

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE • NEWS

CARSO: I VINI DELLA ROCCIA



AIS MILANO • 9 FEBBRAIO 2018

♥ 0 👁 20 ➦ 0



Un vigneto di Edi Kante, nel Carso.

Carso: i vini della roccia



In collaborazione con [AIS Milano](#).

Il Carso, l'altopiano che si sviluppa tra il Friuli-Venezia Giulia e la Slovenia, è una terra difficile, dura e ostile, dominata dai contrasti e sferzata dal più forte dei venti.

Come la stessa etimologia della parola suggerisce, più che di terra, dobbiamo parlare di roccia. Calcare e gesso, dove l'acqua filtra arricchendosi di anidride carbonica e scava nel sottosuolo grotte, pozzi e gallerie. La terra è poca, arida e rossa, tanto che spesso gli agricoltori sono costretti ad attingerla dalle doline –depressioni ad imbuto dove l'acqua convoglia rendendo fertile il terreno- per rendere coltivabili i propri piccoli appezzamenti.

Qui anche la viticoltura è una sfida quotidiana alla natura, un conflitto dove fatica e passione si rincorrono cementando nell'uomo un legame orgoglioso e sincero con il territorio che Edi Kante, lungimirante vignaiolo, ha sintetizzato con queste parole: "Io non sono un uomo che è convinto di essere una terra, sono un uomo che ha pensato di sopravvivere a una terra".

In un sistema agricolo prettamente familiare, dove l'obiettivo della sopravvivenza non permetteva logiche lungimiranti, non sorprende che, dal punto di vista enologico, la consuetudine in Carso fosse quella di produrre vini semplici, da consumare e vendere entro l'anno.

Fu proprio Edi Kante che vent'anni fa scelse una strada diversa, quella di indagare le potenzialità del vino nel tempo. Quindi, drastica riduzione delle rese ed estrema cura in tutto il ciclo vegetativo delle piante; in cantina, ritorno all'uso del legno e imbottigliamento senza filtrazioni; recupero dei vitigni tradizionali elaborati in purezza, ma vinificati in modo tale da poter incontrare anche il gusto extra regionale.

Nel Carso, lo stile di Edi Kante fu preso a modello da una nuova generazione di produttori, accomunati oggi da una viticoltura attenta, a tratti estrema, dove l'intervento dell'uomo è il più possibile discreto, in nome di un principio fondamentale: che il vino debba essere la pura e massima espressione della combinazione vitigno-territorio.

Il Friuli-Venezia Giulia, che fino a pochi anni fa si identificava soltanto nei famosi bianchi del Collio, vanta ora un interesse internazionale in crescita anche verso il Carso, regione vocata grazie alle sue caratteristiche pedoclimatiche: il terreno fortemente calcareo, il benefico influsso del mare e della bora. Questo vento, nel periodo di maturazione delle uve, provoca grandi sbalzi termici, importanti per fissare l'acidità e conferire eleganza ai vini; inoltre, dopo i periodi di maltempo, impedisce la formazione delle muffe. Ciò permette di effettuare pochissimi trattamenti sulla pianta e di giungere alla vendemmia con uve naturalmente sane.

I vitigni autoctoni simbolo del Carso sono il Terrano, la Vitovska e la Malvasia istriana.

Il Terrano è un'uva a bacca nera che fa parte della famiglia dei Refoschi; dà vini dal colore acceso e intenso, con sentori di frutti di bosco, grande acidità e corpo discreto.

La Vitovska è un'uva a bacca bianca, piuttosto neutra, il cui risultato nel vino dipende molto dalla vinificazione; significativo è il terroir: note di calcare e gesso unite ad un lieve salmastro caratterizzano più o meno marcatamente le vitovska carsiche.

La Malvasia istriana è il terzo vitigno rappresentativo del territorio, per quanto coltivata in tutto il Friuli Venezia-Gulia. È l'unica malvasia non aromatica.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.

