



PINOT
NEL COLLIO
BIANCO

RITRATTI

ristorHunter



I RITRATTI:

<https://www.pinotbianconelcollio.it/>

RUSSIZ SUPERIORE
VENICA&VENICA
LIVON
CASTELLO DI SPESSA
PASCOLO
TOROS
SCHIOPETTO

RACCONTI DI FRANCESCA ORLANDO

INCONTRO CON ILARIA FELLUGA

Una storia di amore per il vino lunga oltre cent'anni.

<https://www.ristorhunter.com/incontro-con-ilaria-felluga/>



Ilaria Felluga è una di quelle donne che quando la incontri vieni travolta da giovane entusiasmo. C'è però anche un magico alone di antica saggezza che avvolge la sua energia. È un abbraccio di luce sapiente, di amore per un mestiere che, tramandato generazione dopo generazione, è arrivato, protettivo e forte, fino a lei. Le illumina lo sguardo e acuisce la delicata dolcezza della sua voce quando le chiedi di raccontarti la storia della **famiglia Felluga**.

Siamo a Russiz Superiore, circondate da vigne che narrano di una terra votata al vino, il Collio. Siamo qui per parlare di questo territorio e, appunto, delle prestigiose realtà vinicole Felluga.

Galeotto fu il Pinot Bianco, perché Marco Felluga, il nonno di Ilaria, è la pietra miliare, il fautore, della Rete del Pinot Bianco nel Collio e questo è il primo di sette viaggi a comporre un racconto che svelerà la storia e le anime di sette famiglie capaci, insieme, di dipingere in un unico quadro tutti i colori di una terra unica come il Collio.

Ma se il Pinot Bianco è il leitmotiv, questo vino è solo uno (certo, il prediletto) dei tanti figli del Collio e delle sette famiglie della Rete. Tanto che mi piace pensare che il vero filo rosso sia l'amore, capace di legare insieme tante generazioni, queste famiglie, i loro sette Pinot Bianco, tutti i loro vini e i miei sette racconti.



Le sei generazioni Felluga.

Ilaria è la donna che porta in dote la responsabilità e la gioia della sesta generazione Felluga. Una storia di vocazione per il vino nata nella seconda metà del 1800 a Isola d'Istria. È qui, infatti, che la dinastia Felluga muove i primi passi: una locanda e la produzione dei due primi vini di famiglia, la Malvasia e il Refosco.

Ma se c'è un termine capace di raccontare la storia di successo della famiglia Felluga è lungimiranza, quella di saper riconoscere e valorizzare le potenzialità di territori e di uve in primis. Se già la seconda generazione pensa infatti di sfruttare una rotta mercantile per distribuire i vini in Friuli, è **Giovanni Felluga**, terza generazione, che riconosce nel Collio la vocazione al vino e decide di trasferire qui l'attività di famiglia.

“Fu una scelta previdente – racconta Ilaria –. Con la guerra tutto ciò che era a Isola infatti venne perduto: la locanda, le case, i possedimenti terrieri... Il nonno mi ha raccontato che il fratello di suo padre, che gestiva la locanda, dovette scappare di notte, d'improvviso. Ricevette una soffiata mentre rientrava a casa e fuggì, a piedi fino a Trieste. Mi vengono i brividi a pensarci, sono cose che vedi nei film e invece è la realtà che ha toccato la mia famiglia!”.

Così si scrive il primo pezzo di storia, dal mare alla terra, della famiglia Felluga. Giovanni aveva sette figli, ma i nomi noti della quarta generazione sono Livio e Marco.

L'azienda **Marco Felluga**, a Gradisca di Isonzo, deve a quest'ultimo il nome e la fondazione. E proprio a Marco, penultimo dei sette figli di Giovanni, formatosi nella scuola di enologia di Conegliano, si deve anche l'evoluzione dei vini Felluga; grazie alla ricerca, al credo nell'innovazione, che ha alzato l'asticella qualitativa della produzione di famiglia.

“Nonno Marco e suo fratello Livio – continua Ilaria – lavorarono insieme fino al 1956, quando decisero di separare le attività. Nonno dice sempre che due galli non possono stare nello stesso pollaio – ride –! Nonno è rimasto nella sede storica di Gradisca, mentre Livio si è spostato sui Colli Orientali. Qualche anno dopo, e arriviamo al 1967, nonno si innamora di questa proprietà, Russiz Superiore, e fa una tale spudorata “corte” al vecchio proprietario da riuscire ad acquistarla”.

I 700 anni di storia di Russiz Superiore.

Con oltre settecento anni di storia sulle spalle, **Russiz Superiore** è stato un piccolo borgo medievale, una fortezza, la dimora occasionale di Re Vittorio Emanuele III e la casa di molte nobili famiglie succedutesi nel tempo.

Gli Orzoni, ad esempio, vi abitarono dal 1558 al 1770. Furono loro ad individuare un appezzamento particolarmente adatto per la produzione dei vini rossi; testimoni ne sono antiche mappe catastali settecentesche. E proprio a loro, perché la storia di un territorio non va mai dimenticata, è dedicato il **Collio Riserva degli Orzoni Russiz Superiore**, un blend di Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc di grande struttura e lungo invecchiamento.

Omaggio alla storia e alle nobili famiglie che governarono la Tenuta è anche lo stesso logo aziendale Russiz Superiore, che raffigura un'aquila a due teste. Uno stemma che domina, affascinante e ricco di mistero, su una delle pareti della cantina di invecchiamento.

È lo stemma della famiglia tedesca **Thurn und Taxis** (Torre e Tasso), oggi nota proprietà del Castello di Duino, che qui dimorò dalla fine del '200 e dalla cui attività di famiglia ha origine la parola taxi perché, con le loro carrozze di colore giallo, i Thurn und Taxis distribuivano la posta nel Sacro Romano Impero.

Al fascino si aggiunge fascino in questa proprietà dove il nuovo abbraccia l'antico, dove uomini e donne, da quasi un secolo, si sono passati il testimone per incidere sulle pietre della tenuta una storia di vita che oggi gli occhi più attenti riescono a cogliere nell'intensa eleganza dei profumi e colori dei **vini Marco Felluga e Russiz Superiore**.



Vino: un amore ereditato.

Intanto Ilaria ed io ci siamo spostate proprio in cantina, incastonata nella collina, il cui uscio è protetto da una tenda naturale formata dai rami di una vite americana. Le **barricque di rosso** sono osservate e protette dallo stemma dei Torre e Tasso e l'aquila poi invita all'accesso, attraverso una seconda porta, a un ambiente che ricorda davvero il castello medievale dei sogni di ogni bambino d'altri tempi.

Sali pochi gradini e sulla destra ti accoglie una piccola fortezza dei tesori Felluga. È la **stanza delle vecchie annate** dove le bottiglie sono distese in scaffali di pietra. Anche qui un'aquila fa da custode e l'odore acre di umidità ti avvolge di fascino la mente così come la polvere ricopre le bottiglie.

Bottiglie per occasioni speciali, riservate alla famiglia e forse a qualche fortunato ospite, pronte a rivelare la capacità di alcuni vini di raccontarsi con nuove e inattese espressioni dopo decine e decine di anni. Ci sono anche alcuni Pinot Bianco, come quello del 1985 che da poco Ilaria ha potuto assaporare, scoprendo una freschezza che da un bianco trentacinquenne non ti aspetti.

Mentre me lo racconta accarezza delicata le bottiglie, quasi senza toccarle. Ed ecco ancora quell'antica luce di amore ereditato. Nonno Marco ha progettato la cantina, ristrutturato questo spazio per l'invecchiamento e architettato la casa padronale. E poi c'è il Relais, proprio sopra la collina a dominare il verde panorama, voluto da Roberto, il papà di Ilaria.

Ed è stato Roberto Felluga l'ultima mano che ha donato a Ilaria il desiderio e la volontà di proseguire sulle orme di famiglia.

“Non sapevo – ammette – se questo era quello che veramente volevo fare. Finite le scuole superiori decisi di prendermi un anno, per me stessa, per capire quale fosse la mia strada. Andai in Inghilterra, anche per affinare l'inglese e un giorno mi chiama mio padre e mi dice: ‘Tra qualche giorno vengo a Londra per incontrare un nostro importatore, vieni a cena con noi?’. Ricordo che andai così, in jeans e maglietta, e il ristorante era bellissimo, elegante e raffinato. Lo chef mi spiegò come aveva ideato i piatti per il perfetto abbinamento con i nostri vini e poi ascoltai mio padre e il sommelier raccontare ogni calice, ogni bottiglia. Fu lì che dissi ‘Wow!’ Sono rientrata in Italia e mi sono iscritta a viticoltura ed enologia a Udine”.



Non è mai così scontato che le nuove generazioni, i figli, percorrano la strada segnata dalle precedenti; ma nemmeno è scontato che le generazioni precedenti, i padri, diano spazio alle nuove tramandando il loro sapere ma lasciando nel contempo libertà di scegliere la propria strada.

“Papà – ricorda Ilaria – non mi ha mai fatto nessun tipo di pressione, anche se sono figlia unica, per farmi restare in azienda; anzi, mi ha sempre detto di seguire il mio cuore, i miei desideri. La scintilla è arrivata da sola, inattesa e improvvisa, a quella cena. Poi col tempo mi sono appassionata sempre più ed è arrivata anche la consapevolezza: di chi sono, di cosa voglio, ma soprattutto di tutto quello che nonno, papà e tutta la famiglia Felluga è riuscita a costruire.

