



Kristian Keber presenta Trifolium, la cantina che unisce terra e cielo

Nel cuore del Collio sloveno, Kristian Keber realizza il sogno di una cantina propria, ispirata alla filosofia steineriana. Trifolium è rispetto per la terra, la famiglia e la comunità

Ogni bottiglia di vino contiene storie, passioni, emozioni. E anche tra le storie ce n'è qualcuna che colpisce più intensamente, lasciando tracce di commozione e di speranza: una tra queste è quella di **Kristian Keber**, vignaiolo ed erede di una stirpe di uomini e donne dedita all'agricoltura e alla viticoltura.

Kristian Keber: una passione naturale per il vino

Figlio di **Silvana e Edi Keber**, Kristian è cresciuto in **provincia di Gorizia** al confine tra Italia e Slovenia. In quel fertile lembo di terra tra Cormons e Medana, i filari di vite sono stati i suoi luoghi di giochi ma ne ha compreso presto l'importanza. Dopo i doveri scolastici, infatti, trascorrevano il suo tempo tra grappoli, mosti e cisterne, osservando suo padre Edi e facendo lui stesso esperimenti. Conserva ancora qualche bottiglia del suo primo vino prodotto nel 2003, all'età di 16 anni, utilizzando l'uva di San Martino fatta macerare per sei mesi.

Col tempo, Kristian Keber è diventato prima il braccio destro del padre per poi assumere, insieme alla sorella Veronika, la direzione dell'azienda vitivinicola Edi Keber a Zegla. Una delle prime scelte importanti compiute è stata quella di abbandonare la produzione di due vini bianchi per concentrarsi sul solo **Collio Bianco** – un uvaggio di Friulano, Malvasia e Ribolla Gialla – ritenuto più rappresentativo della tradizione e della storia del territorio.

La genesi di Cantina Trifolium

Un altro desiderio che ha sempre accompagnato Kristian è stato quello di produrre un vino tutto suo, possibilmente in una propria cantina, senza ovviamente tralasciare quella di famiglia. Il sogno ha iniziato a prendere forma qualche anno fa quando il giovane viticoltore ha ereditato dal nonno materno poco meno di due ettari di vigneto, precisamente 1 ha e 700 mq, a tre chilometri da casa Keber.



I vigneti di Medana, in Slovenia (Foto © Giuditta Lagonigro).

Siamo a Medana, in Slovenia, in una località tranquilla dove vigneti e boschi si alternano senza interruzioni, regalando un incantevole panorama e una confortevole sensazione di pace. L'aria profuma di erbe spontanee che spuntano dalla ponka, marna arenaria di origine eocenica con millenarie stratificazioni, ricca di sali minerali e microelementi che donano particolari caratteristiche organolettiche all'uva e poi al vino.

L'applicazione della filosofia steineriana

Qui, Kristian Keber ha abbracciato la **filosofia steineriana**, adottando una viticoltura biodinamica che si fonda su una visione cosmica dell'agricoltura. Secondo Rudolf Steiner – esoterista, teosofo e fondatore dell'antroposofia – la vigna è un organismo vivente e autonomo, in cui tutte le componenti interagiscono tra loro. L'obiettivo è coltivarla favorendo un ecosistema equilibrato e autosufficiente, capace di rigenerarsi secondo i ritmi della natura.

Il giovane vignaiolo segue le fasi lunari e impiega preparati che favoriscono la fertilità naturale del suolo, nel rispetto dell'ambiente e senza ricorrere a prodotti chimici. Pratica il sovescio e rinuncia alla cimatura, assecondando l'equilibrio vegetativo delle piante. I filari di Ribolla Gialla, Malvasia Istriana e Friulano -varietà impiantate circa cinquant'anni fa e allevate a Guyot – disegnano un vigneto che si chiude ad anfiteatro, conferendo al paesaggio un profilo armonico.

Il primo vino di Kristian Keber, il *Brda 2012* – uvaggio di Friulano, Malvasia e Ribolla – è stato presentato ufficialmente nel 2015 ma il progetto non era ancora completo: al vino serviva una *apotèca*, uno spazio dedicato alla sua conservazione e affinamento. Il 10 luglio, il cerchio si è finalmente chiuso. Alla presenza di numerosi amici, Kristian Keber ha inaugurato **Trifolium**, la sua cantina a Medana.

La scelta della data non è stata casuale. Il 10 luglio, infatti, coincideva con la Luna piena del Cervo, così chiamata perché, in questo periodo dell'anno, i cervi maschi iniziano a rigenerare le corna. Nella visione dell'agricoltura biodinamica, la Luna del Cervo è particolarmente favorevole per la semina e la raccolta di prodotti vegetali, poiché sprigiona energie intense, benefiche sia per l'uomo sia per la natura.

10 luglio '25: inaugurazione di Cantina Trifolium

Di fronte ai numerosi invitati giunti per l'inaugurazione di **Cantina Trifolium**, Kristian ha raccontato con emozione la genesi di un progetto giunto finalmente a compimento. Il primo, affettuoso, pensiero e ringraziamento è stato rivolto ai nonni Olga e Roman Skubin, esempio di rigore morale e instancabili lavoratori.



