

Luca Gardini

IL VINO / LE GUIDE DE L'ESPRESSO

Eccellenza friulana



Terreno ricco, venti alpini e cura maniacale dal grappolo alla cantina. Poche ma ottime le bottiglie della **Tenuta La Ponca**

Nomen omen, **Tenuta La Ponca** è il convincente progetto di Alex **Maccan**, imprenditore nel settore dell'arredamento di origine veneta, già approdato al mondo del vino tramite il percorso, altrettanto notevole, di Cantina **Le Monde** di Prata di Pordenone. Qui siamo invece a Scriò di Dolegna del Collio, splendida collocazione collinare a due passi dalla Slovenia, scarsamente antropizzata ma di vocazione manifesta, fatta di suolo perfetto (per l'appunto la proverbiale ponca, ovverosia quella formazione marnoso-arenacea presente, non a caso, in alcuni dei territori-cardine del vino mondiale) per la coltivazione della vite e spettacolare escursione termica, garantita dalle vicine Alpi Giulie. Sono 45 ettari, tra i 200 e i 300 metri, di cui 12 vitati, tutti terrazzati e suddivisi in 6 parcelle monovitigno, integralmente ricomprese in località Scriò: Pacial, Petris, Paglizza, Casa Rossa, Skal e Ronc, con esposizioni tra est, sud-est e ovest e coltivate, in regime biologico certificato, a Ribolla Gialla, Malvasia, Friulano, Sauvignon, Chardonnay e Schioppettino.

Gli intendimenti di casa sono di proporre espressioni in purezza e contraddistinte dall'equilibrio, figlie di lavorazioni misurate, normalmente precedute da criomacerazione, con uso principale dei recipienti di acciaio inox a temperatura controllata in fase di vinificazione ed, eccezionalmente, del legno in fase di fermentazione e/o finissage. La linea di etichette che ne deriva - una produzione di poche, accurate, migliaia di bottiglie - è caratterizzata dalla precisione di fattura e dall'impeccabile qualità media. L'idea è di approfondire ogni varietà nell'essenzialità delle sue componenti, senza fare ricorso a intellettualismi o forzature, proponendo quindi una libreria accattivante, in cui il territorio - e non è affatto assunto scontato - esce realmente rappresentato nelle caratteristiche più autentiche.

E



I vigneti della Tenuta **La Ponca**. A destra: **Maccan** accanto all'enoologo Ruzzone (sopra) e al direttore commerciale Furlan



COLLIO DOC FRIULANO 2022

PUNTEGGIO 95/100 PREZZO: € €

Friulano di impeccabile raffinatezza stilistica lavorato, in fase di affinamento, su legno piccolo di diversa dimensione, insieme ad acciaio. Si apre in olfazione su note di salvia selvatica e prugna gialla, proseguendo con sfumature di pepe bianco e sambuco. Alla beva è salmastro e teso, con richiami fruttati, ricordi officinali e speziati e finale leggermente ammandorlato, con pregevolissima persistenza gustativa. Data la marcata eleganza della lettura, perché non rischiare in abbinamento ad uno dei piatti "dimenticati" della tradizione friulana (di origine boema, entrato successivamente in Regione grazie ai funzionari austro-ungarici) come gli gnocchi di suse? Assolutamente da consigliare!

TENUTA LA PONCA

Località Scriò n. 3
34070 Dolegna del Collio (GO)
Tel 0481 62396
info@laponca.com



© RIPRODUZIONE RISERVATA

€ da 11 a 25 euro - € € da 25 a 35 euro - € € € più di 35 euro

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato