

NADALI

Viticoltori in Corona

di Claudio Fabbro



Foto n. 1 (Ilvo e Nives Nadali)

Una famiglia rurale – quella che ha in **Ilvo Nadali** di Corona il capofila, ben coadiuvato dalla moglie **Nives**, dai figli **Massimo ed Alberto** con **Chiara** e dal nipote **Jacopo** , presente ed attiva nel territorio sin dal lontano 1922 - che ha sempre saputo aggiornarsi nel rispetto di consolidate tradizioni , riconvertendo negli ultimi anni la vendita del vino sfuso alla bottiglia di qualità e la “frasca” in agriturismo. E, nelle pieghe di tanto impegno, anche un occhio di riguardo al recupero di vecchi vitigni austro-tedeschi che molti hanno abbandonato anzitempo , come nel caso

dell'eccellente **FRANCONIA** (**Blaufränkisch**) , rosso importante per la Scuola austriaca di Klosterneuburg (Vienna) che, insieme a Riesling e Sylvaner , lo riteneva idoneo alla terra ed al clima del cosiddetto “Friuli austriaco “ e lo diffuse non poco dal 1866 alla Prima Guerra Mondiale .

In tale periodo l'enogastronomia risentì anche di preziosi abbinamenti mitteleuropei quali, ad esempio, il formaggio spalmabile **Liptauer** e gnocchi da proporre con il Goulash quali i **Canederli** (Knödel) . Tutte ricette, queste, che mamma **Nives** conosce da tempo per la gioia dei tanti amici che frequentano l'agriturismo dove, accanto a lei, troviamo **Alberto** con la moglie **Chiara**, in cui si applica un “ chilometro zero” serio e non di facciata (norcineria ed orto familiare offrono sapori unici) .

Nei giorni scorsi la famiglia Nadali ha voluto riunire amici e rappresentanti istituzionali per brindare ai 90 anni del vitigno e relativo vino Franconia , ininterrottamente presente in azienda dalla vendemmia 1923 ed ora fiore all'occhiello della stessa, in bottiglie tradizionali e “magnum” dedicati .

Di storia e vicende, aneddoti ed esperienze, vitivinicole ed enogastronomiche e non solo, hanno parlato , tra gli altri, il sindaco di Mariano del Friuli , Cristina **Visintin**, i Presidenti della Società Cormonese Austria G.B.**Panzerà** e di Coldiretti Gorizia Antonio **Bressan** , con il dirigente amministrativo Romano **Burelli** , il direttore di Fuocolento Nicolò **Gambarotto** , l'enologo Gianni **Bortoluzzi** e don Michele **Tomasin** , il quale ha avuto parole di elogio per questa bella famiglia che ha saputo per decenni conservare e tramandare tante tradizioni ed un patrimonio rurale degno d'essere portato ad esempio.

Assenti giustificati i nipoti **Agnese** (1994) e **Simone** (1999) .



Foto n. 2 : Nadali, la Famiglia

NADALI, LE RADICI

Fu il risarcimento – anno **1922** - che il Governo concesse ai Nadali per compensare, in parte, i danni dei bombardamenti, che permise loro di affrancarsi dalla mezzadria.

Il Commissario Prefettizio del Municipio di Corona (23 dicembre **1923**) autorizzò **Luigi** (bisnonno di Ilvo) ed **Angelo Nadali** “ *alla vendita del vino ricavato dai propri fondi siti in Corona* “ .

Fu una felice anteprima di quello che poi divenne un ricercato agriturismo , dove già allora, con un uvaggio bianco di Tocai e Malvasia , si faceva la fila per degustare un grande vino rosso : il **Franconia** .

Angelo trasferì la sua passione al figlio **Guerrino**, con cui l’ azienda prese corpo rilanciando allevamenti e coltivazioni, reggendo bene l’urto del secondo conflitto.

Nel **1953 Ilvo** lasciò Corona con un contratto pesante in mano, a soli 18 anni di età, confermando la bontà del vivaio calcistico friulano.

