

UNA E  
BINA  
LE DUE  
TERRE  
NATURALE  
CUSTODE  
DI UNA  
TERRA DI  
CONFINE





TESTO di ALESSANDRA PIUBELLO  
FOTO di FABRICE GALLINA

*Nell'osservare la Natura dovete sempre osservare l'uno come il tutto. Nulla è dentro e nulla è fuori, poiché ciò che è dentro è fuori. Così capirete meglio il sacro, il palese mistero.*

**Epirrhema - Johann Wolfgang Goethe**

**U**n incontro casuale in un universo-mondo, un'osteria. Lei, Silvana Forte, quindicenne che serve durante i fine settimana, accoglie i viandanti. Lui, Flavio Basilicata, diciannovenne, fresco di diploma in agraria, sceglie il vino. Spazio vivo e familiare, dove si respira una rustica autenticità: in osteria il tempo scorre lentamente e le mode fanno fatica a entrare. Racconti di vita intorno a un bicchiere, alimentati da un rapporto schietto e diretto con il vino. Padri campani e madri friulane, coincidenza. Sole nelle vene e mani forti per realizzare i propri sogni. Lei, figlia di operai, lui, figlio di contadini. Non hanno nulla, devono costruirsi un futuro. Lo faranno insieme, con il loro amore, con la loro determinazione a far bene ciò in cui credono.

L'album delle fotografie splende di vividi colori, pagina dopo pagina, con le loro parole. Flavio a cinque anni, già responsabile della sua botte in cantina. Nonno lo coinvolge, lo fa "lavorare" a quei filari attorno al castello di Albana, a Prepotto. I nobili proprietari, pur con conoscenze vitivinicole, si affidano a un agronomo, che spiega al nonno colono i segreti dell'accudire le vigne. Il vispo nipote osserva, apprende. Eccolo con le mucche, il cavallo Tom e poi a nove anni con il primo trattore. Flavio a dodici anni ad acchiappare gamberi nel fiume Judrio, a saltellare tra le pietre marine (un tempo qui era tutto coperto dal manto marino) che servivano alle lavandaie per pulire gli abiti. A diciannove anni, con il suo più accreditato concorrente: Don Pietro. Con il manuale dell'enologo il parroco di Prepotto faceva il vino a molti. Ma Flavio ha studiato, ha gli strumenti tecnici adatti, man mano crescono le consulenze.

Con Silvana iniziano da dipendenti a gestire un'azienda vitivinicola di quindici ettari. Ecco l'istantanea del loro matrimonio festeggiato proprio in azienda. Simbolico: si sposano, ma sposano anche il vino. Lontani dal mondo, nelle colline di Bosco Romagno, cominciano il loro viaggio insieme per amore della bevanda sacra. I due giovani vanno spesso in una collinetta a Prepotto, dove Silvana raccoglie i gigli arancioni fra l'erba alta, oltrepassando il filo spinato. Un angolo della natura abbandonato, dove a loro piace immaginare il loro avvenire. Chissà se tutti i luoghi raccolgono i sogni e li conservano per il futuro. La collina dei Tre Re lo fece, e aspettò, per anni, che la speranza divenisse realtà. Nel frattempo Flavio prende in affitto a Corno di Rosazzo delle vigne e comincia, nel 1984, la sua prima vendemmia in solitaria, vinificando in una cantina - "era proprio un garage" racconta sorridendo - di una parente che gliela concede gratuitamente. Recupera le botti del nonno, con un anziano le sistema tutte e le porta in cantina. Non avevano soldi, dovevano arrangiarsi come potevano.

Poi finalmente, nel '90 tornano alla loro stella cometa, cominciano a costruire casa, cantina, a piantare le vigne. I Tre Re Magi avevano vegliato sul loro ritorno? Il luogo si rivela subito magico. Ritrovano i basamenti (sacri sassi) di quella che doveva essere la chiesetta sopra la collina, dove si svolgevano i riti in sintonia con la vita contadina. Qui, in questo angolo di terra di confine (siamo a un chilometro in linea d'aria con la Slovenia), due terreni differenti giacciono accanto: marne e arenarie dell'Eocene (il *flysch* che localmente è detto *ponca*), alternate a grossi banchi di breccie calcaree e argillose, terra rossa subacida e ferrosa. Il nome deriva da qui, ma ci potrebbe essere anche un'altra interpretazione: Italia e Slovenia, le due terre confinanti.









