

## Primož Lavrenčič, Sutor

Jože Rozman, foto: Marijan Močivnik

70



**E**ra indeciso tra architettura, agronomia e letteratura comparativa. Decise di studiare agronomia per il Riesling italoico, annata 1991, coltivato nella cantina dal padre Edvard. Quel vino lo convinse che vi era qualcosa di bello, attraente e particolare in quell'arte. Dopo essersi laureato a Lubiana Primož Lavrenčič ha collaborato nella selezione delle barbatelle, lavorando a lungo all'Istituto Agricolo della Slovenia, mentre dall'agosto 2007 trasferisce le

proprie conoscenze agli studenti dell'Università di Nova Gorica come docente di viticoltura. Si dedica, naturalmente, anche ai vigneti e alla cantina di casa di Podraga nonché alla promozione e alla vendita di vini.

**Che soddisfazione** sarebbe stata per i suoi nonni, se potessero leggere oggi queste righe... Infatti, perché molte cose non si sarebbero verificate senza di loro. Questo vale probabilmente anche per il nostro marchio. Uno

di questi antenati era, infatti, un calzolaio, in latino *sutor*. La nostra famiglia risale al 15o secolo e io non faccio che continuare il percorso da loro avviato. Dai documenti si evince che dal 1922 la casa ha sempre prodotto del vino proprio. Nel secondo Dopoguerra metà dell'uva era stata portata alla Cantina della Cooperativa, mentre dal 1985 tutta l'uva è stata trasformata nella cantina propria. Il nonno Anton era un viticoltore con anima e cuore, un uomo dagli orizzonti ampi e dotto, ma fedelissimo alla propria terra; ha rifiutato tutti i buoni lavori che gli venivano offerti, perché preferiva rimanere a casa, a lavorare nella sua vigna. Attualmente intorno alla casa si estendono circa cinque ettari di vigneti in età fertile; l'obiettivo è quello di

arrivare a dieci o dodici. I tuoi vini sono estremamente puliti, limpidi e precisi, molto più rispetto ad anni fa. Felice di sentirlo. Il vino riflette la personalità dell'uomo, esso non viene creato né nel vigneto né nella cantina, ma nasce nella testa. I miei vini sono limpidi, perché così sono i miei pensieri: limpidi e chiari. Saranno così anche perché nella Valle del Vipacco mi sento benissimo.

Le conoscenze acquisite durante lo studio alla facoltà e i studi post-laurea, insieme alle esperienze dei miei antenati e di alcuni viticoltori sloveni in Italia, ci hanno incoraggiato a riprendere la coltivazione dei vigneti nel modo in cui questi erano coltivati nella Valle di Vipacco una volta: impiantati densamente, con raccolti modesti e con una coltivazione rispettosa della natura. E il sapore dei nostri vini deriva dal fatto che nei nostri vigneti non sono mai stati usati erbicidi, e dal 1991 nemmeno insetticidi.

**La prima Burja (Bora) nasce con l'annata 2003. È opera tua?**

Sì. Girando in cantina ho notato che avevo per la prima volta in botti separate: il Riesling italoico, la Ribolla e la Malvasia di un vigneto vecchio sessanta anni. Ho provato i tre vini, ma a ciascuna varietà mancava qualcosa. Il Riesling italoico era sufficientemente fruttato e ben strutturato, ma vi era ancora dello spazio per aggiungere un qualcosa di più. La malvasia aveva un ottimo odore, ma mancava il retrogusto, nella ribolla ho avvertito la mancanza di un avvio fruttato. Ho iniziato quindi a mettere insieme i pregi e gli svantaggi, e così facendo ho capito che tutte tre le varietà avrebbero potuto funzionare meglio messe insieme. Quando

### La tenuta dei Lavrenčič Sutor

Podraga 30-31, Podnanos  
telefono: +386 (0)5 36 69 367 - fax: +386 (0)5 36 86 166  
cellulare: +386 (0)41 363 272  
E-mail: sutor@siol.net - www.sutor.si

ho detto questo ai miei famigliari, questo mio filo di pensiero combaciava con quello che mio padre Edvard conosceva come il vecchio Vipavec. Sono state questa storia e questa tradizione a incoraggiarmi ancora maggiormente. Così è nata Burja, che poi è il vecchio Vipavec, con una composizione di circa un terzo di queste tre varietà. Nella Valle di Vipacco è superflua la domanda a che cosa è dovuto il nome, vero?