Dieci anni di professionismo, una saggezza contadina mai persa di vista ed infine venne anche per Ilvo il momento di appendere le scarpe

al chiodo.

Furono quei risparmi, sudati alquanto, che gli permisero di creare un'azienda modello la cui affermazione nel mondo vitivinicolo che conta avvenne, comunque, agli inizi degli anni '90, quando i figli **Massimo** (1963, enotecnico) ed **Alberto** (1965, perito agrario) decisero di trasferire nell'azienda di famiglia l'esperienza maturata tra i banchi di scuola.

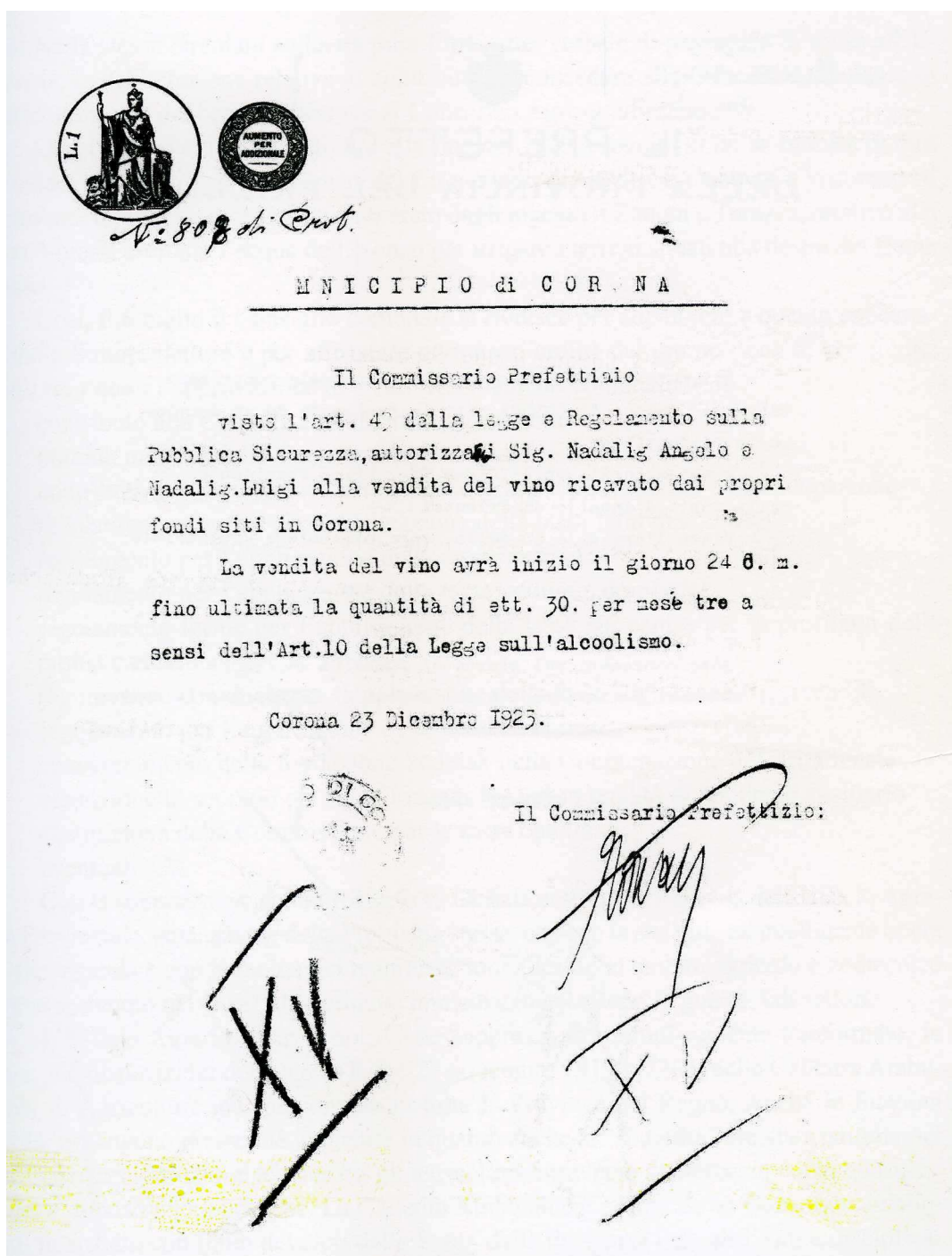


Foto n. 3 : Autorizzazione vendita vino 1923

NADALI : L'ARTE DELLA NORCINERIAED AGRITURISMO A CHILOMETRO ZERO

Intercambiabili in vigna ed in cantina , i Nadali lo sono anche nel proprio laboratorio da suini domestici, da cui escono primizie che vanno da tutti i tipi d'insaccati ad un delizioso prosciutto crudo .



Foto n. 4 : Nadali, arte della norcineria



Foto n. 5 : Alberto Nadali , il Prosciutto di Corona

NADALI , VIGNE E VINI NATURALI

Prevenire, si sa, è sempre meglio che curare.

La difesa integrata del “Vigneto Nadali” viene impostata da **Massimo** e da **Jacopo** (classe 1991, tecnico agrario, Scuola Pozzuolo del Friuli) secondo una strategia che privilegia formulati non invasivi e, per gli insetticidi, possibilmente “bio” .

Nella nuova cantina i Nadali hanno cercato di armonizzare la tradizione, l'innovazione, la funzionalità. Pulizia assoluta, acciaio inossidabile e termo-condizionamento per le fermentazioni dei mosti bianchi. Anche qui si preferisce delegare le fortune aziendali alla meccanica enologica, piuttosto che alla chimica, nell'ambito di una

filosofia i cui frutti non sono immediati ma, nel tempo, premiano e gratificano il viticoltore.

