

Le aziende

# FIEGL

Viticoltori in Oslavia

dal 1782

*di Claudio Fabbro*



Fu un antenato dell'attuale generazione dei **FIEGL, Valentino** , migrante nel Collio dalle colline viennesi, a mettere radici in Oslavia nel lontano **1782** .



Risale infatti a quell' anno la compravendita dei terreni vitati denominati “ **Meja**”



La sua e quella di chi venne dopo di lui fu, comprensibilmente, una vita di sacrifici compensata da caratteri forti, forgiati a colpi di vanga e piccone quando c'era da fare gli scassi ad oltre un metro per domare la ponka ( cioè calcari, marne ed arenarie che sono il motivo primo della qualità, profumi e gusti dei grandi vini del Collio ), a coltivare la vite ma anche a produrre pesche, ciliegie e susine .



Cioè quelle primizie di cui le mense nobili dell'Impero Austro-ungarico erano ghiotte e che , dal **1866** via terra e dal **1906** in treno , partivano da Cormons per Vienna e non solo.



## **1914-2014 , IL CENTENARIO**

Tutto sommato le cose andarono abbastanza bene fino alla prima guerra mondiale, quando il destino , più che l'intelligenza dei politici e degli strateghi militari d'allora , scelse Oslavia quale ombelico delle sanguinose battaglie " Isonzo- Collio " che riversarono fra quelle vigne e quelle genti tonnellate di piombo .

Il vicino **Ossario** ( progetto 1938 di Ghino Venturini ) custodisce i resti di 57.000 caduti ( italiani e 540 austriaci ) mandati al massacro per motivi che il Lettore stenta a capire né noi siamo in grado di giustificare.

Ma forse gli storici , nei tanti convegni che quest'anno saranno dedicati alla "Grande Guerra" potranno approfondire l'argomento.

Intelligentemente i FIEGL hanno voluto riunire in un piccolo **museo**, all'interno della cantina, tutta una serie di reperti bellici recuperati

durante gli scassi dei terrazzamenti in cui oggi fioriscono le loro “vigne giardino” .

La storia e la cultura, quale valore aggiunto alla bontà dei loro vini, stanno premiando questa Famiglia che trova nell'unione e diversificazione dei ruoli la propria forza .

## **FIEGL , LA GRANDE FORZA DI UNA FAMIGLIA UNITA**

Saltando a piè pari da Valentino a nonno **Antonio** ( 1922-2013 ) curiosando fra le carte dei FIEGL s'avverte il significato di una realtà patriarcale che ha saputo riconvertire una promiscuità fruttiviticola-zootecnica ad una specializzazione vitivinicola d'alto livello , dedicata a vini bianchi (80 %) “ puliti e giusti “ ( ergo né beverini né estremi ) , tecnicamente perfetti , qualche grande rosso da lungo affinamento ed un “ classico brut ” da Pinot grigio sopra le righe.

**Antonio** e **Cvetka** (alias Floriana , nasce Primosic ) ebbero tre maschi , cioè i protagonisti della nuova FIEGL che dal 1990 ha voltato pagina sia diventando “ Società agricola “ che rivoltando terrazze , centro aziendale e cantine di vinificazione ed affinamento.

Attitudini e ruoli ben diversificati, complementari, mai conflittuali; e lo stesso dicasi dei loro figli che i tre fratelli hanno preteso studiassero secondo vocazione prima di rientrare in azienda.



Nell'ordine in cabina di regia troviamo **Rinaldo**( Rado, classe 1953, responsabile commerciale ) **Giuseppe** ( Joško, 1955, vigneto ) **Alessio** ( Aleš, 1960, cantina ) .



Schediamo i loro bravi figlioli per studi e responsabilità :

**Martin** ( 1982, enotecnico all' ITAS- Cividale, marketing ) , **Robert** ( 1985, enologo al Cerletti- Conegliano, cantina) , **Matej** ( 1985,perito agrario al Brignoli - Gradisca, vigneto) .

La **Società agricola FIEGL** potrà arricchirsi in futuro con i loro cugini **Peter** ( 1993, studente UNI TS , Economia Commercio ) e **Jakob** ( 1993, enotecnico in Cividale ed ora UNI UD , Corso Enologia ) .



