GIANNI DONDA
Viticoltore in Aquileia

di Claudio Fabbro

Gran bel laboratorio, il nostro Friuli viticolo, in cui coesistono colline, altopiano , " grave" e "riviere" complementari ma egualmente importanti nelle loro diversità al punto che stilare classifiche a tavolino equivarrebbe a far torti immeritati agli uni o agli altri.

Aquileia

Certamente la nostra simpatia va a territori intrisi di storia e tradizioni ed a quei piccoli produttori che , dopo tanta gavetta, si stanno proponendo nei mercati importanti in pari dignità con realtà di ben altre e superiori dimensioni ed organizzazione .

Aquileia è stata, fin dal periodo di Roma “ Repubblicana “ , zona di produzione, commercializzazione e consumo di vino, come testimoniano sia antichi scritti sia il ritrovamento di anfore e bicchieri.

La zona DOC Aquileia

E’ con l'età Augusta poi che essa diventa un emporio di primaria importanza per le popolazioni delle aree alpine e danubiane, che proprio qui – *secondo Strabone* - venivano a rifornirsi della preziosa bevanda .

Il vino della zona di Aquileia raggiungeva però anche la mensa della Corte Imperiale Romana, dove trovava illustri consumatori (fra questi , pare, anche Livia, seconda moglie di Augusto, che ne faceva infatti- *stando a Plinio il Vecchio* - un uso esclusivo, al punto di considerarlo un vero e proprio medicamento, particolarmente adatto alla sua veneranda età di 86 anni).

La coltivazione della vite continuò nei secoli.

Aquileia. Museo Archeologico Nazionale. Fianco di un sarcofago con scena di torchiatura (III sec. d.C.). Foto d'epoca.

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, nelle botti di legno .

AQUILEIA, IL " TERROIR"

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 e Cervignano del Friuli, 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 clima infatti beneficia della vicinanza del mare, per essere d'estate sempre ventilato quindi meno umido e d'inverno più mite con temperature che solo poche volte scendono sotto lo zero.

Mosaico con tralcio di vite e ramo d'edera,
sec. I a.C.
Aquileia, Museo Archeologico Nazionale

I terreni sono di natura prevalentemente argillosa con una componente sabbiosa che in percentuale varia da zona a zona, si sono originati nel corso dei millenni, da fenomeni alluvionali, strappando alle colline soprastanti argilla, sabbia e ricchi detriti minerali dalla varia 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.

DONDA , PICCOLO E' BELLO

E' in questa terra ricca di fascino e di sorprese archeologiche che i Donda misero radici quasi un secolo fa.
Originari, pare, dell' Isontino (a Corona e Moraro il cognome è tuttora molto diffuso) si spostarono, per quelle normali migrazioni rurali del tempo, nella " Bassa " , termine che a noi piace poco e ben volentieri lo rinominiamo " Riviera" .

Gianni e Simone

L'azienda di cui oggi parliamo vide la sua origine nel lontano 1924 quando Giovanni Battista Donda giunse da Scodovacca di Cervignano e con la sua famiglia si insediò ad Aquileia per coltivare 13 ettari di terreno nella campagna circostante caratterizzata da alberature quali pioppi, gelsi, ontani, e soprattutto dalla vicinanza della laguna , beneficiando perciò della brezza dell' Alto Adriatico.
Mezzadri (la proprietà era allora della nobile contessa Studeni , famiglia intimamente collegata all' aristocrazia austriaca del tempo) e poi affittuari, condizione caratteristiche di quei tempi , riuscirono progressivamente ad affrancarsi .

Gianni Donda

Nei decenni successivi il figlio Bruno ne continuò sapientemente il lavoro dedicandosi con passione alla coltivazione della vite ed alla produzione – si dice- di un ottimo vino.

Tre generazioni di viticoltori: Giovanni Battista, il figlio Bruno ed , in anni recenti il nipote Giovanni (cioè Gianni) il nuovo proprietario .

Il primo salto di qualità risale pertanto al 1974 ed il merito va riconosciuto a papà Bruno e mamma Mirella, purtroppo scomparsi rispettivamente nel 1989 e 1998.
Nel frattempo Gianni (classe 1959) aveva affinato la pratica trasmessagli dal padre frequentando i Corsi ERSA - Famiglie rurali a Villa Chiozza di Scodovacca ed un po' di grammatica gli tornò utile quando nel 1989 dovette rimboccarsi le maniche .

Da allevatori e cerealicoltori i Donda puntarono decisamente sulla viticoltura di pregio passando , un po' alla volta, dagli originari due ettari ai sei attuali .

I vigneti si trovano in una zona di Aquileia che durante il periodo Romano ospitava il Circo Massimo: le “Marignane” dal nome di un piccolo corso d’acqua che vi scorreva un tempo.

Si tratta di terreni naturalmente vocati ad accogliere la vite.

GIANNI DONDA, PRATICA E GRAMMATICA

Gianni ha rinnovato decisamente gli impianti 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 (per intervistarlo in occasione di questo servizio non abbiamo esitato a rompergli le scatole il 21 giugno scorso quando era impegnato nella vigna ma, cortese e disponibile com’è, non ci ha fatto pesare troppo l’intrusione ..) . Un piccolo angolo di Borgogna, quello di Gianni Donda, dove non troviamo un ceppo di Tocai bensì, distribuiti su due ettari e mezzo , Sauvignon , Pinot bianco e grigio e Chardonnay.

