

LE DOC, PRESENTE E FUTURO

Relazione del prof. Fregoni a Giasbana

Forum vitivinicolo all' azienda

ALESSIO KOMJANC

Viticoltori in

Giasbana

Quanto di buono sta facendo l'azienda di Alessio Komjanc insieme ai figli , con particolare riguardo all'accelerazione qualitativa legata all'ottima vendemmia 2009, è stato confermato nell'ambito di un incontro tecnico tenutosi il 21 maggio scorso nelle vigne e nella cantina di Giasbana , cui hanno partecipato nomi che contano molto nel panorama enoico del VIGNETO FRIULI .

Fra questi il presidente regionale dell' ASSOENOLOGI Rodolfo Rizzi , i proff. Roberto Zironi e Franco Frilli dell' Università di Udine, Michele Biscardi dell' AIS FVG , l' enologo Alvano MOREALE , già direttore delle Cantine di casarsa e presidente Assoenologi FVG , G.B. Panzera , funzionario dell' ERSA , vari tecnici e vignaioli emergenti del Collio e non solo.

Ospite d'onore il ch.mo prof. Mario Fregoni della Facoltà del Sacro Cuore -Università Cattolica di Piacenza e nome fra i più famosi , a livello internazionale , in materia viticola , che ha illustrato lo stato dell' arte delle DOC e IGT nel mondo sviluppando l'argomento in una relazione a tema “ *Storia ed evoluzione dei rapporti tra vino e territorio* “

Secondo Fregoni, infatti, è proprio nell' intimo legame fra denominazione ed area di provenienza che diversifica le DOC dagli altri vini , cioè quelli con le più elastiche IGT (Indicazioni geografiche tipiche) ed ancor più quelli “ da tavola” senza altre precisazioni, né di vitigno né d'annata .

Il prof. Fregoni , in sostanza, ha ribadito tutto il peso del “ terroir” francese, intimo mix di terra, microclima e uomo che supera il semplice concetto di slogan per confermare una sostanza storica e produttiva di cui i vignaioli transalpini vanno giustamente fieri.

L'ultima fatica dell' insigne docente e studioso , frutto di decenni di ricerche scientifiche , è stata riunita in un prezioso “ Atlante della nutrizione della vite ! ” , illustrato dal dr. Pierfranco BARAGLIA , già allievo del prof. Fregoni ed attualmente al vertice della prestigiosa GREEN HAS ITALIA di Canale d'Alba (CN) .

A fare gli onori di casa , oltre al “ fondatore “ Alessio, il figlio dr. agr. Robert con la moglie, dott.ssa Raffaella , poliglotta e responsabile di marketing e comunicazione .

KOMJANC, VIGNAIOLI IN GIASBANA : LA SCHEDA

Percorrendo la strada che conduce dalla chiesetta di Santa Maria del Preval a San Floriano “ Città del vino del Collio “ la prima azienda vitivinicola che si incontra è quella di Alessio Komjanc.

La sede aziendale è situata alle pendici della collina, in una posizione panoramica dalla quale, verso Nord, lo sguardo si apre su una spettacolare cornice di colline e di Alpi orientali.

Il nucleo aziendale è stato fondato negli anni Settanta da Alessio, il quale aveva iniziato la sua attività agricola già nel 1957 presso l'azienda agricola paterna .

Quest'azienda è stata una delle prime di San Floriano del Collio ad intuire l'importanza della vendita del vino di produzione propria in bottiglia, piuttosto che sfuso, presentando al consumatore un vino di qualità, proprio perché prodotto e confezionato in Collio da un'azienda familiare. Così, il primo imbottigliamento con etichetta “Alessio Komjanc” risale al vino annata 1973; negli anni successivi è stato acquistato anche l'impianto di imbottigliamento, completando così l'attrezzatura della filiera produttiva e garantendo una maggiore autonomia aziendale.

Con il passare del tempo, in azienda si sono fermati anche i figli di Alessio: Beniamin per primo, successivamente ed in tempi diversi, Ivan e Patrik. Però, è a cavallo del 2000 che assistiamo all'avvicendamento generazionale vero e proprio: con Roberto, il secondogenito, che si era appena laureato in Agraria con specializzazione in viticoltura ed enologia all'Università di Udine, fortemente motivato a sviluppare la cantina, a migliorare la qualità del prodotto e ad aumentare la vendita del vino in bottiglia.

Si è proceduto quindi per gradi:

- dapprima con una chiara ripartizione dei compiti (Alessio, Beniamin, Ivan e Patrik responsabili della vigna; Roberto responsabile della cantina e delle vendite),
- poi con un miglioramento della qualità del prodotto e con un conseguente aumento del numero di bottiglie (si è passati dalle 15000 bottiglie del 1999 alle 100.000 attuali).
- Quindi nel 2004 sono iniziati i lavori di ampliamento e ristrutturazione della cantina (passando da 530 mq a 840 mq di superficie coperta) con il conseguente acquisto di nuove attrezzature, tra cui una nuova e più funzionale linea di imbottigliamento.

L'obiettivo verso cui si tende attualmente è riuscire a mettere l'intera produzione vinicola in bottiglia.

A tutt'oggi i vigneti di proprietà si estendono su una superficie di 27 ettari. Particolare attenzione si presta sia ai vitigni autoctoni:

Ribolla Gialla, Tocai Friulano, Malvasia Istriana, Schioppettino, Picolit

sia agli internazionali:

Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon, Traminer Aromatico, Pinot Nero, Merlot, Cabernet Franc.

Una produzione di nicchia è riservata alle grappe, distillate dalle proprie vinacce; all'olio extravergine di oliva, ottenuto dalla spremitura delle olive provenienti dai propri uliveti. Una decina di anni fa Alessio ha impiantato 3,5 ha a ulivo (prevalentemente varietà autoctone) e 5 anni fa ha realizzato la prima produzione in bottiglia del suo olio "Nonno Alessio".

Infine, l'ultimo nato in famiglia è lo spumante Komjanc Brut.

L'azienda è associata al Consorzio Vini DOC Collio-Carso e al Movimento Turismo del Vino; nel 2007 ha perseguito la Certificazione della Qualità dell'Accoglienza (con l'ente CSQA) proposta dal Movimento Turismo Vino, ottenendo la valutazione di cinque foglie oro.

Roberto, affiancato dalla moglie Raffaella (nasce Nardini), laureata in lingue (tedesco – inglese) presso l'Università Cattolica di Milano, si dedica all'accoglienza dell'enoturista, fermamente convinto che "la filiera produttiva" si conclude con una presentazione adeguata del vino e del suo processo produttivo in abbinamento ai prodotti tipici del territorio, che si possono degustare nel ristoro agrituristico aziendale.

