

# GIORGIO RIGONAT

## *VITICOLTORE*

### *IN*

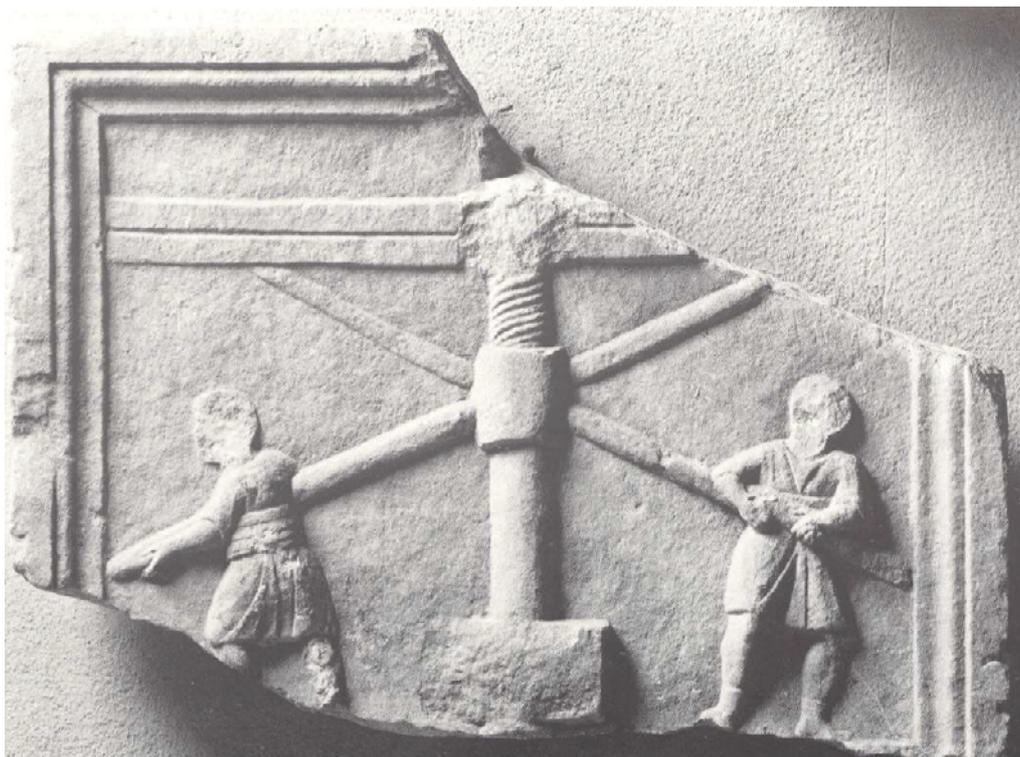
## *RUDA*

### **AQUILEIA : IN PRINCIPIO FURONO I ROMANI.....**

Sin dalle origini di Aquileia , città strategica per l'Impero romano , in questo territorio l'agricoltura viene praticata con eccellenti risultati. Fiore all' occhio , fra le varie coltivazioni, è proprio la vite , che ha trovato terre e microclimi ideali per produrre buona uva ed eccellenti vini . La vocazione di questi terreni è pertanto antichissima e confermata da tanti documenti.



I vini prodotti in questa area dell' Alto Adriatico hanno allietato le mense di tutto il mondo.



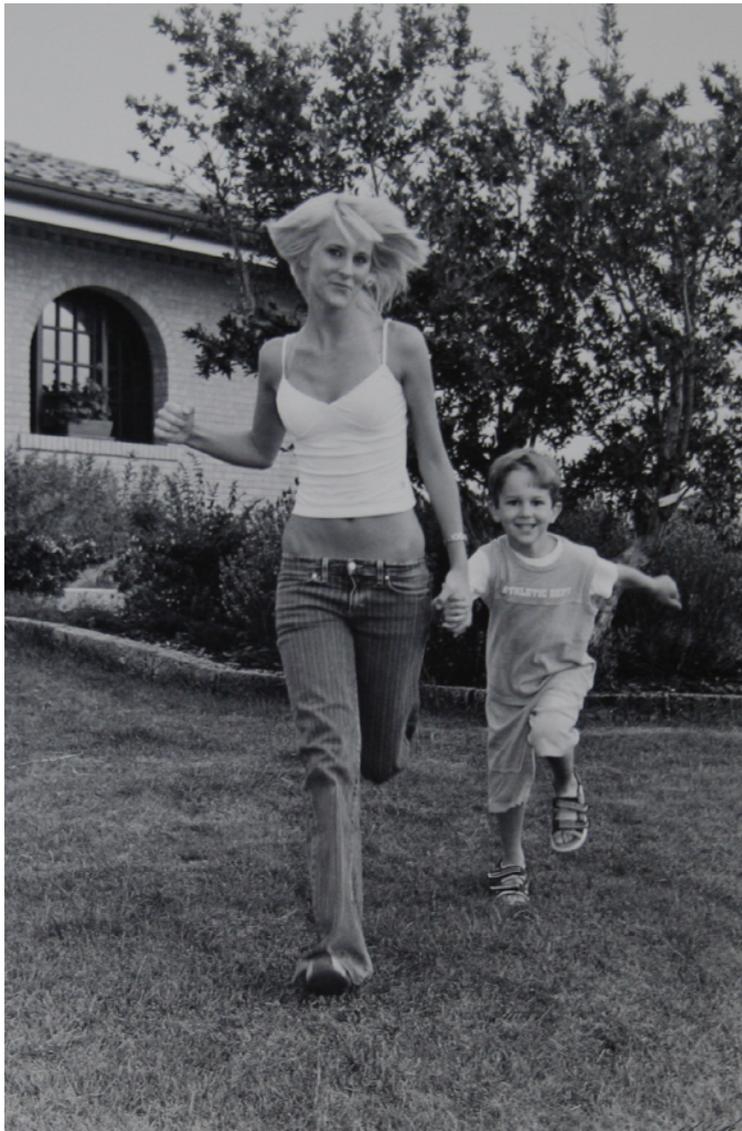
Infatti il porto fluviale di Aquileia ,nell'antichità , fu emporio commerciale di straordinaria ricchezza e varietà: vetri, ambre, pietre dure, prodotti d'artigianato e lavorazioni in ferro ed ovviamente il vino , che veniva esportato in tutto il Mediterraneo.



