

Sgubin e l'Indice Bigot: quando i dati decodificano l'anima del Collio

scritto da Stefano Montibeller | 22 Ottobre 2025



La cantina Sgubin, nel Collio, celebra vent'anni di sodalizio con l'agronomo Giovanni Bigot. Attraverso l'innovativo Indice Bigot, l'azienda mappa i vigneti basandosi su dati agronomici per creare cru sartoriali. Un modello virtuoso che unisce scienza e sensibilità per tradurre l'anima del terroir direttamente dal vigneto al calice, affrontando le sfide moderne.

Il terroir è un concetto tanto affascinante quanto, a volte, impalpabile. È una sinfonia di suolo, clima, vitigno e mano dell'uomo che, per tradizione, si è sempre cercato di interpretare con sensibilità e istinto. Ma cosa succede quando a questa sensibilità si affianca la precisione dei dati? La

risposta è andata in scena presso l'azienda Ferruccio Sgubin, in una giornata che ha offerto una sintesi perfetta di come la viticoltura moderna possa **unire cuore e cervello**.

L'evento, "Comprender il vino a partire dal vigneto", è stato il culmine di un **percorso lungo vent'anni**, nato da un incontro che ha segnato il destino della cantina. "Tutto è partito da una telefonata di un vignaiolo di Cormons", ha raccontato con un sorriso Gianni Sgubin agli ospiti presenti. "Mi chiese se poteva passare per 'quattro chiacchiere' con una persona. Quella persona era l'agronomo Giovanni Bigot, e quelle quattro chiacchiere durano da vent'anni".

Per comprendere la portata di questa evoluzione, bisogna fare un passo indietro, al 1960. È allora che Ferruccio e Adelina Sgubin decisero di trasformare la loro passione in un progetto di vita. Iniziarono con poco, un singolo vigneto, il Mirnik, e una "frasca", il tradizionale locale dove il vino della casa si accompagnava a piatti semplici. "Hanno iniziato veramente con poco", ha sottolineato Gianni. Quella frasca è cresciuta, diventando prima una trattoria, poi un agriturismo rinomato. Su queste fondamenta, fatte di **lavoro artigianale e profondo rispetto per la terra**, si è innestata, nel 2005, la collaborazione con Giovanni Bigot. Un'apertura all'innovazione non scontata, che ha coinvolto persino il fondatore. "Mio padre Ferruccio, ormai ottantenne all'inizio del percorso, 'si scontrava' con Giovanni, ma capiva sempre che portava qualcosa di buono e ne aveva grande stima'", ha confidato Gianni.

L'azienda Sgubin è diventata così un laboratorio a cielo aperto per l'applicazione di uno strumento rivoluzionario: l'**Indice Bigot**. Questo metodo traduce il potenziale di un vigneto in un valore numerico, basandosi su nove parametri agronomici. "Conoscere i vigneti significa comprendere i vini", ha spiegato Bigot durante l'incontro. "L'Indice Bigot traduce il linguaggio del terroir in dati e lo restituisce in emozione nel bicchiere".

L'ispirazione per un approccio così rigoroso non è arrivata solo dai manuali. "Ricordo ancora un viaggio in Borgogna con Gianni", ha raccontato Bigot. "Assaggiavamo Cru, Premier Cru, Village... Tornando a casa ci siamo detti: 'Ma perché non lo facciamo anche noi, che li abbiamo qua?'. Da lì è nata la volontà di **mappare, misurare e valorizzare ogni singola parcella**".

L'azienda ha così abbandonato una gestione uniforme per abbracciare una **viticoltura sartoriale, vigna per vigna**. Un percorso fatto anche di tentativi ed errori, come ha rivelato un divertito Bigot: "Ricordo i primi esperimenti di diradamento sul Pinot Bianco con un fitoregolatore. Quando Ferruccio è venuto a vedere che dopo due settimane, invece di 150 acini ce n'erano 50, era furioso". Aneddoti che testimoniano la fatica e la determinazione dietro la creazione di cru aziendali, come Restocina e Lonzano, dove le diverse espressioni di Ribolla Gialla, Sauvignon e Friulano sono diventate la testimonianza liquida di micro-terroir unici.

La conversione al biologico è stata una conseguenza logica. "Il desiderio di migliorare la biodiversità, uno dei parametri dell'indice, ci ha spinti verso questa **scelta di coscienza**", ha spiegato Gianni.

La degustazione, guidata dal Miglior Sommelier d'Italia 2022 André Senoner, ha trovato il suo apice nella degustazione. Non un semplice esercizio di stile, ma la **dimostrazione tangibile** di come le differenze misurate dall'Indice si riflettano in caratteri sensoriali distintivi. "Il consumatore oggi riconosce sempre più che la qualità nasce in vigneto", ha commentato Senoner. "L'Indice Bigot permette di spiegare in modo chiaro come ogni dettaglio agronomico si traduca in sensazioni nel calice".

Il sodalizio tra la famiglia Sgubin e Giovanni Bigot rappresenta un caso esemplare di come la viticoltura moderna possa evolvere. In un settore spesso diviso tra un approccio

puramente empirico, quasi romantico, e una tecnicizzazione spinta, la loro esperienza traccia una terza via: quella della **consapevolezza informata**.

Il rischio, per alcuni, è quello di ridurre la “magia” del terroir a una serie di freddi numeri. Eppure, la giornata da Sgubin ha dimostrato l'esatto contrario. Qui, **il dato non sostituisce la sensibilità del vignaiolo, ma la potenzia**. La raccolta meticolosa di informazioni non serve a standardizzare il prodotto, ma a esaltarne l'unicità, fornendo al produttore gli strumenti per prendere decisioni più precise e tempestive, specialmente di fronte alle sfide imposte dal cambiamento climatico.

La collaborazione ventennale ha creato un archivio storico di inestimabile valore, un “diario di bordo” di ogni vigneto che permette di leggere l'efficacia delle scelte passate e di pianificare con maggiore lucidità il futuro. L'Indice Bigot, nel contesto dell'azienda Sgubin, è il mezzo che indica la rotta più autentica per esprimere l'identità del Collio. Il risultato, emerso con chiarezza durante l'incontro, è un modello virtuoso, dove **l'intuizione viene amplificata dall'intelligenza**, e la storia di un vigneto può essere finalmente raccontata con la poesia dell'assaggio e la precisione della scienza.

Punti chiave

1. **Collaborazione strategica:** Il sodalizio ventennale tra Sgubin e l'agronomo Giovanni Bigot è la base dell'evoluzione aziendale nel Collio.
2. **Indice Bigot:** Uno strumento basato su nove parametri agronomici per misurare e tradurre il potenziale qualitativo di ogni vigneto.
3. **Cru sartoriali:** Abbandono della gestione uniforme per

valorizzare ogni singola parcella e creare vini unici dal micro-terroir.

4. **Dati e sensibilità:** La tecnologia non sostituisce l'uomo, ma potenzia le sue decisioni per esaltare l'unicità del prodotto.
5. **Qualità nel calice:** La degustazione dimostra come le differenze misurate dall'Indice si traducano in caratteri sensoriali distintivi e riconoscibili.