

Il confine di Stato corre proprio a due passi dalle viti di Luigi Bortolin di Muggia, che vediamo con una graziosissima agriturista. Sotto, i grappoli della Malvasia istriana e del Terrano



CONFINE DI STATO a 200 m
DRŽAVNA MEJA po 200 m

Viaggio nelle "doline" spazzate dalla bora

«Vini di frontiera»: l'epopea del Carso

di Claudio Fabbro

A cavallo degli Anni Sessanta chi, come me, viveva ai piedi del Carso si accostava alla storia ufficiale - che trasportava la Grande Guerra sui banchi di scuola - con una certa sufficienza, come se noi, da bambini, già l'avessimo vissuta in prima persona.

A dire il vero la freddezza un po' retorica dei testi scolastici non ci ap-

passionava per niente, a paragone dei racconti carpitati al volo dai protagonisti che, quell'esperienza, l'avevano vissuta in diretta e spesso su fonti opposti, poiché il Friuli, allora più che mai segnato dal confine, poneva gli uni agli ordini del re, gli altri sotto Francesco Giuseppe (e le famiglie di questi profughe a Wagna, in Stiria) e dell'impero Austro-Ungarico.

La cultura mitteleuropea impediva rancori; la Malvasia istriana (mista ad un'infinità d'uve d'incerta paternità che conferivano all'insieme un color giallo doratissimo) era certamente un buon catalizzatore di racconti in cui l'aneddoto s'alternava alla storia e la leggenda all'invenzione di sana pianta per poter vincere, almeno a tavolino, la battaglia del giorno.

La Malvasia istriana, che profuma di fiori di bosco, e il Terrano, della famiglia dei Refosco, che ricorda pepe, marasca e lampone: nella terra della Grande Guerra la coltivazione della vite è fatica e resa scarsa, ma i risultati sono spesso sublimi ● Il racconto dalla voce dei testimoni





Questo succedeva di solito al tramonto, quando gli operai rientravano dai Cantieri Riuniti dell'Adriatico (Crda), come allora si chiamavano, oppure dalle imprese edili o dalle fornaci; sotto una pergola o una tettoia improvvisata. Nel Goriziano la chiamavano, allora come ora, «privata» o «frasca»; nel Carso triestino «osmizza», contrassegnate da un ramo d'edera la cui essiccazione, di norma, coincideva con la chiusura per fine prodotto.

Per spirito d'avventura, più che per ipotesi di lauti guadagni presso i rigattieri della zona, ci si spingeva spesso, in piena clandestinità e presunta omertà (ma le nostre missioni erano note a tutto il paese e la «elezione» al rientro garantita!), verso le frazioni di Sagrado d'Isonzo, Castelvechio, Castelnuovo, S. Martino del Carso e Peateano (sì, proprio quella da cui s'accese la «strategia della tensione»).

Si cercavano residuati bellici, elmetti, attrezzature varie, per venderle o conservarle, più spesso, come trofeo. Ma la miseria reale della generazione precedente aveva attivato, nel Carso, cercatori veri e dal fiuto infallibile di cui alcuni si fecero la casa ed altri molti mesi d'ospedale; altri ancora lasciarono fra quelle doline gli arti o la pelle.

In ogni caso a noi restavano le briciole ed ai contadini, che male sopportavano le nostre intrusioni turistiche, l'inappagato desiderio di collocare la punta dello scarponne chiodato dove non batte il sole.

Lavoravano sodo, quei vignaioli di frontiera, in quelle uniche oasi di terra rossa trascinate dalla bora nelle buche carsiche che ne consentivano, allora come ora, una dignitosa coltivazione,



A sinistra, Zoran ed Euro Parovel, rispettivamente impegnati nella potatura dell'olivo e della vite. Sopra, Giuseppe Milic affetta un salame nella sua «osmizza» di Sagrado di Sgonico con Edi Bukavec, perito agrario della Kmecka Zvesa (Alleana contadina), Andrej Milic, Gregoric e il dott. Giuseppe Fantina, capo dell'Ispettorato agrario di Trieste

ancorché sudatissima (le braccia all'aratro, il manzo al traino - talvolta il cavallo - quale forza motrice).

Rocce calcaree

L'impegno postuniversitario nel Collio (oltre cinque anni fra vignaioli di serie A che mi fecero agronomo ed uomo) non mi impedì, nel 1975, una rimpatriata nel Carso e più precisamente all'Azienda Castelvechio di Sagrado dove Aldo Prati, tecnico agrario da decenni nella Bassa friulana, si apprestava a riconvertire una viticoltura decadente, rubando alla pietra carsica

oltre quattro ettari di vigneto specializzato.