Ne è anche testimone il relitto della “Julia Felix”, oggi conservata dal Museo archeologico, nelle cui stive furono rinvenute anfore contenenti olio ed anche vino. La produzione di vino fu sicuramente la fonte maggiore dell’economia agricola.

In alcuni scritti dell’ epoca si dice espressamente che “ l’emporio aquileiese abbonda soprattutto di vino che è il maggior provento di quella regione”.

Anche precedentemente l’arrivo dei Romani la vite era una coltura praticata dai Celti che ben ne conoscevano le virtù .



Di certo i Romani , che si insediarono nel 181 a.C. colonizzando questa fertile pianura sul mare avviarono la coltivazione intensiva della vite.

Lo narra in modo preciso Tito Livio nel cap. 34 del IV libro degli “Annali” quando riporta che il Senato nel decidere l’insediamento della Colonia intese anche diffondervi la viticoltura.

Anche lo storico greco Erodiano (III sec) nella sua “Storia dell’Imperatore Massimino” scrive che nella campagna di Aquileia “disposti sono gli alberi ad equali distanze, ed accoppiate sono le loro viti, formando un quadro giulivo tanto da sembrare quelle terre adorne di corone frondeggianti”.



L’iconografia aquileiese è piena di citazioni tanto da farci pensare a quanto fosse diffuso il consumo di vino fin dai tempi più antichi.

Altamente significativi sono un bassorilievo che ritrae la scena della torchiatura, la stele di L. Canzio Acuto , un antico bottaio o viticoltore (II-III sec d.C.).

Emblematica è pure un’iscrizione in cui “ si raccomanda la tabernae di tal Marciani dove si trovava vino genuino per le libazioni rituali” .



La consapevolezza di avere in questi vigneti tutta la storia e la tradizione di un popolo spinge i vignaioli locali a ricercare in esso le proprie radici , privilegiando una viticoltura autoctona alla faccia delle mode e della globalizzazione dei gusti.

Non a caso nella zona DOC Friuli Aquileia uno degli obiettivi primari è quello di valorizzare il Refosco dal peduncolo rosso, il più importante dei vitigni autoctoni rossi friulani che è proprio originario di queste terre.

Si ritiene infatti che esso discenda dal Pucinum, cioè il vino rosso preferito da Livia, moglie dell'Imperatore Augusto , che ne beveva ben volentieri alla faccia dei propri 86 anni !

Oggi nella zona DOC Aquileia si sta lavorando molto su questo vitigno per elevarlo a dignità nazionale o addirittura mondiale.



Al contempo si dedica attenzione agli autoctoni bianchi Tocai ( Friulano ) e Verduzzo riconoscendo tuttavia ai vitigni d'origine francese, presenti in zona sin dalla seconda metà dell' Ottocento , una marcia in più rispetto a quelli continentali e , dopo un secolo e mezzo d' osservazione , degni della menzione di “ autoctoni ad honorem “.

Parliamo, in questo caso, dei bianchi Pinot grigio , Sauvignon e Chardonnay e dei rossi Merlot e Cabernet franc .

L' appartenenza di queste terre al cosiddetto “ Friuli austriaco”, ovvero all' Impero Austro-ungarico, fino al primo conflitto mondiale, reca una simbolica testimonianza in un vitigno aromatico gradevole quale è il Moscato giallo.

## AQUILEIA, CLIMA E TERRENI

La zona di produzione dei vini Doc Friuli Aquileia è costituita dalla fascia di terra che si affaccia sulla Laguna di Grado e prosegue a nord, verso Aquileia , fino a raggiungere la storica fortezza di Palmanova, la cosiddetta “ Città stellata “.

Le caratteristiche pedoclimatiche di questa zona, si sono rivelate fin dall'antichità particolarmente adatte alla coltivazione della vite.

Il clima infatti beneficia della vicinanza del mare, per essere d'estate sempre ventilato per la brezza costante che tiene lontana l'umidità e le varie avversità crittogamiche . Di norma gli inverni sono abbastanza miti, con temperature che raramente scendono sotto lo zero.