Mi sento tanto fortunata. Senza il genio naturale del nonno e la sua lungimiranza e testardaggine, che oggi a 94 anni ancora dimostra con sempre nuove idee e progetti (la Rete del Pinot Bianco ne è un esempio), e senza papà al mio fianco, oggi non sarei qui a parlare dei vini Felluga. Devo tutto a loro!”.

© Francesca Orlando



VENICA&VENICA: QUATTRO GENERAZIONI DI AMORE PER IL COLLIO

Incontro con Serena Venica

[HTTPS://WWW.RISTORHUNTER.COM/VENICA-E-VENICA-QUATTRO-GENERAZIONI-DI-AMORE-PER-IL-COLLIO/](https://www.ristorhunter.com/venica-e-venica-quattro-generazioni-di-amore-per-il-collio/)

**“Non ereditiamo la terra dai nostri antenati,
la prendiamo in prestito dai nostri figli”.**

Un'immagine, uno scatto che sembra eternare queste bellissime parole di Navajo: **le mani di una madre che affidano un grappolo d'uva a quelle della figlia**. Un dono prezioso, perché in quel grappolo, nei suoi chicchi piccoli e compatti, è custodito un nettare che profuma di passione e dedizione familiare, di tradizione alla cura delle viti, del vino, ma anche di una profonda forma di amore per il proprio territorio che si traduce in attenzione alla salvaguardia e protezione dell'ambiente. Vita che dona vita.

Quel grappolo è un'infiorescenza di **Pinot Bianco** maturato in acini divenuti oramai il simbolo e la voce di una grande e nobile missione: preservare e raccontare il **Collio**. Perché siamo di nuovo qui, in questo piccolo e caratteristico spicchio di Friuli dove la **Rete del Pinot Bianco** nel Collio, sette storiche famiglie del mondo del vino, sta camminando mano nella mano per narrare la preziosa unicità della propria terra natia. E quelle sono le mani di Ornella e Serena Venica.

È con questa immagine, rubata durante un giorno soleggiato della vendemmia 2021, che mi piace iniziare il secondo dei sette viaggi nei cuori e nelle storie delle famiglie della Rete, alla scoperta di **Venica&Venica**.

Sulla via delle vigne: fare bene per fare del bene.

Era il 2019 quando il primo **Bilancio di Sostenibilità di Venica&Venica** da Dolegna del Collio spiccava il volo sulle ali del *“fare bene per fare del bene”*. Buone pratiche implementate negli anni, ma soprattutto amore per il proprio territorio dal 1930, quando il capostipite Daniele iniziò a camminare, e a segnare la strada futura della famiglia Venica, sulla via delle vigne.

L'antico rispetto dei cicli della natura e la predilezione, in vigneto come in cantina, di prodotti naturali, ha fatto di Venica una **famiglia così fortemente legata al Collio**, generazione dopo generazione, da farsi tutrice della cura dell'ambiente, delle persone e della comunità.

Quella di Venica&Venica è la storia di un viaggio nel tempo, da **nonno Daniele** alla quarta generazione che oggi sta ricevendo il testimone, e nello spazio, quello di un territorio con le sembianze di una mezzaluna che unisce il Friuli Venezia Giulia alla Slovenia.

È un viaggio lungo il quale Daniele, e poi **Adelchi**, e poi ancora **Gianni** e **Giorgio**, e oggi i loro figli, hanno scelto di **tutelare l'unicità dell'ambiente**, di quel terreno fatto di marne e arenarie, dei paesaggi e della cultura che in questi territori è cresciuta. La cultura del vino, il rispetto di vitigni che si innalzano su queste colline donando alle loro uve caratteristiche ogni volta diverse, perché il terroir del Collio è fatto di tante specificità, tutte racchiuse nel saldo abbraccio sapido e minerale.

Il bilancio di sostenibilità di Venica&Venica è una dichiarazione di responsabilità, a dare voce a un tragitto segnato dalla voglia di mantenere salda l'identità. A raccontare una famiglia che ha percorso e sta percorrendo le vie dell'evoluzione agricola in un territorio così caratteristico nella sua biodiversità da divenire un dipinto naturale unico, con un approccio sempre orientato al rispetto e alla valorizzazione di questa unicità.

E se la difesa del paesaggio e della biodiversità sono i valori fondamentali, Venica&Venica insegna che l'identità per essere mantenuta va anche raccontata.

Perché solo attraverso il racconto si riesce a far comprendere come ogni singola e piccola cantina sia parte di un patrimonio collettivo. Ed è sulla consapevolezza di questo patrimonio che si fonda uno sviluppo territoriale.

Così, racconti e identità diventano i protagonisti dei luoghi dell'ospitalità di questa famiglia, dalla cantina al resort.

Le vite dei Venica.

La visita alla cantina Venica&Venica non è solo un percorso alla scoperta delle tecniche e dei processi di vinificazione e degustazione guidata. È un cammino nel sapere dei padri, è la storia della famiglia che si svela tra profumi antichi e sentori che conducono al futuro, culminando in calici che raccontano il cuore pulsante di questa famiglia.

Dietro e dentro un buon vino ci sono sacrifici, passione, amore, legame al territorio. Tutto questo Venica&Venica narra con orgoglio di appartenenza attraverso **porte che si aprono una ad una**, in cantina, a rivelare ciascuna una pagina essenziale del viaggio di famiglia.

La **porta di Daniele** è una classica porta di ingresso delle case rurali di inizio Novecento e conduce in una stanza i cui muri sono impregnati dei valori e della saggezza della civiltà contadina di ieri. Daniele è il buon padre di famiglia, che ha donato ai discendenti il legame con la terra e con il Collio. E dalla sua sapienza e vocazione in poi l'albero genealogico è stato arricchito e reso unico dal marchio indelebile di "famiglia del vino".



Già rapiti dal magico aroma del passato, ecco rivelarsi la seconda porta, quella di **Adelchi**. Una porta speciale che apre lo sguardo a una vecchia dispensa. No, non un magazzino, bensì quello che fu lo scrigno della casa in tempo di guerra. Cibo come salvezza, per il sostentamento ma, soprattutto, per non dover abbandonare la propria abitazione, e il proprio territorio. Una porta la cui targa invisibile racconta tutto l'amore possibile: ancora una volta quello per la famiglia e per il Collio.



Resta alle spalle la porta di Adelchi e il percorso in cantina conduce poco a poco all'oggi, e quasi pare che la luce si faccia via via più intensa e chiara. Come un albero che affonda le radici nel buio della terra, indispensabile nutrimento, e si innalza poi verso il cielo, dove a sorridere sono le verdi foglioline primaverili. E mentre Daniele e Adelchi continuano a donare sostentamento, a ricordare dove sono le radici della famiglia Venica, eccoci arrivare a una porta il cui design dell'artista viennese Klemens Torggler gioca a incuriosire coi suoi incastri.

È la **porta di Gianni e Giorgio**, i due fratelli che oggi continuano ad alimentare l'incessante passione e il profondo amore per il proprio lavoro, per le vigne e il vino. Una porta che parla di due uomini legati dalla stessa passione, con conoscenze e ruoli diversi e distinti, ma anche di come qui, nel Collio, la cultura del territorio si intreccia con quella mitteleuropea. Legami.

Ed è proprio il legame la voce che conduce all'ultima porta: quella del futuro, quella dove a sorridere sono i figli di Gianni e Giorgio che, sulle orme dei padri che li hanno preceduti, si stanno affacciando al mestiere di famiglia, al mondo del vino.

Sono loro le verdi foglie di primavera, salde ai rami e pronte a continuare il racconto di questo percorso generazionale che tra botti ed etichette, dà voce in cantina alle viti dei Venica.



Il Wine Resort.

Chi ama profondamente il proprio territorio ha un desiderio: donare agli altri le sue bellezze, farle vivere. Il sogno della famiglia Venica è da sempre quello di accogliere chi vuole scoprire il Collio e la cantina non è mai stata solamente un luogo di produzione, ma anche uno spazio dedicato all'ospitalità.

Così l'antica casa colonica si è negli anni trasformata, dando vita a un Wine Resort circondato dagli ettari vitati di proprietà della famiglia e che si affaccia su un bosco naturale.

Camere ricavate in una casa di campagna di fine Ottocento, dove l'atmosfera profuma di accoglienza delle antiche locande ma comodità e tecnologia rendono gli ambienti moderni.



E poi, soprattutto, la vista su un paesaggio che sembra uscire da un libro del passato rimasto incontaminato negli anni. Il verde, le suggestioni del vento che carezza le linee delicate delle colline.

“La cosa più bella e vera che qui possiamo donare – sorride Ornella Venica, moglie di Gianni – è il territorio, questo paesaggio unico”.

È lei, Ornella, la vera e più entusiasta cantastorie della famiglia.

