



Marta e Alex Maccan

# LE RADICI DI CONFINE MONDE

di Francesco Bruno Fadda

La terra, meravigliosa, è quella al confine tra il Veneto – che non è più, ma che si sente nel dialetto e a tavola – e il Friuli-Venezia Giulia. E non è un caso che il racconto di Vigneti Le Monde inizi dalla terra in cui le vigne affondano le radici. Lontano dalle ovvietà per cui l'esistenza di un'azienda agricola è necessariamente legata a ciò che permette alla vigna di crescere, perché il primo passo qui profuma di "storia".

Il nome della cantina è la trasposizione esatta di quello che indica la frazione di Prata di Pordenone in cui si trova. Un omaggio a questo territorio ricco, affascinante e placido con le sue pianure. Antico, ma nonostante questo, troppo spesso considerato una cenerentola in attesa del principe, rispetto ad angoli di Friuli più famosi e celebrati.

"Monde" arriva da lontano, dal tedesco e dall'impero austro-ungarico, che è stato parte integrante del Dna del triveneto. Mündio – o Munda – indicava la protezione su alcuni terreni concessa dall'Imperatore d'Austria. Una ratifica, un riconoscimento a quelle terre, da sempre tra i maggiori fornitori di vino della casa imperiale, considerate di notevole pregio agronomico già dai notabili della Serenissima. Tanto che proprio qui la Repubblica Veneziana volle sviluppare un sistema, quello delle Ville Venete, foriero di una considerazione artistica e architettonica che ancora oggi risplende in tutto il mondo, che fondeva le virtù del bello con il pragmatismo della vita agricola e produttiva, collocando le magioni lungo i corsi d'acqua, vie strategiche e preferenziali per la laguna veneziana.

Un orizzonte affascinante. Lo stesso in cui si incastona la storia di Le Monde e della casa che oggi accoglie l'azienda e la famiglia di Marta e Alex Maccan, appassionati

proprietari e produttori. La casa rurale che hanno rilevato nel 2008, al secolo Villa Giustinian, è stata costruita alla fine del XVII secolo all'interno di un programma di sviluppo dell'intero territorio ed è, a oggi, l'unica ancora in attività.

*"Quando abbiamo visto per la prima volta la struttura" ci racconta Alex Maccan "ce ne siamo innamorati. E abbiamo capito subito che non potevamo in alcun modo stravolgere l'aura e il fascino di questi luoghi. Altresì il nostro desiderio più profondo, era inserirci in questa lunga storia e rispettarla, portandola a nuova vita".*

Così, dopo un attento studio architettonico, sono state rinnovate le fondamenta, conservando con certissima attenzione la struttura originaria al fine di preservarne il cuore, ancora pulsante e per niente stanco dal trascorrere del tempo. Lasciando alla visione di chi già immaginava ciò che sarebbe stato. Concedendo alla passione di Alex e Marta per il vino, la libertà di realizzare ciò che doveva tornare ad essere. Unicamente una testimonianza del passato nel presente più spinto.

Qui il lavoro contemporaneo lo è solo nella visione del mondo: le più moderne tecnologie sono impiegate nel solco e nell'ottica di chi rispetta la terra e ha sposato in pieno l'ecosostenibilità della coltivazione integrata. A Le Monde, nulla è assimilabile al più classico e vetusto concetto di cantina, ma è piuttosto il disegno concreto e ardito di un'azienda tecnologicamente innovativa, ma che assorbe la sua energia dall'amore per il vino e per la natura. E se "natura" e "amore per il vino", sono le chiavi "poetiche" di ogni storytelling vinicolo che si rispetti, da queste parti sono invece i fondamenti di un assioma produttivo pragmatico e tutt'altro che mera narrazione. La natura non come un elemento da sfruttare, ma come un componente della famiglia, quello più sensibile, da difendere, da sostenere. Il 70% del fabbisogno di corrente elettrica è soddisfatto dall'impianto fotovoltaico di proprietà, le operazioni di campagna e tutte le fasi di produzione sono portate avanti con il minor numero di intromissioni possibili, lasciando, per quanto possibile, che la natura faccia il suo corso. Infine, raccontare

La bellezza della terra, della vite e del tempo, la poesia di un'azienda che è una questione di famiglia e che nel bicchiere vuole sintetizzare un Friuli diverso. Concreto, luminoso, capace di parlare a tutti. Sono queste le carte con cui Marta e Alex Maccan si presentano al mondo

nelle bottiglie una frazione di Friuli nettamente diversa da quella più chiacchierata e conosciuta del Collio.

