fuocolent

Aquileia ed i suoi vini

Per il Papa... e i pellegrini

Claudio Fabbro

ra pochi giorni, come è noto, il Papa sarà ad Aquileia, luogo di "nascita" delle Chiese del Nordest perché da qui partì e si diffuse, ad opera dell'evangelista Marco, il primo annuncio della fede cristiana.

Le comunità di quest'area si preparano a vivere - dal 13 al 15 aprile 2012 - il secondo Convegno ecclesiale del Nordest ("Aquileia 2") indetto a distanza di poco più di vent'anni dal primo appuntamento del 1990. Benedetto XVI incontrerà nella basilica di Aquileia i Vescovi, i Consigli pastorali diocesani e i rappresentanti delle Chiese del Nordest - assieme ai Vescovi delle Chiese di altre nazioni europee anch'esse sorte ad Aquileia - per vivere con loro un momento di preghiera e

aprire la seconda fase del

uso esclusivo, considerandolo un medicamento particolarmente adatto alla sua veneranda età di 86 anni).

La coltivazione della vite

continuò nei secoli. Nel III sec. d.C. infatti Erodiano attestava che le campagne risultavano adorne di filari di viti, maritate agli alberi da frutto a formare eleganti festoni vegetali, dai quali si otteneva un vino che veniva conservato, allora come oggi, in botti di legno. Data la ricorrenza e la floridezza della zona noi ci prestiamo a dare qualche suggerimento ai Pellegrini che volessero conoscere qualcosa di "tipicamente friulano".

Poniamo che il Pellegrino desideri portarsi a casa qualcosa che accresca il suo benessere spirituale (e del palato).

caratteristich dei vitigni ai internaziona nei vigneti d orientale. El: le pubbliche l'accoglienza mercato tede tutta la gam: bianchi friul purezza per i profumi car delicati ed i internaziona elevati in bo Allier.

L'Azienda Ag ha presentat versione di M in bianco, ve 2009, che ric tradizione de di Merlot". U ben struttura profumato co varietali e se fermentazione

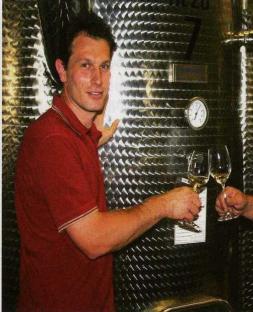
Si sono potu



ilick Here to upgrade to Inlimited Pages and Expanded Feature CONICOANDO







barrique in meno a vantaggio di meno invasivi tonneau in cui affinare rossi importanti. Prima di congedarci da questa emergente realtà ricordiamo che la degustazione dei primi vini imbottigliati ha registrato un indice di gradimento elevatissimo per il Pinot grigio e per il Refosco dal peduncolo rosso.

E non poteva essere

diversamente, considerato

che quest'ultimo è il

terreno nella campagna circostante, beneficiando della brezza dell'Alto Adriatico.

Mezzadri e poi affittuari, condizione caratteristiche di quei tempi, riuscirono lentamente ad affrancarsi. Nei decenni successivi il figlio Bruno ne continuò originari, oggi caratterizzati da un sistema d'allevamento Guyot che comporta infittimenti superiori ai 6.000 ceppi / ettaro e pratica personalmente il diradamento nelle annate generose.

Un piccolo angolo di Borgogna, quello di Gianni

Un piccolo angolo di Borgogna, quello di Gianni Donda dove, distribuiti su due ettari

Giar che relaz è pe prez Il Sa con pagl verd L' in si le morl supe

salv

e il f







recato più volte perché la casa dei suoi avi, con annessa cantina, vigna, orto e scuderia è quasi dirimpettaia del Museo, divenendo così comoda location per i turisti. Giovanni vi nacque il 9 dicembre 1946 e da sempre respira archeologia e ruralità; dopo gli studi classici e la laurea in medicina nel 2004 ha deciso di dedicarsi a quanto di bello offre la vita di campagna.

Oggi sono circa cinque gli ettari vitati in corso di ristrutturazione ed il vecchio fabbricato rurale sta diventando una suggestiva cantina, dove la tecnologia si sta affiancando alla tradizione.

La signora Biasioli, Carla, elegante e gentile, è pure coinvolta nella piacevole avventura.

Unisce il patron ed il giovane figlio Alberto anche l'amore per gli animali: insieme accudiscono alla miniscuderia.

Ovviamente il perno

riproduzione di un fregio lapideo ritrovato anni fa nelle terre aziendali). Si presenta con un bel colore giallo paglierino, alcolico, grasso per l'abbondante glicerina, fresco. Bouquet ampio, ricorda il pepe, il sale marino, l'albicocca e la pesca. E' un vino da piatti di pesce.

Il Refosco Biasioli, invece, ha colore rosso rubino intenso, tannico, moderatamente alcolico, nervoso da giovane. Profumo vinoso-fruttato, con netto sentore di lampone e mora selvatica, leggermente erbaceo, personalizzato. Con un giusto invecchiamento in tonneaux s'affina, s'ingentilisce, assume un sapore piacevolmente amarognolo con bouquet ampio su base goudronata.

E' particolarmente indicato coi piatti tipici a base di insaccati e carni arrosto o griglia e formaggi di mediolunga stagionatura.

borgo agricolo durante la colonizzazione romana di Aquileia, Fiumicello vanta un territorio ricco di storia e cultura. Il suo nome deriva dal latino Flumen Thiel che lo attraversa. Accompagniamo il nostro pellegrino dai fratelli Pozzar, Sabina e Giuliano, dell'azienda Agricola "Bosco Isonzo", basata sulla coltivazione dei terreni di proprietà della famiglia e di alcune terre in affitto. L'attività consiste nella lavorazione dei seminativi ma si sta concentrando sulla produzione vitivinicola che ha come riferimento la zona del DOC Aquileia. Dal 1986 la "frasca", oggi "Agriturismo Bosco Isonzo", è aperta da gennaio ad aprile per la somministrazione e la vendita del vino e dei salumi di produzione propria. Le macellazioni per i salumi si ottengono da suini che hanno passato le "due lune di agosto", il che significa che gli animali hanno 14 mesi

prodotti ti 2006 si af: di prodott particolar delle "pes provenien dell'Azien Mel", di p sorella Sa della peso è riconosc nazionale anche le r succhi di frutta scel ottenere u qualità. A tradiziona hanno ser aderito all quali "Azi "Festa del si tengono nei mesi d sono ora i "Strade de