I terreni sono di natura prevalentemente argillosa con una componente sabbiosa che in percentuale varia da zona a zona.

Essi si sono originati nel corso dei millenni, da fenomeni alluvionali, godendo del dilavamento, dalle vicine colline , di argilla, sabbia e ricchi detriti minerali dalla varia e favorevole composizione.

Clima e terreno insieme quindi, favoriscono uno sviluppo ottimale della vite ed assicurano ideali condizioni di equilibrio della pianta, fattore principale per ottenere uve di elevatissima qualità.





## **REFOSCO, IL VINO BANDIERA : UN VINO , UNA STORIA**

Il Pucinum , favorevolmente citato da Plinio il Vecchio nel libro 14 cap. 6, è probabilmente da assimilare a quello che i Greci chiamavano Pictaton , proveniente dai limiti estremi dell'Adriatico.

Ma in alcune scritture antiche viene citato anche con il nome di “ Racimulus Fuscus “ palesemente collegabile al peduncolo di colore rosso.



Non solo gli antichi Romani apprezzarono le qualità del Refosco ; anche in epoche successive vi sono numerose testimonianze della sua presenza in tutte le occasioni conviviali di grande prestigio.



Nel 1406 , in occasione della visita di Papa Gregorio XII , venne preparato un banchetto.

Tra i prodotti più pregiati venne servito il Refosco.

Anche Carlo V ebbe l'onore di brindare con il Refosco in una sua visita in quel di Spilimbergo.

Queste citazioni del Refosco sono da collocare in epoche in cui il vino veniva per lo più citato per colore bianco o rosso; la produzione di monovitigni era molto rara e riservata a delle varietà di altissimo pregio.

Questo lo capirono subito i Veneziani che una volta conquistato il Patriarcato di Aquileia presero subito il controllo di tutta la filiera produttiva del Refosco.

Sul nome Pucinum o Pucino si contendono numerose ipotesi ma una tra le più accreditate è quella per cui il nome di questo vitigno si debba ad un rio che scorre tra Scodovacca (fraz. di Cervignano del Friuli) e Villa Vicentina , denominato Polzino

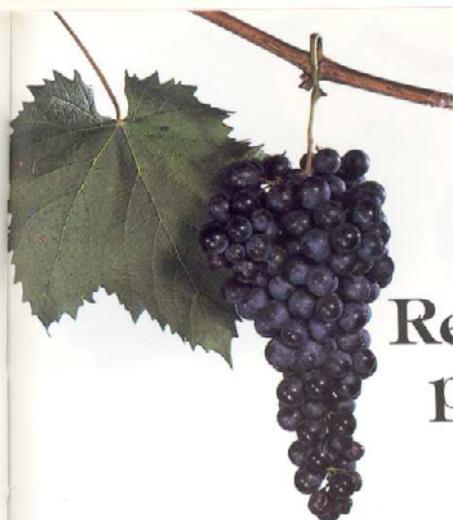


I terreni adiacenti a questo fiumiciattolo sono da sempre riconosciuti di particolare vocazione alla coltivazione del Refosco , per la natura prevalentemente argillosa e per delle condizioni naturalmente favorevoli.

Questo vitigno ha caratterizzato tutta la storia di questa terra, la decadenza della città di Aquileia tra il V e VI secolo, le invasioni barbariche, l'arrivo dei Longobardi nel 568 d. C. , le travagliate vicende del Ducato friulano, le devastanti presenze ungariche nel X secolo, il Patriarcato di Aquileia, il dominio della Repubblica veneziana, degli Austriaci, dei Francesi, l'unificazione del Friuli al Veneto, ed infine la storia contemporanea fino ai giorni nostri.



Il suo fascino sta proprio in questo : la consapevolezza di avere nei vigneti tutta la storia e la tradizione di un popolo spinge i vignaioli dell' Aquileiese a guardare alla vite del futuro nel rispetto delle proprie antiche tradizioni.



## Refosco dal peduncolo rosso

### **Grappolo**

Molto alato e molto spargolo, a forma piramidale, lungo venti centimetri e oltre. Ali evidenti, acini medi, tendenti all'ellittico. Vinaccioli in numero di due o tre, allungati, molto grossi.

### **Cenni storici**

È antico vitigno friulano a caratteri ben definiti, un tempo confuso con altri vitigni: Refosco d'Istria, di Faedis, di Rauscedo, Refoscone, ecc. È il migliore dei Refoschi ed è certamente la migliore varietà friulana a uva nera.

Famoso già nel 1700, ha avuto, negli ultimi decenni, una notevole diffusione in tutta la Regione, sostituendo gli altri Refoschi certamente più produttivi, ma sicuramente di minor merito.

### **Vino**

Di colore rosso granato tendente al violaceo, ha profumo intenso e gradevole con sentore di mora selvatica e sottobosco. Sapido, leggermente tannico, di corpo amarognolo, con persistente e piacevole retrogusto. Giovane è vinoso, fragrante, scarsamente erbaceo. Si presta anche a un invecchiamento di uno-due anni, specie se ottenuto in annate particolarmente felici.