Il legno? E' sempre stato di casa, in Corona, il rovere Slavonia. Quello francese delle piccole botti è gradito, purchè non copra le caratteristiche varietali con note tostate o di vaniglia .



Foto n. 6 : Massimo Nadali , le vigne di Corona

La linea "NADALI"

è quella classica, con il (Tocai) Friulano in pari dignità con i vitigni francesi ben acclimati in oltre un secolo di presenza in Friuli (Pinot grigio, Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Cabernet franc e sauvignon). “Vino bandiera” è il Franconia fiore all'occhiello della Famiglia Nadali, da 90 anni . Per chi ama le bollicine il Brut Nadali offre tutti i profumi ed i sapori del Pinot bianco.



Foto n. 7 : Franconia 2013 "magnum del 90° "

FRANCONIA , 1923-2013

In Friuli-Venezia Giulia ha avuto fortuna agli inizi del secolo scorso , lasciando poi più spazio a vitigni francesi.

Il vino, se ben fatto, evidenzia un lieve, caratteristico, profumo di frutti di bosco freschi (ma non FOXY) ed è bene accetto dai consumatori.

L'unica DOC regionale a prevederne la coltivazione è " FRIULI ISONZO ".

Di colore rosso rubino vivo, odore vinoso , asciutto, fresco, sapido moderatamente alcolico, mediamente di corpo abbastanza armonico.

Si sposa bene con grigliate di carne e selvaggina.

Ma meglio ancora- *come propongono **Nives** e **Chiara*** - con MUSET e BROVADA , salame nell'aceto, avicunicoli ruspanti, insaccati ed affettati vari da porco domestico , formaggi di media stagionatura ed altro ancora.

FRANCONIA, UN PO' DI STORIA

La bontà del vino ed il suo nome (nonché il sinonimo Blaufränkisch) portano comprensibilmente ad approfondirne le origini che, come è frequente in vitivinicoltura , lasciano sempre qualche spazio a future versioni ed interpretazioni.

