



DEGUSTAZIONE

Friuli – I vini identitari di La Ponca



di **Paolo Valente** pubblicato il 4 giugno 2024

Un'azienda che vuole essere un omaggio al **Collio**, a questa straordinaria zona vitivinicola, un omaggio al terreno, al suolo da cui tutto nasce e che, nell'alternarsi di marne e arenarie, ha reso celebre questo lato estremo orientale d'Italia.

La Ponca sorge sulle colline del comune di Scriò, ai confini nordoccidentali del Collio. Qui l'imprenditore e sognatore **Alex Maccan** ha individuato l'opportunità per dare vita al suo progetto enologico: una tenuta di 45 ettari tra boschi, vigneti (12 ettari) e seminativi per contribuire a far riconoscere il Collio.



I vitigni coltivati cercano di valorizzare le specie autoctone e le varietà che meglio si sono adattate alle caratteristiche pedoclimatiche della zona. L'obiettivo è quello di produrre vini nel rispetto dell'ambiente e del territorio; nel 2018 è terminata la conversione in biologico dell'azienda.

Il nome, La Ponca, è quello del terreno tipico della zona, tanto è forte il legame con il suolo che riesce a esprimersi attraverso vini dal carattere identitario e deciso, personale e mai banale.

Il Collio è un territorio particolare e difficile da lavorare, in particolare per le condizioni geologiche e climatiche. I fattori chiave sono, innanzitutto, la geologia, che fa l'ottanta per cento di un vino, poi l'esposizione, a est per le varietà aromatiche e a ovest per la Malvasia friulana. E ancora, la distanza dalle montagne e conseguentemente dalle correnti fredde, l'altitudine dei vigneti che, essendo tra i 215 e i 285 metri, può considerarsi elevata per l'area. E infine il vento, la Bora, che soffia dalla Slovenia ogni pomeriggio e la piovosità importante.



Il terreno, la ponca, così come chiamata nella tradizione friulana, è un'alternanza tra uno strato duro e uno strato tenero, non è un sistema omogeneo. Un'alternanza tra l'arenaria, strato duro ovvero sabbia cementata, e la marna, più tenero e costituito da limi che non riescono a cementare. Il suolo cambia da collina a collina e alterna questi strati a terreni calcarei neutri o acidi e le radici delle viti vengono a contatto con la roccia madre, passando attraverso gli strati di marna e arenaria. Tutto questo mosaico di terreni restituisce ai vini differenti espressioni e complessità.



Abbiamo degustato (in magnum):

Collio DOC Ribolla Gialla 2022

Le uve provengono dal vigneto Skal di circa 15 anni, il vino matura sulle fecce fini in acciaio per 15 mesi.

Dal brillante colore quasi dorato, spicca per una intensa nota fruttata, floreale e vegetale. Al palato la sapidità è importante. La lunga persistenza è guidata dall'acidità e dalla mineralità; piacevoli ritorni di frutta.

Collio DOC Malvasia Istriana 2022

Da due appezzamenti con esposizione est e sud-est, macerazione a freddo per 24 ore, maturazione parte in botte grande da 10 ettolitri, sosta sulle fecce fini per 15 mesi.

Spiccano note aromatiche complesse di frutti e fiori gialli. Dorato il calice, che al sorso si mostra dalla buona sapidità e che si dipana nel corpo strutturato. Ritorni di pietra focaia; buona l'acidità e persistenza.

Collio DOC Friulano 2022

Dal vigneto più alto del Collio, 280 metri, con esposizione sud. Maturazione di parte del vino in botti di rovere da 10 ettolitri, permanenza sulle fecce fini per 15 mesi.

Dal colore giallo paglierino brillante, rivela una nota di frutta bianca e di fiori accompagnata da cenni vegetali e minerali, di gesso. Interessante verticalità per un vino sapido, dalla buona freschezza e persistenza con ritorni leggeri di mandorla.

Nella versione dell'annata **2021**, rimane presente la nota vegetale con sentori di mandorla, maggiore equilibrio tra acidità, sapidità e morbidezza.



Collio DOC Chardonnay 2022

Uve provenienti da un unico vigneto di circa 10 anni. Vinificazione e maturazione parte in botti di

rovere da 10 ettolitri e parte in barrique, permanenza sulle fecce fini per 15 mesi.

Dal colore giallo paglierino, sprigiona sentori di agrumi, di frutta esotica con un accenno alla dolcezza della permanenza in legno. Buona la struttura con acidità importante e sapidità minerale. Ritornano i sentori del passaggio in legno. Lunga la persistenza.

Lo abbiamo assaggiato anche nella versione del 2021 nella quale la nota boisé rimane sul fondo e apporta struttura. Sul finale si evidenziano ritorni di frutta tropicale dove la persistenza è guidata dall'acidità intrigante e dalla sapidità.

Collio DOC Sauvignon Blanc 2022

Vendemmia leggermente anticipata e macerazione a freddo per 48 ore, maturazione sulle fecce nobili per 15 mesi.

In evidenza i sentori tipici varietali che spaziano tra il vegetale e il balsamico, la menta e la salvia. Al palato ottima verticalità data dall'acidità e dalla mineralità con ritorni vegetali nella buona persistenza.

Anche l'annata 2021 presenta un naso tipico varietale mentre la bocca si presenta con maggiori sentori fruttati e un residuo zuccherino. Lunga la persistenza guidata dalla sapidità e dalla buona acidità che rendono verticale il vino con un finale leggermente abboccato.

Venezia Giulia IGT Schioppettino 2020

Dal vigneto Paglizza esposto a ovest, lo Schioppettino è anche conosciuto con il nome di Ribolla Nera.

Brillante nel colore rubino con screziature ancora porpora. Elegante ed intrigante al naso, apre su note fruttate, di spezie a cui si uniscono poi sentori balsamici. Il tannino è ancora vibrante; dalla buona acidità e dalla giusta sapidità questo è non un vino di struttura ma di scorrevolezza che nel finale ritorna coerente con l'olfazione primaria.

L'annata 2019 si presenta meno esuberante al naso che appare più contratto con note di spezie nere e di frutta rossa matura. Il tannino è maggiormente in evidenza nella lunga persistenza.



<https://vinodabere.it/friuli-i-vini-identitari-di-la-ponca/>