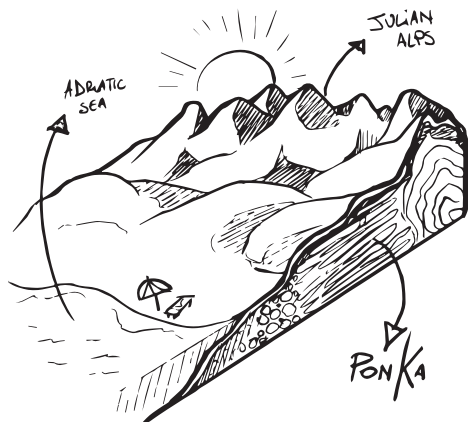
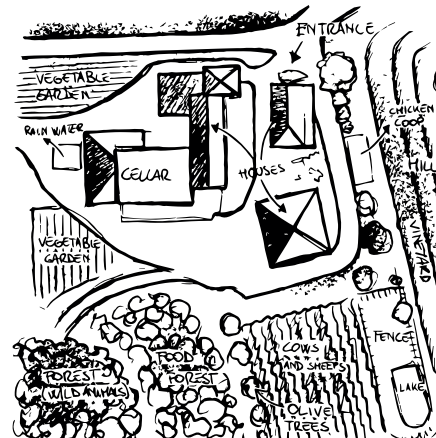




01

Il territorio

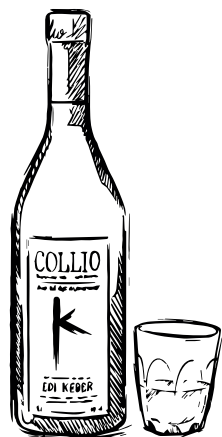
Il Collio nell'Ottocento si scriveva COGLIO, in sloveno BRDA e in friulano CUEI. Nel periodo Austroungarico era conosciuto come In den Ecken. La parola significa collina e per il disciplinare i vigneti devono trovarsi in collina e sul nostro terreno: la 'ponka'. La nostra famiglia coltiva 12 h di vigneto da più di 300 anni su questo suolo.



04

Biodinamica e permacultura

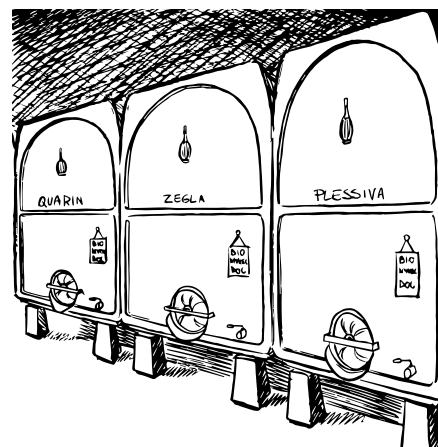
L'agricoltura biodinamica aumenta la fertilità della terra. Per la riduzione dei trattamenti di rame e zolfo nelle vigne utilizzo la tisana di ortica ed equisetto nonché i classici corno letame e corno silice. Attualmente utilizzo meno di 2kg per ha di rame puro che per il FVG è un gran risultato ed in alcuni vigneti sono già riuscito a non utilizzare alcun trattamento. La permacultura invece mi ha insegnato l'osservazione dell'ambiente che mi circonda e l'organizzazione di esso. L'orto, gli animali, le case, il frutteto, il laghetto, il bosco tutti sono posizionati con una logica che rispetti la convivenza e l'ambiente naturale.



02

Collio "vino da uve autoctone"

Il Collio "vino da uve autoctone" è il vino più antico di questo territorio e nel passato era anche il più prodotto. Ora con un gruppo di colleghi e un progetto ambizioso cerchiamo di mantenere viva la tradizione dell'uvaggio prodotto con le varietà autoctone, cioè il tocai friulano, la ribolla gialla e la malvasia. Nel dettaglio il tocai friulano ne apporta la struttura e ne rappresenta la componente maggiore, la ribolla gialla l'acidità e la sapidità, la malvasia l'aromaticità e le spezie. Prima dei due conflitti mondiali e per centinaia di anni questo vino era composto da molte più varietà indigene.



