

ALESSIO KOMJANC

Viticoltore in
Giasbana

di Claudio Fabbro

Quanto di buono sta facendo l'azienda di Alessio Komjanc insieme ai figli , con particolare riguardo all'accelerazione qualitativa legata al felice raccolto 2009, è stato confermato recentemente (21.05.2010, ndr) nell'ambito di un incontro tecnico nelle vigne e nella cantina di Giasbana , cui hanno partecipato nomi che contano molto nel panorama enoico del VIGNETO FRIULI .



*Alessio Komjanc, Claudio Fabbro, Douglas Attems, Giuseppe Pascolini
Laboratorio Consorzio Collio, Gorizia 1980*

Fra questi il presidente regionale dell' ASSOENOLOGI Rodolfo Rizzi , il prof. Roberto Zironi dell' Università di Udine, Michele Biscardi dell' AIS, gli enologi Orfeo SALVADOR e Alvano MOREALE(memorie storiche dell' enologia friulana del dopoguerra), vari agronomi e vignaioli emergenti del Collio e non solo.



Alessio e Robert con Orfeo Salvador, 2007

Ospite d'onore il prof. Mario Fregoni , insigne docente della Facoltà del Sacro Cuore -Università Cattolica di Piacenza, che ha illustrato lo stato dell' arte delle DOC e IGT nel mondo .

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



Robert e Famiglia, 2007

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.

CONFERENZA A SAN FLORIANO
Il docente Fregoni: «Vino
espressione del territorio»

SAN FLORIANO «Il vino deve essere espressione del proprio territorio: solo così si mantiene la propria unicità». Questo è quando sottolineato dal professor Mario Fregoni, già stimato titolare della cattedra di viticoltura all'università cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, nell'incontro "Storia ed evoluzione dei rapporti tra vino e territorio" che si è tenuto nell'azienda agricola "Alessio Komianc" di Giasbana. E nel territorio che si identifica il marchio Doc, ha spiegato il relatore, diversificandosi da altri vini di indicazione geografica tipica. Fregoni ha anche presentato il suo libro "Atlante della nutrizione della vite". Oltre all'ampia presenza di viti-



Il vino, identità del territorio

coltori locali, hanno partecipato docenti universitari ed esperti d'enologia. A fare da anfitrione i coniugi e titolari Roberto Komianc e Raffaella Nardini, la cui azienda si sta contrassegnando per un'intensa attività culturale.

IL PICCOLO 16/6/10

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.

CONFERENZA A SAN FLORIANO
Il vino espressione del territorio
per primeggiare sul mercato

IL PICCOLO ■ GIOVEDÌ 24 GIUGNO 2010

SAN FLORIANO «Il vino deve essere espressione del proprio territorio e solo così si mantiene la propria unicità e si riesce a essere presenti sul mercato con la propria identità». E quanto sottolineato da Mario Fregoni, già stimato titolare della cattedra di vitivinicoltura all'Università cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, trattando il tema «Storia ed evoluzione recente dei rapporti tra vino e territorio». L'incontro si è tenuto nell'azienda agricola «Alessio Komianc» di Giasbana di San Floriano. Ed è proprio al territorio che si identifica, nella sua determinante importanza, il marchio Doc - ha ribadito il relatore - diversificandosi così nella sua genuina specificità dagli altri vini di indicazione geografica tipica. Nella serata è stato presentato altresì il libro, opera dello stesso professor Fregoni, «Atlante della nutrizione della vite». Oltre un'ampia presenza di viticoltori locali, tra i convenuti anche i docenti universitari Ziro-



I relatori di San Floriano

ni, Frilli, Bardoni e Baraglia ed esperti del mondo enologico come Claudio Fabbro, Rodolfo Rizzi, Morelae Alvano, Michele Biscardi, unitamente a Giovanni Panzera e Alessandro Zanella. Gli ospiti sono stati accolti dai titolari, i coniugi Roberto Komianc e Raffaella Nardini, riproponendo l'immutato calore dell'accoglienza. (e.d.)

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 .

Doc e Igt, Fregoni a San Floriano

SAN FLORIANO. 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 nelle vigne e nella cantina di Giasbana, cui hanno partecipato nomi che contano molto nel panorama enico del Vigneto Friuli. Fra questi il presidente regionale dell'Assoenologi Rodolfo Rizzi, i professori 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, Giovanni Battista Panzera, funzionario dell'Ersa, vari tecnici e vignaioli emergenti del Collio e non solo.

Ospite d'onore il professor Mario Fregoni, dell'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 l'intimo legame fra denominazione e area di provenienza che diversifica le Doc dagli altri vini, cioè quelli

con le più elastiche Igt (Indicazioni geografiche tipiche) e ancor più quelli "da tavola" senza altre precisazioni, né di vitigno né d'annata. Il professore, 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 dottor Pierfranco Baraglia, già allievo di Fregoni.

A fare gli onori di casa, oltre al "fondatore" Alessio, il figlio agronomo Robert

con la moglie, dottoressa Raffaella, poliglotta e responsabile di marketing e comunicazione. Da notare che quest'azienda è stata una delle prime di San Floriano a 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 all'annata 1973. (c.f.)



Mario Fregoni

Messaggero di lunedì

28 GIUGNO 2010

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.



Fregoni, Robert, Baraglia, Giasbana 21.05.2010

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, Benjamin, 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.



Rizzi, Fregoni, Biscardi, cantine Komjanc, 21.05. 2010

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. Circa dieci anni fa Alessio ha impiantato 3,5 ha a ulivo (prevalentemente varietà autoctone) e tre 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 Collio 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, 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.

[cludiofabbro@tin.it](mailto:claudiofabbro@tin.it)

San Floriano, 21 maggio 2010

foto di Claudio Fabbro

Società Agricola
Alessio Komjanc e figli ss
Località Giasbana, 35
34070 San Floriano del Collio (GO) – Italia

Tel. 0039 0481 391228

Cell.: 0039 349 6931583

Fax: 0039 0481 393454

komjanc@libero.it