



Barducci della Guida

Viticoltori in Soleschiano - Ronchi dei Legionari

Claudio Fabbro



In alto: Barducci, famiglia con Sergio e Patrick.

1950 in principio fu nonno Carlo, il "fondatore"...

La storia dell'azienda agricola "Barducci" inizia negli anni cinquanta, quando il nonno, Carlo, originario di Firenze - da buon toscano appassionato di cavalli ed imprenditore - acquista dei terreni nel comune di Ronchi dei Legionari per provvedere alle necessità degli animali.

Successivamente, con l'acquisizione di ulteriori terreni, inizia una vera e propria attività agricola di tipo seminativo ed allevamento di bovini - con la

collaborazione di dipendenti - la cui direzione viene affidata a dei fattori che seguono i lavori della terra.

1960: papà Franco, imprenditore e viticoltore...

Negli anni sessanta il figlio Franco, che pur essendo un commerciante collabora con il padre, si accorge che alcuni campi nella zona tra Soleschiano e San Pier d'Isonzo acquistati come seminativi hanno una produzione scarsa per la loro natura argilloso sassosa derivante dagli antichi alvei del fiume Isonzo.

Decide quindi, con felice intuizione, di riconvertirli a vigna ed organizza una cantina di cui si occupa il mai dimenticato fattore "Sandrin", contadino di nota esperienza che produce i primi vini "bianco e rosso" che vengono venduti nella privata (o "frasca"), molto apprezzata nel territorio e conosciuta come "là de Barducci

a Soleschiano".

Soleschiano è un borgo di Ronchi dei Legionari che evidenzia già dalla propria struttura urbanistica l'origine agricola.

Essa si sviluppa attorno ai due poli di aggregazione: da un lato la casa aziendale Chiaradà - Meterc in origine emanatrice di quel flusso energetico che ha certamente stimolato l'origine del borgo e dall'altro la chiesetta di San Tommaso, tangibile segno della avita credenza popolare.

Tra di essi l'oblunga figura della piazzetta di San Tommaso che caratterizza l'aspetto di origine rurale dell'insediamento.

Sulla piazzetta si affaccia l'azienda con la sua cantina 1980: l'azienda rilancia, insieme a collaboratori importanti

A partire dagli anni ottanta le redini della tenuta vengono affidate ad un giovane, la cui serietà e professionalità erano state immediatamente colte da nonno Carlo prima e confermate poi da papà Franco: parliamo di Gino Ferrazzo, che contribuisce all'ulteriore sviluppo della cantina che viene progressivamente attrezzata e continuamente aggiornata permettendo una produzione vinicola apprezzata e di qualità stabile anche per la cura della viti ed i metodi di vinificazione. Contemporaneamente sua moglie, Franca, si occupa della privata (cioè la frasca "bisiacamente" rinominata) con tanta grazia e serietà.

Doti che, con il senno di poi, si riveleranno importanti per gettare le basi dell'immagine aziendale ancora prima che si iniziasse l'avventura dei primi imbottigliamenti, indispensabile "biglietto da visita" per farsi conoscere anche fuori provincia

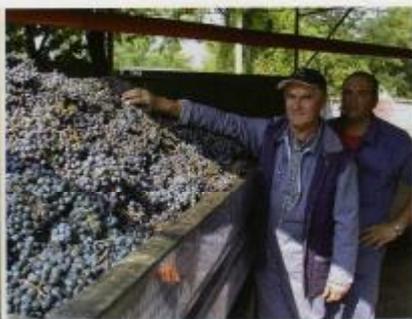
Azienda Agricola Barducci

Piazza San Tommaso 18
Soleschiano - 34077 Ronchi dei Legionari (GO)
Telefono: 0481-410974 - Fax: 0481-484647
Mob: 331-9785755
E-mail: bardem@alice.it

Tre stelle per il migliore

di Pinot Grigio 2007 (colla Augusta)

di Franco Barducci



e regione. Collaboratore di grande serietà, in perenne ricerca dell'innovazione e dotato di un fine palato, Gino stabilì con la proprietà un rapporto invidiabile sotto il profilo professionale ed umano, crescendo insieme a Franco, alla sempre attenta signora Antonietta ed ai suoi tre ragazzi che, nel frattempo, pur impegnati seriamente negli studi che li porteranno a diplomi e lauree importanti, gli erano comunque vicini intravedendo quanto di buono avrebbe potuto ancora esprimere l'azienda sotto il profilo della vitivinicoltura di qualità.

