Rifiutando la logica del monovitigno

30 Gennaio 2025

info@josefwine.it – +39 338 6281568

Una nuova stagione è ormai in pista, conclusi i lavori invernali di potatura ed "aggiustatura" dei vigneti: tirare i fili, sostituire qualche pianta mancante, consolidare argini, da Josef vi sono anche altre pratiche ormai "estinte" da svolgere. Potare gli alberi dentro i filari, per esempio.

Proprio così, **il vigneto non dovrebbe mai essere un campo specializzato, ma una policultura**.

Josef si sforza di tenere viva questa visione agricola, faggi, mandorli, peschi, salici e olmi sono essenziali lungo i filari, così come la stagionalità del prato è cardine dei periodi di coltura. I molti fiori di tarassaco, ortica, erba medica e malva sono vitali per attirare le api, le quali impollineranno anche le viti.

Nel Garda i vigneti non erano mai a monovitigno, ma sequenze di quattro o cinque piante di Rossanella si alternavano ad altrettante di

Quegli splendidi filari che conosciamo, i quali coprono interamente alcune delle più note regioni vitivinicole mondiali: Valdobbiadone con la Glera da Prosecco, le Langhe col Nebbiolo, la Champagne con Chardonnay e Pinot, ecc… e presto, magari, Lugana con la Turbiana, sono in realtà delle enormi monoculture che ingannano la tradizione e la storia sedimentata in centinaia d'anni di selezioni massali.

Un tempo gli innesti si eseguivano "in casa", ovvero nelle cascine dove era sviluppata una vera arte di montare i vitigni sui piedi americani, e talvolta si preferiva addirittura non innestare, moltiplicando la pianta per propagazione, sotterrando un ramo – era questo un metodo chiamato localmente "**Trattora**".

In altre parole, il vigneto era un organismo vivente, una policultura che alle piante da frutto, atte spesso a sostenere le vigne, "maritandosi", intervallavano dei seminativi utili agli allevamenti, così come all'alimentazione umana: grano ed ortaggi.

Negrara, Schiava, Merlot (di vari tipi), Rondinella, Rossetta di Montagna, Marzemino e Marzemino Padovano.

Durante la vinificazione i vari vitigni, aventi caratteristiche diverse ed epoche vendemmiali diverse, si compensavano l'un l'altro, l'elegante e tannica Negrara richiedeva la presenza della più fresca ed aromatica Schiava o Rossetta, le quali conferivano l'acidità malica necessaria.
In altre parole una volta assieme, molte uve oggi espiantate perchè considerate "deboli", trasformavano i propri singoli limiti in pregio gustativo.

Oggi abbiamo una consapevolezza enologica superiore, ma sappiamo che il grande vantaggio degli uvaggi misti è proprio quello del **principio di "non dominanza varietale**", tutto a favore dell'espressione del millesimo. Con le uve miste è il terroir a dominare.

Tutti i vini di Josef sono derivati da uvaggi, frutto di gestioni separate, l'assemblaggio della cuvée avviene al termine della vinificazione . Dalla

La competizione colturale che ne deriva è a vantaggio anche della qualità dell'uva, la pianta dovrà sforzarsi di trovare in profondità i nutritivi necessari, senza contare lo scambio di sostanze organiche che, specie le colture stagionali, apportano al terreno.

vendemmia 2016 abbiamo dato vita ad una seconda etichetta di Rubino:

Sperimentazione di Rossanella del Garda in purezza, annata 2015.

Sperimentazione di Rossanella del Garda in purezza, annata 2016.