L'impresa fu sovrumana, se paragonata ai ritmi di pianura nell'esecuzione di nuovi impianti; dallo scasso uscì tanta di quella pietra da scoraggiare chiunque; per l'acqua, grande assente, di cui le barbatelle avevano forte bisogno, si provvide recuperando qua e là, dalle doline aziendali, della terra rossa fresca e fertilissima con cui proteggere le radici.

I numerosi esperti, richiamati da tutto il Friuli al battesimo di una vigna morta - a loro avviso - prima di essere nata, si sono ricreduti nel tempo e di quei vini, particolari e ricchi di personalità, sono divenuti convinti estimatori.

L'Altopiano carsico poggia su rocce calcaree d'origine mesozoica (cretaceo ed eocene medio) affioranti; infatti la terra calcareo-argillosa superficiale viene regolarmente spazzata dal vento fortissimo (la «bora») e convogliata nelle cosiddette «doline», conche circolari d'elevato spessore, senza sassi; da esse i contadini attingono con parsimonia, come da una «banca nutrizionale», sia per gli impianti che per il ripristino di situazioni chimico-fisiche necessarie alla vite.

È terra fertilissima, poco organica ma ricca di microelementi e magnesio, di un colore rossissimo dovuto all'ematite; trae origine dalla decalcificazione chimica della roccia (calcare e dolomite), processo che genera residui insolubili quali silicati, ossido di alluminio e di ferro.

Nei miei incontri con i vignaioli del Carso il richiamo alla «dolina» è stato frequente; averne tante, con elevato spessore di terra rossa, è sinonimo di

La Strada del vino Terrano unisce Opicina a Sistiana, in provincia di Trieste



Il Carso

Un arcobaleno appare dopo la pioggia sulla rossa terra carsica. Da notare l'innaturale inclinazione delle viti, causata dalla bora



benessere ma anche certezza nella programmazione del lavoro futuro a costi accessibili.

Il Carso è arido, per assenza di corsi d'acqua in superficie ed abbondanza di cavità verticali, veri e propri inghiottitoi idrici che fanno, della zona, un crivello calcareo che, per il geologo e lo studioso, rappresenta un laboratorio naturale unico al mondo; qui vengono chiamate «foibe», termine interessante per l'agronomo e raccapricciante per chiunque coltivi interesse storico, soprattutto nei tempi attuali in cui la storia ufficiale del primo dopoguerra '45 viene riscritta, con abbondanza di testimonianze viventi al di qua ed al di là del confine italo-ugoslavo.

Se è vero, come è vero, che una Doc per essere riconosciuta deve evidenziare qualità e tradizioni, questi elementi certamente non fanno difetto ai vini del Carso ed, in particolare, al rossissimo Terrano (sinonimo del Refosco d'Istria, qui acclimatato). Gli incerti confini fra storia e leggenda assomigliano tale vino al Pucino, decantato da Plinio il Vecchio («*Picina omnium nigerrima ... del colore della pece, più nera di tutte*») e molto gradito a Livia, moglie d'Augusto, che attribuiva alle sue virtù medicamentose la ragione della propria longevità e costante benessere.

Quando nel 1975 l'allora capo dell'Ispettorato agrario di Gorizia e Trieste, Angelo Rollo, ed il suo tecnico viticolo, Aldo Zudenigo, si misero a tavolino con i vignaioli del Carso e le loro Organizzazioni, si decise di porre un po' d'ordine nella promiscuità ampelografica che caratterizzava circa 400 ettari di vigna, estremamente frazio-

nata in una miriade di famiglie (secondo Mario Gregoric, agronomo con professionalità zootecnica e viticola che nel 1987 scrisse su *L'uomo e la vite*, monografia curata dalla Sezione di Storia della biblioteca nazionale e degli studi - Provincia di Trieste, «*la viticoltura triestina si estende su 352 ettari, ma interessa ben 1.666 aziende; l'82,4% dei vigneti ha un'estensione inferiore a mezzo ettaro e, pertanto, il part-time è scelta obbligata*»).

I vitigni base

Si puntò su due vitigni base: la Malvasia istriana ed il Terrano; per il Terrano si preservò una sottozona ben precisa di produzione (parte dei Comuni d'Aurisina, Monrupino e Trieste), consentendo all'intera zona «Carso» (cioè la provincia di Trieste e, per

quella di Gorizia, la parte carsica di Doberdò del Lago, Monfalcone, Ronchi dei Legionari, Fogliano Redipuglia, Sagrado e Savogna) il «Carso rosso», con concorso del citato Terrano (70%) ed altri, a bacca rossa.