Mentre Giorgio accudisce la cantina, donando alle uve i giusti ingredienti per trasformarle in vini pregiati, e mentre Gianni (direttore d'orchestra a coordinare i ruoli di tutti i componenti della famiglia per una perfetta sinfonia d'intenti e risultati) accarezza col sorriso le viti, per far crescere meglio i suoi grappoli, Ornella è l'anima dell'accoglienza e della comunicazione. Una vera musa del racconto, con la voglia e l'impegno di portare al mondo l'emozione di generazioni di vite trascorse tra le viti, di donare agli altri la bellezza di cui il Collio sa riempire i cuori.

Venica e la Rete del Pinot Bianco nel Collio.

Una missione e vocazione, quella di far conoscere al mondo un territorio peculiare come quello del Collio, che non poteva non fondersi e coniugarsi col progetto di quella rete voluta da Marco Felluga: **la Rete del Pinot Bianco nel Collio.**

Ed è proprio ad uno dei racconti della rete che si intreccia questo viaggio alla scoperta della famiglia Venica. Perché mentre la **vendemmia del Pinot Bianco** si trasformava in pellicola messaggera dei valori e della missione delle sette famiglie, Ornella donava a Serena un grappolo d'uva. Un grappolo di Pinot Bianco che spalanca quella porta del futuro in cantina e che fa sì che Serena si affacci ad accoglierci, custode della storia di famiglia, accompagnandoci per mano verso un passaggio generazionale che cammina, ancora una volta, sulla via delle vigne e dell'identità.



La quarta generazione raccontata da Serena Venica.

Se Venica&Venica sono i due fratelli Gianni e Giorgio, la quarta generazione vede e vedrà protagonisti i loro cinque figli. Marta sta già seguendo le orme del maestro di cantina e agronomo Giorgio; Giampaolo, figlio di Gianni, è responsabile ormai da anni della comunicazione e dello sviluppo USA e resto del mondo; e poi c'è Serena, al controllo gestione e supporto eventi Italia e Svizzera.

Serena quel grappolo di Pinot Bianco non è riuscita a lanciarlo in una cesta di raccolta, come tutti le dicevano di fare. Lo ha depresso con delicatezza, sotto lo sguardo orgoglioso di papà e mamma, in un secchio rosso accanto ad altri grappoli.

“Lanciare l'uva mi pareva fosse come buttare via qualcosa – racconta -. Ho voluto adagiare il grappolo, per dargli la giusta attenzione, per trasmettere a quell'uva l'amore che merita. Il Pinot Bianco è un vitigno che mamma mi ha sempre raccontato con tanta passione e mi è entrato dentro. Ma in verità è così per tutti i vitigni e per ogni cosa faccia parte del mestiere di viticoltori. Sono la quarta generazione e mi sento responsabile: l'uva, l'essere vignaioli, non è un gioco, è la nostra famiglia, è la nostra storia”.

Valori forti quelli che questo grappolo posato con delicatezza esprime, mentre in un sorriso sentito e profondo Serena scioglie parole di amorevole fierezza: *“Accanto al senso di responsabilità c'è anche un forte orgoglio. Ogni giorno sento di essere nel posto giusto, a fare ciò che amo fare. Credo di essere molto fortunata e amo questo territorio!”.*

Un **Collio** che Serena racconta come **inaspettato** (*“chi arriva qui per la prima volta rimane sbalordito!”*), **poliedrico** (*“ognuno qui trova la sua identità legata all'angolo di Collio in cui vive e così nessun produttore è uguale all'altro, perché il Collio ha tante anime, ogni suo angolo ha caratteristiche uniche e peculiari”*) e **incontaminato** (*“è un territorio quasi vergine, qui il turismo è molto delicato e rispettoso e ciò che le persone si portano via è il senso di identità di chi qua vi abita da sempre”*).

Ed è il racconto che torna protagonista, perché

“La mamma racconta tante storie e mi ha insegnato che nel nostro lavoro è fondamentale. Sono le storie della nostra e delle altre famiglie che vivono qui da generazioni. Sono le storie che permettono alle persone di conoscere e di apprezzare il nostro territorio, perché le famiglie di vignaioli tramandano attraverso i loro vini... Ho sempre sentito raccontare la storia della nostra famiglia e oggi per me è naturale farlo a mia volta, anche e soprattutto quando faccio degustare un nostro vino”.

Ma ecco uscire, accanto a quella narrativa della mamma, anche l'anima creativa di papà Gianni. In fondo a volte i figli sono un perfetto connubio dei caratteri dei genitori e sanno accogliere il meglio. Così, quando chiediamo a Serena di accompagnarci a sorseggiare un **calice di Pinot Bianco**, lei lo descrive come un donna dalle gambe lunghissime, formosa ma raffinata, delicata; un vino dall'espressione femminile che avrebbe come degno e perfetto sposo un bicchiere di vetro sottile e dallo stelo allungato... E ad avvolgere vino e calice infinite e profumate sfumature di verde, le tante tonalità del territorio in cui il Pinot Bianco matura, cresce e viene trasformato.

Insomma, eleganza e personalità in un vino che dà a Serena l'occasione per dare voce, sempre e di nuovo, al nocciolo duro della storia della famiglia Venica: **l'amore per il Collio**. Un amore che si è fatto filosofia di vita e sta permettendo, ancora una volta, un armonioso passaggio generazionale.

© Francesca Orlando





AZIENDA AGRICOLA LIVON: LA DONNA ALATA DEL COLLIO

Incontro con Matteo Livon

<https://www.ristorhunter.com/azienda-agricola-livon/>

Per il terzo dei sette viaggi alla scoperta dei produttori della **Rete del Pinot Bianco nel Collio** è **Matteo Livon** a farci compagnia, pronto a parlarci della sua famiglia e a narrarci la storia dell'**Azienda Agricola Livon**.

Siamo a Dolegnano e Matteo è seduto a un generoso tavolo, in una stanza colma di bottiglie pronte a partire per rivelare con orgoglio a tutto il mondo i profumi e i sentori di una passione familiare nata oltre cinquant'anni fa.

Ma prima della sua voce, delle sue parole, sono le etichette delle bottiglie a farci iniziare il viaggio. La **Donna Alata** di Ertè, dal 1985 simbolo e logo dell'azienda, disegna infatti immediatamente un filo rosso tra l'arte e il mondo del vino.

In ogni tempo artisti e letterati si sono dedicati al vino, officinandolo, osannandolo e, perché no, usandolo come musa ispiratrice. Per Baudelaire fu un compagno di viaggio dell'anima, celebrato in ben cinque poesie, ma gli omaggi al vino non si esauriscono certo al poeta maledetto: Orazio, Manzoni, Goldoni, i filosofi, da Socrate a Schopenhauer, e ancora le penne di Goethe, Ovidio, Bukowski, De Amicis...

Ma osservando il logo di Livon è la frase dello scrittore Scozzese Robert Stevenson a fare capolino alla mente:

“Il vino è poesia imbottigliata”.



Perché quelle etichette sono un altro pezzetto di storia e cultura di questo **Collio** che attraverso la Rete stiamo conoscendo; perché stiamo ascoltando racconti sul vino che si intrecciano ad altre storie, che sono quelle di tante vite che a lui si sono dedicate e si dedicano ogni giorno.

“*Di vino e di altre storie*” sarebbe un sottotitolo perfetto per questo libro che i sette vignaioli del Collio stanno scrivendo e se il vino resta il protagonista, nulla racconterebbe senza i suoi fedeli genitori coprotagonisti. È grazie a loro che il Pinot Bianco diventa poesia imbottigliata e la famiglia Livon è un altro verso sostanziale e indispensabile di questa poesia.

Matteo Livon e le 300 bottiglie di Pinot Bianco.

L'anno di nascita di Matteo Livon è lo stesso anno che stigmatizza ufficialmente l'amore di questa famiglia per il Pinot Bianco. Papà **Valneo**, infatti, scelse proprio questo vino per omaggiare e celebrare l'evento. E non un semplice brindisi di benvenuto...

“*La prima cantina di famiglia – racconta Matteo – era a Vencò, sotto l'attuale vineria che un tempo era lo spaccio di vendita di nonno Dorino. Fu lì che papà quando nacqui mise da parte circa trecento bottiglie di Pinot Bianco d'annata. Era vinificato in solo acciaio e di sicuro non pensava che queste bottiglie potessero venire aperte e degustate dopo tanti anni... E invece ci hanno fatto scoprire la magia del Pinot Bianco: aprire un 1988 dopo dieci, quindici, vent'anni e ritrovarlo buonissimo. Stappare le prime bottiglie fu un gesto in mio onore, poi diventò anche e soprattutto un gesto in onore del Pinot Bianco!*”.

“*Credo che sentire papà raccontare questa storia molte volte – continua –, conoscere il legame tra la mia nascita e l'aver appreso la grande capacità di invecchiare di questo vino, mi abbia fatto amare il Pinot Bianco più di tutti gli altri vini. Ancora oggi ogni nuova bottiglia del 1988 aperta è una rinnovata e diversa sorpresa: i profumi, il colore... quando ne apriamo una alla cieca in degustazione chi si avvicina di più all'indovinare l'annata sbaglia almeno di vent'anni! È un vino sbalorditivo ed è per questo che con orgoglio siamo entrati a far parte del progetto Rete voluto da Marco Felluga*”.

Da Dorino Livon alla terza generazione.

Se le trecento bottiglie 1988 di Pinot Bianco sono il simbolo dell'amore della famiglia Livon per questo vitigno, per comprendere a fondo l'amore per la propria terra, il Friuli, e per il Collio, dobbiamo tornare agli inizi, a nonno Dorino e al primo terreno acquistato su queste colline.