Kristian Keber nel giorno dell'inaugurazione (Foto © Giuditta Lagonigro).

Nel suo intervento ha citato anche il padre Edi, condividendone la visione secondo cui il mondo vitivinicolo non può essere distaccato dal resto della comunità. È necessario conoscere gli abitanti, la loro storia, usi e costumi della zona e tutto ciò deve essere racchiuso in ogni etichetta prodotta.

Visibilmente emozionato, Kristian ha ringraziato anche la madre Silvana, ha abbracciato la sorella Veronika e stretto a sé la compagna Carlotta, insieme alla piccola Karolina, nata praticamente in concomitanza con la conclusione dei lavori della cantina.

Dopo i momenti di commozione, l'inaugurazione si è trasformata in una festa gioiosa, durante la quale sono stati offerti prodotti gastronomici regionali di qualità, accompagnati dai due vini di famiglia.

Una struttura tecnologica ma rispettosa della natura

Cantina Trifolium, progettata da **Markus Klaura** dello studio austriaco Lendarchitektur, ha come simbolo un trifoglio: una pianta capace di fissare l'azoto nel terreno, preziosa risorsa per l'agricoltura.

In questa realtà, la lavorazione dell'uva avviene rispettando la materia prima: i grappoli, non diraspati, vengono calati per gravità, senza bisogno di grandi macchinari. Anche l'acqua, raccolta

in vasche di cemento, segue lo stesso principio gravitazionale. L'impianto fotovoltaico installato sarà utilizzato solo in caso di reale necessità, confermando l'impegno verso un'autosufficienza energetica sostenibile.



La nuova cantina di Kristian Keber (Foto © Giuditta Lagonigro).

Per Kristian Keber, il futuro è una vita da condurre secondo il moto di una bicicletta: in equilibrio, in movimento costante e a contatto con la natura. Non è stato semplice trovare chi fosse in grado di interpretare l'anima profonda del progetto e lavorare con materiali come cemento, metallo e legno per dare forma a una cantina in armonia con l'infinito. Un luogo in cui l'attenzione per la terra e per la vite si rifletta, coerentemente, nel vino.



Le botti per l'affinamento (Foto © Giuditta Lagonigro).

Questa sensibilità verso l'ambiente si respira ovunque a Trifolium, dove tutto rimanda a una profonda sensazione di quiete e connessione con il paesaggio. Tratti di marna nuda e umida affiorano lungo le pareti, raccontando l'identità geologica di Brda. Botti e vasche in cemento sono disposte con ordine preciso, nulla è affidato al caso. L'illuminazione è funzionale e discreta, ma ciò che cattura lo sguardo è la luce naturale che filtra da un oblò centrale, al culmine della cupola, e da un secondo oblò laterale che incornicia un suggestivo scorcio del Collio sloveno. Un'aria quasi mistica pervade la cantina, inducendo il visitatore a muoversi in silenzio, come in un luogo sacro.

I vini degustati

Collio bianco Edi Keber 2022 è un vino identitario che richiama la mineralità delle marne e racchiude, in perfetto equilibrio, le fragranze del Friulano, della Malvasia e della Ribolla.



Collio bianco Edi Keber 2022 (Foto © Giuditta Lagonigro).

Il **Brda 2022 Kristian Keber** rientra nella categoria dei vini macerati. Rispetto alle prime produzioni, la vinificazione ha subito qualche cambiamento. I grappoli d'uva, vendemmiati con rese basse, sono raccolti manualmente e restano in macerazione, con tutto il raspo, per circa due settimane. La temperatura non è controllata, la fermentazione è spontanea, con lieviti indigeni. In seguito, il vino sosta in botti grandi per due anni, sei mesi in vasche di cemento e altri sei mesi circa in bottiglia.

È un vino complesso, che svela in maniera diversa le particolarità dei tre vitigni (Friulano, Malvasia, Ribolla) attraverso un colore giallo dorato carico, con profumi e sapore che ricordano, con grande persistenza, agrumi, frutta bianca, erbe spontanee, il tutto sostenuto da sapidità e mineralità. Anche l'etichetta ha un significato ben preciso. La lettera K rappresenta un palo con due tralci, affiancato da quattro sagome umane che mimano il lavoro durante le quattro stagioni.



Brda 2022 prodotto da Kristian Keber nella nuova cantina (Foto © Giuditta Lagonigro).

Kristian Keber, da tempo associato alla FIVI (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti), ha un profondo rispetto per la tradizione, è appassionato, determinato ed ha un forte legame con la terra. Caratteristiche che lo renderanno protagonista e portavoce di buoni propositi, oltre che di prodotti di qualità, nel futuro mondo del vino.

Kristian Keber, Medana, 2 C , Kozlink, Brda, Slovenia

Edi Keber, Loc. Zegla,17, Cormons (Go), Italia – www.edikeber.it

Data di creazione

05/08/2025

Autore

giuditta-lagonigro