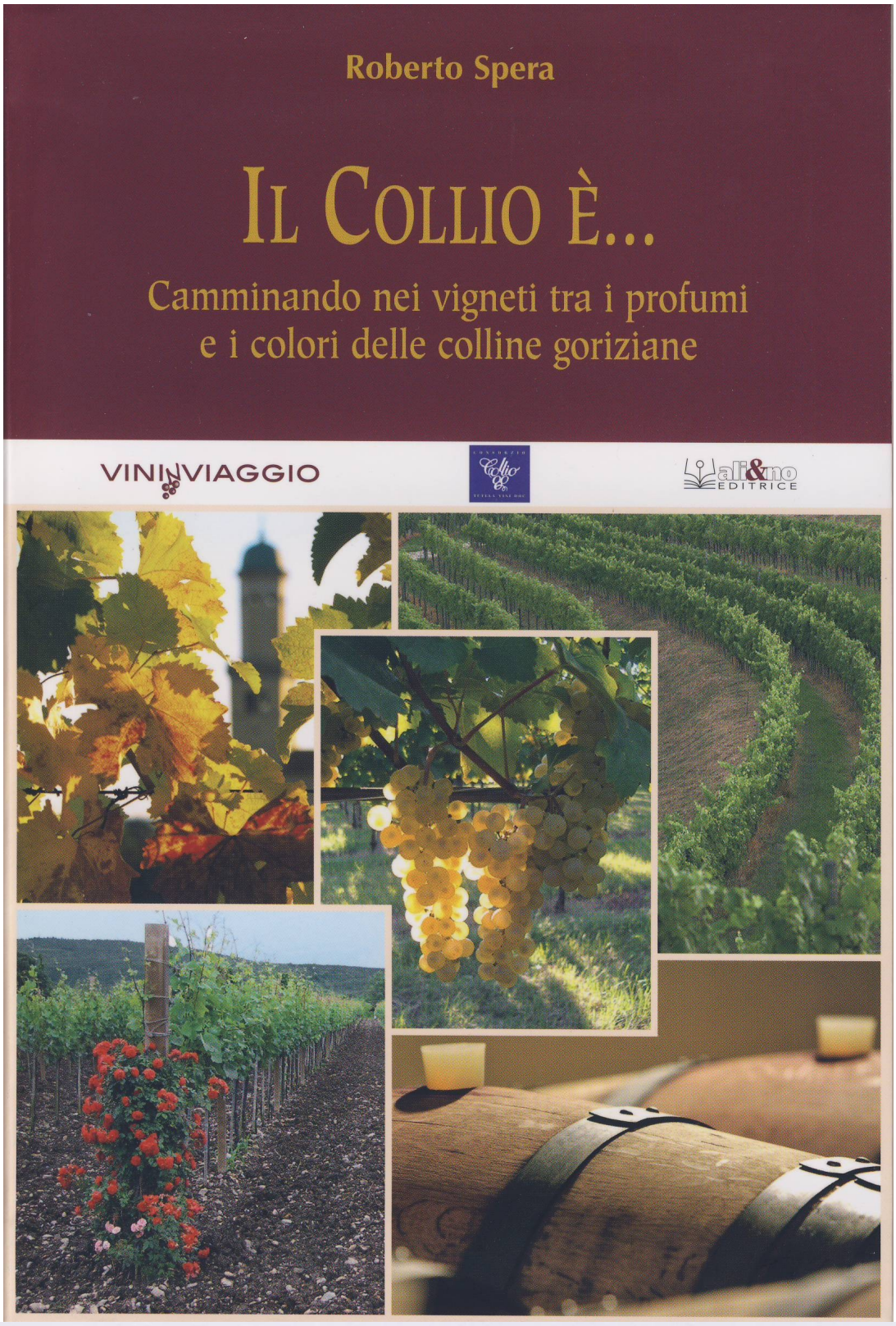

Bressan

Un fiume di parole mi accoglie nell'ampia aia che si apre contornata dalle case aziendali e dal vigneto. Fulvio Bressan è irrefrenabile nell'esprimere idee, concetti, convincimenti. Gli argomenti vengono aggrediti, sezionati e simpaticamente risolti. A

fianco a lui la giovane moglie che sembra cadenzare con l'intensità dello sguardo quanto Fulvio dice. Papà Nereo, che gli è stato maestro, lo ascolta silenzioso. Mamma Paolina è indaffarata a mettere ordine a un angolo dell'aia, ma segue con malcelata attenzione la conversazione, sorridendo a tratti soddisfatta da quanto viene detto.

L'azienda *Bressan*

Mi sento coinvolto da questa esplosione di entusiasmo e di passione. Fa domande, Fulvio, cerca di capire di che stoffa sei, se sei in grado di percepire la sua filosofia, di sostenere o contrastare le sue argomentazioni con efficacia e conoscenza. Allora si rilassa e il colloquio comincia ed è un bel parlare di vigna e di cantina.