Le “ quote rosa “ sono forti, unite e motivate , con **Adriana** (la dolce metà di Rado) e **Patrizia** ( con Ales ) ; la loro *portavoce* **Silvana** (moglie di Joško , nasce Sturm, noti vignaioli in Zegla di Cormons) alterna l’amministrazione al nuovo ruolo di giovane nonna di **Nina** ( 2012 , regalo di Martin e Barbara ) e **Lukas** ( 2 giugno 2013, da Robert e Martina ) .

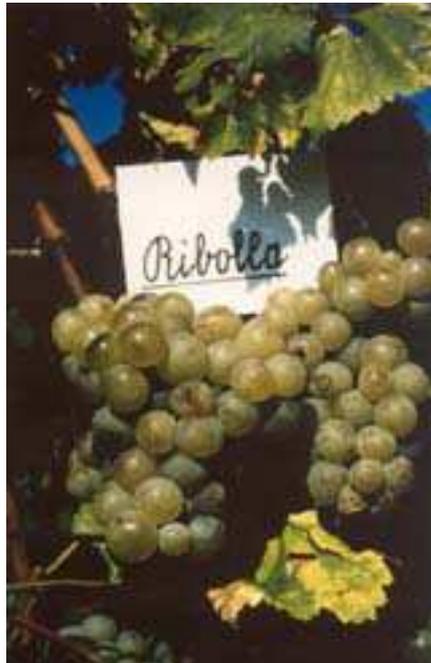


## **FIEGL, LE VIGNE**

I “nostri” lavorano artigianalmente tutti i vigneti , con riduzione dell'impatto ambientale ai minimi livelli, **produzioni ridotte**, vendemmia fatta manualmente.

Mediamente registriamo 5.000 piante per ettaro per una superficie totale di **30 ettari**.

La produzione è di 1-1,5 kg di uva per pianta, l'inerbimento totale e l'uso di prodotti eco-compatibili esaltano il **rispetto** per **l'ambiente** ed il terroir espresso dal **cru** di *Oslavia*.



## **FIEGL, LA CANTINA**

Anche in cantina si stanno consolidando tutte le fasi della vinificazione ed affinamento dei vini.

Il fine è quello di conservare le caratteristiche organolettiche ottenute con fatica in vigna ed esaltare la peculiarità del territorio.

Davanti ad un calice di vino Fiegl, la soddisfazione è che chi degusta colga tutto questo.



## Ribolla gialla

### Grappolo

Medio-piccolo, cilindrico, raramente alato, mediamente compatto. Acino medio-grande, con buccia pruinosa e consistente. Vinaccioli in numero di due, piriformi, mezzani.

### Cenni storici

Di antica origine friulana, tanto che cenni se ne trovano ancor prima del 1300, è ora il vitigno maggiormente diffuso sulle colline eoceniche della provincia di Udine e di quelle di Gorizia.

I filtrati dolci di Ribolla erano quotatissimi agli inizi del secolo nell'Impero Austro-Ungarico.

Dopo alterne vicende, il vitigno, vigoroso, tardivo a germogliare, precoce nella maturazione, resiste oggi nelle posizioni più soleggiate, asciutte della collina orientale del Friuli, dando un prodotto superiore e apprezzato ovunque.

### Vino

Di colore giallo paglierino scarico tendente al verdognolo, dal sapore asciutto, fresco, vinoso, leggero, di corpo, ricco di acidità. Vino da pronto consumo.

### Accostamenti gastronomici

Si accompagna ad antipasti freddi, con salse agre al limone, minestre, soprattutto creme e vellutate, piatti di pesce salsati.  
Va servito a 10-12 °C.



## Ribolla gialla

### Traube

Die Traube ist mittelgroß bis klein, zylindrisch, nur selten beflügelt und geschlossen. Die Beere ist groß mit dicker, bereifter Schale und enthält zwei birnenförmige, mittlere Weintraubenkerne.

### Geschichtliches

Von uralter friaulischer Abstammung (vor dem Jahre 1300) ist dieser Weinstock heute vor allem auf den Eozänhügeln der Provinzen Udine und Görz verbreitet.

