

# GIANLUCA ANZELIN

Viticoltore in Plessiva di Cormòns

*di Claudio Fabbro*

Molto probabilmente al Lettore il nome di Gianluca Anzelin dirà poco , anche perché si tratta di un giovane emergente che ama lavorare in silenzio anziché esternare reali o presunte virtù.

Ecco allora che, avendo in più occasioni degustato i suoi vini insieme a persone che guardano più alla bontà del prodotto che al peso dell'etichetta ed avendoli trovati decisamente dal buono in su , abbiamo pensato bene - *giusto lo spirito della rivista che privilegia le novità al copia incolla dai siti web dei soliti noti vip del vino* - fosse opportuno toccare con mano quanto di buono il giovane vignaiolo del Collio cormonese sta facendo , per il benessere della propria azienda e del palato altrui.



*Gianluca, vigneto in Plessiva*

La sua azienda si trova in quel di Plessiva , a pochi metri da quell' anacronistico confine che dal 1947 al 2007 sconvolse la vita , le abitudini, di chi lì era nato ed aveva le sue proprietà.

La tristemente famosa "Linea Morgan " segò campi e cantine, case e cimiteri .

Molti , valigia di cartone in mano, scelsero la via dell'emigrazione.

Altri, più tosti, preferirono convivere tirandosi su le maniche vivendo di poco e sperando in un futuro migliore



*...a pochi metri dalla Goriska Brda-Slovenia...*

## **ANZELIN , LE RADICI**

Uno di questi fu, molto probabilmente, nonno **Antonio Anzelin** ( 1889-1974 ) che, forte di una sposa contadina che lo aveva affiancato nel lavoro dei campi e nel donargli ben otto figli , tenne duro.

Era, Antonio, mezzadro del Maestro Toròs, benestante locale .

Nelle pieghe del duro lavoro dei campi lui e la moglie **Maria** ( nasce Persolja, 1893 ) trovarono il modo ( l'assenza del televisore era funzionale ad altre ed un po' rimpiante discipline..) di far crescere la famiglia dal 1919 ( con Cirillo) al 1932 (con **Ettore** ) .

Quattro maschi ( Cirillo, Antonio, Luigi ed Ettore ) e quattro ragazze ( Speranza, Silveria, Emilia e Floriana ) che , in vario modo, contribuirono

nel tempo a consolidare l'azienda che, allora come ora, non essendo accorpata, viveva di piccoli fazzoletti di terra .

Un mosaico collinare, con una decina di cru che impongono strategie diversificate alquanto sia nella difesa fitosanitaria che nella gestione delle vigne, potature e vendemmie comprese.

## **LA GRANDE SCUOLA DI ETTORE E DORINA**

**Ettore** ebbe la fortuna di trovare sulla sua strada una grande donna e cioè **Maria Dorina Princic** di Pradis , cioè la figlia del famoso Doro e sorella di quel Sandro cui tuttora molti vanno a chiedere come si può fare un Pinot bianco sopra le righe.

Dal loro matrimonio venne al mondo **Gianluca** , un ragazzo studioso, serio , poco incline al protagonismo e più portato al fare che al dire o all'apparire. Riunì in se il meglio dell'esperienza dei genitori , con i quali ha lavorato sin da bambino nelle pieghe degli studi.

Infatti tanta pratica trovò ottima integrazione nella grammatica ovvero nella didattica, appresa all' ITAS di Cividale del Friuli da cui uscì con un robusto diploma d' Enotecnico .

Le impietosi leggi d'anagrafe o del destino rubarono a Gianluca , in stretta successione , gli amati genitori : Ettore nel 2015 e Dorina nel 2016.

## **GIANLUCA, ENOTECNICO PRATICO**

Ma Gianluca non gettò la spugna e , forte di un'esperienza assimilata in una vita quotidiana a contatto di gomito con i genitori , pensò addirittura a rilanciare , pensando che l'epoca della damigiana 100 % era al tramonto e quella della buona bottiglia il futuro.



*La cantina*

Oggi Gianluca convive con vecchie viti di 30-40 anni e più, allevate con il tradizionale metodo "Capovolto" ed altre, di recente impianto, con il francese ed ampiamente diffuso "Guyot" .

Una decina di ettari, come ricordato prima, che formano un mosaico aziendale ampiamente diversificato che impone al giovane vignaiolo di ricordare quando e dove eseguire trattamenti fitosanitari ( difesa integrata a basso impatto ambientale ) , concimazioni, potature e vendemmia.



*Gianluca e Claudio*

Cinque sono le varietà prescelte per un buon vino da bottiglia: (Tocai )Friulano, Pinot bianco e grigio, Sauvignon nell'area collinare di Plessiva ( terreni di marne ed arenarie - detti "ponka"- ideali per i profumi e gli aromi soprattutto dei bianchi ) mentre da un appezzamento nella pianura cormonese ( DOC Isonzo ) raccoglie le migliori uve di Cabernet franc.



*I "magnifici 5"*

Due grandi vendemmie, 2015 e 2016 , significano molto per Gianluca , le cui piccole dimensioni non consentono ancora di confrontarsi con le grandi firme che al Vinitaly richiamano decine di operatori.

Il suo miglior mercato è quello dei privati e della media ristorazione , locale e regionale.

Però il frequente passaparola è servito in questi ultimi anni molto di più di eventuali autocelebrazioni e depliant firmati d artisti famosi; così è stato che dalla trattoria friulana e dall' enoteca triestina lo sbarco nel Triveneto prima e richieste austriache e tedesche poi hanno premiato la serietà di un buon lavoro, fatto senza clamore.



*Gianluca, l'accoglienza ( con l'esperto Paolo Pelos )*

## I VINI : RICONOSCIBILITA' E BEVIBILITA'

Nei bianchi la mano di Gianluca è inconfondibile .

Vini puliti, fini, eleganti, con gradazioni naturali di norma fra i 13 e 14 gradi .

La vinificazione in bianco , il controllo termico , l'affinamento in acciaio inox , una semplice chiarifica con bentonite ( quando serve ) e la garanzia di un corretto imbottigliamento a fine primavera ( anche perché, come già scritto , Gianluca non è costretto a seguire i ritmi anticipati dal Vinitaly...) a mezzo "Centro Mobile " costituiscono una ricetta vincente.

Piacevole il Cabernet franc, con lievi note erbacee e di fumo limate da una macerazione di 10-12 giorni e frequenti rimontaggi .



Per gli amici e le osterie storiche che ancora amano la damigiana non manca un buon (Tocai) Friulano, oppure Chardonnay, Cabernet sauvignon e Merlot ).



Nei suoi vini i due parametri più importanti e cioè la **riconoscibilità** e la **bevibilità** sono una costante, indipendentemente dai capricci delle stagioni e dai problemi vendemmiali.

Il rapporto qualità / prezzo è di tutto rispetto e garanzia di un ritorno frequente, da parte del consumatore , da solo o in compagnia di nuovi potenziali acquirenti , cui la sostanza è più gradita dell' apparenza o del gossip mediatico .

Azienda agricola  
**GIANLUCA ANZELIN**  
34071 Cormòns (GO)  
Loc. Plessiva, 4  
Tel. +39 0481 639821  
Mob.: +39 339 6311277  
e-mail : [info@anzelin.it](mailto:info@anzelin.it)

foto di Claudio Fabbro