

BELTRAME

Viticoltori in
Privano-Bagnaria Arsa

Immersa nel verde della zona DOC Friuli, tra la città romana di Aquileia e la fortezza stellata di Palmanova, si trova l'azienda agricola **Tenuta Beltrame**. L'azienda, risalente al 1400, di proprietà della famiglia Beltrame dal 1991, un tempo appartenuta ai conti Antonini, si estende su 40 ettari di terreno di cui 25 coltivati a vigneto. Il terreno è costituito per la maggior parte da argille, ottimo per l'apporto minerale alla vite, è disposto su uno strato di ghiaia che si trova ad un metro di profondità. Tale ghiaia consente un naturale sgrondo delle acque. In ogni caso, onde evitare un possibile soffocamento radicale dovuto ad eccessivo ristagno idrico durante i periodi di maggior piovosità, è stato approntato un drenaggio tubolare sotterraneo. I vigneti della Tenuta Beltrame sono disposti tutti attorno all'antica struttura delle cantine. Il sesto d'impianto è di 2,70 metri x 0,88 metri ed il sistema di allevamento è a doppio guyot con 12-14 gemme per ceppo. Tale tipo di allevamento consente lo sviluppo verticale dei tralci con formazione di circa 15-20 foglie a favore del grappolo. Questo sviluppo verso l'alto delle foglie è importantissimo poiché facilita l'assorbimento delle radiazioni solari e quindi tutti i processi di fotosintesi clorofilliana. Dopo un cospicuo diradamento dei grappoli subito dopo il germogliamento ed uno all'invaiaatura, le uve vengono raccolte a mano, poste all'interno di piccole cassette forate che permettono di mantenere gli acini perfettamente integri non subendo l'effetto schiacciamento, e quindi trasportate immediatamente all'adiacente cantina.



Cristian Beltrame

Le notizie inerenti la famiglia sono in breve le seguenti (testo scritto di getto quindi ti prego di non guardare la forma, focalizzati sui contenuti):

La famiglia Beltrame ha sempre prodotto vino da molte generazioni. Entrambe i bisnonni di Cristian rivestivano il ruolo di “gastaldo” presso due note aziende vinicole friulane, ancora esistenti, appartenenti a Conti locali. Nel dopoguerra il nonno Adriano non è stato più in grado di provvedere al sostentamento della famiglia con i pochi proventi derivanti dall’agricoltura quindi, assieme ai figli Urbano e Luciano, ha avviato un’attività nel settore del mobile, la Italcurvati, specializzandosi nella curvatura del legno.



Questa attività è ancora in vita e seguita da Urbano e da due dei suoi 3 figli, Alberto ed Alessandra. La passione per il vino non è mai venuta a mancare per cui Adriano ha sempre curato personalmente i pochi ettari di vite, trasmettendo l'amore per questo fantastico

prodotto della natura al nipote Cristian (figlio di Urbano). Per anni i due si sono prodigati nel cercare di produrre un centinaio di ettolitri all'anno puntando alla qualità, seppur il vino non fosse destinato alla vendita ma venisse regalato, finendo sulle tavole degli amici e presso la Italcervati, dove la tradizione vuole che ogni sera, dopo lavoro, i dipendenti si fermino a bere un calice in compagnia. La voglia di far assaggiare il proprio vino ad un pubblico più vasto ha fatto sì che nel 1991 Urbano e Luciano decidessero di acquistare la Tenuta Beltrame. Una antica proprietà immobiliare, un tempo appartenuta ai Conti Antonini, che necessitava di un totale recupero, eseguito dal 1991 fino al 1993. Nella fase di ristrutturazione si è deciso di estirpare in toto i 10 ettari di vigneto esistenti, in quanto atti alla produzione di grossi volumi, e di ripiantare 25 ettari dal 1991 al 1994.



Da allora l'azienda è curata da Cristian, il tuttofare, e dalla cugina Diana (figlia di Luciano) che si occupa dell'amministrazione. Fabrizio, figlio di Luciano, è l'altro socio cugino che si occupa marginalmente dell'attività. Dal 1991 ad oggi si è cercato di migliorare sempre di più la qualità, puntando ad ottenere vini strutturati ma al tempo stesso fini ed eleganti. Uno dei punti di forza è il grosso impegno profuso in campagna per non dover manipolare il vino in cantina. Altro aspetto interessante è che le barrique che vengono utilizzate in cantina sono totalmente di produzione nostra.