L'uomo che interra tutti i semi che trova, si occupa delle sue amate vigne. E così, a seconda delle differenze pedoclimatiche dei diversi fazzoletti di terra, pianta tocai friulano, ribolla gialla, schioppettino, refosco e pinot nero. La collina ha tanto bosco attorno, se Silvana e Flavio fossero stati avidi, avrebbero potuto piantare ancora vigne, invece hanno voluto preservare la natura, prendendosene cura. È bello passeggiare tra le vigne – “sembra una nave ribaltata, guardandola dall'alto” rivela Flavio – che salgono dalla base verso la collina, e anche tra i boschi popolati di individui diversi, con il fiume che scorre sotto e gli alveari a profumare di miele il percorso. Vigne sane, a tratti magre, a tratti più rigogliose (mai esageratamente, com'è giusto che sia) a seconda dei suoli. Da sempre Flavio rispetta i terreni, lavorando in biologico anche se non si è mai certificato – “inutili burocrazie” – cercando anche di limitare l'uso del rame con dei composti a base di alghe. Pali forti in acacia, mano del bosco accanto, sostengono quelle piante di fronte alle quali Flavio si sofferma. A tratti per infilare un tralcio all'interno, spinto da un bisogno di toccarlo, a volte a osservare una foglia, la scusa di una carezza. Si respira quieti qui, assorbiti dalla forza di un vigneto in relazione vivente con l'ambiente. Persino gli animali, nutriti dal bosco intorno, fanno capolino all'alba davanti al cancello di casa, quasi un omaggio ai custodi di tanta bellezza: cervi, sciacalli dorati, persino cinghiali.

Nel '93 la prima vendemmia nelle loro terre, nella collina dei loro sogni. Flavio si comporta come al solito: interviene il minimo indispensabile. *Less is more*. “Per fare devi togliere, devi ridurre all'essenza”. Le uve sono pressate (una mini Vaslin commovente: “E perché di più? Cosa dovrei esibire, comprando altro, quando da anni lavora benissimo?”), macerate per settimane, fermentano senza controllo della temperatura, utilizzando lieviti autoctoni di proprietà. Poi travasi nei legni dove svolgono la fermentazione malolattica, solforosa solo prima dell'imbottigliamento, lungo *élevage*. Ecco, in sintesi estrema, un lavoro che invece prende tutte le energie del vignaiolo che diventa padre ogni anno.

La nudità del vino come anima, per trasparenza, schiettezza e spontaneità. Se il vino è nudo, lo sono anche loro, gli artigiani del vino. Sì, i genitori del vino, che insegnano al proprio liquido figlio gli stessi principi, gli stessi valori, per fargli tramandare quel linguaggio universale raccolto nelle sue viscere. Quelli che non si nascondono dietro a delle maschere, che non si riempiono di parole farcite, ma sono scarni nella loro franchezza: perché sono autentici. Assaggiamo alcuni dei loro frutti: Sacrisassi bianco 2015, un uvaggio di friulano e ribolla gialla; Sacrisassi rosso 2010, questa volta refosco e schioppettino: autoctoni nei quali scorre il territorio, fulgidi esempi di identità caratteriale. Puri, diretti, indelebili. Ideali per la tavola, eletti compagni gastronomici. E quel delicato, indimenticabile Pinot nero 2012? La sfida per ogni vignaiolo che si rispetti è in quel vitigno, così fragile e difficile, ma che se ben interpretato porta diretti in paradiso.

Silvana sorride, illuminando tutt'attorno, lei che con la sua grinta vestita di velluto, ha portato in giro per il mondo quei vini. Fiera ambasciatrice di questo luogo magico. Là fuori, oltre le finestre, la *bressana*, ovvero una sorta di roccolo fittizio usato per fermare la bora; i totem di Flavio, ossia i tronchi grandi del bosco che non possono essere bruciati perché sono sculture “sarebbe un sacrilegio”; i bonsai liberati “non possono crescere costretti, devono essere liberi, li ripiantano su vasi sempre più grandi”: ecco, dovessi trovare un soprannome per Flavio sarebbe “l'uomo che libera i bonsai”; e poi, tutti i tipi di piante immaginabili, un giardino di alberi. Silvana, l'altra metà del cielo, carismatico volto di Le Due Terre: “Socializzazione, condivisione, relazionarmi per il piacere di farlo: sono tratti comportamentali che mi appartengono. Mi occupo con attenzione di chi ci sostiene, dai clienti che ci seguono da venticinque anni ai giovani d'Oltreoceano. Ragiono con il cuore, per il bene dell'azienda, che non vogliamo sia più grande, ci bastano le nostre diciassettemila bottiglie, i nostri tre ettari di proprietà (due ettari sono in affitto). Il nostro progetto di vita è nato per spirito di libertà, per l'indipendenza di esprimere quello in cui crediamo, osando”. Cora, l'ascetica figlia, ascolta tutto. Sembra la sintesi Silvana-Flavio fatta donna. Due terre in una. Saprà ancora far scrivere a un giornalista affermato che i vini de Le Due Terre sono fra i mille vini al mondo che si devono bere prima di lasciare per sempre questa vita. Personalmente, e so di essere in buona compagnia, faccio la cicala: ne faccio scorta e me li godo!







## ***Le Due Terre***

Via Roma, 68 B  
33040 Prepotto (UD) - Italia  
Tel: + 39 0432 713189