Barducci, oggi...

Venendo ai giorni nostri si è avuto un significativo ricambio generazionale: a Franco si sono affiancati decisamente e con rinnovato entusiasmo i figli Enzo (medico cardiologo), Giancarlo (una laurea in legge alternata alla gestione di altre realtà imprenditoriali lanciate da papà Franco nel settore dell'abbigliamento) e Annarita, (studi universitari d'economia-commercio, amministrativa per formazione professionale e punto di riferimento anche logistico in quanto residente nel centro aziendale e quindi puntualmente vicina a

collaboratori e clienti). Siamo dunque arrivati alla terza generazione dei Barducci. Nel frattempo in campagna ed in cantina si è progressivamente formato, dapprima affiancato al "Maestro Gino" e recentemente subentrato quale primo responsabile generale, un giovane "pratico" che ha saputo cogliere nel breve periodo l'importanza di tanti e tali insegnamenti: Sergio Delpin, coadiuvato da Patrik Lubiana, giovanissimo perito agrario del luogo.

Barducci... in rosa

Antonietta, moglie, mamma e nonna felice, costituisce un po' il collante di una realtà "diretto-coltivatrice" in cui una forma d'agricoltura mista ha lasciato progressivamente il passo ad una specializzazione vitivinicola i cui risultati, quanto meno a livello d'immagine, si iniziano a cogliere solo in questi ultimi tempi. È che il ruolo delle "Signore e Signorine del Vino" di Casa Barducci possa contribuire non poco a fare la differenza fra il passato ed il futuro già s'avverte nell'entusiasmo che dalla nonna prosegue in seno alla famiglia. Parliamo della figlia Annarita, delle mogli di Enzo, Monica,

e di Giancarlo, Elena, per proseguire con le nipoti Maria Carla, Giulia e Laura. "Senza dimenticare - raccomanda Franco - la simpatica signora Anna addetta allo spaccio vini del sabato". Infatti la "Frasca Barducci" rimane comunque attiva e frequentatissima, indipendentemente dal salto di qualità sublimatosi con il primo imbottigliamento. Né l'enologo prestatosi al giornalismo coglie significative differenze organolettiche e qualitative fra l'imbottigliato e lo sfuso e ciò non per ridurre il primo ma per elevare il secondo! Le vigne di proprietà coprono 23 ettari nelle località di Soleschiano e Dobbia nel comune di Ronchi dei Legionari per una produzione di circa mille ettolitri di vino. Dal 2008 anche sulla scia di nuovi indirizzi e strategie tese alla diversificazione dei mercati si è imbottigliato per la prima volta una piccola parte della produzione curando un marchio ed un'immagine che aspirano a far conoscere meglio un prodotto di tradizione consolidata in oltre mezzo secolo di attività, caratterizzato da semplicità nella qualità. 2008: un vino fatto con il

cuore... per il cuore... D'altra parte al dott. Enzo, da buon cardiologo, non sono oscuri i contenuti del "paradosso francese" e delle virtù benefico-salutistiche legate a polifenoli e resveratrolo. Anche se - medico intransigente prima che vignaiolo generoso - ben poco concede in fatto di quantità. Come dire: mai fuori pasto e non più d'un bicchiere a pranzo e cena! Se a chi scrive sono piaciuti moltissimo il Pinot grigio e lo Chardonnay (unico vino della cantina, questo, cui concorre il 20% di tal quale ma affinato in botte nuova di rovere) un occhio di riguardo spetta senza dubbio al Refosco 2008. Sembra di mangiare l'uva, in questo rosso rubino violaceo giustamente alcolico, ricco di armonie fra profumi e sapori non violentati da chiarifiche, filtrazioni spinte e frequenza di travasi, fatti salvi i primi due rituali post fermentazione. Al netto di affinamenti in qualsivoglia carato e quindi vergine da note tostate o vanigliate sa di se stesso, quindi di quella piacevole tipicità "vinosa" che ne fa probabilmente il rosso autoctono friulano di maggior importanza nella fascia 1-3 anni

Barducci

Viticoltori in Soleschiano - Ronchi dei Legionari

Daily Italy



(come vedete non scomodiamo Schioppettino né tanto meno Pignolo).