Limitiamoci a qualche lettura di testi d'Autori importanti.

Secondo **Norberto Marzotto** (" Ampelografia del Friuli", 1923)

" Blaufränkisch - *citando a sua volta il Goethe*- in Ungheria, Austria meridionale e Friuli , è sinonimo di Portoghese nero , proveniente dunque dal Portogallo . Ha il pregio della precocità, della bella apparenza come uva da mercato e della fertilità. E' molto produttivo e ottimo anche da vino. Preferisce la potatura a sperone ".

Passiamo poi all' "Atlante Ampelografico" del prof. **Guido Poggi** (1939) secondo il quale " è certamente il "LIMBERGER" . L'origine però non è molto chiara. E' coltivato in Germania, Austria ed in Croazia (esiste in quest'ultima regione la "Città di Lemberg" donde forse il nome).

Viene anche chiamato "Franconien bleu", in tal caso ci riferiamo alla Vallata superiore del Meno, in Germania, denominata FRANKEN da cui il nome di "Franconia" col quale lo si designa comunemente anche in Friuli.

In provincia di Udine si è diffuso negli anni '30 dapprima nei mandamenti di Cervignano e Palmanova ed ora (1939) è coltivato un po' dappertutto . La Commissione Internazionale Ampelografica al Congresso di Colmar nel 1875, ammise per il vitigno il nome principale di Blaufränkisch ".

" In Francia- secondo **Piero Pittaro** (" L'Uva e il Vino, 1982 ") - lo si giudica forse superiore al "Gamay".

VIA FRANCONIA IN GORIZIA

In Gorizia , all'altezza di Via RAFUT e via FAVETTI, c'è una via denominata proprio FRANCONIA !

Trattasi probabilmente dell'unica via cittadina dedicata ad un vino e se tale scelta fu fatta un motivo deve esserci stato.

Nulla a che vedere con l'originale iniziativa - più recente- del Comune di Corno di Rosazzo di affiancare alle vie già dedicate a persone o luoghi anche un partner enologico, con grande gioia dell'agriturista e del fotografo .

D'altra parte Gorizia, la "NIZZA D'AUSTRIA" contava non poco , per gli Asburgo e dintorni , a cavallo fra il XIX e XX secolo ed il collegamento con Scuole famose (ad es. KLOSTERNEUBURG bei WIEN) era molto forte.

Ma queste sono solo ipotesi che lo storico potrà arricchire con nuove e gradite documentazioni.



Foto n. 8 : via Franconia in Gorizia

CORONA NELLA STORIA

Lavorando in profondità quei terreni ghiaiosi, che a Corona evidenziano una vocazione enoica fortissima (soprattutto per le uve rosse) per componenti fisico chimiche e pedologiche originate dai secolari spostamenti di letto dell'Isonzo(i cosiddetti "Ferretti" , sesquiossidi di Ferro ed Alluminio) , accade talvolta di rinvenire segni dell'antica presenza dei Romani, che portarono la vite in Friuli nel 181 a.C.; vari reperti risalgono ai tempi del Patriarcato d'Aquileia (1160) o dei Conti di Gorizia (1200) oppure della Repubblica di Venezia (1720). Per non parlare dei Turchi, che il 28 settembre 1499 misero il territorio a ferro e fuoco. Nel 1615 i primi colpi d'archibugio delle "guerre gradiscane" furono sparati a Corona, i cui vini allietarono, nel 1797, le truppe napoleoniche in transito per Gorizia.

In terre di frontiera la storia non ha mai concesso privilegi al contadino!

Nel **1904** Corona , che dall' 800 rivendicava propria autonomia, venne elevata dal Governo Austriaco a Comune ; successivamente alla Prima Guerra mondiale la municipalità di Corona fu riconfermata dal **1922 al 1928** , quando divenne definitivamente frazione di Mariano del Friuli .

