



Il dado è tratto: sei facce di Savorgnano del Torre per la prossima sottozona del Friuli Colli Orientali

23 Dicembre 2022



Testo di Alessandra Piubello

Foto di Fabrice Gallina

La maggior parte di loro si conosceva già da piccoli, giocava a calcio insieme. Da adulti producono vino in quel di Savorgnano del Torre, un paesino di circa ottocento anime dalla storia antica nel mondo enoico friulano. Michele Ciani di [Aquila del Torre](#), Giovanni Genio della [cantina Genio](#), Alessandro Perini della [Cantina Perini](#), [Marco Pinat](#) dell'omonima

cantina, Alessandro Sara di Sara e Sara, Marco Sara dell'omonima cantina si sono uniti in nome della territorialità, della vocazionalità dei luoghi e dei loro vitigni autoctoni storici.

Cominciano a elaborare il loro progetto tre, quattro anni fa, poi, con la collaborazione del Consorzio Friuli Colli Orientali presentano, un anno e mezzo fa circa, richiesta per far diventare sottozona Savorgnano del Torre. Anche se sono ancora in attesa dell'approvazione, il gruppo è forte e si sostiene, spinto da un grande entusiasmo.



"C'è unione d'intenti – racconta Marco Sara – il seme è la fatica della collina con le sue pendenze". Ognuno di loro è diverso e pertanto dà vita a vini interpretati un modo un po' differente, con una propria personalità. Li abbiamo incontrati da Marco Sara, percependo un'unione vera, intima, fatta di poche, efficaci parole e tanto lavoro. Sono piccoli vignaioli, da Marco Pinat con un ettaro e mezzo e Genio con 2 ettari, al più grande, Aquila del Torre con 18 ettari, nel mezzo la maggior parte con circa 8 ettari. Quasi tutti sono in regime biologico.



La loro visione inizia da qui, da Savorgnano del Torre, dalle loro vigne ripide (in genere la pendenza media è del 30%) difficili da lavorare. Da una comunità che ha sempre prodotto vino per il proprio fabbisogno e che lo vendeva sfuso. "La nostra generazione – continua Marco Sara – è la prima di imbottiglieri della zona, e sarà anche compito nostro, portare avanti, insieme, il passaggio alla sottozona". Il terreno è la ponca (Marco Sara ne ha fatto giustamente un manifesto) costituita da un'alternanza di argille calcaree e sabbie calcificate, che più a sud si mescolano con le ghiaie. Il 65% dei vigneti non ha mai visto la ruota di un trattore, qui si lavora tantissimo a mano.



Savorgnano del Torre sta nella parte più occidentale e anche più fresca dei Colli Orientali del Friuli. Le Alpi e le Prealpi Giulie alle spalle riparano la vite dalle fredde correnti del nord e il mare Adriatico a sud (circa 45 chilometri in linea d'aria) offre loro una benefica ventilazione. Il clima è più fresco rispetto ad altre zone dei Colli Orientali: le temperature estive non sono mai eccessivamente elevate, ma le escursioni termiche sono notevoli. La zona è protetta da molti boschi, indice di biodiversità. Qui nascono vini con caratteristiche comuni, come abbiamo potuto appurare durante la nostra degustazione: freschezza, sapidità, tensione. La produzione di vini dolci qui raggiunge l'eccellenza per equilibrio e completa assenza di stucchevolezza, sorbevoli nella loro sapida freschezza, soprattutto il picolit, massima espressione di una perla enoica da valorizzare. Savorgnano del Torre è una delle zone più vocate per questo vitigno.



L'areale offre peculiarità pedoclimatiche uniche che incidono sull'espressività di un traduttore territoriale come il friulano (il vitigno più piantato nei Colli Orientali), qui più profumato, verticale e vibrante. I sei produttori hanno così pensato a un vino che diventi l'espressione più tipica, un "Savorgnano bianco" costituito da minimo un 70% di friulano e una percentuale di picolit dal 15% al 30%. Si vuole arrivare a una sintesi, per meglio esprimere il territorio, senza perdersi tra i numerosi vitigni possibili. Il disciplinare, ancora in attesa di approvazione, prevede almeno 18 mesi di affinamento tra botte e bottiglia.



I giovani vignaioli intendono realizzare poche bottiglie, pensano di alzare nel tempo i prezzi, valorizzando così l'areale, invece di aumentare la produzione. E puntano sulla longevità, convinti della capacità di evoluzione del blend scelto. I sei amici sono sulla strada giusta, speriamo che la burocrazia sia sbloccata al più presto. Sentiremo parlare presto di Savorgnano del Torre, credete a noi.
