

Da Gianni Cogo, a Giorgio Grai, a Michele Bean, a Franco Dalla Rosa. Nessun incontro è per caso...

Un unico denominatore comune, un grappolo d'uva fatto di tante piccole sfere. Il cerchio si è chiuso, per lo meno questo cerchio. In Giapponese la parola cerchio è tradotta in 'enso', e significa illuminazione, forza, universo. E' il momento in cui la mente si libera dando sfogo alla creatività.

C'era una volta, in un tempo passato, in cui vivevo la mia vita con il freno a mano tirato. Ruotava su se stessa, senza portarmi da nessuna parte. Non vivevo, o meglio, sopravvivevo. Accettare una vita che mi autoconvinco di avere la fortuna di vivere, era una sfida con me stessa. Ma ora mi chiedo – ma perché mai dovremmo farlo?! –

La vita è vera solo se vissuta. Nel momento in cui lo capisci, pian piano lasci andare il freno a mano, e tutto cambia... Cambia a tal punto che non riesci più a vivere la vita di prima. Quello è l'unico problema. E allora corri, conosci, ricerchi, ma finalmente vivi. Ed è così che succede che mentre continui a vivere quello che non hai vissuto, e a conoscere quello che non hai conosciuto, incontri persone che ti consigliano, e con cui senti l'esigenza di parlare.

"Nessun incontro è un caso... Incomincio a pensare e a credere decisamente che sia così, e questo pensiero rende la vita più divertente e piena di significato. Se riguardate alla vostra vita passata, potete constatare che ogni persona che avete incontrato, ogni singola persona, ha contribuito a suo modo a farvi essere quello che siete oggi. Kay Pollak"

Ricordo ancora quando incontrai Giorgio Grai su consiglio del viticoltore Gianni Cogo. Quando mi chiese il motivo della mia visita, gli risposi che non lo sapevo, o meglio, ero lì per capirlo. Grazie a lui, nonostante le prese di posizione un po' aspre, mi sono imbattuta in un enotecnico del Collio Friulano, Michele Bean. Incuriosita da alcune sue affermazioni legate a Grai, gli chiesi di incontrarci.

Michele è un giovane enotecnico della terra del Collio. Spigoloso ma genuino, passionale e con vero credo per la terra, convinto come me, che *il vino sia fatto da persone*. Uno di quegli uomini che i più definiscono ruvidi, con cui io amo confrontarmi. Ci siamo trovati in una piazza di Treviso.

Michele Bean ha iniziato la sua attività nei Colli Orientali del Friuli, seguendo ogni fase della viticoltura, come è giusto che sia per chi vuole realmente capire, imparare e migliorare. Dopo un'esperienza negli USA, nel 2003 è tornato in Italia. Ora è consulente di aziende in Sicilia, in Toscana e in Friuli. Ma non solo, visto che sta sperimentando nuove realtà e nuovi vitigni in Serbia.

"Mi piace aver a che fare con persone stimolanti, che non vogliono vivere per forza sui binari. Il vino ti dà la possibilità di diventare una persona migliore, se ne sai carpire l'essenza. Non è il prodotto in sé... è una cosa che va ben oltre. E' quel guizzo che vedi negli occhi quando fai assaggiare cose buone ad altri. E' la voce rotta di un produttore "vero", quando ti parla della sua esperienza di vita e del suo percorso. Sono propositivo, leale, elastico ma per nulla molle, visionario, ma in continua crescita... Michele Bean"

Mi consigliò di conoscere un uomo in cui riponeva profonda stima e rispetto, **Franco Dalla Rosa**. Mi disse: *"Lui mi ha formato. Una buona parte della mia conoscenza di base è la sua."* Ho seguito il consiglio.

Franco Dalla Rosa, uno di quegli uomini che quando ti stringono la mano lo fanno sul serio. Un uomo semplice dal volto buono e dalla lunga esperienza. In una vecchia Osteria di Treviso mi ha raccontato brevemente il suo percorso di vita. Nato ad Asolo da una famiglia contadina. Suo padre, che mi ha descritto con grandi parole d'ammirazione, è colui che gli ha trasmesso quell'amore per la terra

che lo ha portato verso il settore dell'enologia. Dopo gli studi a Conegliano ha intrapreso la sua strada nel mondo del vino lavorando prima nella Cantina sociale di Asolo, per poi continuare nell'Azienda Cà Ronasca a Dolegna del Collio. Qui ha incontrato un giovane appassionato che iniziava a compiere i suoi primi passi nella viticoltura, Michele Bean.

Nel pomeriggio passato insieme si è discusso di tradizioni, di cultura del vino, e di termini abusati e impropri quali "bollicine" e "prosecchino" che, sminuendo il vino senza far cultura, favoriscono le produzioni industriali legate alla quantità e non alla qualità.

Franco ora è tornato a svolgere la sua attività di enotecnico ad Asolo, perchè le radici lo hanno chiamato, perchè quest'uomo è parte integrante di questa terra. Ha un progetto: recuperare un vitigno a bacca rossa quasi estinto in cui crede. Ma questa è un'altra storia...

L'Acetaia di Josko Sirk

Non ho mai conosciuto mio nonno Emilio, ma di lui mi furono dette grandi cose...

Uomo friulano di passione, grande spirito imprenditoriale legato alle tradizioni, ma con uno sguardo rivolto all'innovazione. Una malattia lo portò via precocemente. Di lui mi rimane oltre alla stima guadagnata con i racconti della sue vicissitudini, il mio secondo nome, Emilia. Nacque a Cormons in provincia di Gorizia. Quando poco tempo fa mi si è presentata l'opportunità di una breve vacanza lì mi son detta: "ma quale migliore occasione per un ritorno alle origini..." Credo che faccia bene a tutti ogni tanto soffermarsi a pensare, a riflettere. **Si può essere cittadini del mondo, ma sono convinta che il proprio legame con la terra d'origine è indissolubile.** Chi crede di poterne fare a meno è un illuso.

