

# LA SCLUSA

VITICOLTORI IN  
Spessa di Cividale

Solida e storica azienda diretto-coltivatrice tra le colline di Spessa, a sud di Cividale, memoria latina e longobarda nel cuore del Friuli, troviamo l'azienda agricola **La Sclusa**.

Le sue vigne affondano le radici nei terreni marnosi ( calcari o "ponke " dell' Eocene medio ) tipici di queste zone, i Colli Orientali del Friuli, da sempre sinonimo di ottimi vini, per naturale vocazione.



*La Sclusa*

## CORREVA L'ANNO 1897....

Qui, i **Zorzettig della Sclusa** ( nome curioso che ha origine da una località situata a valle dell' azienda ), si dedicano con passione alla coltivazione della vite, unendo tradizione di famiglia, esperienza e

moderne tecniche di vinificazione, per trarre da uve sane vini pregiati, inconfondibili per profumi e ricchezza di aromi.



*Luciano, Gino, Maurizio, Germano*

In principio fu **Francesco** , che nel **1897** era mezzadro dell' avvocato Marioni, cividalese .

Dei quattro figli (Matilde e Maria , Pietro "Min" e Doro ) i maschi resteranno saldamente legati alla terra (1939-40) .

Il ceppo originario proseguirà poi con Attilio ("**Tilio**" ) e Giobatta ("**Tite**", 1902-1970) il quale da **Elvira** , una "quercia ultracentenaria" (1905-2009 ) avrà quattro figli .

Dei due maschi la dinastia viticola avrà seguito grazie a **Gino** ( classe 1931) .

Questi, con la moglie **Bruna** ( nasce Martincing) , dopo una breve parentesi rurale in quel di Buttrio ( 1962) ritornerà in quel di Spessa dopo un anno , considerato che zio "**Tilio**" iniziò a gestire un'osteria .



*Germano*

## **1971, LA SVOLTA**

Nel **1971 Gino Zorzettig** ( oggi 82 anni, davvero ben portati ) rileva l'azienda , fino ad allora condotta dal padre "**TITE**" ( per gli amici "**TRAMUNTIN**").



*Laura, Gino, Daniele*

All'inizio la produzione di vino ( dieci ettari di vigneto ed altrettanti di seminativo oltre ad una trentina di vacche in stalla ) era riservata a pochi clienti ; significativo che ancora oggi gli stessi o i loro figli sono rimasti fedeli a **La Scusa**.



*Laura*

Con la collaborazione dei figli Germano, Maurizio e Luciano, inizia negli anni '80 la conversione dell'azienda con la costruzione della nuova cantina , spaziosa e funzionale, e con l'impianto di nuovi vigneti, soprattutto bianchi autoctoni per valorizzare al meglio la vocazione di questo territorio.

La distribuzione dei compiti risente della naturale vocazione dei tre fratelli che tuttavia , all'occorrenza, sono intercambiabili e possono coprire i vari ruoli.

## **LA SCLUSA OGGI**

Ad esempio a **Germano** ( 55 anni) è affidata l'amministrazione , la responsabilità commerciale e la rappresentanza nelle Istituzioni ed Organizzazioni professionali.

**Maurizio** (54) si occupa prioritariamente della campagna , in gran parte investita a vigneto specializzato per una superficie di quasi 40 ettari.



## Foto aerea LaScusa

L'azienda aderisce ad un progetto per l'utilizzo di prodotti a basso impatto aziendale a difesa dell'integrità del territorio , altrimenti rinominata "sostenibilità" , termine più comprensibile per un consumatore che ama la qualità reale ed al contempo svegliarsi al mattino senza emicrania .



*Laura e Daniele*

Infine **Luciano** ( 44 ) , regista delle operazioni di cantina con una spalla importante , con tanto di Laurea in Enologia : **Rinaldo Turus** .

La ricerca della tipicità è l'anima comune di nonno Gino, dei suoi ragazzi e dei loro figlioli .

Infatti c'è l'ultima generazione dei **Zorzettig della Sclusa** che scalpita ed ha superato bene il periodo di " apprendistato" .



*Germano e Daniele*

Da qualche anno sono arrivate le nuove leve : **Daniele**( 35 anni, con la valigia sempre pronta , cura il marketing nazionale ed estero ) e **Laura** (29 , figlia di Maurizio e fac-totum in amministrazione ed accoglienza ).