BELTRAME IN CANTINA



Cristian e Claudio

L' uva bianca

L' uva bianca viene posta in pressa a polmone e pressata in ciclo breve fino a 0,8 Kg/cm² ed il mosto ottenuto viene travasato in vasche inox a temperatura controllata. Vengono quindi prelevati i primi 3hl per costituire il lievito fermento. Il mosto viene quindi raffreddato a 6°C. Dopo 18 ore si procede alla decantazione del mosto, si lascia circa un giorno e mezzo per acquisire una temperatura di 12-13°C quindi si aggiunge il lievito fermento, senza nessun'altra addizione. La fermentazione dopo 6-8 ore è di solito ben attiva e la temperatura è

mantenuta a 17°C allungando in tal modo il tempo di fermentazione a 20 giorni circa. A fermentazione ultimata il vino viene travasato e lasciato come tale fino all'imbottigliamento di maggio; alla stabilizzazione pensa il freddo invernale.



Cristian e Nicolò

L' uva nera

L' uva nera viene diraspata e gli acini pigiati leggermente. Il mosto ottenuto passa ai vasi vinari, a temperatura controllata, assieme alla vinaccia. Viene quindi aggiunto il lievito. Nei primi 3 giorni vengono effettuati 2 rimontaggi al giorno. Al quattordicesimo giorno viene eseguita la svinatura e la vinaccia pressata leggermente. In tal modo il vino risulta ricco di sostanze coloranti e tannini. Dopo 12 giorni viene travasato e lasciato come tale a riposare fino all'imbottigliamento, per il quale si dovranno attendere ancora 18 mesi circa.

Lunedì 18 agosto scorso chi scrive, con il “dominus” Nicolò , ha voluto conoscere più da vicino questa bella realtà della DOC AQUILEIA . Quanto precede e segue è frutto di una piacevole conversazione con Cristian ed un giro per vigneti e cantina ha confermato quanto di buono già avevamo sentito dire sulla Tenuta Beltrame .

Nei 25 ettari di vigneto specializzato troviamo armonica presenza di vitigni universali ed autoctoni, con ricchezza di cloni .

Tante davvero le varietà per analizzarle tutte ed in questa sede ci limiteremo pertanto ad approfondire le caratteristiche delle due varietà che Cristian ha elevato a suoi “vini bandiera” : **Friulano e Refosco** .



Friulano 2012

(vari cloni di Tocai friulano)



Si presenta con un bel colore paglierino con sfumature verdognole. Profumo intenso, delicatamente aromatico e floreale. Al gusto è asciutto, morbido, leggermente fruttato, che sfuma nell'amarognolo per il retrogusto di mandorla e sentore di pesca.

Raccolto a mano nella seconda settimana di settembre 2012 ad uve perfettamente mature è stato posto in piccole cassette con accurata selezione dei grappoli. In vinificazione è stata attuata una buona pulizia dei mosti, vinificazione in bianco e fermentazione a temperatura controllata di 18°C.

Ottimo in abbinamento con antipasti , insaccati, prosciutto crudo e formaggio lattiera di 1-2 mesi evidenza forte riconoscibilità ed invitante bevibilità , grazie all'armonia fra la buona alcolicità naturale (quasi 13°) e l'acidità (inferiore a 4,5 g/l) .



Refosco dal peduncolo rosso 2011

(vari cloni di Refosco)

Ha un bel colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei ed ottimo connubio tra i profumi di crosta di pane e more selvatiche.

Al gusto si possono sentire tutte le sfumature dei frutti di bosco che poi gradualmente lasciano in bocca il sapore delle susine appassite.

Dopo la raccolta manuale d'uve perfettamente mature (fine settembre 2011) e accuratamente selezionate è seguita la macerazione delle bucce per 14 giorni e fermentazione a temperature comprese tra i 25 ed i 29 °C. Per una precisa scelta di marketing il Refosco 2011 è passato in vasche d'acciaio inox ed esprime una vivace gioventù che ne stimola la degustazione .

Anche in questo caso si nota una bella armonia fra alcole naturale (13,40 °) ed acidità (6 g/l) .

Ideale l'abbinamento con secondi piatti di carne alla griglia e brace nonché di selvaggina "pel & plume " ma anche con formaggio di medio lunga stagionatura .

Ma la "grande bellezza" ammirata durante la nostra visita la riserviamo ad un **Refosco 2001** affinato e sublimato in botti di rovere che non hanno affatto prevaricato le caratteristiche organolettiche legate al vitigno ma le hanno esaltate .

La bassissima resa e la perfezione fitosanitaria hanno indubbiamente influito sulla bontà del prodotto finale confermano come questo rosso autoctono (che troppo spesso ha lasciato il passo al Cabernet sauvignon) ha delle potenzialità superiori .



Cristian e Claudio

Tenuta Beltrame

Località Antonini 4

Frazione Privano

33050 Bagnaria Arsa (Udine)

Tel.....: +39 0432 923670

Fax.....: +39 0432 920054

URL.....: www.tenutabeltrame.it

e-mail.....: info@tenutabeltrame.it