



Ronco del Gnemiz, tenacia e caparbia per migliorare sempre

27 Gennaio 2023

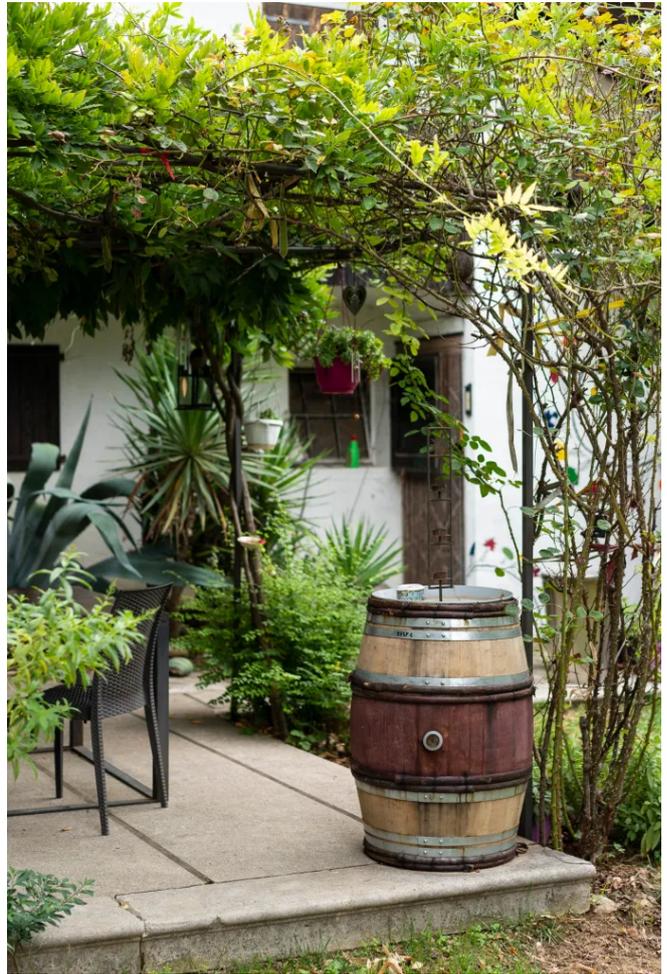


Testo di Alessandra Piubello

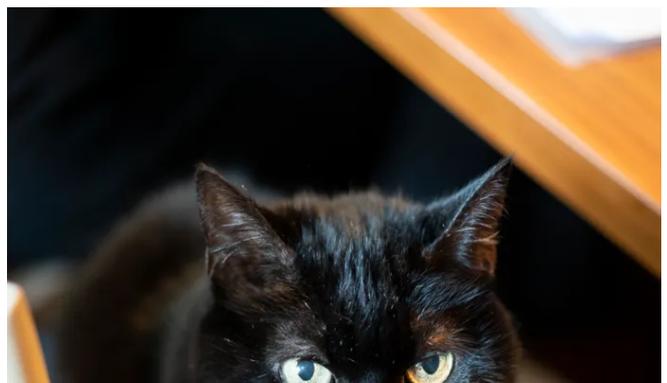
Foto di Fabrice Gallina

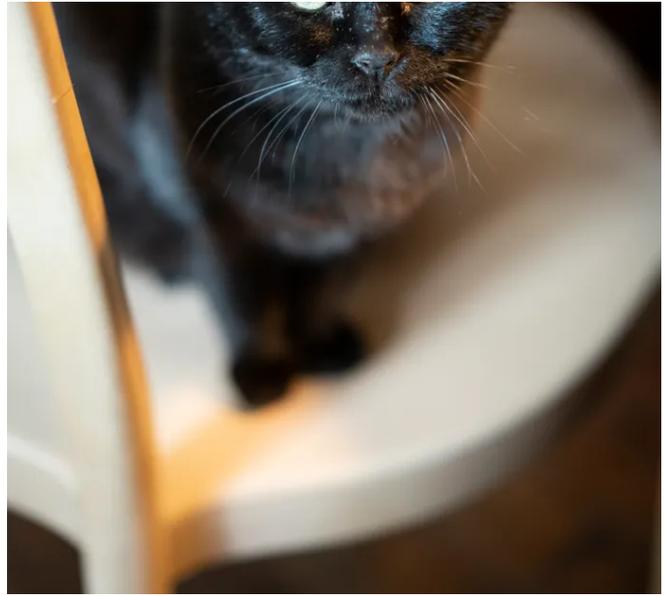
Serena Palazzolo esce dalla casa-cantina per accoglierci: jeans, camicia a quadri, sguardo diretto e intenso anche da dietro gli occhiali. Siamo nell'azienda Ronco del Gnemiz a San Giovanni al Natisone, nei Colli Orientali del Friuli. Serena ci stringe la mano e ci mostra le sue vigne, che circondano l'abitato: sono cinque ettari e mezzo di proprietà, più due ettari in affitto. Più in alto troviamo la classica ponca (strati di argilla e marna), in basso suoli di

argilla decomposta. Tutte le procedure di lavorazione in vigna vengono svolte nel rispetto del territorio di origine, della sua salvaguardia e valorizzazione. La conduzione in vigna è biologica dal 2006. Le vigne più vecchie hanno circa 70 anni, le più giovani 25.