Nonno Dorino – ricorda Matteo – faceva parte di una famiglia contadina, ma il suo primo lavoro fu in una ditta di trasporti di legname. Andava a prendere il legno in Slovenia e lo portava qua. Poi, col boom dell'industria, mentre tutti abbandonavano le campagne e le colture, lui nel 1964 acquistò il primo appezzamento di terreno a Ruttars, in comune di Dolegna del Collio. È lì che abbiamo ancora oggi la parte più bella dei vigneti ed è peraltro lì che produciamo anche il Pinot Bianco.

Da quel primo terreno poco a poco se ne aggiunsero altri, fino all'entrata in azienda di mio padre Valneo e zio Tonino. Con loro arrivarono nuove idee e strategie, il puntare sulla qualità, raccontato da allora dal nostro logo. Poi, tra la fine degli anni Novanta e i primi Duemila, si resero conto che per essere competitivi bisognava osare di un altro passo. Acquistarono due aziende fuori dal Friuli, ma in terre vocate al vino quanto la nostra: Borgo Salcetinò in Toscana, nel Chianti Classico, che produce solo vini rossi, e Fattoria Col Santo in Umbria, a Bevagna, zona D.O.C.G. Montefalco: Sagrantino, Sangiovese, Merlot ma anche Trebbiano Spoletino”.

Oggi la famiglia Livon conta circa 45 ettari vitati in Collio, ma c'è anche l'antica Locanda **Villa Chiopris**, nello splendido anfiteatro dei Colli Orientali del Friuli, acquistata nel 2003 e riportata agli antichi splendori di tenuta nobiliare. Un luogo di eventi e di incontri ma anche padre dell'omonimo vino.

Da un appezzamento a un impero potrebbe pensare qualcuno. Eppure Livon è ancora un'azienda a conduzione familiare. Ci tiene a sottolinearlo Matteo, neo papà e dal 2021 socio amministratore dell'Azienda: “*È una responsabilità di cui vado molto fiero! Oggi produciamo in tutto circa 900 mila bottiglie e per un'azienda familiare è davvero un bel numero. Crescendo dentro questo mondo ho capito presto che dietro un bicchiere di vino c'è tantissimo. Ho assistito alla fatica, al sudore, al duro lavoro di nonno, papà e zio ed ora avere l'onore di poter continuare la storia della famiglia mi rende davvero orgoglioso*”.

La donna alata di Ertè.

È arrivato il momento per Matteo di poter spiccare davvero il volo, proprio come le ali della donna di Ertè sulle bottiglie raccontano. La donna alata è infatti un logo che narra di qualità e amore, scelto da Valneo Livon negli anni Ottanta per simboleggiare molto più di un bel vestito per una bottiglia.

“Papà – spiega Matteo – è sempre stato molto affascinato da questo artista russo, Roman Petrovič Tyrtov, alias Ertè. Fu uno dei più importanti in epoca Decò.

Mio padre e zio Tonino erano alla ricerca di un logo che rappresentasse la nostra famiglia e un giorno papà stava sfogliando un libro di opere di Ertè regalatogli da un amico e vide questo disegno: è un 5 specchiato, a formare una C, il Collio. La parte superiore della lettera è, appunto, una donna alata a seno nudo. Una nudità che negli anni Settanta fece sì che un container di Pinot Grigio venisse bloccato dalla dogana americana. Dovettero disegnare col pennarello dei piccoli reggiseni bottiglia per bottiglia, su ogni etichetta – sorride –, per non dover far tornare indietro il vino. Un aneddoto che rimarrà nella storia!

Dopo tanti anni questo logo è diventato riconoscibile e lo usiamo anche senza la scritta Livon: significa vino di qualità che racconta la sua terra, il Collio”.

A oltre cinquant'anni da quel primo terreno acquistato da Dorino Livon quel logo è oggi forse ancora più significativo che mai, perché la terza generazione ha nel cuore e a cuore non solo la continuità della famiglia ma anche e soprattutto la continuità dei valori e dell'amore, che sono la vera forza che ha fatto conoscere il marchio Livon a livello internazionale.

Ha proprio ragione Matteo: dietro un calice di vino c'è tantissimo...

© Francesca Orlando



CASTELLO DI SPESSA

Accoglienza esclusiva tra storia, natura e vini.

<https://www.ristorhunter.com/castello-di-spessa/>



Ogni volta che si lascia la città per salire verso le **verdi colline** ad accoglierci c'è il miglior riposo: per corpo, mente e cuore. Il verde che rilassa gli occhi e le viti prospere che ci ricevono benevole, instillando benessere.

“Salite su una collina al tramonto. Tutti hanno bisogno ogni tanto di una nuova prospettiva e lì la troverete”

scriveva Rob Sagendorph. Perché le colline sembrano nate per compiacerci, per donare solo il buono e il bello, dalle vigne e i vini alle coltivazioni e ai prodotti tipici.

E il tramonto rende il paesaggio e ciò che sa donare all'uomo ancora più dolce e speciale, quasi come se i bagliori rosati di fine giorno limassero ogni spigolo, per lasciare spazio solo alla meraviglia.

Accade anche sul Collio, con le sue vedute incontaminate e il silenzio serale, rotondo come i profili delle colline.

In questa terra di vini, che nascono proprio là dove il sole bacia le rotondità delle colline, c'è un luogo speciale dove fermare lo scorrere del tempo ammirando il tramonto: il Castello di Spessa.

La storia.

Di origini medievali, il Castello di Spessa venne costruito sui resti di antichi insediamenti romani.

Per secoli, sin dal 1500, fu dimora della nobiltà friulana: i Dorimbergo, i Rassauer e la famiglia Della Torre Valsassina, fra le più potenti dell'epoca e discendente da Carlo Magno, che ne rimase proprietaria per oltre 300 anni.

E proprio il conte Luigi Torriani diede nel tempo ospitalità a diverse personalità del mondo della cultura, non ultimi Giacomo Casanova e Lorenzo Da Ponte.

Durante le Guerre Mondiali, il castello venne utilizzato a scopo militare. E fu durante la Seconda Guerra che sotto le cantine venne scavato un bunker militare.

Il bunker è diventato nel tempo parte integrante delle cantine di invecchiamento, dove oggi, grazie alla temperatura costante, la famiglia Pali affina i prestigiosi Cru del Castello, le grappe e il Metodo Classico.



La famiglia Pali: vini, vigneti e vitigni.

Era il 1987 quando la famiglia Pali acquistò il castello e, dal nucleo dei vigneti presenti, venne creata l'azienda vitivinicola.

Da allora **Loretto Pali**, grande imprenditore visionario, ha investito costantemente nell'azienda fino a trasformare il Castello di Spessa in quello che oggi fa da meraviglioso contorno a quel tramonto che ha dato il via a questo nostro racconto: vino, ospitalità, golf club e ristorazione.

Partiamo da lui, dal vino: storico protagonista di questo maniero come di tutto il Collio.

100 ettari vitati di proprietà, divisi in 28 ettari sulle colline della DOC Collio e 70 ettari nella pianura della Friuli DOC Isonzo.

“Sono due linee di prodotti che provengono dallo stesso territorio – ci spiega Loretto Pali – ma vini profondamente diversi per la posizione geografica in cui crescono i vigneti. I terreni della pianura sono ghiaiosi e la resa per ettaro è maggiore rispetto alla collina.

La linea Collio ha una produzione più limitata e un costo di produzione maggiore. Ma la vera peculiarità è data dal terreno marnoso, da vigneti soleggiati che donano all'uva una maturazione diversa e sentori caratteristici”.

Proprio qui, sulle colline, prende peraltro voce un progetto ideato da Pali e realizzato in collaborazione con Simonit & Sirch: la **Vigna dei 3 Pinot**: Pinot Nero, Pinot Grigio e Pinot Bianco.

Una forma di allevamento nuova per il Friuli ma tipica della Borgogna e della Champagne: quella a guyot; per un vino, il Pinot Nero, che dona al Collio un nuovo fiore all'occhiello.



Il Castello di Spessa nella Rete del Pinot Bianco nel Collio.

E se Pali ha un debole per il Pinot Nero, non nasconde nemmeno l'amore per il Pinot Bianco.

“Quando ho iniziato a dedicarmi al vino – racconta –, ormai 40 anni fa, ho trovato subito questo vino molto interessante. Ho provato quasi immediatamente ad invecchiarlo scoprendo con grande e piacevole sorpresa che è uno dei vini bianchi del Collio che più si presta all'invecchiamento.

In cantina abbiamo alcune bottiglie del 1991 e ogni volta che ne apriamo una rimaniamo favorevolmente perplessi: dopo trent'anni resta un vino vivo e fresco, che dona sensazioni interessanti.

Sono un grande amante dei vini invecchiati, anche perchè credo che diano un grande lustro al territorio”.

È un uomo e un imprenditore fortemente legato alla missione di valorizzazione del proprio territorio Loretto Pali, tanto da aderire, con entusiasmo, zelo e dedizione, all'importante progetto di rete imprenditoriale nel Collio: la Rete del Pinot Bianco.

