

fuoco lento®

Il Mensile del Gusto a Nordest

Focus

**OLIO EVO
NELLA STORIA
E IN CUCINA**

Cover

**Riserva
ALBERONI
a Staranzano
(Gorizia)**

IN QUESTO NUMERO

**UOMINI E VINI:
ROBERTO BALDOVIN
nell'Alta Carnia**

**IL TERRITORIO:
Sulle colline dello
SCHIOPPETTINO**

**LA CULTURA:
CATERINA PERCOTO
la Contessa contadina**



ROBERTO BALDOVIN

RESILIENZA TIPICAMENTE CARNICA

di **Claudio Fabbro**



Roberto Baldovin, 45 anni, agronomo, da circa una decina di anni studia quali varietà possono essere coltivate nel nostro ambiente montano indisciplinato, rude e spigoloso, ad altitudini comprese tra 865 e 1.100 m. Per lui, come ci racconta, è diventata una passione crescente.

Roberto, insieme ai suoi collaboratori, coltiva e approfondisce una decina di varietà resistenti dal 2015, nei comuni di **Forni di Sotto** e di **Forni di Sopra**. Ha capito che una grande varietà, il **Solaris**, si adatta benissimo al clima montano del Friuli e alle sue temperature; germina tardi

e matura presto, resiste bene al freddo e alle malattie. Senza trascurare altre varietà, potenzialmente molto valide, come il Soreli, il Sauvignon kretos e lo Johanniter.

Dal 2022 ha incominciato a piantare alcuni cloni di Pinot nero resistente a circa 750 m di altitudine a Forni di Sotto. Dal 2018 produce vini Solaris con ottima gradazione alcolica, acidità e aromi complessi. Dal 2020 vinifica con continuità il Soreli.

“Senza i miei amici collaboratori – afferma Roberto – non sarei mai riuscito ad ottenere i risultati che ho raggiunto. Tutti, oltre che amici, anche appassionati di vitivinicoltura, tecnici e degustatori professionali”.

I TRE PROGETTI

“Studio in modo approfondito, sin dal 2015, nei comuni di Forni di Sotto e Forni di Sopra, diverse **varietà resistenti** (Solaris, Soreli, Sauvignon Kretos, Johanniter, Valnosia, Nermantis, Cabernet Cortis, Merlot Kanthus e Julius).

Dal 2022 – ci dice Baldovin – abbiamo iniziato a impiantare anche due varietà di Pinot Nero (Voturnis e Pinot Kors) e una varietà di Pinot Bianco (Pinot Iskra). Le quote altitudinali variano dai 750 m del Pinot nero, del Pinot Bianco e dello Johanniter, passando attraverso gli 865 metri di tutte le varietà, fino addirittura ai 1.100 m dove abbiamo creato un vigneto esclusivamente con Solaris.

La mia sperimentazione ha portato ad oggi già 4 annate di vinificazione del Solaris e due di Soreli ed una di Sauvignon Kretos. Con quest’anno, quando avremo anche la terza annata degustativa del vitigno di confronto (il Soreli appunto), porteremo in registrazione, in regione FVG, il Solaris, al fine di poterlo coltivare e produrre vini per essere venduti.





In questi anni abbiamo studiato diversi portainnesti e il loro comportamento sui nostri suoli, la resistenza alle malattie (in alcuni vigneti non sono mai stati eseguiti trattamenti), la resistenza al freddo, le curve di maturazione delle uve e le fasi fenologiche. Ci siamo avvalsi di laboratori qualificati per le analisi e di stazioni meteo professionali (Metos) sia per la registrazione dei dati climatici che delle analisi previsionali sulle malattie. Abbiamo poi avviato assieme altri tre progetti:

Progetto Solaris: partito nel 2015, con l'obiettivo di studiare, per la prima volta in regione, la viticoltura in montagna per trovare alcune varietà idonee alle nostre quote altitudinali ed eventualmente studiarne la possibilità di una futura apertura di economie di zona fondata sulla viticoltura eroica. Qui si sono studiate queste varietà: Solaris, Soreli, Sauvignon Kretos, Valsonisa, Nermantis, Julius, Cabernet Cortis, Merlot Kanthus, in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach.

Progetto Johanniter:

partito nel 2020, ha come scopo lo studio della varietà Johanniter a circa 750 m di altitudine con il fine ultimo di produrre vini da queste uve ed eventualmente di portare in registrazione la varietà, pure in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach.

Progetto Biovitis: *Biovitis-viticultura biologica nelle regioni della Val Canale, Gailtal e Carnia (KGC)*, dove analizzeremo in quattro vigneti montani,

posti a quote altitudinali superiori ai 700 m slm, la salubrità delle uve, dei mosti e dei vini, attraverso lo studio delle percentuali di rame ed acido gluconico. Analizzeremo anche la vitalità dei lieviti, per isolare eventuali nuovi ceppi resistenti al freddo. Il punto di partenza delle indagini sono i vigneti esistenti nell'area del progetto (uno a **Forni di Sotto**, uno a **Malborghetto-Valbruna** e due in **Carinzia**).

Le aziende pioniere si sono affidate ai nuovi vitigni resistenti ai funghi (**PIWI**): queste varietà possono produrre rese stabili in quantità e qualità anche nelle elevate precipitazioni e nelle condizioni fresche della regione alpina. Poi, assieme

a Claudio Coradazzi, dal 2022, abbiamo intrapreso un'attività che ci porterà alla prima vendemmia nel 2024 di Sauvignon Kretos e di Pinot Nero. Con l'azienda Pitars abbiamo messo a dimora il Pinot Iskra. Nel 2023 creeremo la prima cantina vitivinicola della montagna friulana".

"Qui in montagna – conclude Baldovin – la stagione, per ora, è buona, perché, a differenza della collina e della pianura friulana, qui piove quasi quotidianamente e fa molto caldo. Nei nostri terreni argillosi, inoltre, il ristagno d'acqua è sempre presente, anche con periodi siccitosi molto lunghi, per cui le viti non soffrono tanto questo problema. I vini fin qui ottenuti presentano acidità elevate, profumi molto più ampi e caratteristiche enologiche nuove, dovuti a terroir inesplorati fino a 8 anni fa".

In alto: vista dall'alto del vigneto sperimentale in località Drogne; il vigneto nei mesi invernali; in basso vigneto sperimentale in località Pradas.

