

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 167 - Ottobre 2019 - Tiratura: 29.075 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



OTTOBRE 2019

IL COLLIO



JERMANN

Venezia Giulia Igt Bianco Capo Martino

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Malvasia Istriana, Picolit, Ribolla
Gialla, Friulano

Bottiglie prodotte: 11.000

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Jermann Società Agricola](#)

Proprietà: Silvio Jermann

Enologo: Silvio Jermann

Jermann è una di quelle aziende che, per esempio con il suo Vintage Tunina, fanno e hanno fatto la storia del vino friulano, portando al contempo i bianchi tricolore a livelli assoluti. La cantina di Dolegna del Collio conta oggi su 160 ettari a vigneto per una produzione media di 900.000 bottiglie contraddistinte da una continuità qualitativa da record. Il Campo Martino, oggetto del nostro assaggio, è bianco fermentato e affinato in legno medio per 12/16 mesi a seconda dell'annata. La versione 2015 mette insieme un profilo aromatico che incrocia frutta e fiori, con qualche cenno di vaniglia. In bocca, è cremoso, persistente e non privo di contrasto.

MARCO FELLUGA

Doc Collio Pinot Grigio Mongris Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Marco Felluga](#)

Proprietà: Roberto Felluga

Enologo: Roberto Felluga, Alessandro Sandrin

Nascere innovatori, con un cognome che si traduce Collio e la responsabilità di ricevere il testimone da uno dei più efficaci attori del rilancio del terroir. Compito serio dunque, che Roberto Felluga, figlio del decano Marco, ha svolto alla grande, sviluppando ancora con palese abilità l'area d'azione aziendale e i suoi vari fronti. Il Mongris, "Roberto's version" delle potenzialità formidabili del Pinot Grigio su questi suoli speciali, è potente e duttile, sapidamente agrumato, condito di florealità e bilanciate note speziate (matura per il 30% in tonneau), e ha piglio da ginnasta armonioso, capace di volteggi eleganti nel presente e profondi salti nel tempo.

(Antonio Paolini)

VILLA RUSSIZ

Doc Collio Sauvignon Bleu Limited Edition

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 2.100

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Villa Russiz](#)

Proprietà: Fondazione Villa Russiz

Enologo: Giovanni Genio, Peter Fabian Moessner

La fondazione Villa Russiz, erede delle conoscenze e dell'operosità (anche sociale) di Adele Cerruti sin dalla fine della I guerra mondiale, ha avuto un ruolo di primaria importanza nell'affermazione di Capriva del Friuli, territorio benedetto per la produzione di vini bianchi, autorevoli ed espressivi sia al momento della commercializzazione che in quello dell'evoluzione in cantina. Una donna rinomata per l'introduzione dei nobili vitigni francesi da parte di Teodoro de La Tour e per la fedeltà alla tradizione attraverso le generazioni (oggi anche grazie al sostegno di Tenute del Cerro - Gruppo Unipol). Bottiglie memorabili, come questo grande Sauvignon affinato in legno.

(Daniel Thomases)

LIVON

Doc Collio Friulano Vigneto Manditocai

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 21,50

Azienda: [Società Agricola Livon](#)

Proprietà: Valneo e Tonino Livon

Enologo: Rinaldo Stocco

Livon è nata nel 1964 come azienda familiare. Un assetto aziendale che dura anche oggi, ma con obiettivi decisamente diversi. La cantina di San Giovanni al Natisone, 180 ettari per una produzione di 850.000 bottiglie, mette insieme anche le realtà di RoncAlto nel Collio, Villa Chiòpris nella pianura friulana, Borgo Salcetino in Toscana e Colsanto in Umbria, a formare un solido mosaico produttivo. I vini si distinguono per stile ineccepibile e solida costanza qualitativa. Come nel caso del Collio Friulano Vigneto Manditocai 2017, dal naso che sa di fiori e frutti nostrani e tropicali di bella fragranza. Lo sviluppo gustativo è anch'esso convincente: vivace e dal ritorno agrumato sul finale.