### **Accostamenti gastronomici**

È vino che si presta ottimamente per carni grasse, pollame, umidi, fatta eccezione per la selvaggina con salse piccanti. Indicato per la cucina tipica regionale.

Servire a 16-18 °C.

## **RIGONAT, UNA FAMIGLIA LEGATA ALLA TERRA**

La famiglia Rigonat è da sempre legata alla terra , caratteristica peraltro comune alla popolazione che vive da generazioni nel territorio aquileiese .

Se le radici documentabili possono ascriversi agli inizi del ‘ 900 nella persona del bisnonno Isidoro va anche riconosciuto ai nonni Giacomo e Gioconda di aver consolidato il “ patriarcato “ dei Rigonat , dedicandosi ad una pluralità di settori produttivi che spaziavano dall’ allevamento di vacche da latte e maiali, avicunicoli , coltivazioni ortofrutticole ed erbacee, fra le quali- come da friulana tradizione- il mais in posizione dominante .

Papà Rino e mamma Jolanda , seppur con le mani legate alquanto dall ‘ essere mezzadri e come tali condizionati nelle scelte e strategie da adottare, seppero comunque, lavorando duramente e con i mezzi e tecnologie modesti del primo dopoguerra, imprimere un’ ulteriore accelerazione , in attesa che i figli Giacomo e Giorgio crescessero per affiancarsi a loro .

Se il primo , dopo il diploma di geometra, ha potuto dedicarsi all’ azienda nelle pieghe della libera professione, la svolta si deve soprattutto a Giorgio – classe 1963 – il quale ha intelligentemente coniugato grammatica ( cioè un diploma che conta conseguito all’ Istituto tecnico agrario di Cividale del Friuli nel 1983 ) alla pratica, gettandosi a capofitto nella realtà di famiglia , rigirandola in meglio, anno dopo anno, come un calzino .

L’azienda , dal 1991, è diventata di sua proprietà ( trattasi di una ventina di ettari) , integrata con ulteriori dieci ettari in affitto , tanto da portare la superficie attuale specializzata in viticoltura a ben 30 ettari.

Avveratosi il sogno , arricchito dalla moglie Roberta con cui divide gioie e lavoro da un quarto di secolo, il futuro garantito dall’ arrivo di Tania ( 19 anni, Università all ‘ orizzonte ) ed Enrico ( 9 anni) , per Giorgio Rigonat si poneva il problema di operare ristrutturazioni logisticamente meno adatte o dar un taglio con la vecchia azienda e dar vita ad una realtà nuova ed importante.



Fu così- correva l'anno 1995- che nacque il nuovo centro aziendale , la nuova cantina con filari di vigna-giardino a farne cornice .  
Moderna, funzionale , con ampi spazi e – di certo non guasta- ubicata in sito di forte viabilità, facilmente accessibile da gruppi e privati provenienti dall' Austria e Slovenia, dal Goriziano , da Trieste , dalla longobarda Cividale , diretti all' affascinante Aquileia oppure a Grado .

## **LE VIGNE DI GIORGIO**

L'evoluzione agronomica ed enologica in GIORGIO RIGONAT è stata decisamente rivoluzionata a partire dalla seconda metà degli anni '90 .

Sono sparite la forma d'allevamento espansa ( "Casarsa" ) e le forti produzioni .

Inerbimenti interfila ed infittimenti sono corretti ma non esasperati ( Giorgio lavora mediamente con 3.000 - 5.000 ceppi/ettaro , secondo le varietà , allevati a GUYOT ) .

Da anni in azienda la difesa dalle avversità fungine ed insetti vari avviene nel rispetto di un protocollo di " lotta guidata ed integrata" privilegiante formulati non invasivi , ponendo al bando esteri fosforici nocivi e preferibilmente adottando preparati di tipo biologico .

## **I VINI DI GIORGIO**

Così è che dai 30 ettari di vigna si ottengono mediamente circa 50- 70.000 bottiglie d'alta qualità all'anno , garantite da un CENTRO MOBILE DI IMBOTTIGLIAMENTO .

Il Tocai ( Friulano ) è il " vino bandiera" anche se Pinot grigio , Sauvignon e Chardonnay ( " autoctoni ad honorem" dato che la loro presenza in Friuli risale alla metà del XIX secolo ) viaggiano alla grande .

GIORGIO non ha particolari segreti né accelerazioni controcorrente .

Coerente con il proprio carattere , riflessivo , discreto e concreto , non ama estremizzare le tecnologie di cantina ; non rincorre pertanto la modernità spinta ma non si nega all'innovazione .

Al ricorso alla chimica preferisce decisamente perfezionare la meccanica enologica . Ama l'acciaio e la pulizia, l'ordine, la precisione.

Come dire che i suoi vini, di piacevole fruttuosità e gradevolissimi se consumati nell'anno che segue il raccolto, non risentono di note organolettiche invasive dovute al contenitore ; la barrique attualmente non rientra nelle strategie aziendali anche se in futuro qualche affinamento in medio/grandi botti di rovere di Slavonia non è da escludersi, per talune varietà.

Giorgio pratica una vinificazione in bianco termocondizionata, senza vendemmie precoci ovvero tardive ; la decantazione dei mosti è statica , a freddo , in alternativa a chiarifiche varie .

