



Tamara Podverši?: entusiasmo e voglia di vivere... meglio se in vigna

Abbiamo incontrato la giovane viticoltrice che lavora nell'azienda di famiglia, la Cantina Damijan Podverši?. Appassionatasi al mondo del vino mentre frequentava la facoltà di Ingegneria Gestionale, Tamara è stata in Borgogna per poi tornare al "quartier generale" a Gorizia. «Mi piacerebbe avviare un progetto a lungo termine con persone giovani per cercare insieme soluzioni e ottenere grandi risultati»



Tamara Podveršič? mentre lavora in vigna (Foto © Giuditta Dina Lagonigro).

Ci sono luoghi comuni, secondo cui i giovani non hanno progetti e vivono spesso all'ombra dei genitori. Affermazioni che bisogna smentire fermamente raccontando storie di vita di esempio contrario, come quella di **Tamara Podveršič?**, una giovane viticoltrice che vive a Doberdò del Lago (Go), in Friuli Venezia Giulia.

Cantina Damijan Podversic: storia e territorio

La cantina di famiglia si chiama **Damijan Podveršič?** e si trova in cima al **Monte Calvario**, poco distante da Gorizia e in una zona lussureggiante, con fitti boschi e eroici vigneti ma anche tristemente famosa per le efferate battaglie lì svoltesi durante il primo conflitto mondiale. Tante sono le testimonianze di entrambe le guerre del secolo scorso, che segnarono i rapporti con il vicino popolo sloveno per non parlare dei confini geografici ricostruiti per meri scopi politici.



I vigneti nel Collio della Cantina Damijan Podversic (Foto © Giuditta Dina Lagonigro).

Incontriamo **Tamara Podverši?** in azienda, il suo quartier generale. Classe 1994, figlia di **Damijan** ed **Elena Zavadlav** e seconda di tre figli (Jasmin e Jacob sorella e fratello), ha un passo deciso, sguardo gioioso ma fermo, sorriso sincero. Interrompe il suo lavoro in vigna per una cordiale chiacchierata, raccontandosi con semplicità e schiettezza.

«Ho avuto la fortuna di nascere nella famiglia giusta, – esordisce la giovane vignaiola – con una madre meravigliosa e un padre grande lavoratore, dedito al vigneto. Siamo sloveni, per lingua e cultura, ma dopo i matrimoni dei bisnonni, le famiglie hanno vissuto di qua dal confine sloveno, in Italia, dove sono anche i vigneti. Il nonno paterno ha sempre gestito un'osteria a Gorizia, passata poi allo zio Bogdan che se ne occupa ancora oggi, ma aveva una vera passione per la vigna che raggiungeva appena poteva, anche perché da lì arrivava il vino in mescita per i clienti del locale. I nonni sono stati per noi figure di riferimento. Damijan ed Elena, i miei genitori, si sono conosciuti a Gorizia ed è subito nato un grande rapporto di amore, collaborazione e sostegno reciproco; si completano e si supportano a vicenda, in ogni situazione».

Tamara Podverši?: la sua formazione

Tamara è stata molto vivace sin dalla tenera età. Oltre a frequentare la scuola slovena (le scuole di formazione slovena sono presenti anche in territorio italiano vicino al confine), ha studiato

pianoforte, ha cantato in diversi cori e ha fatto parte degli scout. Le chiedo se ha incontrato difficoltà d'integrazione.

«Noi siamo sempre stati sempre inclusivi, è importante mantenere le proprie origini ma anche aprirsi al mondo, nel reciproco rispetto – dice».

La giovane **Podverši?**, che oltre all'italiano e lo sloveno parla correntemente inglese, tedesco e francese, si è iscritta all'Università di Nova Gorica e ha frequentato la facoltà di Ingegneria Gestionale (le manca solo la tesi di laurea per concludere il ciclo di studi «*Perché tutto ciò che si comincia va portato a termine*» sua citazione...).



Tamara Podverši? e Giuditta Lagonigro (Foto © Giuditta Dina Lagonigro).

Le chiedo dunque **come mai ha deciso di dedicarsi interamente alla viticoltura**. Sorride strizzando gli occhi e apre un altro capitolo della sua vita.