Presenta subito il suo modo di pensare in modo asciutto: «Per me il vino è una questione di sensibilità artistica, di confronto, di sfida con la natura, questo è il vino. Bisogna capire che se uno rispetta la natura potrà avere dei grandi prodotti altrimenti giochiamo una partita già persa. Detto questo, sicuramente sono un viticoltore ribelle, un Bastian contrario.»

Poi prosegue: «Nel vino che uno beve ci deve essere l'anima di chi lo fa, altrimenti è come un quadro senza firma.» Da questa considerazione ne fa derivare un punto fermo: «Sull'etichetta c'è il mio nome e quel vino esce quando io ritengo sia pronto per essere messo sul mercato. Per questo un vino d'annata per me non esiste perché un vino, anche bianco, ha bisogno di almeno due anni per maturare e per evolvere tutte le potenzialità che ha.»

L'ingresso in cantina di Fulvio apre l'inizio di un conflitto generazionale soprattutto con il nonno, tenace conservatore delle antiche usanze di vigna e di cantina. Ma trova un prezioso alleato in papà Nereo che ancora oggi è a fianco a lui e ne condivide le idee e le azioni.

La produzione è incentrata su alcuni monovarietali: *Schioppettino*, *Pignolo*, *Pinot Nero* e due uvaggi: *Ego* e *Numero 3*.

Ego è un uvaggio di Schioppettino e Cabernet franc. Una lunga, estrema, fermentazione sulle bucce. «Tutte le bottiglie non hanno etichetta ma hanno solo la mia firma, le previste indicazioni di legge sono riportate sulla capsula.»

Una nota di orgoglio quando ricorda l'altro uvaggio in produzione «uvaggio significa che le uve devono fermentare insieme, mentre questo termine si usa impropriamente in quelli che io chiamo vinaggi, cioè il taglio del vino già fatto e perciò l'amalgama del corredo aromatico non sarà mai perfetta» precisa prima di proseguire. «Il *Numero 3* è stato il mio primo vino, che è uscito nel 1995, ma ho cominciato a studiarlo nel '90, è un uvaggio di Pinot Nero, Schioppettino e Cabernet sauvignon.»

Fulvio parlava all'inizio di sfide e tre dei vitigni in produzione ne sono la dimostrazione «il Pinot Nero è un'uva molto difficile, penso che sia il vino più difficile al mondo in assoluto» ma anche lo Schioppettino e il Pignolo «altre due grane in cantina.»

Di pari misura il suo approccio ai bianchi «Faccio un vino, il *Carat*, che ha una storia che merita di essere raccontata. In Friuli in tutti i vigneti erano presenti tre varietali. In ogni filare c'erano 7-8 viti di Friulano, poi ce ne era una di Malvasia e una di Ribolla. Non era casuale. I nostri avi avevano capito che questo era il modo per dare longevità al vino. Il Friulano, geneticamente basso di acidità, veniva affiancato dalla Ribolla che invece è ricchissima di acidità. La Malvasia per le sue componenti tipiche dava grassezza al vino e andava a smorzare quel gusto di mandorla che è fin troppo presente nel Friulano. In questo modo si rag-

BOTTIGLIE DELL'AZIENDA *BRESSAN*

giungeva naturalmente un equilibrio sia in campo chimico sia in campo organolettico. Io mi sono limitato a rifare quello che facevano i nostri avi, perciò 80% Friulano, 10% Malvasia, 10% Ribolla. Tutti i vecchi vigneti sono così, non solo il mio.»

Il concetto di tradizione è molto presente nel ragionamento di Fulvio. Traspare dalla sua scelta di fare il *Verduzzo* secco che così spiega: «il Verduzzo in origine è sempre stato vinificato secco. È uno dei rarissimi esempi di vino bianco dotato di tannini come il rosso. Può essere vendemmiato solo dopo aver atteso la maturazione polifenolica altrimenti avremo un vino amaro. C'è un posto dove si può fare dolce, si chiama Ramandolo, ma non è nel Collio. È una microzona con delle caratteristiche del territorio, climatiche, diciamo con un terroir ben specifico. Ecco perché io lo produco secco, perché voglio farlo come era.»

Mentre parla mi conduce tra i filari, fa un largo gesto con il braccio quasi a voler accarezzare tutti i ceppi della vigna, poi mi guarda fisso e esclama «il vigneto è fatto di quotidianità, ci devi stare ogni giorno dentro, ci devi vivere con le piante. Il mio vecchio professore diceva: diventi un produttore di vino nello stesso momento in cui tu non ragioni più da uomo, ma cominci a ragionare da pianta.»

Da Farra d'Isonzo prendo la strada per Villanova.