Pratica il batonage ( cioè il periodico rimescolamento delle fecce buone e quindi dei lieviti dal fondo botte ) che giova non poco alla formazione di sapori ed aromi importanti ben armonizzati grazie a morbide acidità.

Nei vini bianchi di GIORGIO , accomunati da un bel colore giallo verdolino , s'avvertono note eleganti varietali , fresche e lievemente minerali .  
Si esprimono alla grande nell'anno che segue il raccolto , evolvendosi tuttavia in positivo anche nel secondo anno dalla vendemmia .

I rossi dell'azienda sono giustamente ma mai eccessivamente strutturati , ricchi di colore , buona personalità , marcata tipicità.

Per le basse rese di campagna e le medio/lunghe macerazioni ,dopo l'affinamento reggono senza problemi la conservazione in bottiglia anche per 2-3 anni .

# **GIORGIO RIGONAT**

## *Delle uve e dei vini*

### **PINOT GRIGIO**

Raccolto di norma nella prima decade di settembre , dopo la pressatura soffice delle uve segue la decantazione a freddo del mosto.

La fermentazione e il successivo affinamento avvengono completamente in vasche di acciaio.

Colore giallo paglierino , con lievi riflessi di buccia di cipolla in trasparenza, profumo tipico , fruttato , complesso ed intenso , ricorda un po' il fieno secco e le mandorle tostate.

Sapore pieno ed armonico , buona persistenza, notevole struttura.

#### **Abbinamento enogastronomico**

Vino adatto per antipasti, minestre sostanziose, risotti di carni leggere, lessi di carne bianca, piatti delicati a base di uova, pesce, crostacei.

Servire a 10-12° .

### **CHARDONNAY**

La raccolta avviene nella seconda decade di settembre.

Segue la pressatura soffice delle uve e la decantazione a freddo del mosto.

La fermentazione e il successivo affinamento avvengono in vasche di acciaio.

Ha color giallo paglierino, profumo intenso, caratteristico, delicato sentore di mela Golden, agrumi, lievito.

Sapore pieno, ed al contempo armonico .

Buona struttura e persistenza.

#### **Abbinamento enogastronomico**

Risotti di erbe di stagione e primi piatti delicati a base di pesce; si abbina bene anche a piatti più saporiti e carni bianche.

Servire a 10-12° .

## **PINOT BIANCO**

La raccolta , manuale, avviene di solito nella prima metà di settembre.

Dopo la pressatura soffice il mosto viene decantato a freddo e, dopo il travaso, fermenta lentamente sui lieviti affinandosi in vasche d'acciaio.

Si presenta con un bel colore giallo paglierino , con delicati profumi di fiori e fragranza di frutta in cui emerge il ricordo della mela ; con il tempo s'evolve in sensazioni più importanti , evidenziando note di mandorla.

### **Abbinamento enogastronomico**

Antipasti, minestre asciutte e brodi, piatti a base di pesce .

Servire a 10-12°

## **FRIULANO**

Da uve Tocai friulano , vitigno autoctono presente nel territorio da secoli e non assimilabile ad alcuna delle varietà che concorrono a produrre il quasi omonimo vino da dessert Tokaji ungherese.

Si vendemmia solitamente nella seconda decade di settembre

Pressatura soffice delle uve, decantazione a freddo del mosto.

Fermentazione e successivo affinamento avvengono completamente in vasche di acciaio.

Colore giallo paglierino.

Profumo pieno , caratteristico, sapore vivace, strutturato, con sentori di mandorla amara persistenti al palato.

### **Abbinamento enogastronomico**

Ottimo con antipasti magri, prosciutto crudo, minestre in brodo, crostacei e carni bianche e formaggi di breve –media stagionatura.

Servire a 10-12 ° .

## **SAUVIGNON**

Deriva da selezioni clonali francesi e friulane di Sauvignon blanc.

La vendemmia avviene nella seconda decade di settembre

Pressatura soffice delle uve, decantazione a freddo del mosto.

La fermentazione e il successivo affinamento avvengono completamente in vasche di acciaio.

Particolarmente attenta è la prima fase di vinificazione, attuata in assenza di ossigeno.

Il raccolto mai tardivo di uve con caratteristiche varietali diversificate secondo i cloni è funzionale a sapore e retrogusto con immediatezza dei profumi .

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

Necessita, al consumo, per la sua complessità, di una lieve ossigenazione, che gli permette d'esprimere sentori marcati di fiori di sambuco , foglie di pomodoro, salvia e rosmarino e melone , che persistono lungamente al palato.

### **Abbinamento enogastronomico**

Ottimo con antipasti di pesce , risotti ai frutti di mare , verdure di stagione ed asparagi .

Servire a 9-11 ° .

## **MERLOT**

Si vendemmia nella terza decade di settembre,

A seguire diraspatura, macerazione delle uve da 5-8 giorni; a fine fermentazione travaso in vasche d'acciaio in cui s'affina per 9-12 mesi prima di evolversi in bottiglia in attesa dell'immissione nel mercato.

Colore rosso rubino .

Profumo elegante e complesso con sentori di piccoli frutti rossi ( mora, lampone, mirtillo) .

Vino morbido, giustamente strutturato e di buona persistenza.

