

## CAMPIONI DEL MONDO/CROAZIA



Testo e foto Valerio Borganelli Spina

**A**nche per chi ha l'abitudine di visitare cantine, l'idea di entrare dentro una montagna, invece di scendere qualche metro sotto terra, è una novità eccitante. A Vis non è poi così incredibile. La nostra prima tappa alla scoperta dei vini di questa piccola isola dell'Adriatico è nella cantina di Lipanović, un bunker scavato nel cuore di un monte al centro dell'isola. Secondo il buon senso marziale, trovare un bunker sotterraneo non dovrebbe essere mai troppo facile. Infatti, girando per Vis è difficile notare l'entrata di questa azienda vinicola. Quando il bunker fu costruito, neanche i più lungimiranti strateghi potevano pensare che in tempo di pace questo luogo sarebbe diventato un ambiente perfetto per la produzione di Plavac e Bugava (anche Vugava), i due principali vitigni e vini dell'isola. La temperatura naturalmente controllata e l'umidità costante fanno delle gallerie di cemento armato scavate nella roccia un luogo ideale per fermentare, affinare e conservare il vino.

### Plavac e bugava

Antonio Lipanović ci accoglie dimostrandosi subito gentile e disponibile, ma anche pratico e sbrigativo. Il giudizio sui suoi vini è asciutto: «Assaggiateli, a me piacciono». In effetti, sono ottimi, tra le migliori espressioni isolate di questi due vitigni: il plavac (o plavac mali) a bacca rossa e il bianco bugava. Il primo sembra essere l'antenato di quello che in Italia si chiama primitivo e in

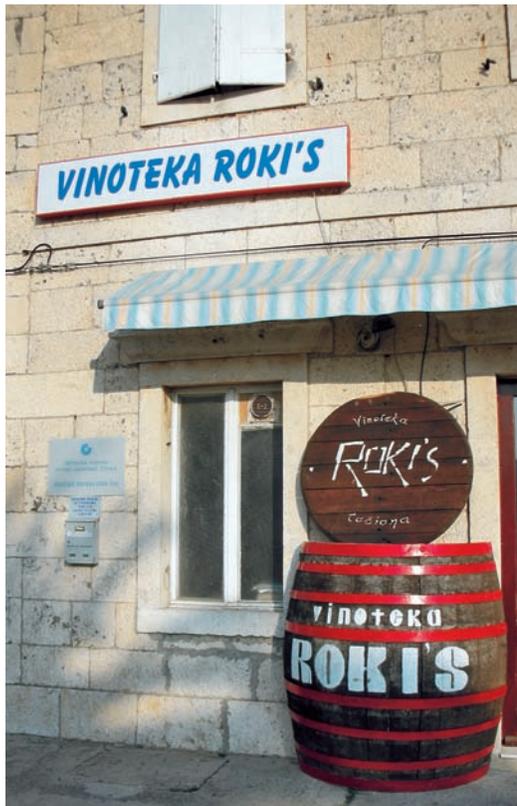
California zinfandel, ed è caratterizzato da robusti tannini e spiccata carica alcolica. Gli aromi più comuni che il Plavac sviluppa sono pepe, spezie, marasca e mirtillo. È diffuso soprattutto nelle isole di Brač, Hvar, Korčula e nella penisola di Pelješac. Invece la bugava è un vanto dell'isola di Vis, la sua origine è antichissima e non è facile trovare informazioni precise sulla storia di questa varietà. È un vino con una struttura di medio corpo, una spiccata freschezza e un caratteristico finale ammandorlato.

Con il calice in mano, Antonio Lipanović ci racconta il suo stile di vinificazione. Possiede tre ettari di vigna e compra l'uva da altri agricoltori dell'isola. Usa soltanto lieviti naturali. Non è ancora soddisfatto dei risultati raggiunti e ogni anno esplora nuove possibilità per affinare i vini. La libertà di sperimentare è coadiuvata dalla completa assenza sull'isola di disciplinari di produzione e denominazione<sup>1</sup>. Anche qui, come in molti paesi dell'Est Europa, si è acceso il "dibattito barrique" che, come in ogni luogo esclusa la Francia, crea sempre accesi contenziosi. Antonio ha provato la barrique, ma non è entusiasta. Il futuro affinamento dei suoi vini sarà nelle botti grandi.

Usciti dai meandri delle cantine-bunker, il sole mediterraneo è allo zenit e il calore ci investe. Vis è bellissima.