EDITORIALE

IL COLLIO

Se c'è una zona di produzione del vino aperta, tuttora, a diverse influenze, questa è senza dubbio il Collio. Il Collio (Cuei in friulano, Brda in sloveno) è un'area collinare che si estende tra il fiume Isonzo e il suo affluente Iudrio, delimitata a sud dalla pianura friulana e a nord dalle frazioni di Mernico (Dolegna del Collio), Cobaler e Lasizze (Canale d'Isonzo), divisa tra Italia e Slovenia. Il territorio faceva parte dell'Impero austro-ungarico e dopo la Prima Guerra Mondiale entrò a far parte interamente della provincia di Gorizia. Dopo la Seconda Guerra Mondiale, invece, passò quasi interamente alla Jugoslavia. Dal 1991 la parte ex jugoslava è diventata Slovenia. Un territorio di confine all'ennesima potenza, dunque, dove si parla la lingua italiana, la lingua friulana e quella slovena. Una situazione articolata e solo apparentemente frammentaria, guardandola dal punto di vista del vino. Il confine fra Slovenia e Italia passa, infatti, sulla porta di molte cantine, sia del tricolore che slovene, ma il vino, lo sappiamo, unifica intenti e prospettive. Tanto è vero che, proprio in questa terra di antiche contrapposizioni, sarebbe possibile attuare una vera e propria denominazione internazionale, suggestiva e non priva di ricadute positive per ambo le parti in causa. Un'idea quella della Doc "internazionale" Collio, a cui sta pensando da tempo, per esempio, Slow Food e che potrebbe assumere un valore simbolico, oltre che mettere assieme produttori con diverse esperienze, ma con il medesimo obiettivo di valorizzare una delle zone bianchiste più significative al mondo.

Buona Lettura

SCHIOPETTO

Doc Collio Friulano

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 36.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Terre Friulane](#)

Proprietà: famiglia Rotolo

Enologo: Lorenzo Landi, Mauro Simeoni

La griffe è un filone aurifero nella "miniera" del Collio: un'azienda che ha saputo con largo anticipo farsi prestigiosa e "moderna", affinando il prodotto, ampliando la gamma, valorizzando i vitigni ma anche proponendo blend "orchestrali" che narrassero coralmente il territorio. Dalla famiglia eponima (dopo un arco di parabola che pareva essersi un po' impigliato) il subentro di un'altra rodata famiglia, i Rotolo, ha portato forte e nuova spinta propositiva. Il risultato? Vini "da" Schiopetto, cioè eccellenza vera: come questo Friulano, epigono della categoria, solido, duttile e longevo, in bilico tra classica mandorla e prato fiorito, e dalla incisiva sapidità.

(Antonio Paolini)

TIARE

Doc Collio Bianco Rosemblanc

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Tiare Società Agricola](#)

Proprietà: Roberto Snidarcig

Enologo: Roberto Snidarcig

Tiare, con base a Dolegna del Collio, 10 ettari vitati per una produzione media di 90.000 bottiglie, pur inanellando con continuità sbalorditivi premi e riconoscimenti, continua soprattutto a mettere in campo vini raffinati, con pochi eguali nel panorama bianchista tricolore. Una storia enoica relativamente breve quella di Tiare, se si pensa che Roberto Snidarcig ha cominciato nel 1985 a produrre vino. Difficile trovare il vino bandiera aziendale, perché è la produzione nel suo complesso ad emergere con grande forza. Ecco allora il Collio Bianco Rosemblanc 2016 dal naso impeccabile per pulizia e intensità, accanto ad una bocca vivace, sapida e di grande energia.

