

PREMIO SPECIALE
"VINITALY REGIONE 2011"
PER IL FRIULI VENEZIA GIULIA

COLLAVINI, PIONIERE DELLA RIBOLLA

di Claudio Fabbro



E' stata accolta con particolare soddisfazione nel "Vigneto Friuli" la notizia - rimbalzata dal Vinitaly di Verona - di un altro prestigioso riconoscimento alla blasonata azienda COLLAVINI di Corno di Rosazzo, leader indiscussa delle "bollicine" ma non solo di queste, considerato anche che con i vini "fermi", sia da monovitigno che da uvaggio (leggasi "Broy") non è certo da meno.

Stiamo parlando del Premio speciale "Vinitaly Regione 2011", che incorona il produttore di ogni regione italiana che ha ottenuto il miglior risultato in base alla somma dei punteggi più alti riferiti ai tre migliori vini che hanno ottenuto la Gran Menzione.

Ma vediamo ora di conoscere più da vicino questa importante realtà.

Ci siamo ritrovati nei giorni scorsi con Manlio Collavini in Corno di Rosazzo davanti ad un flut di Ribolla gialla ("perlage fine e persistente", chi poteva dubitarne ...) ad alternare amarcord ma anche ad analizzare talune vicende attuali osservate da diversi percorsi ed angolazioni, la "telenovela" del Tocai ribattezzato "Tai" (Veneto), Friulano (Friuli V.G.) e Sauvignonasse (Slovenia), l'esplosione del Prosecco nella pianura friulana, il crescente interesse per la Ribolla nell'area collinare ed ovviamente per brindare ai successi dell'azienda a vari li-

velli, Vinitaly compreso.

Ma lasciamo a lui la parola:

"Nonno Eugenio ne sarebbe orgoglioso. La sua passione per la vite e per il vino, trasferitami tanti anni fa ha dato ottimi frutti. Il piccolo appezzamento di partenza è rimasto nelle proprietà della famiglia, ma ormai la produzione è qui, in questi vigneti posti sia in pianura sia in collina, con la Ribolla e i vitigni rossi che primeggiano nella sottozona di Grumoglian, dove il clima è più caldo e favorisce le maturazioni precoci, mentre il Tocai è il vero fiore all'occhiello della sottozona di Noax, più fresca e con maggiori escursioni termiche. Il trasferimento a Nord risale agli Anni



Sessanta, quando scoprii che la passione per il vino poteva diventare l'amore di tutta una vita.

Tra proprietà, comproprietà e convenzionati oggi arriviamo ad oltre 170 ettari vitati fra COLLIO (53%), COLLI ORIENTALI (11%) ed ISONZO (36%).

Il 77% è coltivato ad uve bianche raccolte manualmente".

"Amore per il vino, ma anche amore per il territorio, questo Friuli dove la storia vinicola affonda le sue radici in tempi ormai a noi remoti, e amore per la gente friulana, lavoratrice e volitiva, che mi ha portato progressivamente ad impegnarmi pubblicamente sempre di più, per il settore imprenditoriale e per il territorio ap-

punto, fino a essere eletto parlamentare della Repubblica italiana e a dovermi dividere tra Corno di Rosazzo e Roma.

Nel 1963 cominciai allora con le piccole produzioni, l'anno dopo ci fu una prima, artigianale, esportazione verso il Canada con 200 casse di Tocai per un ristorante di Montreal e, nel 1966, la partenza vera e propria, con l'acquisto dell'azienda agricola, cui è seguita, nel 1970, l'acquisizione del magnifico maniero, costruito nel 1568, appartenuto ai conti Zuccus di Cuccanea e diventato oggi la dimora di famiglia e la sede delle cantine.