Das süße Ribolla-Filtrat war am Anfang des Jahrhunderts im Österreichisch-Ungarischen Kaiserreich sehr beliebt.

Der starke Weinstock treibt spät, kommt aber früh zur Reife und gedeiht deshalb am liebsten in den sonnigsten und trockensten Lagen der friaulischen Osthügel. Der Wein ist von hoher Qualität und wird sehr geschätzt.

### Wein

Blaß strohfarbig und mit grünlichem Glanz ist dieser Wein herb, frisch, wenig, leicht, voll und säurehaltig. Er soll jung getrunken werden.

### Gastronomische Empfehlungen

Ribolla ist der richtige Wein für kalte Vorspeisen, für säuerliche Zitronen- oder Essigsaucen, für Cremesuppen und Veloutés und für Fischgerichte mit Saucen.

Trinktemperatur: 10-12°C.

La **filosofia** dei vini Fiegl è semplice: esaltare , mix di tecnologia e tradizione, la tipicità dei vini del Collio e d'Oslavia, che ritroviamo in ben 130.000 bottiglie, tra vini bianchi e rossi ( Ribolla Gialla, Friulano, Malvasia, Sauvignon, Pinot Grigio, Leopold Merlot, Meja '01, "Classico Rosè") .

In vasche in acciaio i mosti prima ed i vini poi si evolvono con la fermentazione alcolica termocondizionata e la successiva maturazione

Per la linea di vini **Leopold**, l'affinamento avviene nelle barrique e nei tonneau.

## **I VINI BANDIERA**

### **COLLIO RIBOLLA GIALLA**

Aprè ovviamente la sfilata la Ribolla gialla intorno alla quale i produttori di Oslavia si sono riuniti in **Associazione** “ad hoc” per difenderla e valorizzarla.

Quella dei FIEGL ( supera i 12 gradi d'alcole naturale) si ottiene da vigne avanti con gli anni ( punte di 45 ), viene vinificata in bianco e si affina sui propri lieviti in vasche d'acciaio inox al netto di intrusioni legnose . Pur nella sua genetica neutralità evidenzia profumi di fiori bianchi e frutta fresca con piacevole mineralità.

Servita a 10 gradi con crudità d' Alto Adriatico , antipasti cotti oppure crudi e spaghetti ai frutti di mare fa puntualmente una stupenda figura !



I giovani FIEGL , seppur in controtendenza con la filosofia aziendale, non si negano a ricerca e sperimentazione ed in tale ottica si inquadra una Ribolla gialla diversamente interpretata , ottenuta da vendemmia tardiva , con macerazione di un mese temperatura controllata.

L'affinamento avviene in tonneau per 1 anno, dove viene effettuata anche la fermentazione malolattica . Va in bottiglia senza filtrazione.

Ha un colore giallo dorato, profumo floreale (gelsomino, fiori di acacia), fruttato (agrumi canditi, ananas), propoli , sapore secco, minerale, fresco e equilibrato

**“MEJA”**

***PASSITO BIANCO I.G.T. VENEZIA GIULIA***

Uvaggio di due varietà aromatiche, quali il Traminer e il Sauvignon.

La raccolta delle due varietà avviene insieme, dopo di che l'uva viene fatta appassire sui graticci, esposti alla brezza che soffia dal Sabotino per circa un mese, fino a perdere il 60% di acqua concentrando così gli zuccheri e gli aromi presenti all'interno dell'acino.



Vendemmia ad ottobre ed , a seguire, vinificazione tradizionale in bianco con fermentazione in vasche inox e successivamente maturazione in tonneau di rovere per 12 mesi; segue affinamento in bottiglia per altri 12 mesi . Colore giallo ambrato con riflessi brillanti, profumo floreale (fiori appassiti) fichi secchi, mandorle, crema pasticceria, speziato, intenso, complesso e fine. Sapore amabile, caldo, morbido, richiama i fichi secchi molto persistente e avvolgente al palato, ma al tempo stesso grazie ad una relativa buona acidità non è mai pastoso . 14,5% gradi naturali , ben si abbina a formaggio Montasio, Parmigiano o Latteria di 2-3 anni, erborinati nostrani o francesi, patè di fegato d'oca o anatra.

