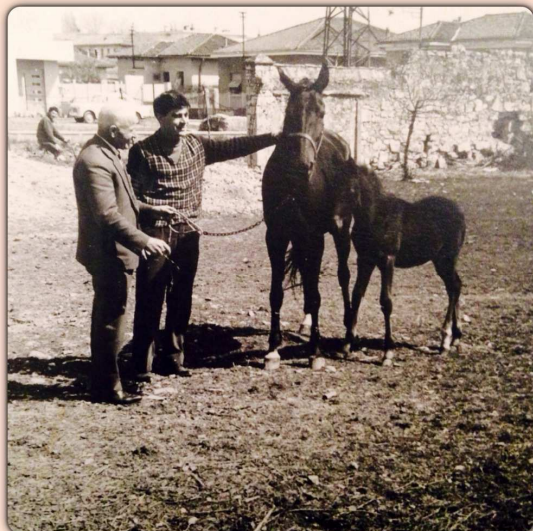


VIN CARLO
UN BUON
TOCAI
DEDICATO AL NONNO CHE AMAVA I
CAVAI

di Claudio Fabbro

*Barducci , viticoltori in
Soleschiano - Ronchi dei Legionari*



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**, attivo nel commercio con il padre ma attento all'agricoltura , 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 *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 Balducci a Solescian**”.

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 **Chiaradia – 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 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*, con grazia e serietà .

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 loro 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.



Gino Ferrazzo e Sergio Del Pin

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** (laurea in legge ma prioritariamente impegnato nella 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 .

La **quarta** scalpita e, nelle pieghe scolastiche , interviene ben volentieri nei lavori, eventi, manifestazioni varie , portando la simpatia e la vivacità dei vent'anni .

Nel frattempo in campagna ed in cantina si è progressivamente formato, dapprima affiancato al “ **Maestro Gino**” e recentemente subentrato gli quale responsabile generale , un giovane “ pratico” che ha saputo cogliere nel breve periodo l'importanza di tanti e tali insegnamenti : **Sergio Delpin** , coadiuvato dal giovane perito agrario **Patrik Lubiana**

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.



*Franco Barducci fra Giancarlo ed Enzo ed i collaboratori
Sergio Del Pin e Patrick Lubiana*

2008 : un vino fatto con il cuore

Dal 2008 anche sulla scia di nuovi indirizzi e strategie tese alla diversificazione dei mercati si è imbottigliato per la prima volta una parte della produzione curando un marchio ed un' immagine (la B in etichetta è a forma di cuore ma vale anche quale iniziale del cognome) che aspirano a far conoscere meglio un prodotto di tradizione consolidata in oltre mezzo secolo di attività , caratterizzato da semplicità nella qualità.



Barducci...in rosa...

2013 : nasce il **VIN CARLO** , un grande vino bianco da uve Tocai friulano 100%

LA SCHEDA

IL VINO : VIN CARLO 2013

LA TIPOLOGIA: vino da uve bianche (uvaggio, in prevalenza Tocai friulano)

LE UVE: Tocai friulano 85 % e Sauvignon blanc

LA ZONA: IGT VENEZIA GIULIA, Ronchi dei legionari , Soleschiano

IL TERRENO: ghiaioso misto

LA FORMA D'ALLEVAMENTO: spalliera

LA VENDEMMIA: 15.09.2013

LA VINIFICAZIONE: in bianco , con fermentazione in vasca d'acciaio inox termocondizionata (18-20 gradi) fino a completa trasformazione degli zuccheri riduttori. A fermentazione ultimata il vino nuovo è stato lasciato riposare a contatto con i lieviti , con movimentazione quotidiana degli stessi (batonage) .

L' IMBOTTIGLIAMENTO: 15.04.2014 , con “**tappo tecnico**”

IL COLORE : giallo paglierino

LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: piacevole e complesso , ha un profumo molto caratteristico con aroma floreale fruttato con nota tipica che ricorda la mandorla amara.

I DATI ANALITICI

Alcole effettivo %: vol. : 13.53 (naturali)

Ph: : 3.44

Acidità totale g/l : 5.00

LA TEMPERATURA DI SERVIZIO : 10-12 gradi

GLI ABBINAMENTI: ideale come aperitivo , elegante , caratteristico , di spiccata personalità , accompagna bene antipasti magri, formaggi freschi, prosciutto crudo , carni bianche.

Azienda Agricola
Barducci
Piazza San Tommaso 18
Soleschiano –
Ronchi dei Legionari

Telefono: 0481- 410974

Fax : 0481-484647

Mob. : 333 8262484

E-Mail : info@vinibarducci.it

Nelle foto : nonno Carlo con Cavalli

i Barducci : papà FRANCO , i figli ENZO e GIANCARLO

, con i collaboratori SERGIO e PATRIK

in vigna

ed in cantina

mamma **Antonietta** (moglie di Franco)

le 2 figlie di Annarita e cioè
GIULIA (bionda con colletto..)
LAURA ...bionda con maglia nera

Poi:
MONICA (moglie di Enzo)

E

Con maglia viola, **MARIA CARLA** (figlia di ENZO e MONICA)