05

Vasche in cemento

La fermentazione rigorosamente spontanea permette di non influenzare la territorialità. La fermentazione e l'affinamento avvengono nelle tradizionali vasche in cemento, acquistate dal nonno Pepi negli anni 60. Vengono fatti solo due travasi dalle fecce e l'aggiunta di solforosa e in gran parte a fine affinamento e non supera i 40 mg/h di SO₂ totale. La fermentazione malolattica spontanea avviene durante la fermentazione alcolica o subito dopo. In questo modo il vino diventa naturalmente stabile e viene imbottigliato dopo almeno 18 mesi, passa così due inverni in cantina e viene imbottigliato senza filtrazione.

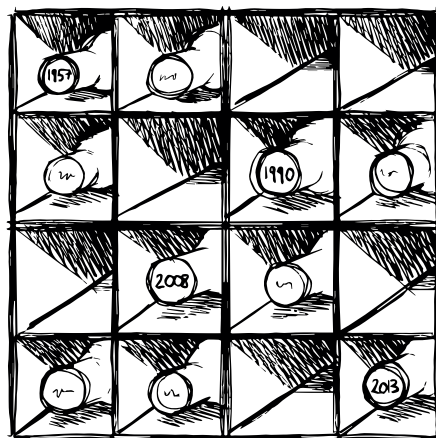
COLLIO | EDI KEBER



03

Uvaggio=biodiversità

Storicamente in tutte le zone viticole del mondo le varietà venivano coltivate mescolate nel vigneto. Questo succedeva perché il contadino aveva una gran conoscenza del terroir, che oggi difficilmente raggiungeremmo. La scelta delle varietà non avveniva a crù o per filare, ma bensì pianta per pianta in base alle condizioni dell'umidità, fertilità del suolo, esposizione alla luce e al vento. Questa conoscenza si tramandava tra le generazioni, piantando oltre alle decine di varietà locali, anche molte cultivar di alberi da frutta, mantenendo le erbe spontanee e gli animali al pascolo.



06

Generazioni a confronto

I nostri sono grandi vini da invecchiamento. Il nonno Pepi è stato uno dei primi imbottiglieri della zona del Collio e la sua prima annata è stata la 1957. Negli anni 90 il merito di Edi grazie alla sua lungimiranza è stata quella di togliere le varietà internazionali e nel 2008 di passare alla produzione di un solo bianco, il Collio. Io dal 2013 ha apportato un'agricoltura biologica e biodinamica. Oggi l'azienda è gestita dal binomio Veronika in amministrazione e accoglienza e me Kristian in campagna e cantina.

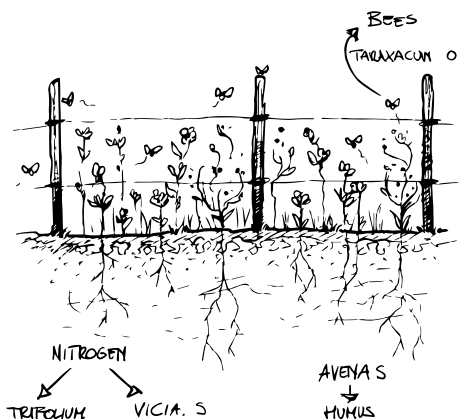


Kozlink

01

Questo vigneto di 60 anni è stato piantato e coltivato da sempre da mio nonno Roman. La varietà predominante è la Ribolla gialla che assieme al Tocai e alla Malvasia Istriana compongono il mio BRDA. L'anzianità delle piante, l'altitudine e la coltivazione in minima lavorazione permettono una bassissima quantità di interventi contro peronospora e oidio. La fortuna di questo CRU di Medana è di essere attorniato da boschi rendendolo più fresco e senza influenza di vigneti vicini.

