



Vino e dintorni ...

Le colline che circondano Gorizia, zona di produzione della DOC Collio (o Collio Goriziano) costituiscono uno dei migliori ambienti naturali in assoluto per la coltivazione della vite.

E' una piccola area compresa tra il fiume Judrio ed il confine con la Slovenia che gode dell'influsso benefico del mare (il non lontano golfo di Trieste), della positiva protezione di vicine barriere naturali (catene montuose e boschi molto ben tenuti: non è raro – come è capitato a noi - scorgere i caprioli dai vigneti) e di una insolazione intensa.

Il regolare susseguirsi di vallate ed alture a breve distanza le une dalle altre, inoltre, determina una inclinazione ottimale del suolo che, oltre a migliorare il drenaggio, provoca un maggiore impatto dei raggi del sole sulle viti. Ma, l'eccellenza e l'unicità dei vini prodotti in quest'area – tra i migliori vini italiani – devono molto soprattutto alle caratteristiche geologiche del terreno: rocce marnose ed arenarie che in superficie si sgretolano in frammenti scagliosi e via via in argilla finissima (la cosiddetta "ponka", termine friulano che identifica la marna) e, a diverse profondità, presenta una peculiarità piuttosto rara: uno strato denominato "Flysh di Cormons"¹.

E' proprio questa conformazione unica che conferisce ai vini del Collio una freschezza eccezionale e la loro attitudine all'invecchiamento. Soprattutto nei vini bianchi² questo crea nelle DOC Collio e Collio Orientali del Friuli delle condizioni uniche in Europa: esprimono la loro potenza ed il massimo della loro personalità dopo 3/5 anni di invecchiamento (uno dei motivi per cui vengono indicati dalla stampa internazionale come "Super-Whites" oppure qualche volta "bianchi-rossi").

Gli uomini di Gorizia poi hanno fatto il resto: credendo e promuovendo il loro territorio e le sue tipicità, salvando vitigni unici come *la Ribolla gialla*, *il Refosco*, *il Picolit*. Intelligentemente. Riproponendo una tradizione viva, stimolata dall'innovazione e resa insieme diversa e fedele a se stessa.

Grazie alla guida di Roberto Sirok, nostro amico e Virgilio in questo viaggio, siamo entrati nelle case di Cormons e seduti intorno ai tipici focolari friulani siamo venuti a contatto con il carattere di questa terra.

In questo diario di viaggio vi proponiamo un assaggio del Collio attraverso la visita di un produttore storico, Primosic, tra i primi ad entrare nel Consorzio dei Produttori del Collio, ed è sua la prima bottiglia etichettata nel 1964.

Il "Collio" nella bottiglia: la forte personalità delle terre di Gorizia.

di Francesco Cardelli

Il 3 e 4 Dicembre 2004, facendo base nel grazioso paese di Cormons, abbiamo visitato l'azienda Primosic.

Vini bianchi da non bere subito: un invito a scoprire il Barolo dei bianchi.

E' una questione di terreno che nel Collio possiede delle caratteristiche geologiche eccezionali e di una posizione geografica felice che fonde in giusto equilibrio gli influssi benefici del mare e della montagna. E' per questi motivi che i vini bianchi del Collio mantengono a lungo la loro struttura continuando a migliorarla negli anni: sono bianchi da gustare appieno quando sono maturi, dopo 3/5 anni dalla vendemmia. Come per i vini rossi il Barolo, che da giovane è chiuso e poco aggraziato e a distanza di anni regala profumi e sapori straordinari, così per i vini bianchi il Collio ha una marcia in più regalando con il passare degli anni sensazioni piacevoli e sorprendenti. Vino bianco dell'anno? E chi l'ha detto? Molto meglio il vino bianco d'annata!

La zona di produzione della DOC Collio



Comprende questi 8 comuni in provincia di Gorizia: Farra d'Isonzo, Dolegna del Collio, Cormons, Capriva del Friuli, San Lorenzo Isonzo, San Floriano al Collio e Mossa.

>> continua in ultima pagina

¹ In geologia è una formazione sedimentaria costituita da numerosi strati calcarei depositati, dalle acque provenienti da un rilievo in smantellamento, in un bacino creato da un progressivo affossamento della crosta terrestre.

² Vedi riquadro "Vini bianchi da non bere subito: un invito a scoprire il Barolo dei bianchi".

Primosic

E' un'azienda storica del Collio le cui origini risalgono all'Ottocento. Dopo le due guerre mondiali l'azienda è presa in mano da Silvestro Primosic che imposta un nuovo corso. Oggi Silvestro e' affiancato dai figli Marko, enologo, e Boris che segue la parte amministrativa. E' Silvestro stesso che si dedica con la passione e l'energia di sempre allo sviluppo ed alla cura dei vigneti.