«Ero al secondo anno di università, ho chiesto di fare lo stage in un'azienda del settore, partendo dalla catena di montaggio. Svolgevo due attività alternando i turni: in fabbrica e nelle cucine di una proprietà della stessa azienda. A un certo punto mi sono chiesta se avrei voluto veramente esercitare la professione per la quale mi stavo tanto impegnando. La risposta è stata un deciso no! Ho quindi chiesto a mio padre di aiutarlo nel lavoro in vigna. Non ho frequentato nessuna scuola che mi desse qualche

nozione agraria e quindi ho dovuto imparare tutto dal principio, con l'aiuto di mio padre e dei suoi fidati collaboratori. Ero molto arrabbiata con me stessa perché mi sembrava di aver perso tanto tempo, anche se tutto ciò che impari ti torna utile nella vita. Ho cercato quindi di imparare più che potevo in breve tempo».

Ma l'impegno nei vigneti di famiglia non era abbastanza per una giovane che si era scoperta con una grande "fame" di imparare questo mestiere.

«Nonostante la mia inesperienza, ho chiesto ai miei genitori di trascorrere un periodo fuori dall'Italia, ho scelto la Borgogna (Francia) pur non conoscendo la lingua, che ho imparato in loco. Sono partita poco prima che scoppiasse violentemente la malattia pandemica e mi sono fermata lì un anno "agricolo". Ho imparato tanto (smentendo chi dubitava dell'utilità dell'esperienza...), poiché in Borgogna c'è stato uno scambio d'informazioni. Ho conosciuto persone che vivono nell'"ombelico del mondo vitivinicolo", nelle viscere delle sperimentazioni e delle classificazioni. Quel territorio funziona a livello globale, ha un nome, una storia molto antica dovuta alla presenza dei monaci che sperimentavano e davano un valore aggiunto. L'Italia, purtroppo, ha sempre considerato l'agricoltura un settore poco importante, nonostante le grandi potenzialità e al contrario di quanto accade in altre nazioni».

I pensieri scorrono insieme alle parole e **Tamara Podverši?** aggiunge:

«Il vino da noi era considerato un alimento, poco associato alla qualità. Il Collio (zona geografica vocata alla produzione di vini, che si estende tra la provincia di Gorizia e la vicina Slovenia), era il bacino dell'Impero Asburgico; dopo la guerra cambia anche la cultura del bere e si sviluppano nuove tecniche con l'inserimento di altri vitigni. Venezia e l'Impero Asburgico avevano la classificazione di mercato, frutto di ricerche appoggiate anche dagli inglesi. L'Inghilterra per molti anni ha dominato i mercati. La Francia, che era uno dei suoi maggiori fornitori, nel tempo, con l'aiuto del clero, insieme a una tenace volontà di essere la migliore delle nazioni, ha messo le basi per essere protagonista di una grande storia. L'Italia non aveva un'identità definita, le guerre hanno portato devastazione. Per riuscire ci vuole impegno nel tempo, se quel tempo s'interrompe bisogna ricominciare».

L'unione dei territori per una precisa riconoscibilità



Tamara Podverši? in cantina (Foto © Giuditta Dina Lagonigro).

Nel corso dell'intervista, l'imprenditrice esprime anche una riflessione sulle esigenze vitivinicole del territorio in cui vive:

«Una questione molto importante e improcrastinabile per noi è quella dell'unione dei territori, com'è auspicabile per Collio (in provincia di Gorizia), Brda (Collio sloveno) e Valle del Vipacco (valle slovena dell'omonimo fiume tra Alpi e Mar Adriatico) che hanno trascorso più tempo insieme che separati (conseguenze delle guerre...). Più si perde tempo più si allontana l'obiettivo e si perde riconoscibilità. Gli interessi che sono dietro, ostacolano un percorso comune. Anche a livello di finanziamenti la situazione è tragica. L'Italia è lo Stato con la più bassa qualità di boschi in Europa, mancano progetti seri».

È un fiume in piena **Tamara Podverši?** Dalle sue parole si comprendono la passione e l'amore con cui fa il suo lavoro. Le chiedo quindi qual è la sua visione dell'agricoltura.

