

Aziende

ERMACORA

Dario e Luciano

Viticoltori

in

Ipplis

di Claudio Fabbro

Nel cuore dei Colli orientali del Friuli c'è Premariacco, "Città del Vino" in cui agricoltori ed artigiani operano da generazioni a stretto contatto di gomito . Qui, nella frazione di Ipplis , c'è – tra l'altro- una delle aziende storiche d'Italia, quelle Rocca Bernarda in cui i nobili Perusini (ora Sovrano Militare Ordine di Malta) hanno creato l' *Accademia del Picolit* , splendido vino d' appassimento d'uve di vitigno autoctono , emblema della viticoltura friulana.

Ma ci sono anche tante aziende agricole " minori" in cui le esperienze dei nonni (coloni, mezzadri o braccianti..) sono state raccolte dai quei nipoti che , vincendo la tentazione forte del benessere che negli anni '70 garantiva il " triangolo della sedia" , hanno avuto il coraggio di fermarsi e rilanciare.

Fra questi Marino Ermacora e, con lui, i suoi figli : Luciano e Dario.

ALLE RADICI DEGLI ERMACORA

Il nome Ermacora affonda le sue radici nella storia degli antichi Romani. Si chiamava Ermacora infatti il primo vescovo di Aquileia, che visse verso la metà del III secolo e furono proprio i Romani ad erigere lo storico ponte sul fiume Natisone, lungo la direttrice che ancor oggi conduce ad Ipplis. E' in questo borgo d'origine longobarda che Luciano e Dario Ermacora (*questi già apprezzato presidente del Consorzio DOC "C.O.F.", poi dal 2009 presidente regionale di Coldiretti e dal 2011 anche del Consorzio agrario FVG*) conducono la loro Azienda vitivinicola.

Quando gli avi Ermacora, scelsero la collina di Ipplis per piantare le loro vigne, crearono i presupposti per la nascita di vini di gran pregio.

Ad ogni vite il suo *terroir*

Ad ogni varietà viene infatti riservata un'attenzione "ad hoc": i vitigni rossi, come il Pignolo, che richiedono una piena maturazione, occupano i versanti dove il terreno è più magro e soleggiato. Il Sauvignon è stato piantato nella "braida della bressana", dove le escursioni termiche ne esaltano i profumi; il Refosco dal peduncolo rosso e lo Schioppettino, dalla maturazione più tardiva, occupano la piana più calda del "Solzaredo".



La famiglia Ermacora

Una conduzione familiare con un ricco patrimonio di cultura e tradizioni, nel rispetto della terra e dei suoi tempi.

Dagli Ermacora il vino nasce nel modo più naturale, vendemmiando ancora con le mani e lavorando secondo le tradizionali tecniche di vinificazione.

L'uva che entra in cantina, acquista personalità, grazie alle particolari cure dedicate ad ogni varietà.

L'azienda è nata nel 1922 quando il nonno Antonio Ermacora , assieme al fratello Giuseppe , acquistarono i primi terreni (con la casa) , parte dei quali furono destinati alla coltivazione della vite.



Luciano e Dario

Nel 1948 l'azienda di piccole dimensioni fu divisa. In questa occasione, il figlio di Antonio, Marino (tuttora un bell' atleta alla faccia dei suoi 87 anni !) , unico maschio di sette figli rilevò l'azienda per condurla direttamente.

Nel 1982 acquistò anche la parte di proprietà dello zio Giuseppe e negli anni successivi la proprietà fu arrotondata fino a formare un corpo di 15 ettari che costituiscono il centro aziendale che assieme ad altri due corpi fondiari formano l'attuale azienda che raggiunge i 38 ettari , dei quali 30 coltivati a vite.

Attualmente l'azienda è condotta direttamente dai fratelli Dario (classe 1958) e Luciano (1949) ai quali si aggiunge la tuttora valida e fattiva collaborazione del padre Marino e , per la parte amministrativa ed accoglienza, Elsa , cioè la moglie di Dario.

Completano il cerchio i figli di Luciano , Demis (36 anni , laurea in agraria) e, all' occorrenza, anche Moris (34 anni, più vocato al comparto elettricità e dintorni) .



