# GIOVANNI BLASON

**VITICOLTORE**

**In**

**GRADISCA D'ISONZO**

*di Claudio Fabbro*

La storia di questa azienda  ha inizio  nei primi anni '70, quando **Augusto** e **Maria Blason**, sino ad allora agricoltori " tradizionali"  in Villesse, decidono di acquistare una vecchia casa padronale del XVIII secolo a Gradisca d'Isonzo, anticamente denominata ***"Casa in Bruma 23"***, con gli annessi terreni agricoli.

*Giovanni , Valentina…e Collaboratori*

**BLASON, LE RADICI**

Augusto e Maria, aiutati dalle quattro figlie maggiori, danno prova di lungimiranza e dinamismo non comuni, ampliando l'azienda  e portando a termine la prima ristrutturazione della cantina.

Negli anni '90 entra in azienda il figlio **Giovanni**, nel frattempo divenuto enologo in quel di Cividale, ITAS Paolino d'Aquileia , ed imprime all'attività di famiglia la svolta definitiva, attraverso un processo di rinnovamento radicale della produzione, ormai incentrata sul vino,  e la scelta di "aprirsi al mondo".

In questo contesto si collocano la prima partecipazione al Vinitaly nel 1999, i concorsi nazionali ed internazionali, i riconoscimenti (DWWA, IWSC), la presenza ormai consolidata in Gran Bretagna, Irlanda, Stati Uniti, Canada e Giappone.

**UN GRANDE LAVORO DI SQUADRA**

L'azienda Blason, oggi, è prima di tutto un team affiatato di persone: **Valentina**, moglie di Giovanni, ( Laurea in "Forestale" all" Università di Padova, nasce **Vecchi**, cioè da nota e stimata famiglia di agricoltori di Villesse ) che unisce all'attività di docente all' Istituto tecnico agrario " Brignoli" di Gradisca d'Isonzo l'amore per l'azienda di famiglia, a cui dedica tempo ed energie.

E poi la squadra dei collaboratori: **Alberto Grion** dal 1999 braccio destro del titolare, il consulente enologo **Andrea Romano Rossi**, **Roberto** insostituibile *deus ex machina* in vigna e infine **Marina** che con il suo sorriso accoglie quotidianamente l' enoturista nel punto vendita aziendale.

**RISPETTO PER L'AMBIENTE**

Il lavoro di squadra ha reso questa azienda una delle circa 170 realtà regionali che fanno conoscere in tutto il mondo l'eccellenza del Friuli Venezia Giulia ; un'azienda che Giovanni ama definire "convenzionale-sostenibile" , in cui si sposano quotidianamente innovazione, tecnologia e valorizzazione della tradizione perché l'agricoltura per lui resta ancora "una maestra di vita".

Quella passata è stata un'annata agraria difficile e problematica a causa della perdurante siccità estiva ma la zona, per fortuna, è servita dal Consorzio di Bonifica della Pianura Isontina e ciò ha consentito di evitare danni ai vigneti ; pertanto i vini 2012 , ben strutturati e naturalmente alcolici, si avviano al prossimo imbottigliamento per affrontare rassegne e mercati importanti , senza timori reverenziali.

**“BRUMA” : QUALITA’ E SOLIDARIETA’**

Nella prossima primavera 2013 , quindi, si festeggeranno i primi 10 anni di presenza dell’ azienda Blason sul mercato internazionale presentando al pubblico due selezioni importanti : **Bruma Bianco e Bruma Rosso.**

L’appuntamento è per il 25 maggio, in concomitanza con Cantine Aperte 2013, con una serata dedicata al buon vino e alla solidarietà in collaborazione con l’ **Associazione Solidea** di Romans d’Isonzo. In occasione della degustazione delle nuove selezioni , infatti, Giovanni vuole ricordare la mamma **Maria**, scomparsa a fine 2012 . Lo farà anche per il fondatore , il papà **Augusto** ( 1927 ) memoria storica e fresca , ancora un atleta alla faccia dell’anagrafe, intelligente fautore di un ricambio generazionale armonico , all’insegna del lavoro e della famiglia , in cui oggi raccoglie i frutti di

una semina generosa , orgogliosa fonte di esperienze umane e professionali per i nipoti **Andrea** ( 17 anni ) e **Giulia** (7 ) .

Cioè la " Blason " del futuro .