«Mi piacerebbe svolgere uno studio approfondito sul Collio, esaminare le varie differenze delle tre zone di Ponca (terreno composto di marna e arenaria di origine eocenica che è una peculiarità del luogo), per capire le potenzialità di ciascuna. Bisogna salvaguardare il lato vivente del terreno, lavorare, cooperare, non solo usurpare e, se possibile, lasciarlo migliore. Vorrei fare alcune prove per arricchire la

qualità del terreno, per fare in modo che rilasci elementi organici, l'humus... Inoltre, desidererei portare equilibrio e biodiversità nei vigneti, non monocultura. Consideriamo che anche in un vigneto c'è tecnica poiché con la potatura e con la raccolta dell'uva, in qualche modo tarpiano le ali alla pianta. È necessario porsi in un modo più possibile naturale considerando sempre che coltivo la terra, posso raccoglierne i frutti ma anche nulla se una gelata distrugge tutto. Col tempo intendo praticare l'agricoltura seguendo i principi della biodinamica ma bisogna che mi prepari con serietà. La pianta deve avere un suo equilibrio che va rispettato. I problemi delle piante si risolvono all'inizio, non quando il danno è in corso. Ricordo che Dante e Galilei già secoli fa hanno studiato il moto degli astri, le maree».



Damijan, la Ribolla Gialla dell'azienda (Foto © Giuditta Dina Lagonigro).

La Cantina Damijan Podversic e il rispetto del territorio

La cantina Damijan Podversic, da poco terminata, è di forma troncoconica come le botti e si sviluppa su tre livelli; in parte interrata, è stata progettata dall'architetto **Ignazio Vok** nel rispetto della morfologia del territorio.

Grande attenzione si pone alla cura dei vigneti e quindi delle uve che, solo dopo essere giunte a perfetta maturazione (né un giorno prima né uno dopo), si vendemmiano manualmente e vengono trasferite in cantina laddove fermenteranno con buccia e seme per circa tre mesi. Dopo la macerazione, il vino rimane in botti grandi per tre anni per essere poi imbottigliato e messo in

commercio dopo un altro anno.

Durante la chiacchierata ci godiamo il magnifico panorama che abbraccia Italia e Slovenia. Tamara segue con la coda dell'occhio i lavori per l'impianto di altri vigneti. Anche per raggiungere questo obiettivo ci sono voluti impegno e pazienza. L'ultima domanda verte sui progetti futuri a lunga scadenza, per quanto possibile.

«Vivere col vigneto, – risponde senza alcun tentennamento la nostra vignaiola – vederlo come un mio coetaneo, crescere insieme con lui per capire ciò che è stato fatto bene e ciò che potrebbe essere stato fatto male. Seguo la tradizione ma con lo sguardo verso l'innovazione. Vorrei vivere il vigneto, studiare le esigenze delle piante, unire cielo e mare. Mi piacerebbe avviare un progetto a lungo termine con persone giovani per cercare insieme soluzioni e ottenere grandi risultati, spostando, magari, l'ombelico del mondo dalla Borgogna al Collio. Valorizzazione, unione, perseveranza, lentamente e inesorabilmente, questi sono i traguardi cui miro nel futuro».

La caccia come forma di tutela dell'ecosistema

Tamara Podverši? sta frequentando un corso di preparazione all'esame di abilitazione all'esercizio venatorio. Al mio sguardo perplesso ha risposto che i cacciatori, quelli veri e preparati, possono contribuire alla tutela dell'ecosistema.

Non dite mai a Tamara che lei ha vita facile, che è figlia d'arte, che non può conoscere la viticoltura perché non ha fatto studi di agraria-enologia, che non si sporca le mani in vigna, che non può rispondere a domande tecniche al posto di suo padre Damijan... Tamara, con la forza della sua determinazione e dei suoi progetti di vita vi lancerà uno sguardo di sfida e si girerà (a giusta ragione), sui tacchi che spesso sono anche a spillo, e continuerà per la sua lunga strada.

Damijan Podverši?

Via degli Eroi, 33 – Gorizia

[Sito web](#) – [Facebook](#) – Instagram

Data di creazione

17/06/2021

Autore

giuditta-lagonigro