

*Aziende*

**FLAIBANI**  
**Viticoltori**  
**in**  
**Fornalis di Cividale**

*di*  
*Claudio Fabbro*

Faremo soffrire un po' il Lettore prima di degustare virtualmente , insieme a Lui ed al “ vignaiolo di novembre” , quel memorabile Pinot grigio “ ramato” che ci ha accompagnato durante la visita che abbiamo fatto a questa piccola realtà del Cividalese .

Lo faremo anche perché alle radici di un percorso con esito felice c'è una lunga storia che non guasta conoscere , per arricchire i sentimenti prima ancora che le gioie del palato.

Ma partiamo da lontano.

**Pino Flaibani** venne alla luce nel 1936 in quel di Udine, frazione Cussignacco .



*Pino Flaibani*

Allora suo padre lavorava alla “ Montecatini” di via Marsala , settore colla, lacca, vernici e dintorni.



## *Bruna*

Aveva solo 10 anni quando il babbo venne chiamato a ricoprire ruoli importanti nel settore industriale, che lo obbligarono a far le valigie più volte . Friuli, Toscana, Sicilia....ma non è finita qui.

A 17 anni lo ritroviamo giovane marinaio sulla nave scuola Amerigo Vespucci ed a 21 operaio metalmeccanico in Lombardia, acciaierie del Gruppo Falck . Ma nelle pieghe del lavoro Pino, volontà di ferro da vendere, trovò anche il tempo di studiare e dare gli esami per portarsi a casa un diploma importante di Perito meccanico all' Istituto di Monza.



*Bruna, Dorina, Pino*

Dinamico quanto basta per non sedersi sugli allori Pino maturò in seguito una felice esperienza nel settore della meccanica legata alla stampa , anche sotto il profilo commerciale .

Fu in quella fase che, vivendo in mezzo ai giornali, iniziò a conoscere ed approfondire ,appassionandosi , l'enologia francese.

### **FLAIBANI, LA FAMIGLIA INNANZITUTTO**

Il destino ( felice, ovviamente ) mise sulla sua strada Dorina ( nasce Mucin ed è pure friulana come Pino e come lui migrante in Milano “ in fasce “ . Aveva cioè appena 40 giorni !).



*Il Ramato di Fornalis*

**Nel 1963 , visti e piaciuti, convolarono a giuste nozze , in Milano ; e fu scelta buona per entrambi.**



*Dorina, Pino, Bruna*

**Alternando le stagioni dei lavori con quelle degli amori la famiglia Flaibani si arricchì prima con Maurizio ( 1964) e poi con Michele ( 1967 ) . Dal canto suo Pino allargò le sue scorribande professionali anche in Emilia Romagna ; il primogenito Maurizio, dopo la laurea in Economia e Commercio, seguirà le sue orme . Migrazione ben ripagata, poichè proprio a Bologna ebbe la fortuna di conoscere , nel suo ambiente di lavoro, quella che nel 2003 diventerà la sua dolce metà e madre dei suoi figli ( Martina ed Alberto): Bruna Passetti. Michele , dopo la laurea in Sociologia ( nel 2005 si sposa con Elena, due figli pure loro ) si impegnerà in istituzione regionale del ramo, pur restando legato alla famiglia che, come vedremo, dopo il 1976 metterà definitivamente radici in quel di Fornalis , a mezza strada fra Prepotto e Cividale .**



## **1976, LA TERRA TREMA**

Fu un duro colpo quello del terremoto , che colse Pino al volante della sua auto presso Venezia su una strada traballante per effetto domino.

E gli tornò la voglia irrefrenabile di tornare comunque, per contribuire a far rinascere la sua terra devastata.

In quella che oggi è la piccola ma esclusiva “ Tenuta Flaibani “ nel 1976 c'erano poche viti in sofferenza anagrafica ed un fabbricato rurale da ristrutturare .

Pino non si perse d'animo e seppur costretto dal '76 al 1996 al pendolarismo da e per Milano lasciò fra i “ ronchi” la sua Dorina, per nulla intimorita e sempre attenta alle istruzioni telefoniche – in lingua rigidamente friulana- che dalla Lombardia la guidavano durante la vendemmia ed i lavori stagionali.

Nel 1996, quando Pino appese le scarpette al chiodo per godersi la meritata pensione , iniziò a rivoltare vigne e fabbricati come un calzino , insieme ad amici di famiglia che attualmente costituiscono la forza motrice della “ Flaibani” .

Sono persone della terza età ( Gemona, Osoppo, Castelmonte ) fidate e vicine ai “nostri “ per il semplice gusto di passare insieme una giornata all' aria aperta, potando e vendemmiando per poi bersi insieme un buon bicchiere, con una fetta di salame e quattro raggi di briscola e tresette .