“Il Pinot Bianco, da sempre coltivato nel Collio, è apprezzato ma non ancora abbastanza conosciuto. Merita di essere condiviso con tutto il mondo e credo, proprio come lo credono le altre aziende che fanno parte di questa rete d'impresa, che facendo conoscere questo vino fine ed elegante, riusciremo a raccontare, attraverso di lui, le bellezze e l'unicità del nostro Collio”.



Amore per l'accoglienza.

Di bellezza parlando, facciamo un passo indietro e torniamo ad ammirare uno dei tramonti che il Collio ci regala. E lo facciamo proprio assieme a Loretto Pali.

“Siamo il tramonto sulle colline e un calice di vino speciale. Siamo l'istante che non vorrai dimenticare”. È la stessa famiglia Pali ad invitare gli ospiti con questa frase.

Perché il tramonto, coi suoi colori che avvolgono, è il simbolo di quell'abbraccio vero e sincero, familiare, che solo chi è amante dell'ospitalità e del suo territorio sa dare.

E Loretto Pali è così che vuole fare accoglienza: regalando la bellezza di un territorio che ha imparato a donarsi solo da poco tempo.

“Non sono un vignaiolo per nascita – ci racconta –. Dal mondo del vino sono stato adottato. Ovviamente il vino è il principe di questo territorio e non potevo non innamorarmene, ma la mia vera passione è sempre stata la voglia di valorizzare il Collio”.

“Ho sempre visto in queste terre una grandissima potenzialità – continua Pali – e ciò che è successo dopo la caduta del muro di Berlino ha incoraggiato ancor più questa mia idea.

Prima le frontiere erano chiuse e il Friuli era isolato, ma dopo il crollo del muro ecco che lo abbiamo visto diventare importante luogo di transito, di merci e di persone.

Mi sono detto che così come un tempo, durante le invasioni barbariche, il Friuli fu terra ospite di popoli, ora era arrivata l'occasione di accogliere nuovamente.

Gli abitanti però non erano preparati all'accoglienza e il territorio andava valorizzato turisticamente”.

Fu così che Loretto e la famiglia Pali iniziarono a comporre il loro progetto di ricezione, un pezzetto alla volta. Il vino, immancabile narratore del Collio, ma anche servizi ed esperienze in cui al centro è l'ospite.

“I turisti nel tempo, e oggi più che mai, sono diventati sempre più esigenti – specifica Loretto -. Non basta la semplice accoglienza, una camera, vino e cibo; le persone cercano esperienze: nuove sensazioni, nuove emozioni. E noi dobbiamo saper dare loro ciò che cercano, dobbiamo intrattenerli, donargli, appunto, istanti che non potranno più dimenticare. Quello che ho voluto fare è stato costruire, poco a poco, la capacità di offrire tutto questo”.

Amore per il territorio e spirito imprenditoriale sono riusciti così ad adornare il castello medievale trasformandolo in magia dell'accoglienza. E per capire cosa significa avere nel sangue la capacità di vedere oltre, basta guardare alla scommessa di Loretto sul **Golf & County Club**.

Un percorso di 18 buche immerso nel verde di vigneti e ulivi dal fascino antico. *“Fu una scommessa – ammette Pali -. I primi anni pochi avrebbero creduto al successo, ma poi il riscontro da parte dei golfisti è cresciuto sempre più e oggi posso dire che l'idea è stata vincente!”.*

Un nuovo stile di vita nel Collio.

Era il vero sogno nel cassetto di Loretto quello di un nuovo stile di vita nel Collio. **Tra natura e storia**, regalare agli ospiti qualcosa di davvero unico e speciale.

E “una ciliegia dopo l'altra“, come lo stesso Pali ridendo riassume la crescita e la realizzazione del suo progetto, ecco che oggi a **Spessa**, in questa seducente e prodigiosa struttura di **Capriva del Friuli**, relax e storia si fondono in un tutt'uno.

Qui è possibile godere del silenzio delle camere nel **Casale in Collina**, o ascoltare la natura negli **Appartamenti delle Vigne**, assaporare la bellezza in una **suite al Castello** o ancora farsi coccolare in una stanza de **La Tavernetta al Castello**.

Oltre 100 posti letto a cui a fare da contorno (anche se è difficile scegliere di cosa godere come prima portata) sono la ristorazione e la SPA.

La Tavernetta è il **ristorante gourmet** del resort. Contesto rustico ma eleganza e cura nei minimi dettagli dove farsi raccontare il Friuli da chef Antonino Venica.

Immersa nel verde del campo da Golf l'**Hosteria del Castello** regala invece un'oasi di convivialità per un pranzo veloce al riparo dal caldo estivo.

E infine c'è il **Bistrot “Il gusto di Casanova”**. Qui il vero protagonista torna ad essere il vino. Dodici coperti in una sala affrescata dove degustare i vini dell'azienda sapientemente accompagnati da ottimo cibo.

Un consiglio?

Salite al Castello di Spessa in prossimità del crepuscolo e godetevi il tramonto sorseggiando un fresco calice di Pinot Bianco!

© Francesca Orlando



AZIENDA AGRICOLA PASCOLO: l'identità del territorio in ogni calice

Incontro con Alessandro Pascolo

[HTTPS://WWW.RISTORHUNTER.COM/AZIENDA-AGRICOLA-PASCOLO-IDENTITA-DEL-TERRITORIO-IN-OGNI-CALICE/](https://www.ristorhunter.com/azienda-agricola-pascolo-identita-del-territorio-in-ogni-calice/)

Raccontare la vera anima del **Collio** attraverso vini che si facciano specchio del territorio da cui provengono. È questo l'obiettivo della **famiglia Pascolo**, che da oltre cinquant'anni traspone l'amore per queste colline nell'azienda agricola di proprietà a **Ruttars**, nel comune di Dolegna.

La **bellezza del paesaggio** e la **qualità** delle uve sono ciò che ogni calice deve rivelare, perché se ogni vino è una storia, il libro che le tiene insieme tutte è il luogo dove quelle uve nascono e crescono.

“Un paradiso enologico”: così i Pascolo definiscono il Collio. Un territorio gioiello che può restare tale solo rispettando la terra e coltivando passione.

Dalla “Via del Mobile” alla Strada del Vino.

In questo paesaggio collinare dal terreno arenario e marnoso (perché la Ponca è l'identità del Collio) la famiglia Pascolo, per molti anni impegnata a Basiliano nell'industria e commercio del mobile, nel 1974 decide di dare voce al richiamo per la campagna acquistando un piccolo borghetto di tre case con tredici ettari di terreno.

Se i primi anni vedono **Angelo Pascolo** dedito alla vinificazione e il figlio **Giuseppe** diviso tra la fabbrica e la campagna, è sul finire degli anni Ottanta che Giuseppe Pascolo decide di dedicarsi integralmente alla vigna e alla cantina.

L'hobby diventa lavoro e, come in un disegno già scritto, i vini si fanno tramite di un amore inciso nel DNA.

Un DNA che porta **Alessandro**, il figlio di Giuseppe, a vestire il perfetto abito di terza generazione di vignaioli ed è proprio a lui che l'azienda agricola di famiglia oggi è intestata: **Azienda Agricola Pascolo di Pascolo Alessandro**.

La nuova impronta di Alessandro Pascolo.

È dopo la laurea in scienze agrarie e studi in viticoltura ed enologia che Alessandro entra appieno nella gestione dei vigneti e della cantina di famiglia. Un desiderio cresciuto con lui, nato quando, ancora bambino, ogni fine settimana da Basiliano assieme al papà veniva a Ruttars dal nonno.



“Mi ero fatto lasciare – racconta – le mie cinque o sei viti da accudire e mi ero fatto il mio cartello, con tanto di paletto di legno con scritto Azienda Vitivinicola Alessandro Pascolo – ride -. Quando guardo le vecchie foto che mi ritraggono da piccolo mi fanno sorridere, ma sono la testimonianza di un seme che porto dentro da tanto tempo.

Volevo fare il vignaiolo, nonostante papà e mamma mi avessero subito fatto capire che è un mestiere duro, perchè è la natura che comanda il ritmo e tutta la tua vita deve andare lì: in vigna, in cantina e nei rapporti con i clienti. La scelta di indirizzo degli studi universitari fu spontanea e immediata, ed eccomi qui, abitante stabile di questa collina dal 2015”.

Fu allora che Alessandro iniziò a reimpostare i vigneti e a reimmaginare i vini Pascolo:

“Papà – ci spiega – produceva circa 300 ettolitri di vino sfuso. Era il tempo di tante damigiane e poche bottiglie. Ma poi il mercato negli anni è cambiato.

Ho iniziato a mettere in pratica ciò che studiavo già durante gli anni dell’università e poco a poco ho ridotto la produzione per puntare su una qualità sempre più alta. Oggi negli originari sette ettari vitati produciamo circa trenta mila bottiglie”.

Riduzione della produzione, balzo esponenziale in qualità e vini adatti anche al consumo a lungo termine.



“La logica – continua Alessandro – è stata quella di raccontare, attraverso i vini, l’identità. Non quella della famiglia, ma quella del territorio.