BRDA | KRISTIAN KEBER



Le erbe spontanee

02

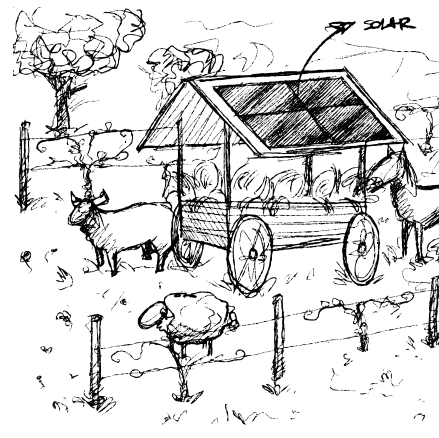
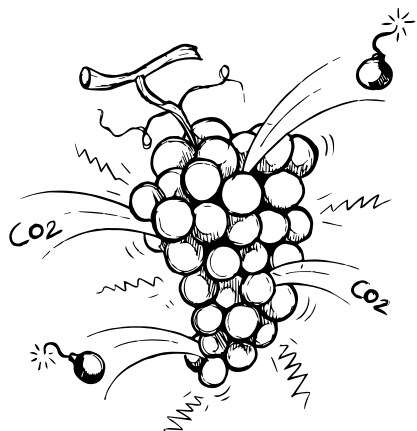
Tra un filare e l'altro nel vigneto troverete erba alta anche 1,7 metri. L'idea è di permettere che il maggior numero di specie vadano in fiore e di seguito in seme per lasciare alla terra stessa la decisione di quale pianta far nascere con lo scopo di arricchire il suolo di sostanze nutritive mancanti. Molte specie spontanee sono azoto fissatrici altre naturali apportatrici di zolfo e altri microelementi. Erbe alte e grandi significano anche radici possenti, quindi lavorazione e arieggiamento del terreno senza utilizzo di aratri o erpici.

La macerazione con raspi

03

Il mio primo vino macerato è stato un insieme di uve tardive di San Martino del 2003, quando avevo 16 anni. Ancor oggi credo che quello sia stato il miglior vino mai fatto in vita mia (come si suol dire "culo da principiante"). In quella prima prova infatti avevo utilizzato l'uva intera con i raspi nella vinificazione. Ciò mi ha dato un entusiasmante risultato che mi ha portato a riutilizzare sempre la stessa tecnica. La fermentazione intera dell'acino fa sì che ognuno sia una mini vasca separata e nel complesso crea maggior aromaticità ed eleganza mentre il raspo allunga la persistenza a palato.

BRDA | KRISTIAN KEBER



BRDA | KRISTIAN KEBER

Animali in vigna

04

Durante l'inverno, in tutti i vigneti, le nostre vacche e pecore pascolano tra i filari evitandomi un più aggressivo sfalcio meccanico, distribuendo una concimazione naturale e facendo una leggera lavorazione del suolo. Questi amici animali che si avvicinano per generazioni vivono sotto una casetta mobile su carro dove il tetto ne fa da riparo e anche da accumulatore di acqua piovana e con un mini-fotovoltaico per la corrente del recinto mobile. Durante la primavera la transumanza avviene nei vicini pascoli e nei periodi più caldi nei nostri boschi.

Le botti girevoli

L'uva viene calata per intero nella tradizionale botte di legno da 7hl detta "strettin". Le doghe possano essere sia di quercia di Slavonia che di tradizionali castagno, frassino e acacia che insieme contribuiscono a creare complessità al Brda.

L'uva con i raspi viene girata su ruote e su se stessa più volte invece di ricevere la classica follatura con il bastone che è troppo irruenta. Questo permette l'ossigenazione dei lieviti spontanei per una buona fermentazione ed una estrazione elegante senza spaccare gli acini.

KEBER



Opoka – Ponka – Flysh

Questo è il nome della nostra terra che è una roccia sedimentaria che si generò nei fondali marini durante l'eocene. Essa è formata da una stratificazione alterna di roccia tenera "la marna" e una dura "l'arenaria". Questa alternanza e la presenza costante di argilla fa sì che i terreni non hanno mai bisogno di irrigazione artificiale. Oltre alla ponka le caratteristiche peculiari dei vini sono dati dalla vicinanza tra Adriatico e le Alpi Giulie, le altitudini ed esposizioni di ogni singola collina. Tutto ciò genera buone escursioni termiche ideali per le uve bianche.



illustrazioni Stefano Sanna | grafica Elisabetta D'Alfara



www.keberk.com

t. 39 0481 61184 - k@keberk.com