La filosofia di Ronco del Gnemiz è valorizzare le diverse interpretazioni e le diverse sfumature dei vigneti, che possono dare delle espressioni differenti, anche se sono situati a poche decine di metri l'uno dall'altro. Ogni appezzamento è stato censito e viene lavorato con attenzione sartoriale. Così come in vigna anche in cantina i singoli cru vengono interpretati separatamente, l'unico tratto in comune sono le vinificazioni in legno, gestite in modo magistrale.





"Qui la terra non è benevola – racconta Serena Palazzolo – con chi non ha il coraggio di fare scelte estreme. Tanto sforzo viene ripagato da vini rossi con una capacità d'invecchiamento rara in altre zone del Friuli (lo stesso vale per i bianchi, *ndr*). Il motto del Gnemiz è 'mi piego ma non mi spezzo': la terra ti diventa amica quando la tratti bene, e così ti dà i suoi chiari segnali. Noi qui non amiamo le mode e le tendenze, da anni lavoriamo per perfezionare i risultati ottenuti con tenacia e caparbia... forse siamo come i nostri vini, austeri ma veraci".



La posizione a sud, più precisamente sud-ovest, fa del Ronco del Gnemiz un luogo privilegiato: mitigato dall'influenza del mare e dalle sue brezze, viene riparato dalle Alpi, con la bora che asciuga i vigneti. Il clima, infatti, non è sempre clemente, è caratterizzato da inverni freddi e da primavere tiepide, ma con abbondanti piogge). "Tendenzialmente è una terra che tende a riscaldarsi più tardi – continua Serena – ma anche a raffreddarsi più tardi, quindi conferisce ai vini più austerità".



I vitigni coltivati sono, per i vini bianchi, friulano, sauvignon e chardonnay; mentre per i rossi abbiamo merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, Refosco dal peduncolo rosso e schioppettino. Serena ci fa entrare in casa per assaggiare i vini e lì ci attende una grande tavola, con alcuni libri appoggiati e una libreria a parete colma di libri, CD e vinili. Guardo Serena mentre inizia a raccontarci la sua storia e sento che, man mano che prosegue il suo eloquio essenziale e rigoroso, la sua iniziale timidezza ed introversione, lascia spazio alla sua indole arguta, solare, ironica, condivisiva. Resta sempre in lei una certa fiera "contadina", uno stile mascolino e franco, un *understatement* che è in linea con il suo modo di vivere.

La storia familiare inizia nel 1964 quando il padre di Serena, Enzo, acquista la struttura per venirci a vivere, dando poi in gestione la parte dei campi e del bestiame. Serena, dopo gli studi in psicologia, viene chiamata in azienda dal papà e inizia a lavorarci nel 1986. La prima etichetta prodotta è del 1982, più di quarant'anni fa. La vita a Ronco del Gnemiz è condivisa con Christian Patat, enologo aziendale (dal 1999) e marito, e con i tre figli, Giovanni, Zeno e Jacopo, impegnati a vario titolo nell'attività familiare. Jacopo, il più giovane, ha 27 anni e ha studiato prima agronomia e poi enologia, impegnandosi in vari stage in aziende vitivinicole note in Italia e all'estero; i fratelli, a differenza sua, hanno preferito studiare materie di carattere umanistico.



Piace che in cantina si condividano strumenti e conoscenze: vengono ospitate, infatti, aziende emergenti che non hanno le attrezzature per imbottigliare in modo autonomo. Punto di riferimento sostanziale per la tradizione bianchista italiana, Ronco del Gnemiz produce all'80% vini bianchi, con ben sei etichette di sauvignon diverse. Il *Sauvignon Sol 2021*, che rappresenta il manifesto del sauvignon a firma aziendale, dai profumi di sambuco e ricco di una materia fine e profonda, di notevole purezza espressiva, ci ha toccato le corde emotive. Altro vino che ci ha colpito è il *Rosso del Gnemiz Dottor Palazzolo 2020*, dedicato da Serena al padre e prodotto solo nelle annate migliori: note di liquirizia e balsamiche introducono un vino di leggiadra eleganza ed equilibrio, pur

dimostrando la sua personalità decisa. Ciascun vino assaggiato, ognuno a modo suo, esprime un'identità precisa, pur avendo un fil rouge comune (pur essendoci un fil rouge che accomuna tutti i vini): la finezza della trama, la vitalità della dinamica interna, la naturalezza della beva, le vibrazioni intime e profonde, con una disposizione all'invecchiamento notevole.



Salutiamo Serena, tutta nerbo nella sua magrezza, che ci regala un vino titolato "Né da vendere né da comprare": qual gesto dal valore più emblematico di questo?

Ronco del Gnemiz

Via Ronchi, 5

33048 – San Giovanni Al Natisone (UD)

Tel: +39 348 271 6725