Le Monde è un "cru" all'interno delle Grave, che a differenza della maggior parte di questa sottozona friulana, insiste su un terreno calcareo-argilloso, ricco e decisamente molto caratterizzante, la cui opera di forza nei confronti dell'uva è completata da un clima dalle forti escursioni termiche, tipiche degli angoli di terra come questa, rinchiusi tra montagne e mare.

I vini, dal carattere deciso ma dagli aromi delicati, sono il risultato di una sinergia armoniosa tra clima, territorio e produttore. Ogni bottiglia è "diretta", dichiara subito chi è, iniziando dal colore, fino all'ultimo sorso di pura coerenza. Come la Ribolla Gialla, uno dei vitigni tipici della zona che qui è declinato sia in versione ferma che spumante, rendendo onore a una sfumatura diversa da quella che gli appassionati di questa tipologia di vino sono abituati ad assaggiare. O come il Pinot Bianco, che nei circa 100 ettari di proprietà ha trovato una casa proficua e accomodata, riuscendo ad emergere e a mietere successi in tutto il mondo. Poi Inaco e .73, due vini speciali, entrambi dedicati a due figure importanti all'interno della famiglia Maccan: Inaco, il capofamiglia, e Guido, uno dei suoi figli. Due vini che parlano di emozioni, nonostante il carattere friulano sia per antonomasia diretto e poco ricamato.

*"Un vino la cui forza è racchiusa in un numero" ci dice Alex Maccan parlando del suo Merlot speciale affinato delicatamente in piccole botti di rovere francese "che nella cabala vuol dire saggezza e che per la famiglia di Vigneti Le Monde racchiude il nome e il sorriso di Guido Maccan, mio fratello. Volevo un vino che esaudisse uno dei suoi più grandi sogni, fin da quando la cantina non era che un vago progetto. Volevo un vino che mi ricordasse come nascono i desideri".*

Era il 2008, sono trascorsi oltre dodici anni da quella scintilla di passione che convinse la famiglia Maccan ad intraprendere il cammino tortuoso quanto ammaliante nella produzione vitivinicola. La strada è ancora lunga, ma certamente luminosa e piena di speranze.



## GRAVE DEL FRIULI

A nord, tra Udine e Pordenone, la Doc Friuli Grave rappresenta circa la metà della produzione friulana e garantisce una ricca varietà di vitigni provenienti da terreni assai diversi per composizione e clima. Dall'anfiteatro morenico del Tagliamento e la piana di Osoppo, disegnati da suoli particolarmente calcarei ed eccessivamente drenati, si ricavano vini freschi, profumati. Nell'alta pianura friulana formata dalle valli del Cellina, del Meduna e del Tagliamento dove i suoli sono pietrosi, estremamente drenanti ma ben dotati di sostanza organica, si producono vini giovani, poco adatti al lungo affinamento. Fino alla bassa pianura pordenonese confinante con il Veneto, caratterizzata da terreni ghiaiosi, sabbie di derivazione carbonatica e poca capacità irrigua, che assicurano quantità di uva contenuta, ma di altissima qualità. La presenza della catena alpina e gli influssi energetici dell'Adriatico abbozzano una serie illimitata di microclimi forieri di una produzione variegata e armonica.