### **Abbinamento enogastronomico**

Primi piatti saporiti, fritti, umidi di carni bianche e rosse , carni alla brace nonché di pollame e coniglio . Bene pure con formaggi di media stagionatura.

Servire a 14-16 ° .

## **CABERNET FRANC**

Si vendemmia nella terza decade di settembre,

A seguire diraspatura, macerazione delle uve da 5-8 giorni; a fine fermentazione travaso in vasche d'acciaio in cui s'affina per 8-10 mesi per poi evolversi in bottiglia prima dell'immissione nel mercato.

Colore rosso rubino abbastanza carico.

Profumo caratteristico , erbaceo .  
Vino morbido, di giusta struttura e buona persistenza.

### **Abbinamento enogastronomico**

Primi piatti saporiti di carni rosse , alla brace e selvaggina , nonché salumi e formaggi di media –lunga stagionatura.  
Servire a 14-16 ° .

## **CABERNET SAUVIGNON**

Dopo la vendemmia, a fine settembre –inizio ottobre, segue la di raspatura e la macerazione delle uva da 6 a 9 giorni , per poi essere travasato in vasche d'acciaio inossidabile dove si affina per una decina di mesi prima dell' imbottigliamento. Si presenta con un bel colore rosso rubino molto carico , con un profumo caratteristico di lampone e note decisamente meno “ fumose “ ed erbacee del “ franc” , rispetto al quale vanta una alcolicità naturale leggermente più elevata.

### **Abbinamento enogastronomico**

Primi piatti molto saporiti di carni rosse , alla brace e selvaggina sia di pelo che piuma , nonché salumi e formaggi di lunga stagionatura.  
Servire a 15 -17 ° .

## **FRANCONIA**

( da uve Blaufränkisch )

La vendemmia avviene di norma nella terza decade di settembre,  
A seguire diraspatura, macerazione delle uve da 5-8 giorni; a fine fermentazione travaso in vasche d'acciaio in cui s'affina per 8-10 mesi per poi evolversi in bottiglia prima dell'immissione nel mercato.  
Colore rosso rubino abbastanza carico.  
Profumo caratteristico , vinoso ma non erbaceo .  
Vino morbido, rotondo in bocca , moderatamente abboccato, di buona struttura e buona persistenza.

### **Abbinamento enogastronomico**

Primi piatti non molto saporiti di carni rosse , alla brace e selvaggina , nonché salumi e formaggi di media stagionatura.  
Servire a 12-14 ° .

## **REFOSCO**

( da uve Refosco dal peduncolo rosso)

Si vendemmia nella terza decade di settembre .

Dopo la diraspatura ed una macerazione di 7-10 giorni si affina in vasche di acciaio prima e in bottiglia successivamente.

Caratterizzato da un bel colore rosso violaceo intenso , non è molto tannico .

Con sentori di frutti di bosco , mora e mirtillo, fragrante, poco erbaceo, si evolve nel 2°-3° anno dal raccolto in piacevoli e personali sensazioni.

### **Abbinamento enogastronomico**

E' vino che si presta ottimamente con carni grasse, pollame, umidi, selvaggina , formaggi stagionati .

Servire a 15-17 ° .

## **VERDUZZO**

( Da uve Verduzzo friulano )

Si vendemmia di norma a fine settembre-inizio ottobre.

Vitigno autoctono , presente nell' Aquileiese da oltre un secolo , da non confondersi né con il Verduzzo veneto né con il Ramandolo .

Pressatura soffice delle uve, con leggera macerazione a seguire ; decantazione a freddo del mosto.

Fermentazione e successivo affinamento avvengono completamente in vasche di acciaio.

Si presenta con un bel colore giallo dorato .

Profumo caratteristico , con note di fiori d'acacia e di miele , sapore piacevolmente amabile ma non stucchevole.

### **Abbinamento enogastronomico**

Ottimo con pasticcerie e dolci friulani tipici, Gubana in primis .

Piacevole l'abbinamento anche con antipasti a base di fegato d'oca ed anatra, nonché formaggi erborinati legati con dl miele friulano.

Servire a 10-12 ° .

## **MOSCATO**

( Da uve Moscato giallo )

E' l'unico vino fortemente aromatico prodotto in azienda.

Vendemmiato nella prima decade di settembre , dopo la fermentazione e l'affinamento in vasche d'acciaio riposa brevemente in bottiglia prima di essere consumato.

Colore giallo paglierino .

Amabile al palato.

Marcati i profumi floreali che ricordano la viola e la rosa.

### **Abbinamento enogastronomico**

Ottimo con pasticceria o , meglio ancora, da degustare in meditazione.

Servire a 8-10 ° .

## **PROSECCO (Spumante)**

Deriva dalle omonime uve raccolte verso la fine di agosto per essere sofficemente spremute .

Il mosto conserva una spiccata fruttuosità unita ad una moderata alcolicità e buona acidità.

Il vino nuovo , a fine fermentazione, viene avviato ad uno spumantista artigianale del Veneto che procede all'elaborazione dello stesso in autoclave ( Metodo Charmat ) puntando ad uno spumante “ extra dry “ dal perlage fine e persistente , ricco di profumi ed estremamente piacevole al palato per la sua vivacità e freschezza.

