

Damijan, il gigante artigiano che difende la Ribolla gialla



Podversic è contadino vero, mani grandi come mattoni e faccia aperta al vento del Collio: "Una terra difficile, ma benedetta per il vino". [Seguici anche su Facebook](#)

di LICIA GRANELLO

📌 [vino](#) [produttori](#) [cantine](#)

ABBONATI A **Rep:** | 31 gennaio 2019

Un uomo solo nei vigneti del **Monte Calvario**. Si chiama **Damijan Podversic** e fa vini straordinari, soprattutto a partire dalla Ribolla, vitigno rustico e antico che sta cercando di reimpiantare nelle terre abbandonate tanti anni fa per miseria. È suo il **Premio Nonino Risit d'Aur — Barbatella d'Oro 2019** ricevuto dalle mani di **Giannola Nonino**, la donna che ha cambiato le sorti della grappa, restituendole bellezza e dignità a partire proprio dalle vinacce della Ribolla friulana.



LE GUIDE AI SAPORI E AI PIACERI DI REPUBBLICA



Ristoranti, trattorie, itinerari botteghe del gusto e molto altro

[Il catalogo e lo shop online](#)

📌 Condividi

IL MESTIERE DELLA TAVOLA LICIA GRANELLO



Joselito tra storia e gusto i primi 150 anni di un'eccellenza

Ribolla Gialla, uno scatto della vendemmia 2018

Condividi

Podversic è contadino vero, mani grandi come mattoni e faccia aperta al vento del Collio. Ha una moglie tosta, con cui condivide la causa della buona terra, e due figli adolescenti, entrambi con un debole dichiarato per le pratiche della [viticoltura naturale](#). "Sono sorpreso da questo premio, non me l'aspettavo. All'inizio quasi non volevo accettarlo, perché sono cose molto importanti, di livello internazionale. Poi ho pensato che potevo accettarlo e condividerlo con il gruppo dei produttori di Oslavia, dedicarlo ai miei maestri, a [Josko Gravner](#)".



Il terreno argilloso del Monte Calvario

Condividi

Le storie del Collio sono storie di confine, di vite vissute lavorando tanto e parlando poco. "Vengo da una famiglia di agricoltori, mio nonno coltivava terre che non erano sue, si spaccava la schiena per guadagnare niente. Per lui, portare il vino in città era più complicato che per noi volare a Tokyo. Raccontava di quando aveva fatto il giro degli osti a Gorizia: non aveva venduto niente e aveva speso pure le due lire che si era portato appresso". Tutto quello che Podversic fa, è una sintesi mirabile di storia e studio a mente aperta, senza sconti. "La tradizione, dicono: quando le botti di rovere erano un lusso, si usavano quelle di castagno, dopo averle lasciate a bagno nell'acqua del fiume per far perdere violenza ai tannini. Se seguissi questa tradizione, sarei uno stupido. Negli anni '40, la gente che non è riuscita a trovare uno sbocco di mercato ha abbandonato la terra per andare a lavorare nelle fabbriche e il bosco si è mangiato i vigneti. E non è nemmeno un bosco di qualità! In compenso ripristinare le vigne con questa burocrazia è una follia. Le istituzioni non capiscono che i bulloni si possono fare ovunque, ma una grande Ribolla la fai solo qui".

Condividi

IL MESTIERE DELLA TAVOLA
LICIÀ GRANELLO



Prosciuttopoli, i tanti complici dello scandalo di Parma e San Daniele

MANGIA E BEVI
GIANNI E PAOLA MURA



A Milano dal 1976 i fiori del mare sono una vera poesia

IL VENERDI': QUATTRO ANNI DI RECENSIONI



LE GUIDE AI SAPORI E AI PIACERI DI REPUBBLICA

Ristoranti, botteghe del gusto e molto altro

STORIE DI GUSTO
GIUSEPPE CERASA



LE RICETTE DI D



Gnocchi di patate e zucca
di [Tamara Giorgetti](#)



Trippa con patate
di [Donatella Simeone](#)



Crostata sapor d'arancia
di [gabriellapravato](#)

[Condividi](#)

Succede infatti che il Monte Calvario a dispetto del nome sia una terra benedetta per il vino. "La ribolla è un grande vitigno rustico, difficile, che ha bisogno delle migliori esposizioni per dare tutto. Oltre a questo, nelle viscere del Calvario si mescolano marna e arenaria. Anche nelle estati più siccitose, quando sopra diventa come argilla, sotto resta in scaglie, lì si attaccano le radici e trovano abbastanza umidità per far sopravvivere la pianta. Il Friuli è famoso soprattutto per quello che un tempo si chiamava Tocai e oggi Friulano. Il Friulano è una bella ragazza che noti da duecento metri, mentre la Ribolla gialla non ti accorgi di quando ti passa accanto, ma se ti ci siedi a tavola non ti alzi più, perché brilla di una bellezza interiore. Scegliere tra le due per fortuna non è obbligatorio".

[Condividi](#)

Coltivare come fanno i Podversic non è facile. **Niente chimica, niente scorciatoie, dedizione totale.** "In queste campagne, se fai agricoltura industriale perdi. Giannola Nonino è sensibile a questi argomenti, una combattente nata. Si sono innamorati della nostra vinaccia, hanno cominciato a usarla per fare la grappa. D'altra parte il nostro obiettivo è produrre grandi uve per fare una grande bevanda per l'anima". E poi ci sono i figli. "Non posso sognare al posto loro. Hanno il diritto di tentare, come ho fatto io. Ho sognato di fare un grande vino da quando avevo dodici anni. Posso dire che sono andato sulla Luna con la mia astronave. Poi ho conosciuto una grande donna, Elena, che ha sposato me e i miei sogni. Mia figlia Tamara sta finendo Ingegneria

Per segnalazioni di eventi, nuove aperture, pubblicazioni e prodotti, scrivete a [L'indirizzo email è offuscato per motivi di sicurezza. Attiva javascript nel browser per visualizzarla](#)

gestionale. A me non piace granché perché mi sembra un tipo di studio dove ti insegnano a fare delle furberie. Iacop sta finendo il liceo classico europeo e poi vuol fare Enologia. Io gli ho solo raccomandato di studiare. Se vuoi fare il contadino devi studiare. Studiare il linguaggio della natura — colore, sapore e odore — per comprenderla meglio. Studiare i ritmi della natura per rispettarli pienamente. Studiare filosofia per sentirti formica e non Dio (questo oggi le scuole tecniche non lo insegnano). Il futuro è nella terra. C'è del buono, ancora, nella natura".

La Repubblica si fonda sui lettori come te, che ogni mattina ci comprano in edicola, guardano il sito o si abbonano a Rep.: È con il vostro contributo che ogni giorno facciamo sentire più forte la voce del giornalismo e la voce di Repubblica.

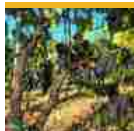
Mario Calabresi

Sostieni il giornalismo!
Abbonati a Repubblica

© Riproduzione riservata

31 gennaio 2019

ARTICOLI CORRELATI



Sanzvès, Sanguis Jovis, Sangiovese! I natali incerti del vitigno più amato

DI VITTORIO EMILIANI



Un anno vissuto naturalmente: ecco le feste del vino artigiano da non perdere nel 2019

DI SONIA RICCI



La Sardegna di Panevino e i vini "spirituali" di Gianfranco Manca

DI LAURA DI COSIMO



Cantina 'A Vita: il sole della Calabria e la forza del Gaglioppo

DI LAURA DI COSIMO