LA GRIFFE



VENICA

Doc Collio Sauvignon Ronco delle Mele

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 41.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Venica & Venica Società Agricola](#)

Proprietà: Gianni e Giorgio Venica

Enologo: Gianni Venica

Il Collio Friulano è una zona di vino bianco, di questo ci sono pochi dubbi. Già all'inizio del Novecento il 90% della produzione di questo lembo della provincia di Gorizia consisteva in vino bianco e le produzioni attuali, quelli della DOC, riconosciuta fin dal 1968, sono al 80% di vino bianco. La DOC comprende anche vino rosso, fatto principalmente con il Merlot, il Cabernet Sauvignon che raramente matura bene qui, e infine tracce di Refosco, Pignolo e Pinot Nero. Questione di clima: questo territorio di vino è tendenzialmente di clima fresco; i venti che scendono da nord e salgono dal mare Adriatico mantengono una temperatura molto propizia per il Pinot Grigio e Bianco, la Malvasia, il Friulano e il Sauvignon. L'ultima varietà è una delle specialità del goriziano e non sono poche le cantine che dicono, privatamente, che avrebbero molto piacere a basare principalmente i vini in bottiglia sul Pinot Grigio e Sauvignon, i due vitigni più soddisfacenti in queste colline. Innanzitutto a Cerò, accanto alla frontiera slovena, luogo particolarmente indicato per impianti di Sauvignon. Gianni e Giorgio Venica hanno capito questa vocazione molto tempo fa: è un dei retaggi di una proprietà con 80 anni di lavoro di successo. Il primo passo, dell'antenato Daniel, risale al 1930 con l'acquisto di una proprietà a Dolegna. I primi vini erano per il ristorante del luogo, all'inizio degli anni Settanta fu presa la decisione di offrire vini in bottiglia al pubblico, infine, con l'arrivo di Gianni e Giorgio, i nuovi concetti di mosti puliti, di temperature contenute, di fragranza, eleganza e persistenza che hanno trovato un riscontro immediato a partire da quasi 50 anni fa. Bisogna dire che la qualità del Sauvignon Bianco è stata compresa subito, le esitazioni poche e mai avallate da questa famiglia che sapeva bene ciò che aveva in mano. Dolegna al Collio si trova al nord di Cormons, infatti, e il fresco comincia a farsi sentire già a Ruttars: inconfondibile alle latitudini di questo comune. Il fatto che si vinifichino benissimo i Pinot, lo Chardonnay e, soprattutto, il Sauvignon - tutte uve precoci - è stato compreso a fondo dai Venica; una buona parte del blasone dell'azienda, sin dalla epoca del patriarca Adelchi, deriva dalla intuizione e intelligenza della generazione attuale. Non sono piccole produzioni: il Ronco delle Mele, più di 40mila bottiglie, è affinato sia in acciaio che in legno, un Sauvignon al cubo con note di pompelmo, sambuco, stoffa ed erbe dolci, è giustamente il vino bandiera della zona e della azienda, segno di una vocazione e di una vinificazione che ha indovinato tutto.

(Daniel Thomases)

PICÉCH

Doc Collio Friulano Anthena

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 1.200

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Agricola Picéché Roberto](#)

Proprietà: Roberto Picéché

Enologo: Roberto Picéché

I Picéché abitano dal 1920 la collina di Pradis e nel 1963 hanno cominciato il loro progetto enologico. Dal 1989 Roberto conduce l'azienda, impostata dal padre Egidio, ed oggi rappresenta uno dei nomi migliori della nuova generazione di produttori del Collio. L'Anthena, prodotto solo in Magnum, è un Collio Friulano fatto "alla vecchia maniera". Macera per 12 giorni in legno grande, senza alcun controllo di temperatura. Dopo la pressatura, il vino affina in tonneau per più di un anno. La versione 2016 ha profumi di frutti maturi che incrociano cenni di spezie e note affumicate. In bocca, il vino è denso, senza risultare mai pesante ed anzi sviluppandosi fragrante e ritmato.

