

LE FAVOLE

da ANNIA a LIVENZA
vini e classici d'eccellenza
di Claudio Fabbro

Aveva lasciato il segno, in quel di **Carlino**, quella Malvasia istriana prodotta nel vicino “ Bosco Bando” che **Evio Cadorin** ci aveva proposto in abbinamento con i sapori locali in occasione della “Festa del Vino “ del 20 settembre scorso.

Come promesso ci siamo ritrovati con lui e la responsabile commerciale dell'azienda , la veloce dott.ssa **Cristina Della Gaspera**, nella nuova cantina in località “**Terra Rossa** “ (ogni riferimento al Carso non è casuale) dietro il Castello di Caneva , anche per conoscere più da vicino altre eccellenze, autoctone (Refosco in primis) e “ classiche” che stanno contribuendo non poco a consolidare l' immagine della **Tenuta Le FAVOLE** nel mondo della ristorazione che conta.

Crescente è l'interesse per la coltivazione dell' ulivo, che in zona ha riconosciuta tradizione .



Evio Cadorin

ALLE RADICI DELLE “ FAVOLE”

La famiglia Cadorin (ergo Cadore) è ben radicata da generazioni in Caneva (PN) dove, con quell'usanza tipica friulana di affibbiare “nomi d'arte”, il loro nonno veniva chiamato “**Merlot**”. Questo per la passione e la cura con cui

seguiva il suo piccolo appezzamento di terreno e per la qualità dei vini che riusciva a produrre.

I fratelli **Cadorin, Evio ed Angelo** , hanno vissuto la loro giovinezza aiutando il nonno e poi i genitori nel lavoro in vigna, quando questo non li distoglieva dai loro impegni di studio. Poi , casi della vita , hanno preso un'altra strada , eccellendo anche nell'industria d'alta tecnologia .

Anni dopo, complici corsi di degustazione ,la loro passione è rinata. L'ingresso nel mondo del vino "moderno" li ha avvicinati nuovamente a quello legato alla loro infanzia, con la voglia però di saperne di più e ,perché no, magari di sperimentare qualcosa d'innovativo.

LA RIVIERA FRIULANA

Un giorno , trovatisi nella zona di Carlino (UD) vennero a conoscenza che c'erano dei terreni in vendita. La curiosità fa parte dell'uomo ed andarono a vedere questa tenuta.

Il primo commento esprime tutto: *"Ad accoglierci trovammo una brezza proveniente dalla vicina laguna , carica dei profumi del mare, lo sguardo ci riportò alla mente paesaggi ormai lontani dai nostri tempi.... **"Le Favole"** ... non c'era un nome più adatto per chiamare questa località".*

Così i Cadorin descrivono la prima volta che andarono a visitare l'azienda **Le Favole**. Che si trova nell'omonima località in Comune di Carlino (UD).

Ma lasciamo ancora la parola ad **Evio** :

*" in quella delimitata fascia di terreno (detta anche **"Spagna"** per la sua forma molto simile allo stato iberico), che si affaccia sulla laguna di Marano, il clima è tutto speciale. Può piovere a cento metri e lì esserci il sole, tira sempre una piacevole brezza di vento che mantiene i terreni più asciutti. In più il vento "gira", spirando nel corso delle 24 ore da direzioni diverse. Di notte l'escursione termica è molto marcata e dona profumi ed aromi molto particolari ai vini di questa terra. La composizione del terreno è argillosa ed è molto ricca di sali minerali.*

*Il suo nome è ricco di storia. Deriva infatti dal latino **"fabula"**; il termine prima di indicare le novelle e le fiabe , indicava il luogo dove si "confabulava" si parlava. Al tempo degli antichi romani la Fabula era il luogo di incontro della vicinia.*

La vicinia non era altro che l'assemblea degli anziani del villaggio che si riuniva per decidere sulle sorti dei villaggi, possiamo definirla un corrispettivo dell'attuale consiglio comunale.

Nella zona dei nostri vigneti sono stati fatti vari scavi archeologici negli anni '80 ed è stato ritrovato il perimetrale di un antico edificio romano, con molta probabilità il palazzo dove si riuniva la vicinia.