Ma torniamo a **Cormons**... Pensai tra me e me, “dista 400 km, e viaggiare mi piace...” E infatti in men che non si dica ero giunta a destinazione. Al mio arrivo ebbi il benvenuto dalla piacevole cornice delle colline del Collio che ingentilendo il paesaggio davano a tutto il contesto un’aria romantica d’altri tempi. Mi diressi verso il luogo in cui ero ospite “La Subida”, e non fui per nulla disattesa.



Il posto era immerso in un verde lussureggiante, tra piante di rosmarino e mazzi di lavanda legata ad arte e disposti ovunque. Incominciai la mia consueta esplorazione, soffermando il mio sguardo verso un esteso recinto in cui trotterellavano un gruppo di cavalli. Adoro questi animali dallo sguardo nobile e fiero, e volli dedicare loro un po’ del mio tempo. Persa nei miei pensieri richiamai me stessa ai miei doveri di ospite, e ritornai alla base.



Ebbi subito il piacere di conoscere i padroni di casa, Josko, uomo dallo sguardo schietto e deciso e la dolcissima moglie Loredana. Ma non erano da meno i figli. In particolare Tanja mi ricordava una donzella della Provenza, con i suoi ampi vestiti e dallo sguardo tenero, sempre sorridente e disponibile a due chiacchiere. Conobbi poi Michele, grande collaboratore la cui cordialità e simpatia lo contraddistinse da subito. E come solitamente accade, chiacchiere e risate tra un discorso serio e l’altro non mancarono. Ma ad un tratto venne menzionata un’acetaia... e la mia curiosità si innescò.

Un'acetaia direte, "oddio si è data pure all'aceto", bè è un prodotto molto interessante e poco rispettato. E io, a dispetto dei miei amici romani che mi contestano, amo metterlo a gocce sulle ostriche. Provare per credere! Pensate che **l'Italia è il primo produttore al mondo d'aceto**, e questo ci fa capire quanto dovrebbe essere maggiormente valorizzato. Far conoscere quanti usi e destinazioni gli si possono attribuire gli conferirebbe il giusto merito.

Ma lo sapete che è **ottimo nebulizzato sulle minestre di legumi, sulle frittate, sui pesci grassi, sulle fragole... ma non solo, appena un po' diluito è un ottimo rimedio per i gargarismi contro il mal di gola. E non solo, pensate che una zolletta intrisa di aceto masticata lentamente ferma il singhiozzo e attenua il mal di mare. Efficace per calmare una scottatura superficiale o per neutralizzare una puntura d'insetto... e molto di più.** (fonti di Josko Sirk).



Ma torniamo alla mia visita... Ebbi il piacere di avere come guida Josko Sirk, l'oste come lui amava definirsi, nonché l'artefice di questo sogno e progetto in continua evoluzione. Iniziammo la nostra passeggiata tra il mio fiume abituale di domande... quasi a voler scoprire chissà quale recondito segreto della vita. Mi chiedo se la mia curiosità si sazierà mai. Ci incamminammo verso una mulattiera che ci avrebbe condotto alla nostra protagonista, l'Acetaia. Nel durante della nostra passeggiata, Josko dietro mia esplicita richiesta, mi raccontò della sua famiglia giunta dalla Slovenia in tempi difficili. Dopo essersi dedicato alla coltivazione della terra e successivamente all'attività presso l'osteria, la venuta a mancare del padre lo costrinse a scelte di responsabilità.



Nel corso degli anni avvenire insieme alla moglie Loredana, riuscì a concretizzare il sogno della sua vita: creare un **cuore verde di oasi abitative di pace e relax, "La Subida"**. E conoscendomi vi pare non chiedessi il significato del nome... Ebbene, prendeva spunto da una chiesetta cinquecentesca del

paese, la chiesa del Cristo della Subida che a sua volta deve la sua origine ad un prodigio verificatosi nel 1597.

Ma la sua vita era in continua evoluzione e un altro progetto si stava da anni sempre più delineando: **"La foresteria dell'Acetaia" per la nobile produzione dell'aceto della migliore uva del Collio**, prodotto di nicchia per chi può capirlo, purtroppo maltrattato dalla poca informazione attribuitagli. Completamente realizzata in legno, l'Acetaia era in perfetta armonia con l'ambiente circostante. Protagonista era l'uva bianca da vitigno autoctono, proveniente dalla vigna adiacente. Al mio ingresso mi si presentò uno scenario magico per chi ama questo ambiente. Gradoni di botti e botticelle disposte metodicamente, tese a favorire le varie fasi di lavorazione. Nessuna presenza di macchine, tutto seguiva un ciclo naturale. Mi fece provare il sentore delle sue creature, raccomandandomi di non ingoiare. Mi inebriai nei profumi intensi e da testa dura quale sono volli provare il sapore bagnandomi leggermente le labbra... devo dire piacevolmente soddisfatta.

Josko mi disse: "Un mio cruccio è fare l'aceto come una volta, con le migliori uve del Collio". Per una persona come me che ama la tradizione ascoltare queste parole è stata vera poesia. Con cinque produttori uniti nell'amicizia e nella passione lui finalmente ha concretizzato un Progetto per far conoscere l'aceto con i suoi usi e la sua storia: gli **Amici**

Acidi.

Se è vero, com' è vero, che un gran vino si fa' da una grande uva, da questa grande uva io faccio il mio grande aceto. Mi ci vuole qualche anno, e in questo tempo devo accudirlo e coccolarlo come un bambino in fasce.

Joško Sirk