RONCÚS

Doc Collio Bianco Vecchie Vigne

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Malvasia, Friulano, Ribolla Gialla

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Azienda Agricola Roncús](#)

Proprietà: Marco Perco

Enologo: Marco Perco

Nipote, come tanti, di mezzadro, Marco Perco ha approfittato della bella posizione della sua azienda, Roncús, posto, con quartiere generale, in via Mazzini del paese, per offrire vini non solo con molta personalità ma anche con una bella ripresa di tradizioni locali molto adatte alla produzione di vini di carattere. Fatti di uva che cresce sulle marne della collina, taglio indovinato di Malvasia (per dolcezza), di Friulano (per personalità) e di Ribolla Gialla (per vigore e sapidità). Affinato per un anno in botti grandi di rovere e poi per due anni in vetro, il vino, oltre alla bontà, racchiude in sé una gran parte della storia di queste zone.

(Daniel Thomases)





TERRE DEL FAET

Doc Collio Bianco del Faet

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Tocai Friulano, Malvasia Istriana

Bottiglie prodotte: 800

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Agricola Terre del Faet](#)

Proprietà: Andrea Drius

Enologo: Andrea Drius

Che il Collio Bianco, uvaggio di più magari passato in legno per maggiore "nobiltà", sia la vera espressione del territorio? L'etichetta di Andrea Drius in effetti è qualcosa di più e di diverso rispetto ai pur ottimi vini varietali. Interpreta il fatato 2016 in una semplicità solo apparente: all'olfatto le note dei vitigni si sovrappongono in un unicum maggiore delle componenti, e il palato è tanto succoso quanto saporito, con l'acidità talmente ben integrata in una morbidezza importante da risultare quasi nascosta (ma senza non vi sarebbe equilibrio). Un sorso a suo modo assertivo ma aggraziato: la sostanza e l'anima del Collio in tutta la sua verità.

(Riccardo Margheri)

GRADIS'CIUTTA

Doc Collio Malvasia

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Malvasia

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Azienda Agricola Gradis'ciutta](#)

Proprietà: Robert Princic

Enologo: Robert Princic

Anche qui non scherzavano mica. Anche questo lembo di terra, in cui il giovane Robert Princic ha voluto continuare le gesta enoiche intessute dalla sua dinastia, profuma di uomini, conflitti, sassi, terra e fatica capaci ancora oggi di farti pronunciare Collio o Brda, a seconda di dove ti portino il cuore e la mente. Come, ad esempio, davanti al vigneto terrazzato situato alle pendici del monte Calvario, dove i reperti della Grande Guerra si toccano letteralmente con mano. Dodici gli appezzamenti complessivamente lavorati da Robert: da cui anche questa Malvasia marcata da toni di susina, agrumi, nespola e mela, con palato asciutto, fresco, succoso e spadaccino.

(Fabio Turchetti)

RENATO KEBER

Doc Collio Friulano Zio Romi Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Agricola Keber Renato](#)

Proprietà: Renato Keber

Enologo: Renato Keber

Cormòns, per molti versi, è sloveno, basta guardare i nomi della parte alta (Giassico, Plessiva, Pradis, Zegla) per capire il giusto orgoglio per la lingua e tradizioni di questo popolo. Senza risentimento verso la parte italiana del paese, però: idea che condivide in pieno Renato Keber. Che può vantare una carriera notevole: studente brillante di enologia, consulente dei fratelli Venica, stimato produttore dei vini di Zegla. Artefice di molte bottiglie indimenticabili, comprese il Friulano Riserva Zio Romi: voluminoso, pieno, rotondo e profondo, proposta che si dimostra della famiglia Sauvignon ma con la potenza che solo il Sauvignon Verde - il Friulano, appunto - può riservare.

(Daniel Thomases)

FRANCO TERPIN

Trevenezie Igt Ribolla Gialla Quinto Quarto

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Ribolla Gialla

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Agricola Franco Terpin](#)

Proprietà: Franco Terpin

Enologo: Franco Terpin

San Floriano del Collio il paese, ponka il terreno, 10 gli ettari vitati e condotti con metodo naturale, sia in campo che in cantina: questo è Franco Terpin, in un territorio che definisce "dannatamente bello", abitato da "genti burbere ma vere". Tanti contadini, come lui. Dei suoi vini (per lo più bianchi), questa è la Ribolla Gialla Quinto Quarto, la linea di "vini naturali a un prezzo per tutti", come le frattaglie che restavano al popolo, dopo che i tagli nobili della carne andavano ai benestanti. Macerata qualche giorno, è dolce di noce e arancia surmatura, fresco di alloro e melissa. Il colore è caldo e avvolgente come il sorso, che entra un poco amaro, si allarga e si allunga grazie all'acidità, sostenuto centralmente dall'aderenza tannica.