### **Abbinamento enogastronomico**

Ideale come aperitivo, per il basso contenuto di zuccheri può tuttavia accompagnare un pasto completo a base di pesce , dall' antipasto ai primi ed anche alla brace .

Servire fresco, intorno ai 6-8° .

AZIENDA AGRICOLA

# *Giorgio Rigonat*

*33050 RUDA – Udine*

Via Redipuglia 18

Telefono e fax . : +39- 0431-998672

E-MAIL : cantinerigonat @hotmail.it

CF: RGNGRG63M08H629Y

CODICE FISCALE E PARTITA IVA : 0248930302

## AQUILEIA

Dai **Vivai**...al **Tocai**

Piccola guida, fra storia e leggenda, fra vivai, vigne e vini del territorio

- 181 a.C.** : con la fondazione di Aquileia da parte dei Romani è documentato l'inizio della coltivazione della vite
- 27 a.C.** : l'imperatrice Livia, moglie d'Augusto, attribuiva al vino PUCINO ( Refosco ?) la sua longevità ( 86 anni) da lei regolarmente bevuto nella sua lunga permanenza in Aquileia
- 238 d.C.** : Massimino il Trace diretto ad Aquileia passò l'Isonzo su un ponte improvvisato di botti
- 1170** : atto di compravendita vigneti( **Toccai, Ribolla, Malvasia..?**) in. **S.Floriano del Collio da parte Badessa Monastero Aquileia IRMILINT**
- 1235** : trapianto di viti di Tokay in Ungheria da parte di Re Bela IV, cui erano state affidate dallo zio Bertoldo di Andechs, Patriarca (1218-1251) di Aquileia ( in “ Aquileia's Patriarchegraber” di Coronini-Viglietto,1884)
- 1869** : Pasteur è in Villa Chiozza di Scodovacca, con Luigi Chiozza ( insieme studenti-1850-54, alla Scuola di chimica pratica di Parigi), dal 1869 al 1870; apprezzamenti per l'autoctono Refosco
- 1881** : la Società Agraria Goriziana chiese al Governo austriaco lo stanziamento di 2.000 fiorini per istituire vivai di viti americane fillossera- resistenti ( 14.4.1881) ; il clima mite ed i terreni sciolto-sabbiosi dell'Aquileiese ideali per il vivaismo viticolo
- 1889** : Augusto BURBA di Campolongo al Torre, incoraggiato dal Governo austriaco, inizio produzione piante madri – York Madeira
- 1890** : il Barone Ritter de Zahoni in Monastero d'Aquileia già produceva 150.000 talee
- 1910** : Giulio Ferrari opera per due anni alle Cantine Barone Ritter de Zahoni di Monastero d'Aquileia; già tecnico alla Moët&Chandon, vi selezionò i CLONI FERRARI Cabernet franc( Carmenere) e Pinot bianco( Chardonnay) Cabernet sauvignon e Merlot , omologandoli. Agli inizi anni '60 concesse i suoi cloni francesi a TOPPANI G.B.; lo Chardonnay, erroneamente omologato quale Pinot bianco(25.5.70);solo il 24.10.78 ( istanza Pinat) venne omologato come tale !
- 1921** : l'Az. TOPPANI-CELLA di Ruda inizia collaborazione con Istituto di Wiener Neustad ( prof. Kober) e la riproduzione di portinnesto KOBER 5bb
- 1934** : Bruno Busetti apre in Gorizia un Ufficio commerciale vivaistico di collegamento produzione-mercato
- 1936**: il 4.9.36 si costituiscono i Vivai cooperativi di Rauscedo
- 1946** : il Consorzio TULLIO di Aquileia opera con varie realtà, anche isontine ( Tullio-Altan, Gerometta, Cosolo, Belletti, Toppani, Pinat, Economo, Famea ecc.)
- 1950** : Il Consorzio Tullio diviene “ITALVITI”(circa 250 ettari di vivai) ; esportazione di oltre 40 milioni di talee portinnesto ( nel '58 ben 52 vagoni da 700-900.000 spezzoni cadauno )
- 1962** : Sentenza Corte Cassazione 30.4.1962 a favore Baroni ECONOMO d'Aquileia per causa intentata – anno 1956- dalla Ditta MONIMPEX di Budapest avverso uso nome Tokay.
- 1965** : Il Gruppo Consorzio TULLIO-ITALVITI si scioglie; sorgono la Coop. AQUILEIA ( che poco dopo si dissolve..) e la FRIULVITI ; alla morte di Bruno Busetti(1977) subentra la figlia Erica
- 1967**: emanazione legge 30.12.67, n. 29 ( Comelli A. , Salvador O)
- 1968**: sorge Molin di Ponte – Lloyd Adriatico(Irneri): 450 ettari, di cui 150 vitati( Giovanni Pussini); prima vendemmia meccanica in Italia (1972) “Progetto Salvador”; selezioni Moscato rosa. Vendita al Gruppo ZONIN ( 1998)
- 1970**: ZONIN acquista 150 Ha. in Ca' Bolani; prima vendemmia nel 1972. Max investimento specializzato nel 1985 ( Oreste Zanette) Ha 140; stesso anno esproprio per Scalo ferroviario ridurrà la stessa a 92 Ha. Conseguente acquisto di Ca'Vescovo ( Ha 190 vitati) che porterà la superficie complessiva ZONIN a 287 Ha specializzati ( cui si aggiungeranno-1998- i 150 di Molin di Ponte-per complessivi ettari 437 )
- 1975**: primo disciplinare DOC ( DPR 21.7.75);
- 1976/2008** : il 23.4.76 costituzione Consorzio DOC, con Presidente Dr.Ezio Codognotto (1976-84), Orfeo Salvador( 1984-88), Oreste Zanette(1988-94),Franco Clementin(1994-2001) , Paolo Donda( dal 2001 - 2004 ) , Giovanni Foffani (2004-2007 ) ed attualmente ( luglio 2008) Marco Rabino .