Foto con **Laura e Daniele** , da soli in cantina oppure con nonno Gino)



*Gino e Germano*

L'azienda , è evidente , fa della conduzione familiare e razionalizzazione di tutta la struttura uno dei punti di forza.

Basti pensare che nel centro aziendale vivono in armonia nonno **Gino** , i figli **Germano** (con Marina ed il figlio Daniele ) e **Luciano** ( con Maria e le figlie Sania e Gaia ) , mentre **Maurizio** abita poco distante .

### **IN CANTINA**

Da quando imbottiglia , **La Sciusa** vanta numerosi riconoscimenti per la qualità dei suoi vini, fra i quali registriamo delle vere e proprie “ bandiere “ di alto livello quali il **Friulano, la Ribolla Gialla ed il Picolit.**

Non manca tuttavia la gamma tradizionale degli altri autoctoni ed universali, rappresentata da Pinot grigio, Sauvignon , Chardonnay , Verduzzo friulano .

Fra i rossi ritroviamo Merlot , Cabernet franc , Refosco dal peduncolo rosso , Schioppettino, e l'uvaggio “ Rosso del Torrione “.

L'imbottigliamento ( circa 200.000 /anno) è autonomo.

La sezione bollicine è splendidamente rappresentata dalla Ribolla gialla brut.

Alle spalle di questa importante realtà diretto coltivatrice troviamo realtà istituzionali ed Organizzazioni professionali di riferimento , cui in particolare Germano ( che tra l'altro presiede l'Ente Certificatore dei Vini DOC e DOCG - CVQ) mai ha negato di portare la propria esperienza e riconosciuta saggezza : la Federazione Coldiretti, il Consorzio vini DOC Friuli Colli Orientali-Ramandolo ed altre ancora

Il riferimento enologico trova professionalità e garanzia nel Laboratorio eno-chimico fondato dal compianto Valdino DIUST in Corno di Rosazzo ed Agristudio .



*Grappolo di (Tocai) Friulano*

## **CORTE SAN BIAGIO**

Recentemente l'azienda ha messo a disposizione un alloggio agriturismo ricavato dalla ristrutturazione di un vecchio casale, sito nelle colline di **Gramogliano** di Corno di Rosazzo, con sei confortevoli camere ed un appartamento autonomo a disposizione dei turisti e degli amici che vogliono passare qualche giorno nella tranquillità della natura e dei vigneti .

Trovano il conforto di una famiglia molto unita e sempre presente per far fronte alla più svariate esigenze , anche perché prioritariamente **Marina** ( cioè la moglie di Germano e mamma di Daniele ; nasce **Orsettig** ) è puntualmente presente in agriturismo .



*alloggio agriturismo Corte San Biagio*

Alloggio agriturismo

**Corte San Biagio**

33040 Corno di Rosazzo(UD)

Via Gramogliano, 29

Tel. +39 0432 716259

Mob- +39 333 6455665

[info@cortesanbiagio.it](mailto:info@cortesanbiagio.it)

[www.cortesanbiagio.it](http://www.cortesanbiagio.it)

## UN VINO BANDIERA : IL FRIULANO

Il Friulano DOC COF vendemmia 2012 è coltivato su terreno marnoso , allevato a a capuccina monolaterale e vendemmiato manualmente. In vinificazione viene attuata la criomacerazione. Si presenta con un bel colore giallo paglierino e prorompente profumo ed aroma di mandorla amara.

Il suo alcole naturale è pari a 13,4 gradi , in perfetta armonia con l'acidità totale ( 5.2 g/l).

Classico vino da aperitivo delle genti friulane accompagna bene piatti regionali e nazionali: prosciutto di San Daniele, trota, insalata di mare, pesci al forno, grigliati o con salse e zuppe. riso e piselli, carni bianche e formaggi freschi .



*Laura & Friulano*

Azienda agricola

**La Sclosa**

Via Strada Sant'Anna 7/2

33043 Cividale del Friuli

Tel.: 0432 716259

Fax: 0432 716707

[info@lasclusa.it](mailto:info@lasclusa.it)

[www.lasclusa.it](http://www.lasclusa.it)