VINTAGE



CARLO DI PRADIS

Doc Collio Bianco Pradis

Vendemmia: 1999

Uvaggio: Pinot Bianco, Friulano, Sauvignon, Malvasia

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Carlo di Pradis](#)

Proprietà: Boris e David Buzzinelli

Enologo: David Buzzinelli

Carlo di Pradis è una delle tante realtà a conduzione familiare che contraddistinguono il Collio friulano. L'azienda nasce nel 1937 ed oggi i fratelli Boris e David Buzzinelli la conducono con passione, ben incrociando tradizione ad innovazione, con la massima attenzione all'ambiente a governare il loro lavoro. Siamo a Cormòns e precisamente a Pradis, nel Goriziano. Terra di marne e arenarie, il cosiddetto flysch di Cormòns, una delle componenti principali che rendono i bianchi di questa parte del Friuli tra i più significativi d'Italia. I vigneti, quindici ettari in totale, si trovano per metà intorno all'azienda e per l'altra metà nella Doc Isonzo, nei comuni di Moraro e Mariano. Ottenuto da un uvaggio di Friulano, Sauvignon, Pinot Bianco e Malvasia, il Collio Bianco 1999 esibisce una fragranza aromatica ancora intatta con riconoscimenti di fiori gialli, frutta bianca, agrumi e qualche intrigante cenno di pietra focaia e spezia dolce. In bocca, il vino si mantiene ancora vivace e polposo e la sua densità si concede in una declinazione saporita e non priva di freschezza fino ad un finale caldo e morbido che richiama ancora il frutto.

L'OUTSIDER



GRAVNER

Venezia Giulia Igt Rosso Rujno

Vendemmia: 2003

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 1.400

Prezzo allo scaffale: € 120,00

Azienda: [Azienda Agricola Gravner Francesco](#)

Proprietà: Francesco Joško Gravner

Enologo: Francesco Joško Gravner

Non si sa bene quante bottiglie ancora ci siano. Di certo si sa che a un certo punto i rossi di Josko Gravner da uve non Pignolo spariranno. E tra questi anche la sua mitica Riserva Rujno. Merlot con un 5/10 per cento di Cabernet Sauvignon a seconda delle esigenze, sette anni di botte, sette anni di bottiglia, secondo una cabala tutta personale del vigneron di Oslavia. Difficile fare la descrizione di un vino messo in commercio dopo 14 anni: cambia lui e noi con lui. Rujno proviene dai vigneti Hum e Ruk, ormai dedicati solo a vitigni autoctoni (Ribolla e Pignolo). Fermentazioni lunghe, anche oltre un mese in grandi botti, mentre nei lunghi periodi di affinamento e maturazione il vino non viene mai filtrato né chiarificato. Se così fosse sparirebbero tre cose fondamentali per Gravner: batteri, enzimi e lieviti. Basta avere un po' di esperienza con i Merlot di alto lignaggio bordolesi per pensare che la somiglianza c'è eccome. Grande sapienza nell'uso dei legni, armonia naso/bocca perfetta che richiama frutta, sentori eterei, sottobosco, rocce e spezie. Un vino intatto che sembra farsi beffa del tempo con una succosità integra.