Secondo Franco De Ruvo, presidente regionale dell'Associazione italiana sommelier, il Dpr 17.07.1985, nel riconoscere la Doc Carso, recepì giustamente la volontà d'autodisciplina e rigidità voluta proprio dalla base produttiva che, tra l'altro, fissava in 100 quintali per ettaro la produzione massima d'uva, le condizioni ambientali di coltura e le caratteristiche dei vini.

La Malvasia istriana, dall'omonimo vitigno, dà un vino giallo paglierino, piuttosto intenso nel caso di macerazione vinaccia/mosto; ha profumo caratteristico, lievemente aromatico e fruttato, con sfumature di fiori di bosco; per il sapore vinoso e vivace, sem-

Daniele Lupinc di Prepotto ha una cantina sotto la roccia carsica, che mantiene la temperatura fresca anche d'estate. A destra, Ermenegildo Olenich di Padriciano: già industriale dolciario, s'è scoperto una sincera vocazione enologica



Vigneto in dolina carsica, a Sgonigo. Qui la coltivazione della vite è particolarmente faticosa, ma la soddisfazione di ottenere vini molto graditi dagli appassionati che vi giungono appositamente anche da lontano è forse la migliore ricompensa



pre secco, accompagna divinamente il pescato dell'Alto Adriatico.

Il Terrano è il re indiscusso dell'Altopiano carsico: originato dall'ampia famiglia dei Refoschi, nella fattispecie del ceppo istriano, è un rosso rubino molto intenso e vivace, con riflessi violacei; ha un odore vinoso, di profumo fruttato di marasca e lampone, con note di pepato e di buccia subbollita. Acidulo ma non acre, è corposo per ricchezza di sostanze estrattive e coloranti senza per questo essere né troppo tannico né astringente.

La tradizione lo vuole vino da bersi giovane, quando cioè i primi caldi abbiano consentito la naturale trasformazione dell'acido malico in lattico (fermentazione malolattica), variando la crudezza originaria in una armonica pastosità, vivacizzata dall'anidride car-

bonica che il processo attiva in giusta misura.

Tra gli uomini del Carso

Le moderne tecniche di vinificazione ed imbottigliamento certamente consentono un affinamento a medio termine per cui si registra sia per il «Carso Terrano» che per il «Carso Rosso» (cugini nobilissimi e similari, fatta salva la sottozona ristretta che origina il primo) una crescente domanda da fuori regione che piace al vignaiolo ed un po' meno al consumatore triestino, uso a servirsene in diretta dalla botte e dintorni e poco disposto a dividere con altri le gioie del palato.

Questa ricerca è stata, per chi scrive,

una splendida occasione per rivedere vecchi amici o farsene di nuovi, spaziando dal litorale muggesano ai vigneti dell'Altopiano, dagli oliveti di S. Dorligo alle «osmizze» di Padriciano e Sgonigo, dalle cantine scavate nella roccia a Prepetto a quelle, modernissime, di Castelvecchio in Sagrado d'Isonzo.

Nello splendido anfiteatro della costiera di Muggia, che degrada dolcemente verso il mare presso il valico confinario con la Jugoslavia (rettifico: Slovenia) di S. Bartolomeo, ritrovo Luigi Bortolin; istriano Doc, è qui dal 1955 esule da Buie con moglie, figli e la classica valigia di cartone approntata di notte per lasciarsi alle spalle una terra meravigliosa da cui aveva tratto uve ed ortaggi richiestissimi, per sapere tramandato da generazioni contadine.

Nelle more di un risarcimento che mai arriverà nonostante 40 anni di accordi e trattati indica - ricorsi storici - i segni del passaggio di qualche gruppo di clandestini in transito dal Terzo mondo, via Jugoslavia, attraverso le sue vigne di Malvasia istriana.

Bortolin va giustamente fiero di questo vino che, sottolinea, è «grande in questa fascia costiera, per struttura ed alcole naturali e per particolari aromi». Dalla sua «vigna giardino» (di cui, peraltro, apprezza anche Refosco e quel Moscato rosa tanto caro alla Scuola agraria di Parenzo) non ottiene quanto gli basterebbe per soddisfare la richiesta, forte, anche per la vicina presenza di un camping, alla cui collocazione non è estranea la pulizia del mare (o la bontà dei suoi vini, aggiungo congedandomi).

Risalendo lungo Rio Ospio presso il confine verso Caresana e S. Dorligo della Valle, piace l'alternanza della vite all'ulivo, a sottolineare vocazione ter-

La famiglia di Edi Kante, a San Pelagio-Prepetto. Edi, che vediamo a destra, è un vignaiolo appassionato, nonostante che qui formare un ettaro di vigna venga a costare di soli lavori oltre cento milioni di lire