"I primi anni sono stati difficili", ricorda ancora Manlio Col-

lavini, "già arrivare con i nostri vini sulla piazza di Milano era un'impresa, bisognava quasi spiegare dov'era il Friuli e parlare di Pinot grigio era quantomeno complicato". A guardare che cosa è oggi la nostra realtà si fa fatica a crederlo, ma l'entusiasmo, la determinazione e la fiducia nelle capacità e nelle potenzialità dei vigneti hanno fatto superare tutte le difficoltà.

Oggi la Eugenio Collavini Viticoltori - le cui radici risalgono al lontano 1896 - può garantire circa un milione e mezzo di bottiglie vendute in 25 Paesi, una quota export che sfiora l'80% della produzione complessiva.

"I miei primi vini erano il Tocai

COLLAVINI, RIBOLLA GIALLA

Brut Millesimato - Vino Spumante di Qualità

È il vino che ha assistito e partecipato alla storia del popolo friulano degli ultimi settecento anni. Infatti il primo documento che attesta la sua esistenza risale al Medioevo, nel lontano 1299 e riferisce di un contratto di vendita del notaio Ermanno di Gemona, documento rintracciato dal Professor Perusini. Tanti i sinonimi che hanno accompagnato questo vitigno nel corso dei secoli: Rebolla, Ribuele, Rabuele, Ribuele Zale, Rebula (nella parte slava del Collio). La Ribolla gialla, coltivata su terreno marnoso arenario sia dei Colli Orientali del Friuli che del Collio goriziano, proviene da vecchie vigne coltivate a cordone speronato e guyot. Colore giallo paglierino brillante dai vaghi riverberi verdognoli, spumeggiante effervescenza finissima e persistente. Delizia olfattiva delicata e fine, con profumi che ricordano la pesca noce, i fichi bianchi e la mela verde e che si confondono con note vellutate e minerali. In bocca è freschissimo, ricco di struttura, dalle infinite sfumature anche agrumate e lunga persistenza aromatica.

La bottiglia va conservata distesa al riparo dalla luce a 15°C.

Temperatura di servizio: 8°C

Dalla vendemmia alla bottiglia in 42 mesi

II “Metodo Collavini”

Le vigne, coltivate sulle colline orientali a cordone speronato e guyot, vengono allevate per ottenere uve da spumantizzare. In vendemmia la raccolta manuale in cassetta delle uve selezionate si effettua solo al mattino dopo che la brezza proveniente da nord est ha asciugato il sottile velo di umidità notturna. Alla delicata pigiatura delle uve integre segue la decantazione naturale del mosto fiore per una notte intera. La prima fermentazione, a 14°C, si svolge parte in acciaio e parte

in barriques. Alla primavera successiva la Ribolla gialla viene fatta rifermentare per tre cicli lunari in grandi autoclavi orizzontali a 12°C, mentre altri 28 ne sono necessari per l'affinamento sur lies. Segue l'imbottigliamento in completa assenza di ossidazioni. Ancora otto mesi di bottiglia sono necessari per completare il processo di affinamento. Infine le bottiglie (da 0.75 e “Ma-gnum” da litri 1,5) vengono confezionate e celate manualmente sotto una originale velina gialla quasi a voler preservare tutto l'amore che sapienti mani hanno saputo creare in quarantadue mesi di lavoro.



e il Merlot”, spiega Collavini, “praticamente le bandiere storiche dell'enologia friulana, che tutti nella zona producevano”. Tocai e Merlot che ancora oggi costituiscono le pietre d'angolo di un “edificio” ormai imponente quanto la sede aziendale, perché oltre a loro si sono aggiunti lo Chardonnay, il Sauvignon, il Pinot grigio, il Cabernet Sauvignon, lo Schioppettino, il Refosco dal peduncolo rosso, il Grigio e gli “uvaggi”.

Manlio Collavini s'emoziona quando parla della sua RIBOLLA GIALLA.

“La proponiamo in due versioni: la prima, la Ribolla Gialla Turian, è vino da antipasti, minestre e piatti di pesce; la seconda è la versione spumante.

Quest'ultima è un'idea originale, la cui sperimentazione ebbe inizio negli Anni Settanta”.

