



A “casa” di Damijan, l’allievo di Gravner. Tamara Podversic pronta a raccogliere il testimone: “Abbiamo un’unica chance all’anno, dobbiamo sfruttarla”

30 Ottobre 2025 

GORIZIA – Il Collio è terra di artigiani del vino, piccole aziende perlopiù familiari da cui le mire dei grandi gruppi sembrano almeno per ora restare lontane. Realtà che si tramandano di generazione in generazione con un’attenzione scrupolosa, quasi maniacale, all’ambiente. Basti pensare che quasi il 70 per cento della superficie vitata di questa “mezzaluna” della parte settentrionale della provincia di Gorizia, al confine con la Slovenia, ha già ottenuto la **certificazione Sqnpi dedicata alla produzione integrata**.

E in una delle cantine più iconiche il vino si assaggia direttamente dalla botte. A “spillarlo” c’è la quarta generazione: **Tamara Podversic**. La fama del padre **Damijan** la precede, ma il suo approccio modesto conferma l’impronta dei vignaioli di queste parti, tanto lavoro e poche parole. Lo dimostra anche quando le si fa notare che l’agricoltura sicuramente non è per tutti, ma ritrovarsi un’azienda è già un passo avanti: “La terra è bassa per tutti, sia per chi ce l’ha sia per chi non ce l’ha”, dice.



Quella della famiglia Podversic è una storia comune a tanti friulani, costretti a fare i conti con gli effetti delle due guerre e l’annessione all’Italia che pose i viticoltori davanti a un bivio: comprare un’osteria nella quale vendere il proprio vino oppure andare a lavorare in fabbrica, abbandonando la terra. Il padre di Damijan scelse la prima strada che, grazie a dei maestri che hanno scritto la storia del vino friulano e italiano in generale come **Josko Gravner**, considerato pioniere dei macerati, ha poi portato il figlio a diventare a sua volta un punto di riferimento.

Ma ora è pronto a mettersi da parte e, conclusa la trentesima vendemmia, il testimone passerà al 100 per cento a Tamara, l’unica dei tre figli ad averne seguito le orme, con una formazione in Ingegneria gestionale – che comunque non guastano nella conduzione di un’azienda, anzi – ed esperienze sul campo in Borgogna.



I vigneti di Podversic



Alternati come in tutto il Collio ai boschi, i vigneti dell'azienda si estendono oggi su 15 ettari in quattro diversi appezzamenti, per una produzione che si aggira sulle 60mila bottiglie.

Tra le varietà a bacca bianca, Podversic coltiva Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Friulano, Pinot grigio e Chardonnay, tra quelle a bacca rossa Merlot e Cabernet Sauvignon. La conduzione è biodinamica e Tamara non senza convinzione spiega quanta attenzione venga riposta ai cicli lunari. D'altra parte – dice – “è tutto legato all'unica chance che abbiamo all'anno, di cercare di trarre il massimo possibile dalla vendemmia”. Anche per questo, in alcune vigne la raccolta avviene anche in momenti differenziati.

In cantina il rispetto per l'uva è massimo, si eseguono lunghe fermentazioni con le bucce e i vini riposano a lungo in grandi botti di rovere. Non finiranno mai in commercio prima di essere giudicati pronti dal vignaiolo.

Suolo, clima e pianta hanno trovato su questa collina di Gorizia, alle pendici del Monte Calvario, un equilibrio che sembra perfetto: “Abbiamo la possibilità di lavorare su dei suoi vocati alla viticoltura che danno potenziale alle nostre varietà locali, un potenziale che viene raggiunto in modi diversi da annata ad annata”, dice Tamara. Che ricordando le sofferenze patite da questo territorio di confine segnato da guerre, influenze straniere e contaminazioni, e dalle comunità che lo abitano, “le due guerre mondiali e la guerra fredda hanno lasciato dei segni importanti ma abbiamo la fortuna di essere temerari e mio padre ha voluto creare un'etichetta, Damijan, per valorizzare queste colline che hanno sofferto tanto ma con un potenziale incredibile”.



La cantina