

Jacuss, una passione di famiglia

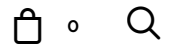
17 Febbraio 2023



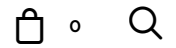
Testo di Alessandra Piubello

Foto di Fabrice Gallina

Da Jacuss si respira un'atmosfera familiare e distesa. Ad accoglierci Sandro Iacuzzi, volto segnato dal sole, occhi vispi e battuta pronta, e Marta, la figlia, laureatasi in enologia a maggio del 2022. Marta, incantevole ragazza, mostra già di avere il piglio adatto per prendere le redini aziendali dell'attività vinicola fondata nel 1990 dai fratelli Sandro e Andrea Iacuzzi. Ovunque vada, è seguita da Bionda, Pippo e Picolit, il trio canino che sembra aver capito in che direzione andare.

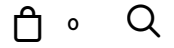


Siamo a Montina di Torreano, nei Colli Orientali del Friuli, in una splendida giornata di sole e ci sediamo all'esterno, vicino a un vecchio torchio in legno. "Possediamo undici ettari di vigne – spiega Sandro – a un'altitudine di 250 metri, disposti in diversi appezzamenti, ma quasi tutti intorno alla cantina; il più distante è a un chilometro e mezzo. Anche il suolo è differente: in alcune parcelle è ghiaioso, in altre argilloso oppure a medio impasto. Nel sottosuolo sono presenti le vene della Pietra Piasentina, aneddoticamente chiamata in friulano "la pietra che la piase" (la pietra che piace, una tipologia unica, usata dalle pavimentazioni e dai rivestimenti di edifici alla realizzazione di elementi di design e di opere d'arte.



Ci spostiamo per andare verso la cantina, ma prima ammiriamo il piccolo museo dei cavatappi, che consiste in una collezione di circa 150 esemplari, di tutte le fattezze, un iter storico su questo strumento, nato in Inghilterra un paio di secoli fa. In cantina vengono usate solo vasche di cemento e barrique di secondo o terzo passaggio. "Dal 2015 - afferma Marta - le uve sono coltivate in biologico. I vitigni sono sia autoctoni sia internazionali e produciamo in tutto undici etichette. Sto sperimentando con il sauvignon lieviti diversi, sia selezionati sia autoctoni, anche se per il momento produciamo un unico vino con lieviti autoctoni, il friulano Forment". L'azienda ha da poco acquistato un ulteriore ettaro, chiamato scherzosamente "il vigneto delle meraviglie", perché all'interno ci sono tantissime varietà. Verrà estirpato per piantare schioppettino e tazzelenghe.





È arrivato il momento di stappare e di assaggiare. In una gamma sostanzialmente piacevole ed elegante, spiccano il Verduzzo 2019, per un piacevole contrasto tra pienezza e rotondità e una vena di freschezza che lo rende dinamico e lungo, e soprattutto l'elegantissimo Picolit 2016. Il profilo olfattivo dispensa note di dattero, miele, albicocca disidratata. Vellutato, solare e avvolgente, mostra comunque una scia fresca che non lo rende troppo dolce. È ora di andare, salutiamo il sorriso di Sandro e gli occhi neri di Marta, con la voglia di tornare a Jacuss e vedere come andrà nel futuro sotto la guida della promettente giovane enologa.