La parte restante è coltivata - non potevamo dubitarne- principalmente a Refosco , con Merlot e Cabernet franc a seguire.

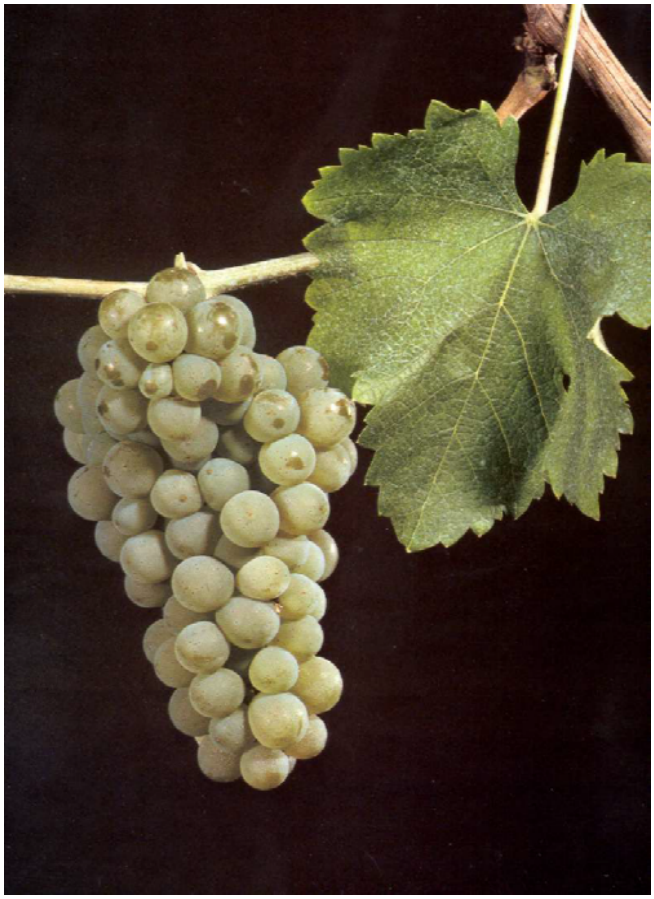
La raccolta dell'uva avviene rigorosamente a mano ;
la vinificazione si attua in vasche di acciaio inox a temperature controllate con l'affinamento di parte del vendemmiato in botti di legno di rovere (tonneau da 5 ettolitri di 2° e 3° passaggio e pertanto non particolarmente invasive sotto il profilo aromatico).

Oltre due terzi della produzione (mediamente 300-400 ettolitri) va in bottiglia edi il resto in damigiana , destinate ambedue ad una robusta clientela privata ed in minor parte alla ristorazione.
Garante della buona amministrazione ma anche cortese ed ospitale padrona di casa è Gianna, la sorella di Gianni , che cura le pubbliche relazioni e l'accoglienza.

Suo figlio Simone (36 anni) pur impegnato in altra attività quando c'è da dare una mano non si nega ed anzi, per zio Gianni, è una spalla preziosa , affidabile e piena d'entusiasmo .

SAUVIGNON, IL VINO BANDIERA

Ha preso bene la mira, il nostro Gianni, nel domare questo vino così difficile ma, se lo sai prendere, decisamente superbo.



Sauvignon, grappolo

Ci ha pensato in due riprese a metterlo a dimora e cioè nel 1987 e nel 2004 privilegiando, nell' ultima operazione, cloni assemblati non caratterizzati da marcatissimi profumi (metossipirazione in eccesso , tanto per dirla con termine meglio noto agli enologi) bensì da lunghezza al palato e notevole struttura , cui concorrono una vendemmia leggermente tardiva , i già citati diradamenti e la cernita prevendemmiale .

Il Sauvignon 2007 , ben volentieri degustato in confortevole ambiente climatizzato ed in piacevole compagnia , si presenta con un bel colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli.
L' inconfondibile classe si lega ad una suadente morbidezza cui non è estranea l'alcolicità naturale che supera di slancio i 13 gradi . Aroma prorompente tipico che ricorda la salvia, la menta, il peperone ed il fiore di sambuco .
Servito ad una temperatura di 9 - 10° C, è ideale per accompagnare primi piatti speziati, crèpes, salmone, pesce, creme, minestre, formaggi di media stagionatura e prosciutto crudo anche se la sua sublimazione la ritroviamo con uno dei piatti friulanamente più semplici che esistano e cioè gli asparagi bianchi al vapore, con uova sode ed un buon olio.

DONDA : NONSOLOVINO

A proposito di olio : non serve scomodare toscani o pugliesi perché quello che Gianni Donda produce da se (parliamo di oltre 120 piante , con dominanza di Biancheria su Murino, Leccino e Pendolino) è davvero superbo e chiude il cerchio su un'offerta agro-artigianale che – anche per la correttezza del rapporto prezzo/qualità- ha poche concorrenze a livello di piccoli coltivatori diretti non solo della " Riviera " me dell' intero "Vigneto Friuli"

Azienda agricola
DONDA
Via Manlio Acidino, 4
33051 Aquileia (UD)
Tel e fax. 0431-91185
e-mail : info@vinidonda.it