Erbaceo e caratteristico il Cabernet franc, gradevoli il Rosato (da Merlot) ed il Verduzzo, ambedue al netto di quelle dolcificazioni che li avrebbero resi stucchevoli. Piace quella B stilizzata a forma di cuore in un'etichetta semplice, sobria, essenziale, priva di precisazioni autocelebrative.

Un'azienda e vini seri, quelli di Soleschiano, che porteranno senz'altro lustro ad una zona vocata quale è "l'Isonzo" in cui si lavora bene e sodo, senza clamore o ricerca di suggestioni o spettacoli che qui suonerebbero quale nota stonata. ●●●

Il "Paradosso francese"

Il consumo di vino rosso è da molti considerato una delle cause del paradosso francese formulato nel 1980. Per paradosso francese si intende il fenomeno per il quale in Francia, nonostante il relativamente alto consumo di alimenti ricchi in acidi grassi saturi, l'incidenza di mortalità per malattie cardiovascolari (ovvero le malattie del cuore e dei vasi sanguigni) è inferiore rispetto ad altri Paesi dieteticamente comparabili. Questo fenomeno è stato inizialmente correlato al consumo di vino rosso, ma altre possibilità sono state considerate dai ricercatori negli ultimi anni.

Alcuni studi si sono concentrati sull'effetto dell'alcool, e sono arrivati alla conclusione che un consumo moderato di vino (<40 g/die di etanolo, ca. tre bicchieri) limiti l'incidenza di tali malattie, probabilmente per un effetto sul colesterolo HDL e sulla fluidità del sangue.

Tuttavia l'alcool non basta di per sé a spiegare il fenomeno, infatti alcuni dati hanno mostrato che il vino è più efficace di altre bevande alcoliche nella riduzione dell'incidenza di queste malattie.

Secondo alcune ipotesi la ragione di tale proprietà del vino deriverebbe dai polifenoli di cui è ricco (in particolare il resveratrolo). Queste sostanze sono altamente antiossidanti, e questa proprietà è alla base delle loro riconosciute azioni preventive di diverse malattie. Tuttavia non è possibile dimostrare che le proprietà biologiche mostrate in vitro siano riproducibili in vivo, considerando che per assumere adeguate quantità di polifenoli il consumo di vino dovrebbe essere ben più elevato che due-tre bicchieri al giorno, esponendo così agli effetti negativi dell'alcol. Tra le altre ipotesi esplorate, uno studio ha portato l'attenzione su un'altra proprietà del vino, non correlata con i polifenoli: esso sarebbe in grado, anche a bassi dosaggi, di inibire la sintesi del peptide endotelina (endothelin-1), che è un vasocostrittore correlato alle malattie cardiovascolari ed alla aterosclerosi. In ogni caso le ricerche disponibili ad oggi non hanno dimostrato in modo conclusivo che esista effettivamente un rapporto causa-effetto tra il consumo di vino e la prevenzione di malattie cardiovascolari. Altre ipotesi sono state formulate, tra cui il fatto che nelle regioni francesi in cui la mortalità da malattie cardiovascolari è minore si osserva un più alto consumo di vegetali particolarmente ricchi di folato.

La popolarità del paradosso francese, di cui hanno probabilmente beneficiato i produttori di vino, ha destato numerose preoccupazioni poiché è indubbio che il consumo eccessivo di bevande alcoliche ha effetti negativi sull'organismo (in particolare sul fegato) e provoca dipendenza (alcolismo), e di conseguenza non dovrebbe essere incentivato.