Persone d'altri tempi : ma così è , per fortuna.

Rinnovati gli impianti con l'occhio vigile d'agronomi di spessore quali **Giorgio Braidà e Carlo Petrussi** i Flaibani hanno creato una cantinetta piccola ma funzionale , in cui s'alterna inox ( per i bianchi Pinot grigio e Tocai friulano ribattezzato “ Riviere “ ) e rovere francese per i Cabernets ( Carmenere e sauvignon) , Merlot, Schioppettino, Refosco p.r. ed un paio di uvaggi rossi .

Per far buon vino con un torchio di legno vecchia maniera Pino Flaibani segue i consigli del laboratorio **TERRA E VINO** ( ergo **Alessio Dorigo e Marco Pecchiari**) mentre all'imbottigliamento provvede con un curioso “ fai da te “ che però non incide negativamente sul prodotto né sull'immagine dello stesso.

## **FLAIBANI , DELLE VITI E DEI VINI**

L'azienda si trova dunque nel cuore dei Colli Orientali del Friuli ; ha un'estensione di circa 5 ettari ( con un orientamento verso sud/sud-ovest,

tutti in collina ) di cui 3 vitati e poco meno di un ettaro in affitto; il rimanente è a bosco.

La densità è di circa 4.500 ceppi per ettaro, con terrazzamenti e forme di allevamento guyot monolaterale e cordone speronato; la resa per ettaro va dai circa 60 q. li /ettaro per i vini bianchi e i *rossi base*, fino ai 35 q.li circa per ettaro per le *riserve* dei vini rossi.

Aderisce al piano agroambientale, misura F1-A1 della Regione Friuli Venezia Giulia per una produzione di uve di qualità, con una sensibile riduzione dei concimi e dei fitofarmaci.

Zolfo, Rame, Piretro naturale e niente antibiotrici sono la ricetta semplice che i Flaibani hanno adottato e che li ripaga soprattutto in annate speciali, quale il 2011.

## MONOVITIGNO ED UVAGGI

Come si può immaginare nei vini dei Flaibani, viste le rese estreme e le vinificazioni artigianali, si colgono potenti strutture , marcate tipicità , esuberanti personalità piuttosto che sbarazzine fruttuosità .

Così è nel Riviere ( cioè un Friulano tutto mandorla amara ) e nel Pinot grigio ramato ( melone, frutti tropicali, banana etc.) .

Piacevoli e caratteristici i Cabernets , Schioppettino , Refosco e Merlot di breve-medio affinamento nel legno.

Sopra le righe gli uvaggi.

“ Tentazione “ riunisce profumi ed aromi di Cabernet sauvignon, Merlot e Schioppettino , vendemmia tardiva e lunghe macerazioni.

“Seduzione “ si riferisce al Merlot (riserva) in purezza ; grande il raccolto 2006 , alcolico e “mediterraneo” .

Abbinamenti ? Parliamone con Dorina ! La mamma, oltre che vignaiola attenta è una cuoca sopraffina , cui poco sfugge della cucina friulana tradizionale con piacevoli intrusioni ( leggasi , ad esempio , tartufo bianco ) comprensibili per le tante conoscenze maturate in una vita in movimento .

## BRUNA : ELEGANZA E SOSTANZA

Il *nido d'aquila* in cui si trova il centro aziendale consente di osservare dall'alto un splendida vallata ma è pressoché irraggiungibile da centri mobili d'imbottigliamento posti su camion ; ma Pino non se ne preoccupa . Si fa tutto mano ; etichettatura compresa !



*Bruna*

**Qualità ed eleganza contraddistinguono le bottiglie dei vini Flaibani ( praticamente il prodotto di circa 4 ettari vitati , poco più di 100 ettoltri di buon vino , va tutto nei 7/10 ) , con etichetta prestigiosa colta al volo da Bruna presso gli amici Reiner e Margit Neubauer di Monaco di Baviera ( quadro fiammingo di fine '800) .**

**All' immagine provvede sempre lei, la vulcanica Bruna , che cura l'accoglienza, l'amministrazione ed il marketing ( i primi approcci nazionali ma anche in AUSTRIA, GERMANIA, USA, AUSTRALIA stanno dando grandi soddisfazioni ) .**

**Ne sentiremo parlare ancora ; e bene, ovviamente.**





*Bruna*

**Azienda  
FLAIBANI s.s.**

**33043 CIVIDALE DEL FRIULI**

**Loc. Fornalis**

**Via Casali Costa, 7**

**Tel.: 0432/73.09.43**

**Fax: 0432/73.09.43**

**Mob. : 329/47.32.172**

**Mail: [info@flaibani.it](mailto:info@flaibani.it)**

**[www.fluibani.it](http://www.fluibani.it)**