*Non poco lontano nell'area del vecchio “**Bosco Bando**” è stata ritrovata la fornace dove venivano costruiti i mattoni di argilla utilizzati nella costruzione delle case.*

Vari sono stati i ritrovamenti di siti abitativi a rappresentare dei terreni sempre esistiti” .

CANEVA, TRADIZIONE ED ALTA TECNOLOGIA

Da lì iniziò la loro avventura. Acquistarono l'azienda ; inizialmente le uve venivano vendute ma la passione del nonno si fece sentire di nuovo. Decisero di iniziare un po' alla volta una sorta di riconversione aziendale per poter portare avanti un sogno : creare il loro vino.

Viste le caratteristiche del terreno e le condizioni microclimatiche di quell'appezzamento in particolare, venne iniziata la sistemazione del terreno per dare la possibilità di un migliore drenaggio alle acque piovane. Gradualmente le vecchie vigne vennero estirpate per dare spazio a sistemi d'allevamento più moderni proiettati in un concetto di produzione di qualità più che di quantità (la densità media dei ceppi per ettaro va da 4600 a 5200). Per alcune varietà al momento del reimpianto sono state usate le gemme dei vecchi cloni per mantenere il più possibile le caratteristiche delle piante autoctone. Si pensi che c'erano vigneti del **1920** e del **1965**.

L'acquisto di un terreno sulle colline di Caneva (PN), successivamente ha dato vita al progetto della cantina, inserita nella roccia di una dolina carsica. Attorno ad essa un anfiteatro naturale. Il terreno ha caratteristiche abbastanza simili a quelle della zona di Carlino ma in discreta pendenza.

Nella logistica di cantina sono stati seguiti criteri di ricerca delle migliori tecniche di vinificazione per ottenere il meglio dalle uve.

Nella vinificazione dei vini rossi “delestage” e follature vengono fatte per mezzo di moderni vinificatori. Questi sfruttano dei procedimenti naturali, con minimo ausilio di organi meccanici.

Ora l'azienda conta circa 10 ettari di superficie in produzione e rimanenti 6 che entreranno in produzione nei prossimi anni.

La prima annata imbottigliata è stata quella del 2006. Facendo attenzione all'andamento dell'annata e alla eventuale capacità delle uve di dare vini da invecchiamento, sono state poi scelte tecniche di affinamento calibrate per ogni vitigno.



Evio Cadorin, Carlino 2013

UNA SCELTA IMPORTANTE

Il trasporto delle uve da Carlino a Caneva per la vinificazione avviene in camion refrigerato, per impedire ai frutti di iniziare fermentazioni naturali indesiderate.

Difficoltoso da fare ma reale; solo i migliori vini passano in bottiglia! “Nell’annata 2007 – conferma Evio- la qualità ritenuta non soddisfacente di uve di alcune vigne ci ha fatto scegliere di non imbottigliarli. Questo perché curiamo i nostri vini dalla nascita fino al bicchiere e vogliamo che siano l’espressione della cura che abbiamo avuto per loro.

La scelta dei vitigni al di là degli internazionali, è stata dettata dall’attenzione per gli autoctoni (vedi ad esempio il Refosco coltivato in questa zona fin dall’epoca dei romani), dal riutilizzo delle gemme di impianti già esistenti in loco e dalla selezione delle barbatelle più adatte al terroir “.

AGRITURISMO”LE FAVOLE”

Immerso nella campagna alle pendici delle Prealpi friulane, l’Agriturismo dispone di 14 confortevoli e luminose camere per accogliere oltre una ventina

di ospiti. A loro disposizione ogni genere di comfort in ambienti dal gusto raffinato, ricavati da un antico rustico restaurato nel pieno rispetto dell'architettura originaria, circondata da uno splendido giardino, con piscina, parco giochi per bimbi.

Vanta un ampio parcheggio privato anche per bus e uno spazio dove acquistare i vini della cantina "Le Favole".

Frequente la presenza estera (Austria, Germania, Olanda, Svizzera), paesi in cui i vini di Le Favole hanno già trovato interessanti mercati .



