

RACCARO

Viticoltori in
Cormòns
dal 1928

di Claudio Fabbro



Dario Raccaro & Malvasia

Rivisitalo dopo qualche tempo una nostra vecchia conoscenza , imprenditore privato di grande interesse pubblico il cui ruolo è stato ed è imprescindibile nel settore dell'associazionismo enologico e per la valorizzazione di due varietà con le quali e per diversi motivi il mercato è stato davvero ingrato : il Tocai friulano e la Malvasia istriana .

Parliamo di **Dario Raccaro**, storico presidente dell' **Enoteca cooperativa di Cormòns** , costituita nel lontano 1985 e che dopo 30 anni esatti presenta evidenti accelerazioni anziché anagrafiche ossidazioni.

Ha motivato le proprie collaboratrici (**Elena, Adriana, Francesca e Federica**), veloci, professionali, intercambiabili .

E' puntualmente presente ,al tramonto, in piazza XXIV Maggio per salutare personalmente i frequentatori abituali di questa bella vetrina enoica in cui la presenza austriaca è sempre d'alto livello (molti di essi affittuari o residenti in Cormòns proprio grazie alle tante e amicizie nate e consolidate davanti ad un buon bicchiere) .

In trent'anni ha pensato molto agli altri (una trentina di vignaioli si è affermata anche e soprattutto grazie all' ideale vetrina offerta dall' Enoteca) ed al contempo ha lavorato sodo fra le terrazze ed i "Ronchi del "Rolat" , crù del Monte Quarin funzionale a riconosciute mineralità e costante qualità .

Ha alle spalle una famiglia forte : la sua metà, **Dalila**, alterna con un perenne sorriso il suo impegno nell'accoglienza, nella creatività gastronomica , nell'orto e ovunque serva.



Dario e Dalila

Paolo e Luca (ambedue con studi ITAS Cividale) sono due atleti di rilevanza nazionale : il primo nel basket lo è tuttora, il secondo lo è stato fino a qualche tempo fa sui pattini a rotelle, con risultati superiori anche a livello europeo !

Oggi li ritroviamo con Dario in vigna ed in cantina e nelle rassegne enologiche che contano , garanti di un futuro decisamente invidiabile.



Famiglia Raccaro

Le Radici

Fu nel lontano 1928 che **Giuseppe Raccaro** decise di lasciare le Valli del Natisone alla ricerca di spazi produttivi meno ingrati ; trovò risposta al proprio desiderio di serenità in una vecchia casa colonica ai piedi del monte Quarin, presso la chiesa di **Santa Maria** (detta anche **Santa Apollonia**), un sito adatto per dolce acclività dei terreni ed un microclima felice.

Come era allora in uso, egli alternò le fatiche nella propria stalla a quelle nella vigna e nel frutteto.

Fu nel dopoguerra che suo figlio **Mario** seppe dare nuovo impulso all'azienda, cogliendo l'opportunità che il neonato Consorzio di tutela Vini del Collio offrì

Così nel 1970 egli scelse con felice intuizione, insieme alla moglie **Dora**, la specializzazione vitivinicola, che negli anni '80 ha conosciuto una decisa accelerazione in termini di qualità ed immagine grazie al figlio **Dario** che attualmente, (dopo aver ristrutturato ed ammodernato sia il centro aziendale che la cantina, dotandola di moderna tecnologia enologica), insieme ai figli **Paolo** e **Luca** è riuscito a portarla ad un livello di grande prestigio nell'ambito delle piccole e medie realtà vitivinicole familiari dirette coltivatrici del territorio.



Luca, Dario e Paolo, da sn.

Il Vigneto

Oggi l'azienda Raccaro si estende su oltre 6 ettari di vigneto che si sviluppa essenzialmente nella fascia circostante il centro aziendale alle pendici del monte Quarin.

E' in questo habitat ideale per la vite che sono state riprese con la stessa passione le tradizioni dei fondatori , mantenendo un patrimonio ampelografico autoctono storico.

I terreni sono costituiti prevalentemente da marne ed arenarie, localmente chiamati “ ponka” , che conferiscono ai vini note organolettiche importanti che, in particolare nei bianchi , si esprimono con una spiccata mineralità , personalità e notevole struttura oltre ad alcolicità naturali mediamente elevate.

La gestione agronomica e fitosanitaria riunisce quanto di meglio può essere colto dalla tradizione a principi attivi di basso impatto ambientale .



