

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 Petrusi** 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

www.fluibani.it