### **COLLIO MERLOT LEOPOLD**

Le uve di Merlot Leopold provengono da vigneti storici di Oslavia che hanno circa 60 anni con una bassissima resa di chili per ceppo , color rosso rubino tendente al granato profumo bouquet pieno e fragrante con delicato profumo di frutti di bosco, confettura di ciliegie e con leggera nota di vaniglia .



Secco, di corpo, con un tannino elegante, sapido e armonico .

Dopo la raccolta le uve vengono fatte macerare per 12 giorni e successivamente il vino viene fatto maturare in tonneau per 3 anni e dopo essere stato imbottigliato riposa per altri 3 anni in bottiglia .  
13.5 % vol di gradazione naturale .

Ottimo con carni rosse , piuma o pelo ( meglio ancora con goulash di cinghiale , selvatico onnipresente nel Collio )

La nostra degustazione del 20 febbraio scorso ha confermato la bontà del Leopold **1998** , sorprendendo addirittura con lo stesso Merlot vendemmia **1992** ( alla faccia di chi continua a confondere il “Vigneto Friuli” come terra per rossi “novelli” e bianchi “beverini” !)

### **ROSE' METODO CLASSICO**

Dopo la raccolta delle migliori uve di Pinot grigio a fine agosto segue la macerazione di una notte per conferire il colore tipico di “buccia di cipolla” lievemente ramata ; poi la vinificazione tradizionale. Dopo sei mesi dalla vendemmia il vino viene imbottigliato insieme ai lieviti per fare la seconda fermentazione in bottiglia. Lo spumante riposa sui lieviti per 18 mesi. Profumo lievemente floreale, fruttato, fragrante, complesso ed elegante secco, sapore fresco, minerale con una grande bevibilità, perlage ,bollicine fini, numerose e persistenti, alcole 12.5 .Si sublima in abbinamento con scampi crudi .



# **FIEGL**

**Società Agricola**

Loc. Lenzuolo Bianco 1

Oslavia

34170 Gorizia - Italy

tel. +39 0481 547103

Fax +39 0481 549208

[info@fieglvini.com](mailto:info@fieglvini.com)

[\*\*www.fieglvini.com\*\*](http://www.fieglvini.com)

## LA STORIA IN CANTINA

### LA TESTA DI PONTE DI GORIZIA NELLA PRIMA GUERRA MONDIALE

*La mostra inaugurata venerdì 27 maggio 2005 all'Azienda FIEGL di Oslavia*

“ Il Podgora è una sentinella viva posta davanti a Gorizia. Oslavia invece è morta. Che un monte possa morire, lo si vede qui, non senza emozione. La guerra uccide gli uomini già da due anni, a questo ci siamo abituati, ma l'assassinio dei monti è qualcosa di mostruoso che i nervi riescono a malapena a sopportare. La terra è morta”



Così scriveva, tra l'altro, nel lontano aprile 1916, Alice **SCHALEK**, come si legge nella presentazione di un'iniziativa di particolare rilevanza storica e culturale intitolata “ **LA TESTA DI PONTE DI GORIZIA NELLA PRIMA GUERRA MONDIALE** “ che è stata inaugurata Venerdì 27 maggio 2005.

nella cantina dell'azienda agricola **FIEGL** di Oslavia in località Lenzuolo bianco, 1.

L'organizzazione della stessa è stata resa possibile dall'impegno e disponibilità del CENTRO per le RICERCHE ARCHEOLOGICHE e STORICHE nel GORIZIANO, l'ASSOCIAZIONE CULTURALE SOSKA FRONTA di Nova Gorica (Slovenia) e la sensibilità della Direzione dei Musei provinciali di Gorizia..



L'evento si collocò in un momento particolarmente importante per il mondo vitivinicolo nazionale e cioè CANTINE APERTE 2005 ( 28-29 maggio) e si è protratto oltre tale manifestazione proprio per consentire agli appassionati di storia e cultura legate alla prima guerra mondiale di visionare preziose testimonianze d'epoca , oggetti, manufatti, riviste e riproduzioni fotografiche. .

*Oslavia, Gorizia 26 maggio 2005*