Consorzio Tutela Vini D.O.C.  
Friuli-Aquileia



Sito: [www.viniaquileia.it](http://www.viniaquileia.it)  
Email: [info@viniaquileia.it](mailto:info@viniaquileia.it)

**FRIULI-AQUILEIA**

Varietà	Superficie denunciata (ha)	Produzione uva (q)	Vino prodotto 2001 (hl)	Vino prodotto 2000 (hl)
 Chardonnay	65,14	3.218,96	2.253,28	4.119,96
 Malvasia (da Malvasia istriana)	1,60	171,50	120,05	160,09
 Müller Thurgau	16,42	1.105,60	773,92	45,01
 Pinot Bianco	84,33	5.369,25	3.758,48	4.623,78
 Pinot Grigio	108,68	12.314,76	8.620,34	9.013,73
 Riesling (da Riesling renano)	14,84	869,11	608,38	880,14
 Sauvignon	66,12	4.168,13	2.917,70	3.977,49
 Tocai Friulano	66,98	6.620,76	4.634,53	4.303,30
 Traminer Aromatico	20,54	852,41	596,69	525,85
 Verduzzo Friulano	11,53	1.109,70	776,79	797,93
 Cabernet Franc	78,84	5.837,93	4.086,55	5.936,74
 Cabernet Sauvignon	67,57	5.011,63	3.508,14	4.922,98
 Merlot	105,19	10.125,54	7.087,90	6.847,97
 Refosco dal Peduncolo Rosso	86,93	8.573,31	6.001,33	5.466,29
<b>Totali</b>	<b>795,76</b>	<b>65.348,59</b>	<b>45.744,08</b>	<b>51.620,26</b>

*I vini a DOC "Bianco", "Rosso", "Rosato" e "Spumante" non compaiono in tabella perchè prodotti con uve già dichiarate come singole varietà.*

## **AQUILEIA, IL CONSORZIO**

Il Consorzio Vini DOC Friuli Aquileia, costituito il giorno 23 Aprile 1976 con sede temporanea ad Udine, trovò naturale collocazione nella splendida cornice di Villa Chiozza, nel cuore della zona tutelata. Ora però si trova temporaneamente a Cervignano del Friuli in Via Zorutti 9. I vini Friuli Aquileia si producono nella fascia di terra che si affaccia sulla Laguna di Grado e che prosegue a nord, verso Aquileia, antica città romana, verso Cervignano, fino a raggiungere la storica fortezza di Palmanova. Le caratteristiche pedoclimatiche di questa zona, si sono rivelate, fin dall'antichità, particolarmente adatte alla coltivazione della vite. Il microclima, grazie alla vicinanza del mare, è caratterizzato nella stagione estiva da una costante brezza mentre d'inverno le temperature raramente scendono sotto lo zero. I terreni, di natura prevalentemente argillosa con una componente sabbiosa, variano da zona a zona. Si sono originati nel corso dei millenni in seguito a fenomeni alluvionali che hanno strappato alle colline soprastanti argilla, sabbia e altri componenti minerali di varia composizione. Clima e terreno insieme quindi, favoriscono un ottimo sviluppo della vite e assicurano ideali condizioni di equilibrio della pianta, per ottenere uve di qualità a vantaggio delle oltre 90 aziende iscritte alla denominazione, per un totale di oltre 900 ettari, con una produzione effettiva di circa 70.000 q.li d'uva.

Alla presidenza del Consorzio si sono succeduti negli anni Ezio Codognotto (1976–1984), Orfeo Salvador (1985–1988), Oreste Zanette (1989–1992), Franco Clementin (1993–2000), Paolo Donda (2000-2004) , l'ing. Giovanni Foffani di Clauiano – Trivignano Udinese ( 2004-2007) ed attualmente l'enologo Marco Rabino , direttore della Tenuta Cà Bolani , Gruppo Zonin, Cervignano del Friuli .

Oggi il Consorzio è guidato da un team di giovani produttori che, puntando sulla qualità del prodotto e sull'incommensurabile patrimonio storico ed archeologico presente sul territorio, sta compiendo un' opera di valorizzazione di tutta la zona DOC. L'attuale presidente sta portando i prodotti di questa piccola realtà nell'élite del panorama vinicolo nazionale.

[claudiofabbro@tin.it](mailto:claudiofabbro@tin.it)

*Ruda, 08.07.2008*