(Francesca Ciancio)



LA CANTINA IN CITTÀ

VIA DUCA D'AOSTA, 158 - GORIZIA

L'Enoteca [La Cantina in Città](#) a Gorizia (tel. +39 345 4691191) di Marco Marchiori concentra il focus della sua offerta, evidentemente, sui vini del Friuli con una proposta che comprende anche le realtà più piccole e meno note delle denominazioni regionali, non dimenticando però il resto dell'Italia con molte delle etichette più rappresentative del panorama enoico tricolore:

COSA VENDE

Lis Neris, Venezia Giulia Cabernet Sauvignon 2017 - € 16,90

Fine ed elegante rosso dal sorso succoso e piacevole

Castelvecchio, Carso Cabernet Franc 2016 - € 13,80

Note aromatiche varietali caratterizzano questo vino di beva docile e fragrante

Ivan Vogric, Collio Pinot Grigio 2018 - € 12,90

Un bianco solido aromaticamente e dalla tensione gustativa convincente

Colle Duga, Collio Friulano 2018 - € 16,80

Tra i migliori della denominazione, nel Friulano trova massima espressione

Sturm, Friuli Chardonnay Andritz 2018 - € 13,90

Fattura ineccepibile dalla notevole pulizia olfattiva e dalla bocca ben delineata

Terčič Matijaz, Collio Sauvignon 2015 - € 14,30

Stile personale e di carattere per questo bianco decisamente territoriale

Buzzinelli Maurizio, Collio Malvasia 2018 - € 13,90

Buona declinazione di un vitigno un po' marginale ma di bella espressività

La Rajade, Collio Ribolla Gialla 2017 - € 13,00

Una Ribolla Gialla profumata e dalla progressione gustativa densa ed articolata

Edi Keber, Collio Bianco 2017 - € 16,50

Marchio che sta i primi della denominazione e che non delude mai

Caccese Paolo, Collio Friulano 2018 - € 16,90

Profilo olfattivo netto ad anticipare un gusto altrettanto solido e appagante

COSA CONSIGLIA

Ivan Vogric, Collio Cabernet Sauvignon 2016 - € 13,90

Pulizia aromatica notevole per un rosso dal sorso bilanciato e fragrante

Ivan Vogric, Collio Malvasia 2018 - € 12,90

Convince sia nei profumi che nel suo sviluppo gustativo questo bianco di territorio

Terčič Matijaz, Venezia Giulia Vino degli Orti Bianco 2016 - € 15,60

Un bianco segnato da forte personalità e grandi contrasti aromatici e gustativi

La Rajade, Collio Caprizi Riserva Bianco 2015 - € 17,80

Un bianco capace di offrire una prospettiva temporale di grande respiro

Fiegl, Venezia Giulia Malvasia Frizzante Surlì - € 13,50

Versione particolare della Malvasia, tutta improntata all'immediatezza di beva

Francesco Rotolo, Venezia Giulia Ribolla Gialla 2018 - € 12,80

Immediata nei profumi fruttati, quanto subito piacevole al sorso

Francesco Rotolo, Friuli Venezia Giulia Friulano 2018 - € 12,80

Profumi puliti di frutti e fiori ad anticipare un gusto sapido e intenso

Casella Pasqualino, Colli Orientali Tazzelenghe 2015 - € 18,00

Rosso di bella personalità e di piacevole fragranza

Buzzinelli Maurizio, Collio Malvasia 2017 - € 13,90

Semplice negli aromi ma decisamente invitante nella sua progressione gustativa

Komjanc Alessio, Collio Traminer Aromatico 2017 - € 11,00

Una voce un po' "fuori dal coro" che interpreta un vitigno alloctono

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



BORGIO DEL TIGLIO

Doc Collio Friulano

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Az. Agricola Borgo del Tiglio](#)

