



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 giovane produttore, Terpin, per scoprire i segni di continuità e di unità di una comunità e scorgere forse il filo conduttore di un carattere da considerare come esempio: scommettere nella tipicità di un territorio e nell'innovazione intelligente, promuoverle ed andare avanti. INSIEME.

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".

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 Terpin

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

La degustazione

Collio Bianco DOC 2001

Zona di produzione: San Floriano del Collio - **Età del vigneto:** dai 10 ai 50 anni - **Esposizione:** Sud - Sud Ovest - **Altitudine:** dai 100 ai 150 metri - **Tipologia di terreno:** Ponka (Marne e Arenarie) - **Vitigni:** Chardonnay 25%, Pinot Grigio 25%, Sauvignon 25%, Tocai 25% - **Sistema di allevamento:** Cappuccina e Guyot - **Densità di impianto:** 5.000 ceppi per ettaro - **Resa per ettaro:** 40/50 quintali - **Epoca di vendemmia:** Prima decade di settembre - **Tecnica di vinificazione:** uve raccolte tardivamente, fermentazione in barriques per 25 giorni, temperatura di fermentazione non controllata, fermentazione malolattica ed elevazione in barriques per 11 mesi, affinamento in bottiglia per altri 7 mesi - **Bottiglie prodotte:** 9.000 -

Alla vista è cristallino, giallo paglierino molto carico, consistente. Al naso si presenta intenso, persistente, fine, complesso e fragrante: accanto alle note di frutta bianca e gialla molto matura e di vaniglia, sentori minerali e di fiori bianchi. In bocca è setoso, equilibrato tra alcool e acidità. Persistenza lunghissima, legata alle note di legno e a quelle fruttate e minerali. Da abbinare con cibi dal sapore intenso e ricchi di profumi ed aromi: carni bianche salsate, montasio giovane, risotti alle erbe fini, pasta con le alici.

Collio Rosso DOC 2001

Zona di produzione: San Floriano del Collio - **Età del vigneto:** 80 anni - **Esposizione:** Sud/Sud Ovest - **Altitudine:** dai 100 ai 150 metri - **Tipologia di terreno:** Ponka (Marne e Arenarie) - **Vitigni:** Cabernet Sauvignon 80%, Cabernet Franc 10%, Merlot 10% - **Sistema di allevamento:** Cappuccina - **Densità di impianto:** 5.000 ceppi per ettaro - **Resa per ettaro:** 40/50 quintali - **Epoca di vendemmia:** Prima decade di Ottobre - **Tecnica di vinificazione:** Pressatura soffice, fermentazione alcolica per 20 giorni, temperatura di fermentazione 25/30 °C e successivo svolgimento della malolattica, elevazione in barriques per 12 mesi, affinamento in bottiglia per altri 12 mesi - **Bottiglie prodotte:** 1.300 -

Il colore è rosso rubino molto intenso. Al naso è fine, fruttato: emergono note di mora, mirtillo e sentori speziati di liquirizia, pepe e legno. In bocca si conferma di grande impatto, l'alcolicità è ben supportata dalla freschezza da tannini di grande livello gustativo. Chiude con piacevoli ricordi speziati e minerali. Ideale su piatti succulenti a base di carni rosse di media cottura e piatti di selvaggina con sughi di cottura molto concentrati.