Grandi profumi nei bianchi e buona struttura nei rossi. Un patrimonio immenso di antichi vitigni autoctoni che sembrano scomparsi, che sono oggi il fiore all'occhiello dell'intero territorio delle Grave. Piculit neri, Sciaglin, Forgiarin (Forgiaria è un piccolo centro dal quale nei secoli scorsi ricercati potatori di viti emigravano in Ungheria e Romania), Cividin (documentato nel VII secolo tra i più apprezzati nei banchetti nuziali), Cjanòrie e Ucelùt (appartenente alle cosiddette "uve uccelline") sono solo alcuni dei vitigni recuperati dalla storia, prosperi conviventi di altri vitigni, meno autoctoni, ma ottimi rappresentanti del carattere fiero e orgoglioso friulano come Chardonnay, Pinot Grigio e Merlot di ottima struttura e ben adatti all'invecchiamento. Tutti si sposano bene con ricette e ingredienti della cucina locale, come le preparazioni di pesce, anche affumicato.

## MANGIARE E DORMIRE IN ZONA LE MONDE

Villa Monica, un albergo a Prata di Pordenone, che racchiude in sé l'eleganza di un ristorante istituzionale e il savoir-faire e il calore di un locale a conduzione familiare. La sala è accogliente, lo spazio tra i tavoli ben calibrato, anche nella veranda appartata che si affaccia sul giardino esterno. La carta è quella di un ristorante di pesce di ottimo livello, e se non l'avete letta all'ingresso del ristorante, vi verrà diligentemente raccontata al tavolo ogni volta che lo richiederete. Cambia spesso, segnale che il pesce e i molluschi che sono serviti a tavola sono veramente freschi e soggetti alle disponibilità del pescato.

## DEGUSTAZIONE



### PINOT BIANCO DOC 2018

Kiwi, cedro, biancospino, fiori secchi per un aroma terso, delicato ma incisivo nel rispecchiare tutte le caratteristiche del vitigno. Poi piccoli e diretti spunti agrumati, fiore di gelsomino e biancospino. Ogni rotazione nel calice è un nuovo bordo di profumi e colori, dal giallo intenso all'oro rosso, che lusingano un sorso diretto tutt'altro che gentile. Vibrante, pieno nel corpo e perlopiù nell'equilibrio tra sapidità e freschezza. Frutto netto, incalzante non eccessivamente morbido. Pesca bianca, susina e pompelmo rosa incantano sorso dopo sorso. A tutto pasto con pesce e carni bianche, niente di nuovo all'orizzonte, almeno sino a quando non si osa con un formaggio di latte vaccino a lunga stagionatura o con spiedini di frutta esotica. Il registro cambia e inizia la vera suggestione.

### .73 DOC FRIULI 2016

Opera prima, opera d'arte, grandiosa tessitura di emozioni, oppure, in riassunto, il Merlot per antonomasia. Rosso rubino con riflessi che tendono al granato sull'unghia. Si apre con sentori di frutti di bosco, mora, ciliegia e viola che si alternano a lievi sfumature tostate. Sorso pieno, caloroso e avvolgente. Sapidità misurata ma incalzante, un frutto materico, ricco di sfumature e spunti invitanti firmati da una bella speziatura calibrata al millimetro. Versatile nell'abbinamento come una camicia bianca collo francese, va su tutto: carni rosse, preparazioni più complesse come bolliti e primi piatti con sughi elaborati o, per fare un esempio, tonno rosso scottato e maionese di capperi.

### RIBOLLA GIALLA BRUT

Bollicina sottile, persistente, aroma lineare e pulito, con note agrumate e sentori che richiamano la mela verde. Al palato è fresco, minerale, con un'acidità incalzante che omaggia un sorso sinuoso, lungo e asciutto. 30 giorni di Charmat e 60 giorni sui lieviti sono i tratti di un sorso cremoso, corposo e profumato. Estremamente versatile: perfetto compagno di antipasti di pesce e primi piatti delicati. Ha una struttura che gli permette di accompagnare senza sfigurare piatti come un'orata al forno o un roast beef con contorno di verdure. Ma la sua vera attitudine, in disaccordo con la latitudine di produzione, è la cucina del Sud. Spaghetti con colatura di alici di Cetara, Genovese di Tonno, Sarde alla Beccafico.