Dario e Elsa

Due bei teschiacci i figli di Dario ed Elsa, che non sarà facile trattenere (quantomeno per ora..) in azienda.

Monica questo mese , all'età di soli 23 anni, si laurea in Management alla Bocconi di Milano, mentre **Nicola** , a 19 anni e dopo il liceo, si appresta a partire per l'Università di Torino (Ingegneria gestionale) .

L'azienda ha una produzione di circa 180.000 bottiglie, una cantina dotata di attrezzature d'avanguardia per la vinificazione, la conservazione e l'imbottigliamento del vino.

**Il vino Ermacora viaggia da anni nelle miglior enoteche nazionali ed europee .
Tuttavia, consapevoli che l'attuale momento di crisi accentua l'attenzione
verso i corretti rapporti qualità / prezzo non disdegnano di condizionare una
parte del vino in damigiane o keg (barilotti metallici) o contenitori
alternativi.**



Luciano e Dario

**(Non fugge infatti, a loro e ad altri come lo spauracchio dell' etilometro - cioè
il devastante strumento di presunta affidabilità partorito da un ipocrita
proibizionismo - stia distruggendo il consumo di buon vino in bottiglia nei
ristoranti , accentuando quello domestico , asservito alla solitudine ed al
telecomando ..)**

**Va anche registrato un recente interesse (ma non sbilanciato a favore
eccessivo per queste) per le bollicine Metodo Charmat lungo da basi
aziendali di Ribolla gialla e Chardonnay .**

**I vigneti di diverse età, ben esposti sulle dolci colline di Ippis e parte sulle prime
colline della Rocca Bernarda, su terreni marnosi di origine eocenica, poco fertili
ma ricchi di sali minerali , costituiscono una situazione ideale per il**

raggiungimento di una elevata qualità delle uve che vengono rigorosamente raccolte a mano.

ERMACORA, I “ VINI BANDIERA”

Fra la ricca ed altamente qualificata proposta degli Ermacora ci siamo fermati a degustare i loro tre vini bandiera e ne riportiamo una sintetica scheda

Friulano (ex Tocai)

Vino bianco di grande struttura dal colore giallo paglierino con riflessi verdi. Marcata nota di mandorla amara.



Eccellente come aperitivo o accompagnato a formaggi freschi, prosciutto crudo, primi piatti anche impegnativi e carni bianche.

Da servire a 10-12 °C.



Luciano, Marino e Dario

Picolit

Vino bianco dolce DOCG, ottenuto da uve di Picolit passite naturalmente per circa 3 mesi, fermentato ed affinato in botti piccole di rovere per circa 15-18 mesi. Colore giallo dorato, profumo elegante e complesso di fichi, frutta candita e vaniglia. Ottimo vino da meditazione, si accompagna molto bene a formaggi saporiti, erborinati e piccanti, fegato d'oca e pasticceria secca. Temperatura di servizio 12-14 °C.



Pignolo

Vino rosso ottenuto da uve del medesimo vitigno, autoctono, affinato in botti piccole per circa 30 mesi. Colore rosso granato intenso, dal profumo evoluto, dal gusto decisamente tannico e possente, molto longevo. Si accompagna molto bene a piatti di selvaggina di pelo, comunque con carni rosse in umido e piuttosto grasse.

Servire a 18-20-22 °C.

Del Pignolo , superba davvero l'annata 2006 , scriveremo qualcosa di più :

VIGNETO : allevato a Guyot, lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale, vendemmiato nella prima decade di ottobre 2006, raccolta manuale .

CANTINA : diraspatura delle uve, macerazione con rimontaggi e follature per 12-14 gg., svinatura. Completamento della fermentazione in acciaio inox, evoluzione per 24 mesi in barrique, imbottigliamento e stoccaggio per 1 anno delle bottiglie in locali condizionati.

