



## **Vignai da Duline,** l'anima delle vecchie vigne

Federica Magrini e Lorenzo Mocchiutti sono compagni nella vita e nel lavoro. Lo sono nello slancio degli affetti più veri della famiglia costruita su scelte decise, ponderate, condivise e arricchita da due splendide figlie, Sofia e Rosa Tea. La loro casa di legno, ecocompatibile, sta in mezzo alle vigne, per essere più precisi nel vigneto di due ettari che rappresenta il loro punto di partenza, La Duline, ereditato dal nonno. È il 1997 quando iniziano la loro avventura,

cercando il delicato e sottile rapporto di sintonia tra le loro esistenze, le vicende personali e familiari, la storia che si tramanda e quel territorio magico, quel lembo di Friuli: un modo di camminare la vigna e la vita sentito e creativo.

Oggi, oltre ai due ettari della Duline c'è un'altra terra, come un anfiteatro per gli occhi di chi ha avuto la fortuna di osservarne la quiete e l'arcana armonia: il Ronco Pitotti, nei pressi di Manzano. Ronco Pitotti è un luogo speciale: sei ettari di vigna, vecchie, vecchissime piante, varietà, cloni tradizionali quasi scomparsi altrove, per esempio il Tocai Giallo e il Merlot di un rarissimo biotipo. Un angolo di storia del Friuli dall'inestimabile valore. Il vigneto appartiene a Francesco Valori, che lì ancora abita e che per molto tempo lo ha portato avanti da solo: nel 2001 ha deciso di darlo in "affido" a Federica e Lorenzo, intuendone un'affinità umana e una comune inclinazione ideologica. Il vigneto è certificato biologico dal 1992 (ma effettivamente a conduzione bio già dal 1982) e oggi, dopo un attentissimo e paziente lavoro di cura e restauro, è diventato un vero e proprio patrimonio naturale e culturale. Tutto intorno boschi, piante e animali in un perfetto ecosistema non alterato dalla macchina e dall'uomo.

Il biologico è superato da una visione biodinamica-steineriana che va oltre le etichette e le definizioni superficiali: il grado di attenzione, lo studio

**I capisaldi di Lorenzo Mocchiutti sono rappresentati dalla scelta radicale di non cimare, lasciando così la chioma integrale alla pianta. E poi nessun diserbo, con un inerbimento sinergico che non prevede in nessun modo l'uso dei concimi e dell'irrigazione.**

e la ricerca permettono a Lorenzo di conoscere ogni singola pianta, ogni suo movimento, cosa questa che permette una conduzione meticolosa e puntuale dell'intero panorama viticolo di Ronco Pitotti. Come ricordavamo prima, i capisaldi del suo lavoro sono rappresentati dalla scelta radicale di non cimare, lasciando così la chioma integrale alla pianta. E poi nessun diserbo, con un inerbimento sinergico che non prevede in nessun modo l'uso dei concimi e dell'irrigazione.

Le varietà sono Chardonnay, Sauvignon, Tocai Giallo, Pinot Grigio, Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso.

Queste uve vanno ad aggiungersi a quelle coltivate in pianura, nella Duline: Tocai Friulano, Schioppettino, Malvasia Istriana, Refosco dal Peduncolo Rosso e Verduzzo. Potremmo dirvi del sapiente uso del legno in vinificazione, potremmo e non lo facciamo perché saranno i vini a parlarvi, ancora una volta, e saranno loro a sussurrarvi piano le meraviglie di queste vecchie vigne, che da grappoli un po' spargoli e concentrati sanno regalare un succo profumato, così carico di richiami, di sottili sfumature e di luminosa bellezza, quella per il palato e quella per l'anima.