Azienda Agricola

**Blason**

di **Giovanni Blason**

Via Roma, 32

34072 Gradisca d'Isonzo - Gorizia

Telef. : +39 0481 92414

Fax : +39 0481 969013

E-Mail : info@blasonwines.com

**I VINI BANDIERA**

*Sono contraddistinti dal marchio "BRUMA" , che richiama la nebbia che si forma al mattino sulle sponde del fiume Isonzo. "BRUMA" è anche il nome dell'area che circondava l'antica Fortezza di Gradisca d'Isonzo.La cinta muraria della Fortezza si narra sia stata progettata da Leonardo*

*da Vinci per difendere la Repubblica della Serenissima dalla invasione Turca (147-1490).*

**Bruma Bianco**

***Bianco D.O.C. Friuli Isonzo***

Blend bianco cui concorrono per il 30% il Friulano ( Tocai Friulano, impianto 1950 ) e per il 70% Malvasia Istriana( 2006) da mezzo ettaro di vigna in Gradisca allevata a Guyot con produzione contenuta ( 1,5/2 kg per pianta ). Per la difesa del vigneto si attua la lotta integrata a basso impatto ambientale . In vinificazione le uve di Tocai Friulano ( raccolte a metà settembre ) e di Malvasia ( vendemmia a fine settembre ) vengono diraspate e lasciate in macerazione per un breve periodo(10-12 ore). Successivamente vengono pressate in modo soffice ed il mosto fatto fermentare separatamente in barrique di rovere francese ; il vino ottenuto rimane a maturare , al termine della fermentazione , per 9-12 mesi (batonage quotidiani "sur lie"). Prima dell'imbottigliamento viene eseguito l' assemblaggio delle due varietà . Tiene bene e migliora addirittura in medio lungo affinamento ( anche in bottiglia, per 4-6 anni ). Si presenta con un bel colore giallo paglierino carico . All' olfatto evidenzia un bouquet intenso che mette in evidenza un carattere floreale e fruttato, leggermente speziato, in perfetta armonia con note delicate di vaniglia. Al palato offre un notevole equilibrio gustativo, morbido, avvolgente e sapido,di carattere e grande struttura. Ben si abbina a frutti di mare crudi, primi piatti con funghi e tartufi, pesci grassi e bolliti di carne; dopo qualche anno di invecchiamento si sposa egregiamente a formaggi erborinati , servito a circa 12 gradi C.

**Bruma Rosso**

***Rosso D.O.C. Friuli Isonzo***

Blend tipicamente bordolese di Cabernet Sauvignon 70% e Merlot 30% ( anno di impianto 1999 ) ; la resa è contenuta in 1,5 kg./vite , allevata a Guyot. L'uva è raccolta manualmente nella prima metà di

ottobre. La diraspapigiatura viene seguita da 10 giorni di macerazione sulle bucce in piccoli carati di rovere aperti con frequenti follature manuali ; dopo la svinatura segue l' affinamento per 12- 18 mesi in barrique di rovere da 225 litri e successivamente si evolve bottiglia , migliorando nel tempo ( 6-8 anni ) . Rosso rubino intenso, brillante, tendente al violaceo, all' olfatto è intenso, di frutta rossa affiancata a cuoio, sentori di terra, cioccolato, caffè tostato, con un finale balsamico e di noce. Anche in bocca offre sensazioni concentrate; pieno e caldo, mette in evidenza tannini densi e fitti; lungo finale ricco di aromaticità con notevole equilibrio. Ben si abbina a formaggi stagionati , cacciagione e brasati , servito a 16-18° C .

**Malvasia Istriana**

***Bianco IGT "Venezia Giulia"***

Deriva da un piccolo vigneto del Comune di Gradisca d'Isonzo ( 6000 mq.) , su ghiaia alluvionale , altamente "ferrettizzato" .

L'uva viene raccolta nella seconda decade di settembre. Segue la pigiadiraspatura e la macerazione sulle bucce a bassa temperatura . La fermentazione alcolica viene disciplinata con lieviti selezionati a temperatura controllata. Dopo 3 settimane dalla vendemmia viene travasato e rimane sui lieviti fino al momento dell'imbottigliamento. Si evolve bene in medio affinamento (3 anni ). Ha un bel colore giallo paglierino; al naso evidenzia un susseguirsi di gradevoli note di albicocca e pesca accompagnate da una gradevole fragranza di erbe aromatiche , che unite ad una corretta sapidità e giusta morbidezza , rendono questo prodotto intrigante e caratteristico . Ottimo come aperitivo o abbinato ad antipasti, risotti di pesce, crostacei e pesci "nobili", servito a 10-12° C.