Isola dell'arcipelago dalmata più vicina all'Italia, Vis ha sempre avuto un ruolo strategico per il controllo dell'Adriatico. I Greci la colonizzarono nel V secolo portando la vite. I Romani, arrivati

nel 47 d.C., trasformarono il nome in Lissa. Molti altri popoli si succedettero sull'isola fino alla Serenissima. Dal 1797, cessato il potere di Venezia, per 150 anni Vis è stata soggetta all'influenza austriaca, francese, inglese, ancora austriaca, italiana e infine jugoslava. Oggi è parte della Repubblica Croata. Fino al 1991 Vis è stata una base militare della Federazione jugoslava, con accesso consentito soltanto ai militari e agli abitanti. Agli inizi degli anni Novanta, quando la federazione si è sfaldata, l'isola si è trovata improvvisamente senza le sue basi militari: il volò che regolava gli esigui flussi economici dell'isola si era fermato. La naturale conversione avrebbe dovuto puntare al turismo, ma per vari motivi la vocazione vacanziera dell'isola ha tardato a consolidarsi. Oggi, a quasi vent'anni dallo smantellamento delle basi militari, gli abitanti dell'isola sono riusciti nell'intento di foraggiare l'economia con il turismo e, avendo gestito con intelligenza la riconversione, hanno fatto di Vis una delle mete più ambite della costa dalmata. La posizione dell'isola ha offerto, nei secoli, opportunità di pesca straordinaria. Prima dell'era militare, la pesca delle sarde era, per il villaggio di Komiza, la fonte principale di sostentamento. La leggenda vuole che, nel 1553, in una sola notte, tre milioni di sardine siano rimaste prigioniere delle reti komizane. Una pesca così florida che gli abitanti di Komiza hanno inventato una barca destinata esclusivamente alla pesca delle sarde: la *falkusa*<sup>2</sup>. Non tutti sanno che nei secoli la pesca delle sarde ha provocato un vero e proprio disastro ambientale<sup>3</sup>.



La bianca pietra calcarea dei palazzi di Komiza e Vis. I palazzetti di stile veneziano e austro-ungarico ospitano i punti vendita delle aziende vinicole dell'isola. Nella pagina seguente, l'allevamento della vite ad alberello tradizionale lascia il posto a metodi d'impianto più moderni. Sullo sfondo il monastero di San Niccolò (XI secolo) domina la baia di Komiza.

**Con il calice in mano, Antonio Lipanović ci racconta il suo stile di vinificazione. Possiede tre ettari di vigna e compra l'uva da altri agricoltori dell'isola. Usa soltanto lieviti naturali. Non è ancora soddisfatto dei risultati raggiunti e ogni anno esplora nuove possibilità per affinare i vini. La libertà di sperimentare è coadiuvata dalla completa assenza sull'isola di disciplinari di produzione e denominazione. Anche qui, come in molti paesi dell'Est Europa, si è acceso il "dibattito barrique" che, come in ogni luogo esclusa la Francia, crea sempre accessi contenziosi**



### L'allevamento delle vigne

La ricerca dei migliori produttori di vino isolani continua al fianco di Sandra e Marko, consulenti di un nascente progetto italiano sull'isola. Alberto Massucco, imprenditore piemontese, oggi è il titolare di un albergo e un ristorante nella frazione di Kut e impegnato in un'attività che qui sull'isola interessa quasi tutti gli indigeni: la cura di pochi filari e la produzione di qualche buona bottiglia. In effetti, il signor Massucco ha fatto di più e la sua scommessa di produttore di Plavac e Bugava oggi conta su una bellissima cantina appena ultimata e alcuni appezzamenti sparsi su vari versanti dell'isola. Il lavoro di Sandra e Marko in vigna e in cantina va nella direzione giusta: un'agricoltura senza chimica e in cantina la quantità minima di solfiti. I lieviti naturali arriveranno appena i progetti di selezione dei ceppi locali saranno ultimati. L'allevamento della vigna non è ad alberello come i più antichi appezzamenti dell'isola ma, anche se sistemate su filari, le piante di bugava non seguono criteri di allevamento e di densità. Il progetto futuro di Marko è di sistemare le piante a cordone sui tralci. Sull'uso della barrique, il dibattito è aperto. Mi viene da pensare che qui, in Croazia, il rovere di Slavonia sia di casa e sarebbe giusto avesse priorità sulle essenze e sui formati francesi o americani. Vedremo tra qualche anno quanto e come i parametri globalizzati dell'enologia internazionale penetreranno e influenzeranno le scelte di questa piccola produzione isolana. Pochi dubbi hanno, invece, dalle parti di Sviličić, un produtto-