Collio Ribolla Gialla DOC 2001

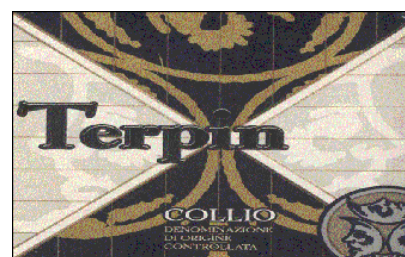
Zona di produzione: San Floriano del Collio - **Età del vigneto:** dai 4 ai 20 anni - **Esposizione:** Sud - Sud Ovest - **Altitudine:** dai 100 ai 150 metri - **Tipologia del terreno:** Ponka (Marne e Arenarie) - **Vitigni:** Ribolla Gialla 100% - **Sistema di allevamento:** Guyot - **Densità di impianto:** 5.000 ceppi per ettaro - **Resa per ettaro:** 40/50 quintali - **Epoca di vendemmia:** Ultima decade di settembre - **Tecnica di vinificazione:** Pressatura soffice, fermentazione in tonneau da 7,5 ettolitri, temperatura di fermentazione non controllata, fermentazione malolattica ed elevazione in barriques per 11 mesi, affinamento in bottiglia per altri 7 mesi - **Bottiglie prodotte:** 2.600 -

Cristallino, giallo paglierino carico di grande luminosità. Offre al naso sensazioni grasse e fresche allo stesso tempo: dapprima lo speziato dolce della vaniglia e un lievissimo miele, poi note fruttate di mela, nespola, uva spina. Complesso, si aggiungono note floreali di ginestra e scorza di cedro. In bocca la vena fresca è molto evidente e ben bilancia, insieme ad una buona sapidità, la morbidezza del vino. Su pesci salsati, timballi, risotti, paste con sughi di carne, frittate con formaggi.

Sialis - Igt delle Venezie Pinot Grigio 2001

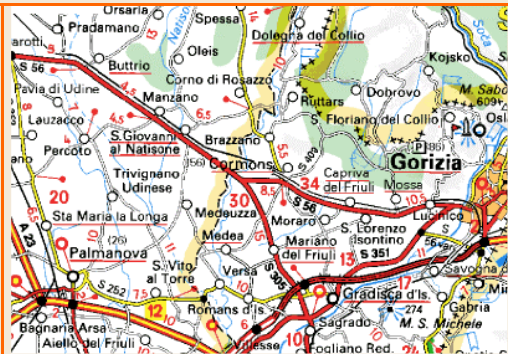
Zona di produzione: San Floriano del Collio - **Età del vigneto:** 15 anni - **Esposizione:** Sud - Sud Est - **Altitudine:** dai 100 ai 150 metri - **Tipologia del terreno:** Ponka (Marne e Arenarie) - **Vitigni:** Pinot Grigio 100% - **Sistema di allevamento:** Guyot - **Densità di impianto:** 5.000 ceppi per ettaro - **Resa per ettaro:** 40/ 50 quintali - **Epoca di vendemmia:** Primi giorni di settembre - **Tecnica di vinificazione:** Pressatura soffice, fermentazione sulle bucce per 8 giorni in tino aperto, fine fermentazione in botti da 5 ettolitri, temperatura di fermentazione non controllata, elevazione in botti da 5 ettolitri per 12 mesi, affinamento in bottiglia per altri 12 mesi - **Bottiglie prodotte:** 1.000

Di colore rosa tenue e di buona consistenza. Al naso presenta sentori di frutta cotta evidenti, vaniglia, tabacco su sottofondo minerale. In bocca conferma tutta la sua sapidità, il principale elemento equilibratore della spiccata spalla alcolica che dota il vino di una struttura poderosa. Su formaggi freschi a tendenza dolce e piatti a base di carne, sia semplici sulla piastra, sia con salse e spezie. Bene anche con i risotti e i piatti di pesce elaborati.



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:

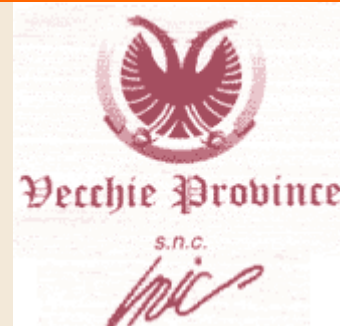
Collio Rosso: prodotto con uve Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon, e/o Merlot e/o Pinot Nero.

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"⁴.

⁴ Piccolo tortino croccante a base di polenta e patate.