I vini devono parlare a chi lo degusta del vitigno, di quell’uva che è cesciuta in quel posto in quel determinato momento. Chi beve un vino deve sentire che è un Sauvignon, o un Pinot Bianco, oppure un Friulano; deve capire che ognuno ha il suo carattere. Ma deve percepire anche che ogni annata è diversa dall’altra, perchè l’uva è nata ed è maturata in un posto ben preciso e in un determinato momento, che non è sempre lo stesso ogni anno ed è questo che accentua determinati lati del carattere del vino.

E ancora, e soprattutto, si deve percepire che sono vini del Collio: si deve sentire il sale della Ponca. Il territorio deve essere un marcatore del vino!”.

Ma come si fa?

“Per far arrivare tutto questo nel bicchiere – risponde Alessandro Pascolo – bisogna intervenire in cantina il meno possibile, fare un passo indietro nei confronti del vino e non uno in avanti.

L’obiettivo deve essere quello di portare il succo di un grappolo integro il più possibile in bottiglia, in modo che possa raccontare la sua storia”.

Perchè la storia che un vino deve narrare, per Alessandro, non è quella dell’enologo che lo produce ma il suo, quello del luogo da cui proviene e da cui le uve prendono il carattere. E il più bel regalo che chi beve uno dei loro vini possa fare alla famiglia Pascolo è quello di dire sorseggiandolo: *“Si sente che è un Pinot Bianco di Ruttars del 2021”*, non importa chi sia il produttore.

La famiglia Pascolo nella Rete del Pinot Bianco nel Collio.

Coltivare passione significa proprio questo. Vuol dire fare vino con umiltà e sapere che quel vino racconterà un quadro che è bello di per sè. Perchè il territorio, in questo caso il Collio, si racconta da sè.

Ed è con questa convinzione che Alessandro e la famiglia Pascolo hanno sposato il progetto della **Rete del Pinot Bianco nel Collio.**

“Il Pinot Bianco è uno dei vini del Collio che ha bisogno esattamente di quel fare meno di cui parlavo prima; è sensibile, misurato, delicato. Richiede rispetto e mano leggera. Devi lasciare che tutte le sue sfumature di fragranze e delicatezze lui possa metterle sul tavolo senza che tu gli appesantisca le mani.

Questo vino è capace di rivelare a chi lo assaggia tutta la grazia, l’eleganza e l’unicità del nostro territorio. E i sette Pinot Bianco dei sette produttori che hanno aderito alla Rete lo hanno dimostrato.

Assaggi tutti e sette i vini e percepisci che c’è un filo rosso, che quello che tutti rivelano è l’espressione del Collio!”.

Dallo spunto della Rete nascono i vini “Riserva” di Pascolo.

Se raccontare il Collio attraverso un vino è l’obiettivo della Rete, farlo attraverso la longevità del Pinot Bianco è il secondo.

Marco e Roberto Felluga su questo progetto hanno sempre puntato tantissimo, perchè il **Pinot Bianco** è un vino capace di invecchiare con quella stessa grazia ed eleganza con le quali nasce e, nel farlo, di rivelare ancor più e ancor meglio le tante profumate e colorate sfaccettature del territorio.

“Anche io credo – svela Alessandro Pascolo –, che il vero e più forte valore al territorio lo si possa dare attraverso vini longevi. E ho sposato appieno il progetto.

Oggi poi questo è un passo fondamentale. Perchè le aziende che, in tutta Italia, fanno vini giovani sono tante e per distinguerci, per fare un salto qualitativo, dobbiamo dimostrare che possiamo offrire, accanto a vini freschi, anche delle ottime Riserve, ovviamente distintive: le Riserve del Collio!”.

Così dal 2019 anche Pascolo ha iniziato a lavorare all’ampliamento della propria offerta e la prima **Riserva** in uscita a settembre 2022, con un’etichetta restyling della primissima che vestiva le bottiglie dell’azienda, è proprio e niente meno che un **Pinot Bianco!**

© Francesca Orlando



VINI TOROS: IL CANTICO DELLA PUREZZA

Incontro con Franco e Cristina Toros

[HTTPS://WWW.RISTORHUNTER.COM/VINI-TOROS-CORMONS-COLLIO/](https://www.ristorhunter.com/vini-toros-cormons-collio/)

Un accogliente lungo tavolo le cui fessure odorano di legno antico, un aromatico e fresco calice di **Pinot Bianco**, le saporite e burrose fette di pancetta artigianale preparata dallo zio Renato, le chiacchiere e le risate di Franco e Cristina.

Siamo a casa **Toros**, in località Novali a Cormons, nel cuore del **Collio Friulano**, e questo angolo di vita ritrae alla perfezione l'essenza di una famiglia che ha saputo fare della semplicità, quella di antica meravigliosa memoria contadina, il proprio sigillo distintivo e vincente.

È tutto così spontaneo e delicato qui, di una calma travolgente!

E non è un ossimoro. Perché per un attimo quasi ti pare di essere entrata in un frammento di pellicola di un film esemplare d'altri tempi; uno di quelli che mentre lo guardi ti rammarichi della frenesia e della tecnologia digitale che oggi governano le tue giornate. E ti investe un desiderio stordente di restare lì, a guardare le vigne che abbracciano la casa e sorseggiare altro vino ascoltando Franco che ti travolge in un racconto il cui primo capitolo fu scritto dal suo bisnonno.

Se poi aggiungiamo che le fondamenta delle mura che ci accolgono respirano dal 1648, ecco il perfetto archetipo della abusata, ma estremamente vera, affermazione che "ogni cantina ha una storia da raccontare". E ovviamente la storia è d'amore.



Franco Toros e la vigna.

È di poche parole in verità **Franco Toros**.

Ma non è ovvia e ordinaria introversione di un uomo schivo e burbero. Semplicemente a lui non servono le troppe parole. Perché una sola sua frase è un acuto distillato capace di racchiudere e narrare un concetto che altri rappresenterebbero in non meno di dieci minuti di chiacchiere.

Qualcuno la chiama arte della sintesi, ma credo che meglio si definisca come il compendio perfetto di **un uomo che ama andare dritto al sodo, senza tentennamenti**.

Non c'è spazio per i se e per i ma. Perché se Franco è un **viticoltore moderno**, nel cuore e nell'animo resta il **vignaiolo di un tempo**, quello che ha saputo ereditare l'azienda di famiglia, prenderla per mano e accompagnarla con sapienza fino a qui.

Non è un caso che ciò che più ami sia la vigna, perché *“è in vigna che nasce il vino buono”*.

E poi *“in vigna ti rilassi – ammette –! Non solo per la quiete che i filari comunicano, ma perchè qui c'è il bosco tutto attorno. Esci la mattina presto e ti capita di incontrare un cinghiale, oppure un capriolo. I caprioli arrivano molte volte fino al cortile... Abbiamo questa grande fortuna e spesso non ce ne rendiamo conto. Lo diamo per scontato, ma questo territorio è il nostro grande tesoro”*.

Un **territorio vocato al vino**, dove le Prealpi Giulie frenano i flussi di aria settentrionale e il Mare Adriatico, poco distante, limita le escursioni termiche.

E poi c'è il terreno che grazie a marne e arenarie si trasforma in **terroir** ideale.

Ma tutto questo da solo non basta, perché poi ci sono gli uomini. I veri **cesellatori** senza i quali i vini non sarebbero capaci allo stesso modo di raccontare la loro terra madre.



La storia della famiglia.

A Franco l'arte del vino e della vigna è stata tramandata da papà Mario, ma fu il bisnonno Edoardo a trasferirsi a Novali e iniziare a scommettere su questo angolo del Collio.

“La nostra famiglia – racconta – è una delle più veterane della zona. La cantina che è qui sotto risale al 1648 ed era dei Baroni Locatelli. Edoardo la comprò e così eccoci qui!”.

Cristina, la seconda delle tre figlie di Franco, eredi in quinta generazione dell'arte della vinificazione, sorride di fronte alla sintesi decisa del padre.

“Quella del mio trisnonno – aggiunge – era una famiglia contadina. L'agricoltura era di sopravvivenza, incentrata sull'autoconsumo e solo in piccolissima parte destinata alla vendita. Anche per i vini quindi si puntava più alla quantità che alla qualità”.

Ed ecco subito stuzzicata la memoria di Franco: *“Al tempo le famiglie erano numerose. E allora serviva allevare le mucche, avere il granoturco, il frumento, gli alberi da frutto... Non era mai abbastanza! Fu due generazioni dopo che mio padre Mario indirizzò l'attività aziendale verso la viticoltura estesa a tutti gli ettari di proprietà”.*

Sono tredici gli ettari vitati di proprietà Toros, tutti distesi attorno alla cantina, come in un verde e prezioso abbraccio.

“Un unico grande vigneto – spiega Franco – da cui arriva tutta l'uva. È un gran vantaggio in periodo di vendemmia perché le uve hanno una maturazione omogenea. Una fortuna da un lato, ma certo anche una sfortuna in caso di eccezionali grandinate estive...”.

“È una cosa da mettere in conto – risponde immediata Cristina –. Lavoriamo con la natura e la natura non la si può controllare. Ma è questo il bello. Ogni annata è diversa e ogni volta sei spronato a intraprendere una nuova sfida. È quello che fa sì che il vino abbia sempre una sfaccettatura caratteriale differente. Nulla è mai standardizzato!”.

Se, dopo la prematura scomparsa di papà Mario, Franco, ancora ragazzo, è stato capace di diventare anzitempo un rispettato e amato capofamiglia, ecco rivelato, nelle parole di Cristina, il carattere determinato ereditato dalle sue figlie.