Lara, moglie di Marko, ci accoglie nella sala di degustazione e con un bicchiere di Ribolla gialla in mano – fini e netti i profumi – ascoltiamo le caratteristiche climatiche delle ultime annate: nel Collio il 2004 è stato segnato da un andamento climatico particolarmente favorevole, si parla di una grande annata "...ed era interessante vendemmiare perché" racconta Lara "c'erano grappoli gialli, maturi, bellissimi e grappoli verdi che abbiamo dovuto lasciare lì per poi ritornare e rivendemmia. E' bello raccontare, certo, ma fare è un'altra cosa!". Il 2003 è stato tutto al contrario, un anno molto difficile, con tanta trepidazione, perché all'inizio i grappoli erano bruciati dal sole, poi man mano il clima è cambiato, i grappoli si sono evoluti ed il vino si sta evolvendo ancora in modo diverso da vitigno a vitigno.

Dalla sala, attraverso un passaggio, raggiungiamo direttamente le grotte che ospitano la cantina; un pozzo naturale sotterraneo - bello a vedersi e recentemente ristrutturato – assicura la percentuale ottimale di umidità.

Barriques di Allier e Tonneau (carati da 500 litri) vengono utilizzate insieme con sapienza in una complessa ricerca di armonia che nella linea Gmajne (in sloveno significa "vigna") – vini n° 3,4,5 in degustazione - e nell'eccezionale Klin – vino n° 6 - raggiunge la massima espressione. Le barriques di 1° e 2° passaggio sono dedicate al bianco, dopo vengono utilizzate per il rosso con una vita massima di 5 anni. I Tonneau sono impiegati soprattutto per la ribolla gialla.

La diversità di utilizzo dipende dall'annata, dai tempi e dal vino: la Ribolla gialla che è un vino di alta acidità, molto elegante, con meno struttura degli altri vitigni eleva nei tonneau da 6 a 8 mesi (dipende dall'annata) mentre chardonnay e pinot grigio elevano in barriques da 8 a 12 mesi e fino a 24 mesi per il solo Klin (assaggiandolo non si sentono affatto: è un vino che può davvero cambiare l'idea della barrique).

Risaliamo ed iniziamo la degustazione: prima i bianchi, la linea classica seguita dai cru Gmajne e dopo, per i rossi, il Refosco ed il Metamorfosis.

La degustazione

1. Collio Ribolla Gialla 2003
2. Collio Pinot grigio 2003
3. Collio Pinot grigio Gmajne 2003
4. Collio Ribolla Gialla Gmajne 2002
5. Collio Chardonnay Gmajne 2002
6. Collio Klin 2000
7. Refosco della Venezia Giulia 2003
8. Collio rosso Metamorfosis 2002

Il Collio in una bottiglia di Merlot del 1967.

E' il 4 Dicembre. Marko Primosic – tre giorni prima è stato a Bergamo per l'ultimo saluto a Veronelli - risale dalla cantina con una bottiglia particolare in mano. "E' una bottiglia di Merlot del 1967 di casa nostra. Il vigneto da cui provengono le uve esiste ancora e produce oggi il Merlot del vino Metamorfosis (campione n° 8). E' Uno dei primi vini fatti da mio padre che Veronelli ha descritto nella storica rivista ' Vini e Liquori '. E' da 5 anni che non apro una bottiglia così. La dedico a Veronelli". L'etichetta è stata fatta dalla mamma di Marko "all'epoca non potevamo permetterci un designer" e riproduce la zona di Oslavia, sede dell'azienda. Marko ci guida in questa degustazione che rivela la particolare attitudine di questo territorio ad una viticoltura di eccezionale qualità: "Ci sono bottiglie che sono delle curiosità, non è importante come è il vino oggi. L'importante è che al naso ricordi il Merlot appieno, in bocca è ovviamente sabbioso, ma la struttura minerale ed acida è rimasta potente mentre i tannini sono morbidi. L'aroma non è ossidato, sembra un Porto, con profumi di cioccolato tipici del Merlot invecchiato, che pian piano si aprono in tabacco e sentori di radice amara, di china. E' una continua evoluzione. Ed è stata una sorpresa anche per me: l'acidità è ancora notevole. E' una questione di terreno che è difficilmente spiegabile perché è poi quella che distingue ogni appezzamento: per esempio, usando i grandi, che cos'è che fa la differenza tra un Romanee Conti ed il suo vicino? Un appezzamento di terreno felice, che riesce a dare risposte di un certo tipo. Poi, ovviamente, la cultura di chi ci lavora, la tradizione, di farlo in un certo modo, il produrre poco, sono surplus che si aggiungono a qualcosa che già di suo lavora bene, cioè produce in un certo modo.