Azienda Agricola
Nadali
Nadali Cav. Uff. Ilvo

34070 Corona - Mariano del Friuli (GO)
Cantina ed agriturismo : Via Gorizia, 7- 9 –
Tel: 0481- 69.410
Mob. 335- 445085

E-mail: info@nadali.it

www.nadali.it

Allegati

LIPTAUER

Il Liptauer è un formaggio spalmabile piccante fatto con formaggio di latte di pecora, formaggio di capra , quark o ricotta. Si tratta di un prodotto della cucina regionale della Slovacchia (dove è noto come Šmirkás, forma per la parola tedesca Schmierkäse, che fa riferimento al per formaggio fuso), dell'Ungheria (come Liptói túró o Körözött), dell'Austria, della Serbia (come Urnebes salata, cioè salsa Urnebes), della Croazia e dell'Italia (soprattutto nella provincia di Trieste).

Il nome deriva dal tedesco Liptau, che fa riferimento alla regione ungherese del Liptó nel nord della Slovacchia, ex Contea nell'Impero austro-ungarico.

Il Liptauer può essere realizzato con qualsiasi tipo di formaggi molli. Ricotta, formaggio quark, caprino a pasta molle o il pecorino sono tutti adatti a questo scopo, ma circa un terzo dei Liptauer "tradizionali" si compone di bryndza, un formaggio di latte di pecora. Il formaggio è mescolato con panna acida locale, burro, margarina o birra e cipolle tritate finemente, cui si aggiungono spezie come paprika, prezzemolo fresco o semi interi di cumino. In altre ricette sono presenti la senape, la salsa Worcestershire, i capperi o la pasta di acciughe. Si impiega nei panini, sul pane tostato, cracker, bagels o come ripieno in piatti freddi come i pomodori ripieni, peperoni o uova sode .

In Austria il Liptauer è uno spuntino tipico servito nell' Heuriger, una sorta di taverna locale dove si mangia e si beve. In Slovacchia e in Ungheria molte famiglie hanno la loro ricetta per la propria interpretazione. In Serbia il piatto è disponibile nella maggior parte dei ristoranti che servono cucina locale ed è fatto speziato con paprika, peperoni rossi arrostiti e tuorli d'uovo.

Canederli

Knödel, Klöße e Canederli

Mentre nella cucina tedesca questi grossi gnocchi sono molto diffusi con uno sterminato novero di varianti e nomi differenti (oltre a *Knödel*/anche *Klöße*), nella cucina italiana sono presenti unicamente nelle cucine regionali del Alto Adige e Trentino (quando questi facevano parte della Contea austriaca di Tirolo), del Friuli, della Venezia-Giulia, dell'alto Veneto e dell'alta Valtellina. In particolare, "Canederli" è un termine tradotto di *Knödel*, e che si riferisce unicamente alle ricette di *Knödel*/più diffuse nel Tirolo.

Una prima rappresentazione di "Knödel" si trova in un affresco nella cappella di Castel d'Appiano risalente attorno al 1180.

Canederli "salati"

In questo caso l'impasto è composto generalmente da cubetti di pane raffermo, latte e uova, (ma esistono varianti che, al posto del pane, prevedono polenta di grano saraceno), solitamente insaporito con aggiunta di speck (o pancetta) (*Speckknödel*) oppure formaggio (*Käseknödel*) e prezzemolo, talvolta anche cipolla.

Dall'impasto di tutti gli ingredienti vengono modellate delle "palle" di circa 4-6 cm di diametro (il formaggio, nella misura di un cubetto, può essere posto nel cuore del Canederlo), che sono poi cotte in acqua salata. Possono essere serviti con il brodo di cottura o anche "asciutti", con il burro fuso.

Si tratta di un piatto la cui ricetta è molto antica e che, nella cucina contadina, permetteva il riciclo del cibo avanzato.

Tipiche pietanze per accompagnare i Canederli in versione "asciutta" sono: spezzatino (*gulasch*), crauti, verza cruda, cicoria selvatica.