## CAMPIONI DEL MONDO/CROAZIA

**Girando per le strade dell'isola si vedono moltissimi appezzamenti con vigne. La maggior parte degli impianti sono ad alberello, filare e alberello su filare. Il problema sanitario della vite è l'oidio, sensibilmente più pericoloso della peronospera, considerata la ventosità dell'isola. La struttura geologica superficiale di Vis è perfettamente divisa in due: una metà a terra rossa e l'altra sabbia. Sulla seconda si trovano ancora piante molto antiche con piede franco. Ai tempi della Jugoslavia, qui si faceva una grande quantità di vino**

re storico e molto apprezzato sull'isola. Il vino qui si fa come ha insegnato il nonno, poche domande e molta tradizione, l'unica variante sta nel fatto che non si usa più legno: nella cantina di Anita e Petar, sia la Bugava sia il Plavac sono affinati in grossi tini di acciaio.

Girando per le strade dell'isola si vedono moltissimi appezzamenti con vigne (i vigneti rappresentano circa il 40% del terreno agricolo dell'isola). La maggior parte degli impianti sono ad alberello, filare e alberello su filare. Il problema sanitario della vite è l'oidio, sensibilmente più pericoloso della peronospera, considerata la ventosità dell'isola. La struttura geologica superficiale di Vis è perfettamente divisa in due: una metà a terra rossa e l'altra sabbia. Sulla seconda si trovano ancora piante molto antiche con piede franco. Ai tempi della Jugoslavia, qui si faceva una grande quantità di vino. Le tracce di un'oenologia capace di soddisfare un ampio mercato sono ancora oggi visibili. Chi forniva grandi quantità di vino alla terra ferma era la Vinogradar, la cooperativa dei tempi socialisti, oggi privatizzata e in bancarotta.

Nel nostro itinerario enologico sull'isola non siamo riusciti a visitare l'azienda Cobo e la cooperativa di Podšpilje<sup>4</sup> considerate tra le migliori produttrici dell'isola: non mancheremo l'appuntamento la prossima volta. 🍷

Ringrazio per la collaborazione Sandra Hrga e Marko Plichta, il mio amico Pjero Bozanic e il signor Alberto Massucco.



## Note

1. La classificazione dei vini di qualità in Croazia si divide in tre gruppi: semplice vino da tavola (*stolno vino*), vino di qualità (*kvalitetno vino*), vino di classe superiore (*vrhunsko vino*).
2. «(...) la pesca delle sardelle avveniva nelle acque di Pelagosa. Un colpo di cannone dalla torre Grimani dava il via alle *falkuse*, una regata, in pratica, una delle più antiche di cui si abbia notizia. La prima testimonianza scritta è del 1593: il 20 giugno di quell'anno c'erano 74 barche in partenza da Komiza, ognuna con cinque uomini a bordo. Venezia aveva spedito una galea a proteggere dai pirati le 15 ore filate di voga di quei 370 uomini. Chi arrivava primo si aggiudicava il tratto di mare più pescoso. Per percorrere le 42 miglia che separano Lissa da Pelagosa andando a vela ci si metteva cinque ore, ma a remi, come detto, le ore triplicavano; si vogava in piedi trasportando i barilotti con tutto il sale necessario a conservare il pesce e la legna indispensabile per i fuochi che illuminavano il mare. Una battuta di pesca durava 22 giorni e si riuscivano a mettere sotto sale sei tonnellate di sardine. Sopra il coperchio dei barilotti si collocava una pietra da 45 chili e dopo cinque mesi le sardelle erano pronte per essere mangiate». Marzo Magno Alessandro, *Il leone di Lissa. Viaggio in Dalmazia*, Il Saggiatore, 2003, p. 172.
3. «A questo punto, forse, vale la pena sfatare una leggenda. Ovunque si vada, sulla sponda orientale dell'Adriatico, ci si sente raccontare che non ci sono più boschi per colpa dei veneziani: li avrebbero tagliati per costruire la città e le navi necessarie alla loro flotta. Che Venezia abbia pelato intere montagne (a cominciare dal Cadore) è indubbio, ma è eccessivo attribuirle tutti i mali, anche in località che non sono mai state sotto il suo dominio, come per esempio il Carso triestino. Il colpevole invece esiste, ed è la pesca del pesce azzurro. Per attirare le sardine, o le acciughe, veniva acceso un fuoco di legna su una specie di gabbia fuoribordo, detto "lumiera". Il chiarore chiamava il pesce che poi veniva acciappato. (...) Ogni luminaria, per ciascuna notte di pesca, bruciava un metro cubo di legna, cioè 20 metri cubi al mese, per otto mesi, ovvero 160 metri cubi a stagione di pesca. Nel 1880, nel solo circondario marittimo di Spalato (di cui Lissa fa parte), si erano bruciati circa 20 mila metri cubi di legname». *Ibidem*, p.174.
4. Vedi degustazione.