Luca e Pinot grigio

La cantina

Da sempre l'azienda punta su varietà locali, trovando nella collina un aiuto formidabile per la loro personalità , che ha permesso di dare ai vini un'impronta riconoscibile. Negli ultimi anni attraverso forme d'allevamento meno produttive e di conseguenza uve qualitativamente migliori ha puntato prioritariamente ad ottenere vini più eleganti e strutturati.

La produzione è riservata quasi esclusivamente ai vini bianchi quali Friulano, Malvasia e Collio (uvaggio di Friulano, Sauvignon e Pinot Grigio) ed un vino rosso, il Merlot, da sempre presente nel vigneto aziendale .

La Malvasia (vitigno presente nel Collio da secoli quale partner “ storico” di Tocai friulano e Ribolla gialla , negli uvaggi) viene vinificata, affinata ed imbottigliata da sempre in purezza e tale scelta ha contribuito a farla conoscere ed apprezzare nel territorio e riportarla a dignità di grande vitigno autoctono , evitandone la progressiva eliminazione causata dalla crescente attenzione per vitigni universali.

RACCARO WINES

COLLIO FRIULANO

Vino bianco secco da uve Tocai Friulano 100%, provenienti da vecchi vitigni presenti in zona da sempre, le cui peculiarità sono state conservate nel tempo grazie a reimpianti e reinnesti determinanti per non perderne le caratteristiche originarie.

E' coltivato in località Rolàt , su marne ed arenarie d'alta collina, ottima pendenza, notevole acclività, felice esposizione, allevato a monocolto. Alla vendemmia (seconda decade di settembre) segue la pressatura soffice in pressa a polmone e decantazione a freddo del mosto in prefermentazione con controllo termico di fermentazione a 18 gradi. Il Centro Enologico Mobile provvede all'imbottigliamento nella primavera successiva.

Ha un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli , profumo floreale, fine, con caratteristica mandorla amara, morbido al palato, vellutato e persistente al contempo. Le note di marcata mineralità si esprimono compiutamente dopo un periodo di affinamento di media durata ,non solo nelle vasche d'acciaio inossidabile in cantina termocondizionata ma anche in bottiglia.

Il microclima, la terra , la giacitura e l' esposizione , oltre ad una gestione agronomica mirata ed un marcato contenimento delle rese garantiscono al vino un'alcolicità naturale elevata , in perfetta armonia con l'acidità.

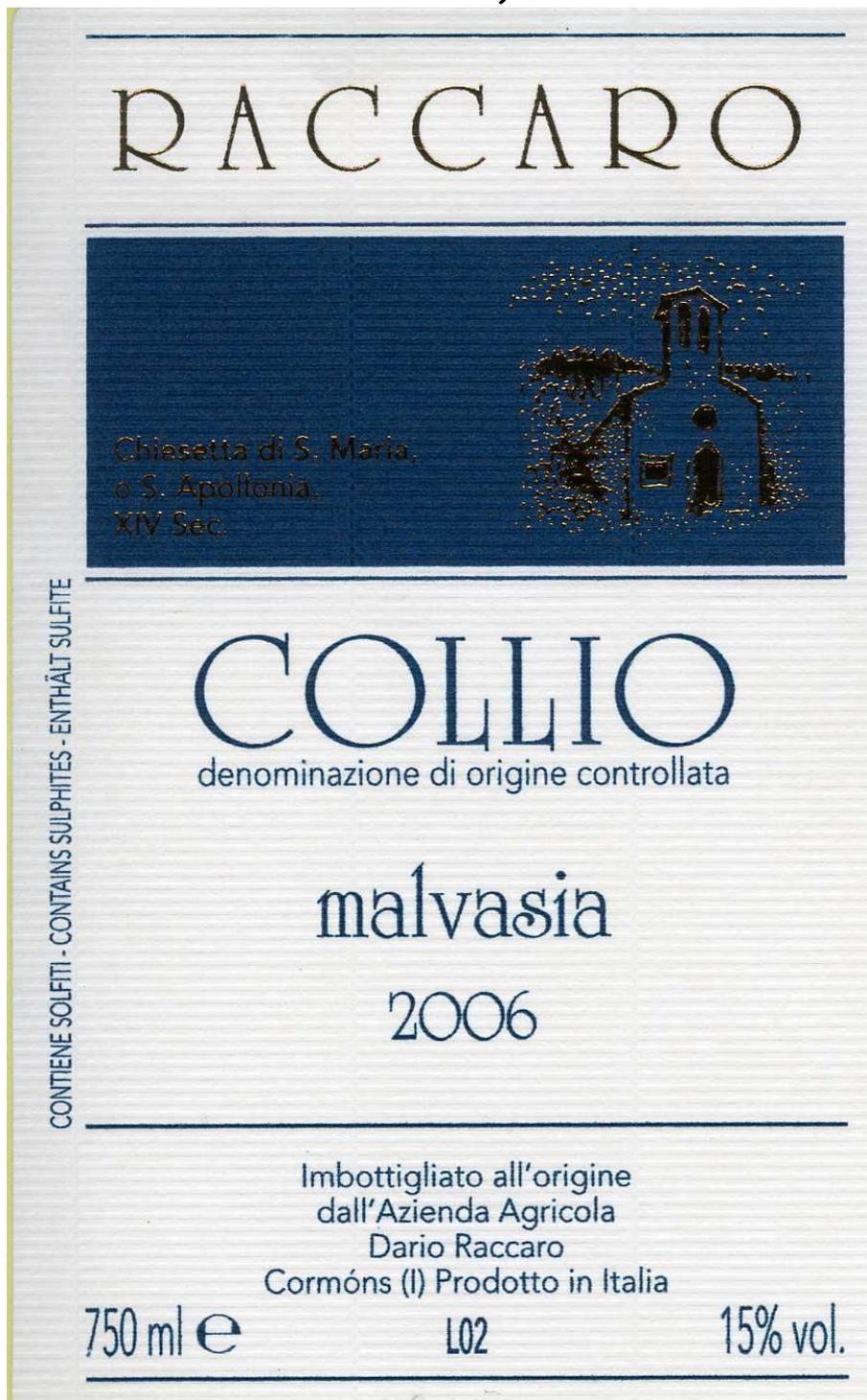
Va servito a 10- 12 gradi, abbinato a prosciutto crudo di San Daniele o di Cormòns, antipasti magri, affettati in genere, formaggio Montasio giovane o Latteria di Borgnano-Cormòns .