Le donne della quinta generazione.

Sono tre le sorelle Toros: Eva, Cristina ed Erika. E tutte oggi sono protagoniste attive dell'attività di famiglia.

“Abbiamo deciso tutte e tre di lavorare al fianco di papà – racconta Cristina – ed è stata una cosa spontanea, naturale. Siamo cresciute qui, abbiamo vissuto la vigna e la cantina fin da piccoline... Nessuno ce lo ha imposto, lo abbiamo voluto incondizionatamente. È una predilezione...”.

Si riconosce in un istante Franco nelle parole della figlia: *“Sin da piccolo – dice – ti svegli la mattina e vedi tutto questo... E poi scopri la passione e inizi a lavorare!”.*

Ed eccola la formula magica della famiglia Toros, perché se chiedi a Cristina cosa ha ereditato da Franco a lei basta questa sola parola: *“La passione! Perché è lei che ti tiene qui”.*



Purezza e fragranza: l'espressione dei vini Toros.

Qui, dove il filo rosso della passione si sta dipanando attraverso le parole di Cristina e Franco, siamo nella parte della cantina dove un tempo c'erano le stalle.

La parte più nuova fu invece costruita negli anni Novanta, sotto il giardino, dove sono sistemate le vasche in acciaio.

Dopo, più si scende più si tocca il cuore pulsante della famiglia, del suo passato: la barricaia con botti usate e nuove e infine il cunicolo che porta alla piccola cantina del 1600, dove Franco custodisce la sua riserva privata.

Le etichette Toros parlano principalmente il colore bianco: Friulano, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon e Ribolla Gialla.

E poi c'è il settimo vino, il Merlot, unico rosso vinificato in doppia tipologia: fresco d'annata e con un passaggio di due o tre anni in legno.

“Non facciamo uvaggi – ci tiene a precisare Franco -. Amiamo la purezza del vino!”. È la figlia aggiunge: “Abbiamo un'unica linea di bottiglie e la nostra etichetta è la stessa dal 1995”.

Un'etichetta che Franco definisce “senza tempo, perché pulita ed elegante”, mentre Cristina preferisce qualificare come “essenziale, esattamente come lo è papà e come lo siamo noi sorelle. Siamo una famiglia a cui piace tanto lavorare in vigneto. Non abbiamo indoli da cantastorie, lasciamo che sia il vino a parlare...”.

Ed è ancora una volta l'arte del compendio di Franco a dirla tutta: *“Vogliamo mostrare coi nostri vini quello che facciamo”.*



Il magico numero sette.

Sette etichette per l'azienda Toros, di cui una è diventata, come in un perfetto incastro, protagonista, assieme ad altri sei vini di altrettante cantine, di un importante progetto territoriale.

Così le etichette diventano di nuovo sette. Ma soprattutto sette diventano le famiglie di vignaioli, unite in un'unica voce per preservare e narrare al mondo l'oro del Collio, il **Pinot Bianco**.

Quella di Franco Toros è infatti una **delle sette famiglie che hanno dato vita alla Rete del Pinot Bianco nel Collio**.

“Tutto è iniziato molto prima di questo connubio – rivela Franco –. Proprio come per le altre famiglie della Rete, il Pinot Bianco è sempre stato uno dei vini principali della nostra azienda. Lo abbiamo sempre prodotto ed è un po' la punta di diamante.

La parte di vigneto del Pinot Bianco è quella più attaccata alla cantina ed è lì che i filari accolgono il capitello con la Madonnina che da secoli ci protegge. Sarà un caso, ma il capitello è proprio lì!”.

Numero magico per eccellenza, il sette qui sul Collio è stato capace di rivelare tutta la sua simbologia esoterica. E se il Pinot Bianco ha abbracciato il numero sette, o viceversa, che il capitello sorrida proprio a questi filari di uve un caso forse non lo è.

Come non è un caso che proprio del Pinot Bianco Franco dica essere *“l'emblema di eleganza e pulizia”, un vino “capace di mantenere purezza e freschezza anche nell'invecchiamento”.*

Perché se Franco Toros ama la tranquillità delle vigne e dei boschi, il Pinot Bianco è quel vino capace di raccontare quel verde; di esprimere, come uno specchio, il vero e poliedrico carattere di questo territorio.

Tutti i vini del Collio, a saperci mettere occhi, naso e cuore lo fanno, ma è il Pinot Bianco che, grazie alla Rete, lo sta rivelando al mondo.

E allora adesso lasciamo che Franco torni al silenzio delle sue vigne!

© Francesca Orlando





VINI SCHIOPETTO: storia sorso dopo sorso

Incontro con Alessandro Rotolo

[HTTPS://WWW.RISTORHUNTER.COM/VINI-SCHIOPETTO-STORIA-SORSO-DOPO-SORSO/](https://www.ristorhunter.com/vini-schiopetto-storia-sorso-dopo-sorso/)

“Se arriva un’occasione coglila. E se questa ti cambia la vita lasciala fare!”. Harvey Mackay

Forse era una di quelle mattine in cui il giorno, propenso a regalare luminose opportunità, si stirava lento e sorridente tra le larghe foglie delle viti e i grappoli d’uva maturi. Di sicuro era un giorno di vendemmia del 2013; il giorno in cui Carlo, Maria Angela e Giorgio, figli di **Mario Schiopetto**, mandarono a contattare Emilio e Alessandro Rotolo.

Così, dal 2 aprile 2014, la **famiglia Rotolo** si è fatta portavoce di una missione e filosofia produttiva che ha segnato un cambiamento storico.

Perché Mario Schiopetto è colui che ha reso grande il vino italiano nel mondo.

Da Volpe Pasini all’eredità Schiopetto.

Un delicato e rispettoso passaggio di eredità che vede **Emilio Rotolo e il figlio Alessandro** divenire paladini non solo di un personaggio, ma di un pensiero. Perché oltre a quella materiale, la vera eredità è quella spirituale. Ed è questa l’eredità che la parola “paladino” custodisce nel suo più profondo significato.

Ma c’è di più, ed è il patrimonio di un ambiente conservato.

Quella che stiamo raccontando, infatti, è una storia di vignaioli le cui vite sono legate dal profondo amore e rispetto per il territorio. E il territorio è, ancora una volta, il **Collio**.



Se per Mario Schiopetto il vino era vita ed ogni sua azione fu dettata dal desiderio di dare voce al territorio attraverso il vino, la famiglia Rotolo, prima di quel giorno di vendemmia del 2013, vantava già la fama di eccellente produttore di vini.

È nel cuore della Zona di tutela vini DOC Colli Orientali del Friuli, e precisamente a Togliano di Torreano, che nasce infatti la **storia vitivinicola Rotolo**, proprietari dal 1995 dell'Azienda **Volpe Pasini**.

Una filosofia di produzione che si condensa perfettamente in tre parole: piacevolezza, longevità e originalità. Laddove il termine "originale" parla di vino unico ed esclusivo perché capace di narrare quello e quel solo territorio in cui nasce.

Ed ecco la comunione di intenti a svelare la lunga mano del destino. Ed è presto detto il perché proprio i Rotolo furono destinati ad ampliare la loro attività a Capriva del Friuli, laddove Mario Schiopetto tutto aveva iniziato.

“Abbiamo colto con grande onore e rispetto l'opportunità di investire in quella che era la storia del Friuli Venezia Giulia – ci spiega Alessandro Rotolo -. Siamo entrati in questa cantina in punta di piedi, perché sin dall'inizio la nostra ottica è stata quella della continuità.

Portiamo avanti intatta la filosofia e la missione di Mario. Prendiamo quella storia e continuiamo a scriverla, in maniera molto educata, in chiave moderna”.

La storia di Schiopetto.

Una storia, quella di Mario, importante per il Friuli ma non solo e che ci piace ascoltare proprio dalle parole di Alessandro.

“Il Friuli vitivinicolo, enologico, si distingue nel prima e nel post Mario Schiopetto.

Fino agli anni Sessanta in Friuli e un po' in tutta Italia il vino era il bianco e il rosso, in Friuli il Blanc e il Neri. Un mix di uvaggi, chiaramente in damigiana o comunque in recipienti diversi dalla bottiglia, corretto chimicamente. E la sua valenza era pari ad un qualunque ortaggio.

Mario gestiva, insieme al padre Giorgio, l'osteria Al Pompiere e veniva nel Collio a scegliere le partite di vino nelle varie cantine. Fu così che iniziò, da autodidatta, ad appassionarsi del mondo del vino. E nell'immediato dopoguerra, da persona curiosa quale era, decise di andare in Francia e in Germania, perché aveva scoperto che nei ristoranti delle più grandi città italiane si servivano pregiati vini francesi e tedeschi, vini in bottiglia!



Non avendo la possibilità economica per viaggiare, si fece assumere come camionista da una ditta di trasporti internazionale. Così, visitò l'Alsazia, la Borgogna, ma soprattutto la Mosella. Fu qui che strinse una forte e lunga amicizia con il professor Muller Spath, direttore di una grande azienda di macchine per la vinificazione e di una cantina sperimentale a Bad Kreuznach. Grazie a questa amicizia, Mario portò in Italia l'acciaio. Qua, dove si vinificava, da sempre, in recipienti di cemento e in legno”.

