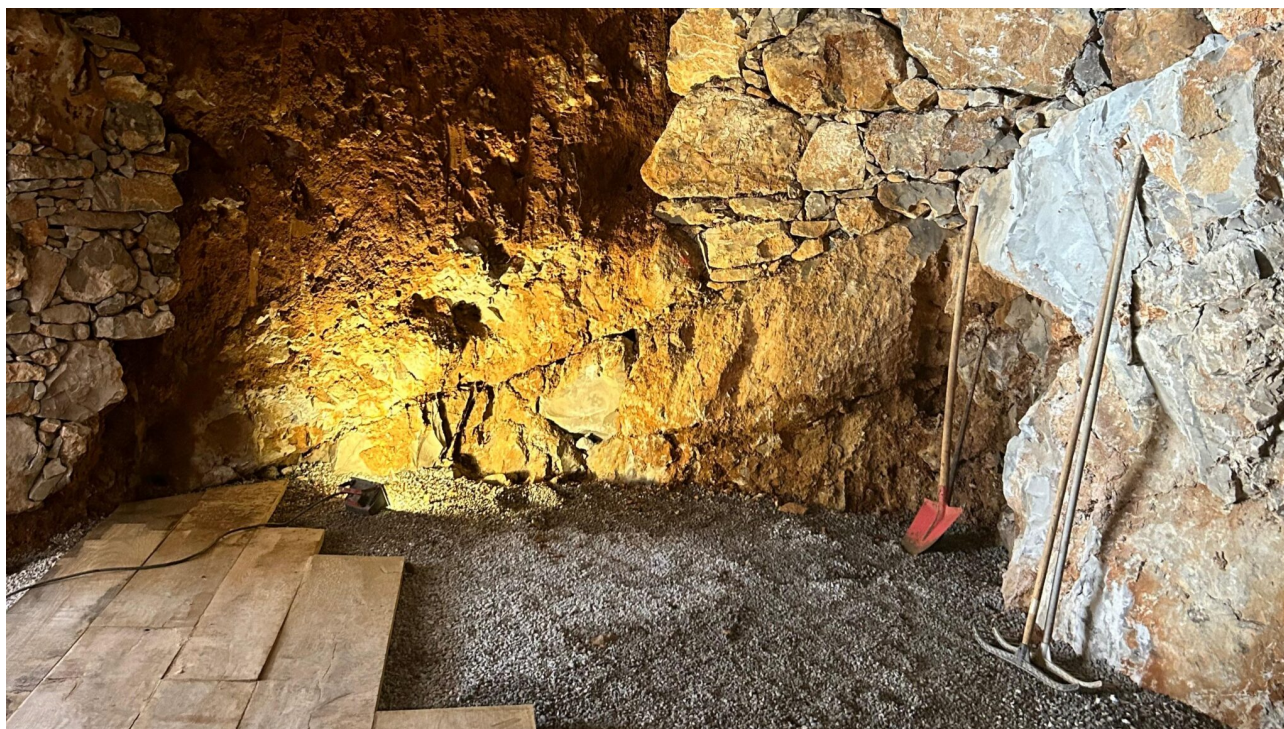




DEGUSTAZIONE

Carso – Škerk: vini di roccia e di mare



di **Paolo Valente** pubblicato il 20 luglio 2024

Carso, terra di confine, un terzo Italia, due terzi Slovenia.

Terra di confine anche dal punto di vista dei vini che rivestono caratteri, potremmo definire, estremi; il suolo, in prevalenza calcareo coperto da poca terra rossa ricca di ferro e silicio, ne è attore primario. Al di sotto, una intricata miscela di rocce dalle caratteristiche meccaniche differenti che hanno subito l'azione delle acque che nei secoli le hanno attraversate.

Nell'ambito della manifestazione **Mare e Vitovska**, abbiamo avuto il piacere di visitare la cantina di **Sandi Škerk**, giovane vignaiolo tra i più importanti e noti della zona, che si distingue per la qualità dei suoi vini e per le metodologie che applica in cantina.



Una cantina del tutto particolare che ha poco a che vedere con quelle cui siamo solitamente abituati. Si tratta infatti di una cantina quasi interamente scavata nella roccia ma, e qui sta la particolarità, sfruttando una delle caratteristiche del sottosuolo del Carso ovvero rocce di diversa conformazione e durezza, nonché la presenza di diverse grotte naturali.

Sandi ha scavato le rocce più friabili mantenendo integre quelle più dure: la natura gli ha regalato qualcosa di unico, di irripetibile. Un insieme di stanze, o forse sarebbe meglio definirli spazi, antri, che vanno così a formare la sua cantina.

La parte che lascia maggiormente colpiti è una grotta, interamente scavata a mano, alta dodici metri nella quale, sul fondo sono depositate alcune botti. Si accede solo attraverso un paio di scale a pioli. Impresa non particolarmente agevole ma Sandi spiega come le operazioni enologiche da compiere siano relativamente limitate e quindi l'accesso alle botti non particolarmente frequente.



In un'altra area della cantina sono in fase di costruzione dei tini di vinificazione in pietra. Il materiale proviene da una cava della zona e ogni tino è composto da alcune sezioni orizzontali che vengono poi assemblate sul posto, l'interno del contenitore ricorda molto quello di un'anfora, nella parte superiore il coperchio con tanto di tappo colmatore. I tini sono completamente interrati, fuoriterza solo il bordo superiore. Una scelta radicale oltre che complicata da realizzare, che solo in pochissimi produttori stanno facendo. Lo scopo è quello di poter fare fermentare e riposare il vino in contenitori di materiale inerte ma con una grandissima inerzia termica e di farlo maturare nello stesso elemento nel quale cresce la vite e dal quale assorbe la sua natura.



La roccia, la pietra, e il mare si integrano nei vini di Sandi Škerk.

Ograde 2021

Vitovska 25%, Malvasia 25%, Sauvignon 25% e Pinot Grigio 25%, fermentazione spontanea e macerazione per circa quindici giorni in tini di legno, maturazione per dodici mesi in botte grande.

Dal colore del rame, rivela profumi complessi che spaziano dal minerale salmastro alla frutta macerata, dalle lacche alle erbe aromatiche. Sapido al sorso dalla media struttura, elegante e persistente, chiude con un accenno tannico e con un finale dalla delicata aromaticità.

Terrano 2021

Refosco dal Peduncolo Verde (Terrano) 100%, fermentazione con lieviti indigeni in botte e macerazione per venticinque giorni, maturazione per dodici mesi in botti di rovere.

Dal vivido color porpora, il calice esplode di frutta croccante, di macchia mediterranea, di sottobosco e di spezie. Importante l'acidità che, caratteristica del vitigno, accompagna il sorso di media struttura, dal tannino deciso e dalla buona persistenza che chiude sulle note di frutta.



Glera 18 10 2018

Glera 100%, resa vigneto 25 quintali/ettaro, spumantizzato con il metodo familiare: macerazione per due settimane in legno, riposo per dodici mesi sulle fecce fini, aggiunta di mosto dell'annata successiva per la presa di spuma. Riposo sui lieviti per trentasei mesi, rabbocco senza aggiunta di liqueur.

Dal colore dell'ocra e dal buon perlage, apre a toni di fiori di agrume, frutta candita, macchia mediterranea e un accenno di terziari. La viva acidità accompagna, insieme a un lieve sentore tannico, la buona persistenza.



<https://vinodabere.it/carso-skerk-vini-di-roccia-e-di-mare/>