“Centrammo l'obiettivo”, ricorda ancora Collavini.

Sperimentammo prima la strada del Metodo Classico, poi di quello Charmat. Alla fine di questo percorso, durato anni e costellato da mille difficoltà, scoprimmo che il segreto per fare un grande spumante partendo dalla Ribolla Gialla era semplice: dilatare al massimo i tempi di spumantizzazione lasciando la nostra Ribolla per due anni in autoclavi posizionate orizzontalmente sui lieviti”. Il risultato fu davvero eccezionale, l'orizzontalità degli autoclavi garantiva una maggior superficie di contatto con i lieviti, presi nella Champagne per la loro longevità e selezionati personalmente dal professor Lamberto Paronetto”.

E' la ricerca ostinata della miglior qualità che ha fatto fare tanti passi avanti dagli Anni Sessanta a oggi.

Prosegue Manlio: “Abbiamo il vanto di essere sempre stati tenuti in considerazione per l'affidabilità e la costanza del nostro livello qualitativo. Non abbiamo mai



dato sorprese, se non in positivo”.

E questo i partner commerciali, in Italia e all'estero, lo sanno. Rispetto e valorizzazione per il territorio, cura estrema del vigneto mano salda e accorta in cantina, considerazione intelligente per i passi in avanti compiuti dalla scienza del vino.

Queste sono le caratteristiche che hanno portato al successo un'azienda che di strada, negli ultimi quarant'anni, ne ha fatta davvero tanta e che, partita dal Tocai e dal Merlot, ha dimostrato cosa il territorio e la gente friulana sanno fare con la vite.

Canada, Stati Uniti, Centro e Sud America, Europa, Oriente e Australia: la vocazione all'export è un marchio di fabbrica!

“Credo che allargare i mercati sia necessario”, conferma infatti Collavini, “bisogna ragionare in termini europei e anche guardare ai futuri mercati dell'Unione Europea allargata”.

Lo sguardo sempre rivolto al

domani quindi.

Un'altra delle prerogative che hanno fatto crescere l'azienda.

Manlio Collavini, (e come lui i suoi figli Luigi, Giovanni ed Eugenio, la quarta generazione coinvolta e attiva nella conduzione aziendale) non ha mai nascosto inoltre la sua attenzione per i progressi che la tecnologia enologica ha compiuto in questi anni.

Che la qualità si faccia in vigneto è chiaro per tutti, ma in cantina si deve fare molta attenzione a non rovinare quello che la natura ha prodotto. “Nel vino la tradizione è importantissima”, sottolinea, “ma, in passato, la tradizione era legata all'impossibilità di fare meglio. Oggi la tecnologia è fonte di un valido aiuto. Insomma, il vino si fa in campagna, ma si perfeziona in cantina”. Ecco spiegato il ricorso alla pressatura soffice delle uve, alla vinificazione termocontrollata, ma soprattutto alla creazione di locali di vaste dimensioni in cui esercitare, sulle

uve migliori poste in cassette, la “tecnologia del freddo”.

Ed il rapporto con la barrique? Secondo il nostro interlocutore “va utilizzata come il sale e il pepe in cucina”. “Si deve usare, ma non si dovrebbe sentire... Anche noi ovviamente usiamo le barrique, per lo Chardonnay ad esempio o per il Sauvignon, ma non le sventoliamo come una bandiera. I nostri vini non devono sapere di legno...”.

Grande stagione, quella che sta vivendo attualmente la Tenuta “EUGENIO COLLAVINI VITI-COLTORI”, presente nelle migliori Guide nazionali che riservano in particolare al Collio bianco IL BROY un occhio di riguardo.

“Vini tranquilli e bollicine”, dunque, in perfetta armonia.

Un seguito in figli giovani ma già impegnati. Un nome forte alle spalle; nel ricordo di nonno Eugenio. Ne sentiremo parlare ancora a lungo e bene!