COLLIO MALVASIA

Coltivato nel crù Santa Maria adiacente al centro aziendale, gode delle stesse attenzioni di vigna cantina già descritte per il (Tocai)Friulano. Ha un bellissimo colore giallo paglierino con tonalità verdolina,

profumo intenso, caratteristico, con nota speziata di pepe e di sale. Evidenza note fortemente minerali, marcata ed inconfondibile caratteristica, grande sapidità, alcolicità naturale mediamente molto elevata che si armonizza perfettamente con l'acidità. Servito a 10 gradi è un eccellente vino da pesce (paste, risotti ai frutti di mare, crostacei sia arrostiti che salsati).



COLLIO BIANCO

Crù Santa Maria ,è un uvaggio (20% Tocai Friulano, 30% Sauvignon, 50% Pinot Grigio) .

La pressatura è soffice, in pressa a polmone, (criomacerazione per 12 ore a +5 gradi della base Tocai friulano), decantazione a freddo del mosto in prefermentazione, controllo termico di fermentazione a 18 gradi, assemblaggio dei tre vini nuovi nella primavera che segue la vendemmia , per consentirne un perfetto amalgama già in pre-imbottigliamento .

Ha profumo intenso, con note di mela e lievito, fiori di campo e complessità aromatiche derivanti dalle caratteristiche varietali di provenienza , armonizzate in affinamento sia nella vasca inox che in bottiglia. Mediamente elevata l'alcolicità naturale, in perfetta armonia con l'acidità .

Servito a 10- 12 gradi è vino da meditazione, che può abbinarsi comunque molto bene a piatti a base di funghi o pesce, insaccati vari, formaggi di media stagionatura, minestre.

COLLIO MERLOT

Alla vendemmia di fine settembre segue la macerazione per 12 -14 giorni, controllo termico ; temperatura di fermentazione a 25 - 28 gradi. Viene poi affinato per un anno circa in botticelle di rovere francese da 225 litri ed, a seguire, 6 mesi in bottiglia.

Rosso rubino intenso, ha un profumo intenso, con note di lampone, mora e mirtillo in armonia con sentori di tostato e vaniglia - peraltro non prevaricanti - derivanti dalla botticella d'affinamento. Di elevata alcolicità naturale , si evolve nel tempo con note eteree e coinvolgenti , anche dopo 4-6 anni .

Va servito a 16-18 gradi con carni rosse, arrosto, pollame, coniglio e/o cacciagione, formaggi a medio/lunga stagionatura.



Azienda agricola
RACCARO
Dario & C.
Via San Giovanni 87/b
Telefono e Fax : +39 0481 61425
az.agr.raccaro@alice.it

FOTO : Claudio Fabbro
info@claudiofabbro.it
17 maggio 2015