Proprietà: Nicola Manfredari

Enologo: Nicola Manfredari

Il farmacista Nicola Manfredari nel 1981, dopo la morte del padre, lasciò il camice bianco e prese in mano le redini della piccola azienda di famiglia, che, allora, contava su tre ettari di vigneto. Nasce così Borgo del Tiglio, che oggi coltiva nove ettari di vigneto nel cuore del Collio. Evidentemente, la cifra aziendale è quella bianchista, benché non manchino anche etichette a base di Merlot e Cabernet Sauvignon, a segnalare che il modello enologico prediletto è quello francese. I vini hanno un'impostazione garbata, che punta più sulla finezza e meno sulla potenza. Uno stile definito che è rimasto invariato, al di là delle mode passeggere, contraddistinguendo le etichette di Borgo del Tiglio. Maturato in barrique il Collio Friulano è bianco mai invadente all'olfatto e di bella bevibilità al palato. Si presenta di un bel giallo paglierino carico alla vista. Al naso, esordisce con cenii floreali, poi affiancati da note fruttate di pera, pesca, erbe aromatiche e, infine, pietra focaia. In bocca, non è povero di struttura, ma il suo sviluppo è delicato, fresco e di buon ritmo e sapidità.

LA SORPRESA



STURM

Doc Collio Friulano Bio

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 4.932

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Società Agricola Sturm](#)

Proprietà: Denis e Patrick Sturm

Enologo: Patrick Sturm

Ancora suoli che si dividono tra marne e arenarie (il "flysh", che localmente è detto "ponca") e, soprattutto, Zegla: una manciata di declivi frastagliati, che salgono dal Collio Friulano alla Slovenia. Qui, in un'estensione non immensa, è concentrata l'élite enoica del Collio ed è qui che si trova anche la cantina Sturm. Come suggerisce il nome, le origini della famiglia sono austriache e l'azienda, agli inizi degli anni '70, ha cominciato il suo percorso enologico, che oggi continua brillantemente con la conduzione di Oscar e di figli Denis e Patrick. Gli Sturm gestiscono un potenziale produttivo di 80.000 bottiglia di media all'anno, ottenute da 12 ettari di vigneto, rappresentando il "taglio" classico aziendale dell'artigianato enologico che contraddistingue da sempre il Collio. Il Collio Friulano 2018 versione Bio ci ha colpito per stoffa e vivacità in abbondanza. Un vino schietto, pieno e gustoso, dai profumi nitidi e fragranti, che spaziano dai fiori ai frutti, e che possiede progressione gustativa sapida e succosa, con finale dalla bella nota di erba aromatica a chiudere un sorso dinamico e scattante.

SPUNTATURE

AD ESEMPIO, IL FRIULANO...

Sono passati giusto un po' più di dieci anni da quando il Tocai è stato "ritirato" per far posto al Friulano. Una vicenda per certi aspetti bizzarra, a ben guardare, in cui si sono confusi elementi diversissimi. Fino al 2007 regnava in Friuli il "Tocai" oggi invece il "Friulano". Il cambio dopo la contesa con l'ungherese Tokaji, che, peraltro, non ha turbato il valore e soprattutto il gusto del vino dagli antenati francesi. Già, perché, grazie all'analisi del Dna, sembra ormai assodato che l'origine del Tocai friulano sia riconducibile al Sauvignonasse, presente nei vigneti del Bordolese e arrivato in Friuli, probabilmente assieme al Sauvignon, nel periodo in cui - a metà dell'Ottocento - arrivarono le varietà francesi anche nei vigneti friulani. In questo senso, la disputa italo-ungherese, che arrivò perfino in sede Ue, non avrebbe avuto alcuna ragion d'essere: il Tocai friulano è un vitigno di origine francese, il Tokaji ungherese è una denominazione, cioè un luogo dove da sempre viene coltivato, per la maggior parte, il vitigno "Furmint". Per non parlare della evidente differenza organolettica. Basti solo ricordare che il Tocai friulano è un vino secco, quello ungherese, benché possa esistere anche in tale declinazione (szàraz) o abboccato (éder), è famoso per la sua versione dolce. Ma tant'è: dalla vendemmia 2008, il nome Tocai non può essere più utilizzato ed è sostituito dal nome "Friulano", a sottolineare il forte legame del vino col territorio. Il vecchio Tocai però non è scomparso: ha solamente cambiato nome. Il suo gusto, la qualità e la relazione con il suo territorio rimangono quelli di un tempo, custoditi sotto la sua nuova denominazione.