**Ti conoscono anche per il tuo Chardonnay e per il Pinot nero...**

Sono i due aristocratici tra i vini; la nostra Casa li terrà sempre come dei monovitigni. Rappresentano in qualche modo il mio omaggio a quella che ritengo la regione vinicola per eccellenza: la Borgogna.

Lo chardonnay dà ottimi risultati nei nostri vigneti; la nostra prima importante conquista del mercato è stata proprio con questa varietà, mentre continuiamo a lanciare il chardonnay sui mercati nuovi, dimostrando al cliente che cosa siamo in grado di fare come viti-vinicoltori e qual è il nostro clima, il nostro *terroir*. La Burja aggiunge un tassello a questo mosaico, la dice lunga sulla capacità delle nostre varietà

locali e dimostra che i viticoltori sloveni non sono nati ieri.

Il pinot nero è il risultato della ricerca di una varietà di rosso adatta a queste terre. Dal fatto che lo chardonnay gradisce il clima della alta Valle di Vipacco, ho dedotto che questo clima dovrebbe essere adatto anche all'altra varietà tipica di Borgogna: il pinot nero.

La prima vendemmia risale a due anni fa, e il vino verrà immesso nel mercato ad aprile 2008.

Amo il pinot nero, perché è un vino particolare. Il sapore vede l'alternarsi della forza e della raffinatezza, della profondità e dell'eleganza. Questo vino è una sfida, un enigma tra i vini.

**Ho sentito spesso dire di ottimi vini che hanno una bella verticale. Che cosa significa?**

Che non sono *flat* come dicono gli Inglesi, ossia che non sono piatti, deboli, fiacchi, monotoni e altro ancora; sono quei vini che ti porti sempre appresso in bocca: si avvertono i minerali, gli acidi non sono aspri, sono vini dotati di un lungo retrogusto. La forma ad anfiteatro dell'alta Valle di Vipacco contribuisce a rendere le giornate più calde, favorendo la maturazione, mentre le notti relativamente fresche prevengono la decomposizione

degli acidi e delle componenti aromatiche. I nostri vini sono noti per il loro sapore agrumato, riconoscibili per la loro mite freschezza dovuta all'acido citrico.

**Hanno suscitato l'interesse maggiore dei media il Sauvignon 2000 e il Sauvignon Primis della stessa annata, ancora più corposo rispetto al primo.**

È vero, l'annata 2006 è la reiterazione di quel vino, ma dotata di una maggiore freschezza nonostante la ricca struttura e la compostità; potrei quindi affermare che questo vino ricorda i sauvignon di Sancerra. L'annata 2000 è stata più che altro una versione slovena.

**La cantina sotto di noi è stracolma. Come sarà quella nuova?**

Molto moderna, ma al contempo un archetipo. Preferirei vederla di forma ellittica, simile a un uovo - creazione perfetta della natura, Verranno utilizzati soprattutto materiali elementari, antichissimi: la pietra e il legno, mentre l'argilla e il cemento verranno usati solo quando sarà necessario. Il cubo di cemento armato crea una gabbia di Faraday che costituisce l'isolamento della cantina.

Non desidero questo effetto per



i nostri vini; voglio uno spazio magneticamente aperto in senso verticale e verso il suolo. L'intuizione mi fa percepire che esiste un certo flusso di informazioni su questa direttrice. Non sono dotato di conoscenze sufficienti per saper motivare questa tesi. Non voglio precludermi la possibilità di questa opzione procedendo a una costruzione non sufficientemente premeditata. Ho notato, infatti, l'impatto della Luna sull'autochiarificazione, sullo sviluppo degli aromi e sulla vita del vino. Nulla di nuovo, lo sapevano e ne tenevano conto i nostri antenati, ma molto oggi è stato lasciato all'abbandono e all'oblio. ●●●



### Tre medaglie di Decanter

In occasione della prestigiosa valutazione della rivista Decanter di Londra dell'anno scorso, la Sutor ha vinto tre medaglie: una medaglia d'oro per lo Chardonnay 2002, una medaglia d'argento per lo Chardonnay 2004 e una medaglia di bronzo per Burja 2004.