# La degustazione

**Hanno degustato: Giancarlo Gariglio,  
Jonathan Gesber, Valerio Borgianelli Spina**

## Bugava

### Bibendum in Actione Bugava 2005

Il naso presenta una notevole gamma di fiori e una nitida mineralità sullo sfondo. Spiccata acidità in bocca non supportata da un'adeguata struttura.

### Bibendum in Actione

Petra Hektorovica, 2  
Vis  
Tel./Fax +385 21 711362  
www.bibenduminactione.com/

### Cooperativa Vinarija Podšpilje

Podšpilje  
Tel. +385 21 745054

### Antonio Lipanović

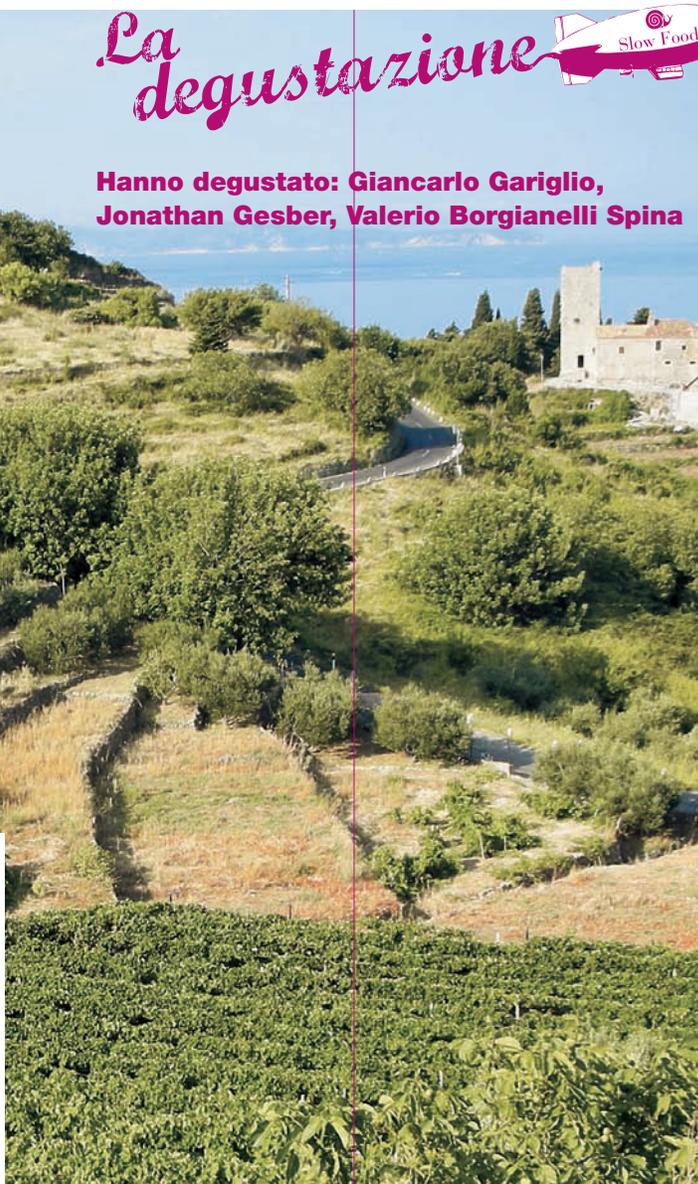
Augusta Šenoa, 4  
Vis  
Tel. +385 21 711386

### Vinarija Podšpilje Bugava 2007

Subito ampio il naso, con note terziarie, miele e cera. Acidità bilanciata, finale tendente all'amaro.

### Lipanović Bugava 2007

Il vino si presenta bilanciato e vicino agli stilemi gustativi più classici per noi italiani. Tuttavia, il legno troppo presente e un incipiente ossidazione offuscano la degustazione.



## Plavac (o Plavac Mali)

### Bibendum in Actione Plavac 2005

Fuori fuoco: l'affinamento in legno va ancora armonizzato con le note caratteristiche di questa varietà.

### Lipanović – Sv. Juraj Plavac Mali 2006

Molto equilibrato. Al naso spicca una ciliegia fragrante. In bocca grande bevibilità. Sicuramente il miglior vino della batteria.

### Vinarija Podšpilje Plavac 2007

Un'ottima interpretazione di questo vitigno: frutti rossi al naso, equilibrio dei tannini in bocca, con finale lungo e carezzevole.