IL BUONO DEL TERRITORIO



RADICCHIO ROSA DI GORIZIA

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI RADICCHIO ROSSO DI GORIZIA, ROSA DI GORIZIA E CANARINO
VIA DEL MONTE SANTO, 133
GORIZIA

Tel: +39 335 8370254

Sito Web: www.larosadigorizia.com

Quando parliamo del Radicchio non c'è soltanto il rosso trevigiano. Raggruppata intorno a soli otto produttori, l'associazione dei produttori del Radicchio Rosa di Gorizia, porta avanti con passione la coltivazione e la diffusione di questo particolare radicchio rosso (*Cichorium intybus*), simile ad una rosa appena sbocciata. Conosciuto fin dai tempi degli Asburgo, è riuscito a mantenere la sua fama fino ai giorni nostri. Di più, negli anni '50 del Secolo Scorso, questo radicchio, incrociato con una varietà da taglio, ha dato origine al radicchio "canarino", identico al rosa, tranne che per il colore che risulta essere giallo con striature rosse. La sua produzione però è ormai limitata ad una superficie ristretta, coltivata da pochi contadini. Il Radicchio Rosa di Gorizia ha un sapore intenso, appena amarognolo, croccante. Il colore è rosso carico, brillante, con variegature sfumate verso il rosa o il rosso granato. Gli agricoltori più anziani della zona ricordano che la produzione di questo tipo di radicchio rappresentava per le aziende miste (orto, stalla, coltura estensiva) una tra le poche colture capace di garantire un certo reddito anche d'inverno. A ottobre la rosa raggiunge la dimensione ottimale e con le prime brinate il colore vira dal verde al rossastro. Questo è il momento in cui è pronto per la raccolta che inizia verso la fine di novembre, con le radici che vengono conservate in ambienti riparati. In quest'ultima fase il radicchio riprende a vegetare e sviluppa il cuore che poi sarà il prodotto finale della coltura.

PAROLA DI RISTORANTE



TRATTORIA AL CACCIATORE

VIA SUBIDA, 52 - CORMONS (GO)

Tel: +39 0481 60531

Sito Web: www.lasubida.it

La famiglia Sirk è dal 1959 che gestisce un'osteria di campagna, diventata successivamente un punto riferimento per tutti i gourmet che si trovano nel Collio. Il patron Josko Sirk, dal 1968 alla guida del locale, l'ha trasformata in quella che è diventata celeberrima come "La Subida" e che oggi raccoglie l'Osteria e la Trattoria al Cacciatore. Josko ha dapprima recuperato i piatti della tradizione e poi, ad inizio Nuovo Millennio, li ha arricchiti con una cucina più raffinata e una produzione di aceto da Ribolla Gialla, che già da solo basterebbe per la visita. A presidiare i fornelli lo chef Alessandro Gavagna, dalla mano esperta e dalla grande attenzione al territorio, la vicinissima Slovenia; ma anche la cultura gastronomica, austriaca, veneta e giuliana. Una cucina mitteleuropea, insomma, dalle materie prime di prima qualità provenienti da fornitori locali.

LA TOP 5 DI "I TIGLI"

- 1° Vosca**
Collio Friulano 2018 - € 23,00
- 2° Damijan Podversic**
Venezia Giulia Malvasia 2014 - € 48,00
- 3° Muzic**
Collio Bianco Stare Brajde 2017 - € 25,00
- 4° Borgo del Tiglio**
Collio Friulano Ronco della Chiesa 2016 - € 70,00
- 5° La Castellada**
Collio Rosso Castellada 2009 - € 62,00



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:

✉ **Nicole Schubert:** +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - Email:

☎ Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Consorzio Tutela Vini Collio

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo iquadernidivinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it



Con Clickbuy™ vendi i tuoi vini alle fiere ed al prezzo che vuoi tu! E con l'App Enosocial® i tuoi clienti li acquireranno con un click!



SIGNORVINO
100% VINI ITALIANI