>> continua a pag. 3

Suggerimenti per una visita nel Collio.

Come arrivare a Cormòns:



Dalla A4 uscire al casello di Villesse, proseguire per Gradisca d'Isonzo e per Cormòns.

Dove abbiamo dormito

Ecco un altro esempio da cui prendere spunto! Grazie al nostro caro cicerone, Roberto Sirok, abbiamo scoperto che la Pro Loco di Cormòns (Promo Cormòns Collio) per favorire e promuovere il soggiorno tra le belle colline del Collio mette a disposizione degli appartamenti comodissimi nel centro della cittadina, completamente arredati, con stoviglie, biancheria, doppi servizi, tv, lavatrice e posto auto. I prezzi sono vantaggiosissimi e noi ci siamo trovati benissimo: ci è sembrato di stare a casa! Tenete conto che offre inoltre una vasta gamma di servizi turistici: da visite guidate a servizi Taxi e Tour.

Promo Cormòns Collio

Ufficio: Via Matteotti, 69 34071 Cormòns (GO) Tel.: 0039.0481634653

info@collionline.it www.collionline.it

La Gastronomia nel Collio

La cucina del Collio proviene da una tradizione gastronomica particolarissima, è un amalgama delle culture che si sono alternate e degli influssi dei popoli confinanti: la cucina di Venezia, la cui influenza si avverte nelle minestre e nelle preparazioni a base di pesce, la cucina austro-ungarica (con le sue componenti boema, polacca, ungherese e slava) per i dolci ed i piatti a base di carne e selvaggina, la cucina popolare slovena. Non lasciate il Collio senza averla provata, è un'esperienza da non perdere.

Per saperne di più:

1. "Ricette Friulane - Friuli Path of Flavours" di Walter Filippetti - Ed. Il Gusto Gribaudo.
2. "La cucina della terra di Cormòns" a cura di Lella Au Fiore - Edizioni La Laguna
3. www.friuliviadelsapori.it

Se avete un po' di tempo in più:

Avete l'imbarazzo della scelta: 12 itinerari nel Collio consigliati su www.collionline.it. Da vedere a Cormòns: il Palazzo municipale in stile palladiano, il Duomo e Centa, il castello di epoca romana, la chiesetta della Subida e la Chiesa di S. Caterina, la raccolta d'arte parrocchiale, l'Enoteca di Cormòns, cooperativa di soci produttori nata nel 1984 che presenta i vini della zona del Collio e dell'Isonzo ed in cui durante tutto l'anno vengono promossi appuntamenti per buongustai.

Inoltre da segnalare la "La Vigna del Mondo" della Cantina Produttori di Cormòns, impiantata nel 1983 ospita oltre 450 varietà di vitigni, provenienti da tutti i continenti, che danno origine al "Vino della pace", unico perché ogni anno viene spedito a tutti i capi di Stato con il suo messaggio di pace e di fiducia in un futuro migliore.

>> segue da pag. 1

Sottodenominazioni da uvaggi:

Collio Rosso: prodotto con uve Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon, e/o Merlot e/o Pinot Nero.

Collio Bianco: prodotto con uve Ribolla gialla (45%-55%), Malvasia istriana (20%-30%) e Tocai (15%-25%).

Sottodenominazioni varietali:

Collio Cabernet (prodotto con uve Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon) e tutti i seguenti vinificati in purezza: **Collio Cabernet Franc, Collio Cabernet Sauvignon, Collio Merlot, Collio Pinot Nero, Collio Chardonnay, Collio Malvasia, Collio Muller Thurgau, Collio Picolit, Collio Pinot bianco, Collio Pinot grigio, Collio Ribolla o Ribolla Gialla, Collio Riesling, Collio Riesling italoico, Collio Sauvignon, Collio Tocai Friulano, Collio Traminer aromatico.**

Dove abbiamo mangiato:



"MI C" VECCHIE E PROVINCE
Via Zorutti, 18 - 34070
Mossa (GO)
Tel. 0481 808693
(Chiuso il Mercoledì)

Ci siamo trovati molto bene ed è un ottimo locale, un'antica "frasca", dove avvicinarsi alle usanze, sapori tipici e piatti sloveni. A noi sono piaciuti molto l'orzotto al baccalà con polenta e montasio, i ravioli ripieni di patate ed erbe al sugo d'arrosto, gli gnocchi di carote al cinghiale, il salame all'aceto con il caratteristico "frico croccante"³.

³ Piccolo tortino croccante a base di polenta e patate.