Mario l'innovatore.

Dopo le esperienze nel Nord Europa Mario Schiopetto, già innamorato del Collio, cercò proprio qui un lembo di terra in cui dare vita a un suo personale progetto vitivinicolo, dove poter piantare le barbatelle acquistate e mettere in atto le tecniche innovative apprese.

“Chiese – continua Alessandro – di poter acquistare questa proprietà a Capriva, allora foraggio per la mensa arcivescovile. Dal 1963 la ricevette in affitto, fino al 1989 quando finalmente la curia arcivescovile gliela cedette in acquisto.

Fu qui che iniziò a fare la storia. Piantò non con il sapere contadino che sino ad allora c'era stato, bensì con scienza e coscienza, con quello che aveva imparato. Il Sauvignon Blanc nelle parti più basse, il ‘Tocai’, la Ribolla e il Pinot Bianco nelle parti più alte della collina e così via. Piantò soltanto mono varietali, cosa non comune a quei tempi. E nel 1965 mise il vino in bottiglia, con la tecnica dell'imbottigliamento sterile, che allora fu qualcosa di straordinario.

Il suo ‘Tocai’ del 1965 fu il primo vino fatto e vinificato totalmente in acciaio”.

Porta la firma di Mario Schiopetto la creazione del vino bianco friulano moderno. Così come furono opera sua l'introduzione di nuove tecnologie e di innovazioni rivoluzionarie, in vigneto come in cantina (quella cantina dove lui dispensò consigli e “segreti” a molti di coloro che oggi sono grandi e noti produttori).

Ed anche nella promozione e commercializzazione dimostrò animo innovativo. Perché se i vini Schiopetto divennero famosi in tutto il mondo fu solo grazie al suo genio.

“Fece delle cartoline – racconta Alessandro Rotolo – in cui invitava all'assaggio dei suoi vini. Le spedì a tutti coloro che potevano avere la capacità economica di acquistare vino in bottiglia: notai, medici, professionisti; in tutta Italia. E iniziò ad andare personalmente ‘a casa’ di coloro che rimandavano la cartolina sottoscritta: portava loro i vini in assaggio.

Queste persone non solo si innamoravano del suo prodotto ma iniziarono anche a chiedere ai ristoratori, quando andavano a mangiare, se avevano bottiglie Schiopetto... Ed ecco nascere la leggenda Mario Schiopetto a livello commerciale!”.

La cattedrale del vino.

Era il 1992, proprio in occasione della festa inaugurale organizzata da Mario, quando Luigi Veronelli comunicò al mondo che era nata la prima cattedrale del vino.

E quella cattedrale è proprio quella che la famiglia Rotolo ha avuto in dote: cinquemila metri quadri di cantina sotterrata, creata sotto terra per non rovinare il paesaggio.

Una cantina pensata per essere efficiente e tecnologicamente avanzata, al fine di consentire la miglior resa delle uve. Al centro dei vigneti, è tra le pochissime al mondo ad essere totalmente circondata dalle proprie vigne.

Un luogo in stile Schiopetto, come lo sono i suoi vini e che ancora oggi Alessandro Rotolo orgoglioso racconta. Uno stile fatto di eleganza francese, tecnologia tedesca e uve italiane, anzi, uve del Collio!

La stanza di Mario.

C'è una stanza speciale nella **cantina Schiopetto** dove i Rotolo custodiscono tutto il significato e la storia di questo nome.

È la stanza di Mario, in cui si lavora alla riproduzione e moltiplicazione di **lieviti autoctoni**. Una sala dei lieviti unica in cui si procede alla moltiplicazione, per tipologia di vino, dei lieviti per far partire il processo di fermentazione.

E poi c'è “il Mario”, come lo chiamano i Rotolo; il Collio DOC vertice qualitativo della Schiopetto, che prende vita da uve di Friulano impiantato dalla Curia Goriziana nel 1954, insieme a una piccola parte di Riesling, esposto nel versante a sud della proprietà.

Un vino vinificato in purezza nell'acciaio e che esce solo nelle grandi annate. L'espressione unica è la diretta conseguenza.

Le linee Schiopetto.

Di vini parlando, sono due le linee figlie di questa meravigliosa storia e, soprattutto, dell'arte vitivinicola dei Rotolo: la linea Mario Schiopetto (i Cru) e la linea del Pompiere, in ricordo dell'osteria di Mario e le cui etichette riportano, dopo lieve restyling, il camioncino stilizzato disegnato dallo stesso Mario e che vestiva il primo Tocai 1965.

E se in quasi tutte le cantine la linea base rappresenta l'80% della produzione qui si lavora al contrario. Perché sono i Cru a fare l'85%.

“La linea del Pompiere – spiega Alessandro – è la linea fresca e il suo concetto vuole essere molto conviviale. La specificità è che i vini di questa linea provengono da vigneti che hanno una vita inferiore ai 35 anni.

Tutti i Cru provengono invece da vigneti che hanno un'età superiore ai 35 anni e questo fa capire che l'età media delle vigne è molto elevata”.

I Cru sono cinque: il Friulano, che da sempre è per Schiopetto il vino più importante (il 55% degli ettari), il Malvasia, il Sauvignon, il Pinot Grigio e infine il Pinot Bianco, che è il secondo vino, in ordine di importanza anche storica, dell'azienda.

Pinot Bianco: storia nella storia.

Fu ancora una volta Veronelli a parlare di una dicotomia caratteristica degli affezionati ai vini Schiopetto: gli amanti del Friulano e gli amanti del Pinot Bianco.

E se Alessandro Rotolo ci svela di avere un'attitudine caratteriale più affine al Friulano, è anche (a portavoce della famiglia Rotolo) uno dei sette attori della **Rete del Pinot Bianco nel Collio**.

Anche in questo caso la misteriosa mano del destino ci ha forse messo le sue dolci grinfie, perché il **Pinot Bianco Doc Collio Schiopetto** è figlio di sette vigneti. Quel sette la cui forza esoterica pare accompagnare i protagonisti della Rete.

Alessandro si occupa in gran parte delle attività commerciali, ma con un Cru la cui prima annata risale al 1967 non può non farsi paladino, ancora una volta, della straordinaria longevità di questo vino.

“Le sette famiglie della Rete si sono unite per raccontare il Pinot Bianco – svela Alessandro Rotolo –, per dargli forza economica e rinvigorire il mercato. Soprattutto i nostri sette vini, e i relativi vigneti, regalano un'orchestra di caratteristiche differenti che, tutte assieme, ben narrano il Collio.



Quando raccontiamo il Pinot Bianco di questo territorio riveliamo identità diverse che lavorano in armonia per dare risalto a una varietà che ha grandi capacità gastronomiche (perché il Pinot Bianco è un vino gastronomico) e anche di longevità.

Una delle cose che diceva sempre Mario Schiopetto è che

“un vino non è un gran vino se non è capace di ben invecchiare”

e questa è una caratteristica che il Pinot Bianco ha intrinseca.

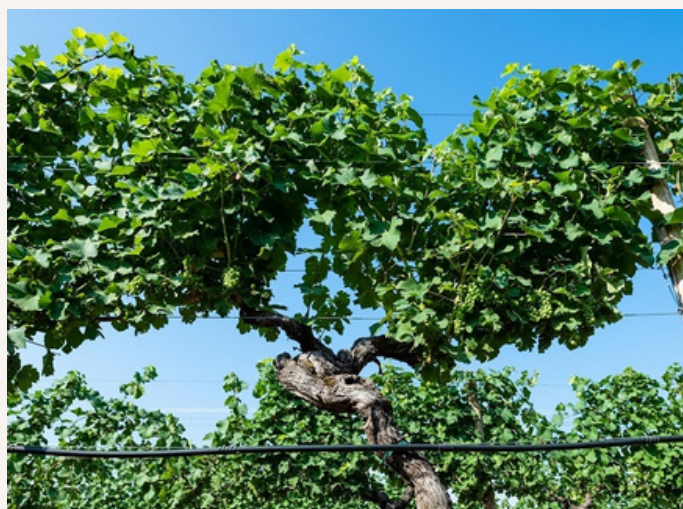
Anzi, tra i vini che produciamo è quello che ha la longevità più alta. Noi ogni tanto apriamo addirittura qualche bottiglia degli anni ottanta”.

Ne sarebbe stato felice Mario Schiopetto.

Il Pinot Bianco, arrivato oltre un secolo e mezzo fa dalla Borgogna (eleganza francese), ha trovato nel Collio uno straordinario territorio d'elezione. Vinificato in acciaio (tecnologia tedesca) regala nei calici, attraverso il suo arcobaleno di sfumature aromatiche, tutte le caratteristiche proprie del Collio (uve italiane).

Avrebbe così fatto di certo parte anche Mario del gruppo delle sentinelle della Rete, pronto a trasformare il Pinot Bianco da comprimario a protagonista assoluto!

© Francesca Orlando





PINOT NEL COLLIO BIANCO

17 PINOT BIANCO



PSR
2014-2020

FRIULI VENEZIA GIULIA



PINOT
NEL COLLIO
BIANCO

© Agosto 2022

crediti fotografici:
Russiz Superiore, Venica & Venica, Livon, Pascolo,
Castello di Spessa, Toros, Schiopetto