L'Agriturismo



Le vigne di Caneva

I MAGNIFICI TRE

La proposta enologica di LE FAVOLE non trascura né i migliori universali francesi (ricordate nonno “Merlot ?) né gli autoctoni “ del cuore “
Ma lo spazio impone di riservare la nostra attenzione a tre tipologie che nella degustazione hanno lasciato il segno : **Malvasia, Refosco** e l'ultimo arrivato : il **Brut Classico “Giallo di roccia”**



MALVASIA ISTRIANA

Nasce in terreno argilloso, ricco di sali minerali, in Carlino , zona con forti escursioni termiche notturne, basse precipitazioni nel periodo primaverile ed estivo. Allevata a Guyot (4.500 ceppi per ettaro) , reinnesto di una selezione massale del 1967.

Vendemmia manuale (prima decade di settembre , produzione massima di 1,5 kg di uva per pianta).

Dopo pigiatura e pressatura delle uve mature segue una breve macerazione a freddo, a contatto con le bucce per 18 ore. Fermentazione a temperatura controllata. Conservazione in tini d'acciaio e successivo affinamento in bottiglia per almeno due mesi. Imbottigliata direttamente in azienda, ha un bel colore giallo paglierino intenso, sapido, profumi di pesca e susina con note di mela cotogna stemperato sul finale con lievi sentori erbacei.

Ottima struttura e grande equilibrio fra alcole naturale (13.4 % vol.) ed acidità (5.3 g/l)

Servito a 10° - 12 ° C ben si abbina a verdure fritte, piatti a base di pesce, tartare e crostacei.

REFOSCO DAL P.R. “STORIIS”

E' un omaggio allo storico vitigno friulano per eccellenza: il Refosco dal Peduncolo rosso, vitigno a bacca rossa che nasce nei vigneti del Bosco Bando di Carlino .

Il raccolto manuale avviene dalla fine di settembre ad ottobre inoltrato .

La produzione massima è di 1,7 kg di uva per pianta.

La concimazione organico minerale, l'assenza del diserbo chimico sotto filare e trattamenti in vigna a basso impatto ambientale rispettano le regole di una coltivazione “sostenibile”.

Allevato a Guyot, dopo pigiatura e pressatura delle uve mature segue una macerazione fermentativa, a contatto con le bucce per 15/20 giorni.

Fermentazione a temperatura controllata con successivo travaso in botti di rovere francese per la fermentazione malolattica.

Segue l'affinamento in legno per 10-11 mesi, filtrazione larga e imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia, per un anno

Produzione annuale di 2.000 bottiglie (riserva numerata “Storiis”)

Colore rosso purpureo, profumi floreali di viola intervallati dalla mora selvatica e prugna con toni vanigliati e speziature con evidenti note di pepe. Ottima struttura, equilibrio ed eleganza. Grado alcolico 13 % vol.

Servito a 16 - 18°C. è ideale in abbinamento con selvaggina e carni rosse come arrosti e brasati oltre ai primi piatti saporiti.

BRUT METODO CLASSICO “GIALLO DI ROCCIA”

La novità di LE FAVOLE è un blend di Chardonnay (60%) , Pinot bianco e Pinot nero . I vigneti si trovano nel comune di Caneva ai piedi del **Bosco del Cansiglio**, un anfiteatro naturale con un terreno stratificato da roccia carsica e terre rosse, inserito tra le pietre calcaree di una dolina.

Il vigneto **Terra Rossa** si trova a un'altitudine di 100 metri sul livello del mare.

Il raccolto manuale avviene alla fine del mese di agosto con una produzione massima di 2,5 kg di uva per pianta.

A pigiatura e pressatura delle uve mature seguono una breve macerazione a freddo e fermentazione a temperatura controllata , con lieviti selezionati, con affinamento e sosta su lieviti per 18 mesi.

Colore giallo paglierino, ha un perlage fine e persistente con delicato bouquet fruttato. Sorso appagante, bollicine fresche e immediate con ottima

rispondenza gusto olfattiva. Naturalmente alcolico (12.5 %) va servito a 7 - 8°C. come aperitivo e a tutto pasto con abbinamenti a pietanze delicate.



La cantina di Caneva

LE FAVOLE

**DI EVIO E ANGELO CADORIN S.S.
SOCIETA' AGRICOLA**

Via Ronche 92
33077 Sacile (PN)
Tel. +39 0434 735604
Fax +39 0434 785273
Mob ..: 345 3617980

Website: www.lefavole-wines.com
Mail: info@lefavole.com