DATI ANALITICI

Alcool (% vol) 14,85; Acidità totale (g/l) 5,1

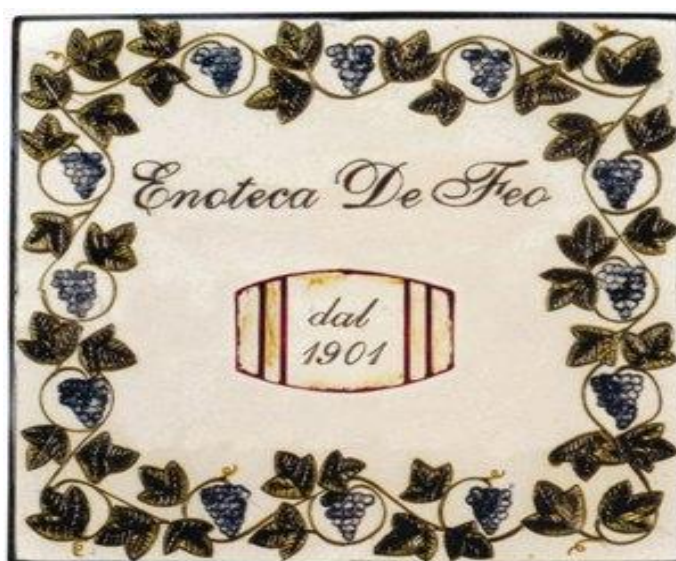


PIGNOLO, LA DEGUSTAZIONE : colore rosso rubino intenso, aroma intenso, maturo e leggermente speziato . Al gusto evidenzia sapore pieno, asciutto ed avvolgente ricco di dolci tannini . Memorabile !



ENOTECA “ DE FEO”, CIVIDALE

Chi avesse difficoltà a recarsi ad Ippolis per conoscere da vicino questa bella realtà sappia che gli ERMACORA sono proprietari della storica Enoteca DE FEO dirimpettaia dei Teatro RISTORI in Cividale del Friuli, angolo indiscusso del buon bere (ci sono anche altre prestigiose etichette) e valore aggiunto in una città cui riconoscere il ruolo di PATRIMONIO DELL’UNESCO è stato indiscutibilmente un “ atto dovuto” .



Azienda agricola

ERMACORA

Via Solzaredo, 9
33040 Ippolis di Premariacco (UD)
- tel. +39 0432 716250
- fax. +39 0432 716439
- email info@ermacora.it –

PREMARIACCO , UN PO' DI STORIA

Il primo documento storico in cui si cita Premariacco è datato 1015. Il toponimo deriva dal nome di persona Primarius con l'aggiunta del suffisso prediale -acco. Tra i principali monumenti sacri, si segnala la vecchia chiesa parrocchiale cinquecentesca. Abbandonata e sconsacrata all'inizio del Novecento e adibita per anni ad attività varie, è stata sottoposta di recente a un radicale restauro che ha permesso di ritrovare sotto il pavimento le fondazioni della chiesa primitiva di epoca romanica, triabsidata, e di recuperare un intero ciclo d'affreschi eseguito con gradevole ingenuità da Gian Paolo Thanner nel 1521. Nella chiesa di San Mauro, eretta tra il 1740 e il 1742 sulla precedente quattrocentesca, Fulvio Griffoni, nel 1650, ha lavorato su un altare ligneo in stile barocco con grande pala. Ancora il Thanner, nel 1520 circa, ha affrescato la cappellina laterale.

A Firmano, la chiesa di San Giovanni Battista ha origini cinquecentesche, ma è stata rifatta nel 1717. L'altare maggiore di marmo bianco, opera di Carlo Picco da Palmanova, è del 1761; la pala d'altare, al centro, del 1596, è stata dipinta dall'udinese Vincenzo Lugaro. Vicino alla chiesa di San Martino, a Leproso, in una casa privata, si segnala un interessante affresco popolare dell'inizio del Novecento dovuto a Giacomo Meneghini, più conosciuto come "Jacun pitor", il pittore friulano naif per eccellenza. Dello stesso Jacun ci sono, nelle case di Leproso, altri piacevoli affreschi. A Premariacco deve essere anche ricordata la trecentesca Casa della Confraternita, vicino alla vecchia chiesa di San Silvestro.