vinetur

La Ponca apuesta por vinos ecológicos que reflejan la identidad de Collio y la mineralidad de sus suelos

La finca combina prácticas orgánicas y mínima intervención para obtener vinos con marcado carácter salino y respeto al entorno natural

martes 15 de julio de 2025



La Ponca es una finca situada en la zona más alta de Collio, en Friuli, al pie del macizo de Korada. Alex Maccan adquirió la propiedad en 2021 con la intención de crear vinos que transmitan el carácter y la cultura de las colinas de Scriò. La finca cuenta con 12 hectáreas de viñedos rodeadas por 45 hectáreas de bosque. El terreno se compone principalmente de margas y areniscas, conocidas localmente como “ponca”, que dan nombre a la bodega y marcan el perfil mineral y salino de sus vinos.

Los viñedos se distribuyen en seis parcelas: Pacial, Petris, Paglizza, Casa Rossa, Skal y Ronc, situadas entre los 180 y los 320 metros sobre el nivel del mar. La ubicación permite que las vides reciban la influencia de las corrientes frías que bajan del monte Korada y del viento Bora que sopla desde el este. Esta combinación genera un microclima que favorece el cultivo ecológico y limita la aparición de enfermedades en las plantas.

La Ponca cultiva seis variedades de uva: Ribolla Gialla, Malvasia, Friulano, Sauvignon, Chardonnay y Schioppettino. Cada parcela se trabaja por separado para obtener vinos que reflejen tanto la variedad como el suelo donde crecen las vides. El equipo apuesta por una intervención mínima tanto en el viñedo como en la bodega. Se emplean prácticas orgánicas y se reduce al máximo el uso de productos químicos. En la bodega, los procesos buscan respetar la materia prima para conservar los aromas y sabores propios del territorio.

Alex Maccan explica que su objetivo es producir vinos puros que expresen el lugar y la cultura que han dado fama a los vinos de Collio. La filosofía de trabajo se basa en el principio de “menos es más”, priorizando el respeto por la identidad del territorio y las características propias de cada variedad.

El entorno natural juega un papel fundamental en la producción. Los suelos frágiles, las pendientes pronunciadas y las condiciones meteorológicas variables exigen un trabajo diario cuidadoso. El equipo está formado por personas con experiencia y pasión por el vino, convencidas de que solo a través del respeto al ecosistema se puede lograr una verdadera expresión del terruño.

La salinidad es uno de los rasgos más reconocibles en los vinos de La Ponca. Este carácter mineral proviene directamente del suelo y se percibe tanto en las variedades autóctonas como en las internacionales. Cada vendimia es vista como una oportunidad para aprender y mejorar, manteniendo siempre la mirada puesta en el futuro.

La finca busca compartir con quienes visitan o prueban sus vinos el resultado de un proyecto basado en la escucha activa a la naturaleza y en la adaptación constante a sus ritmos. La Ponca representa así una forma de entender el vino como reflejo fiel del lugar donde nace, su gente y su historia.