

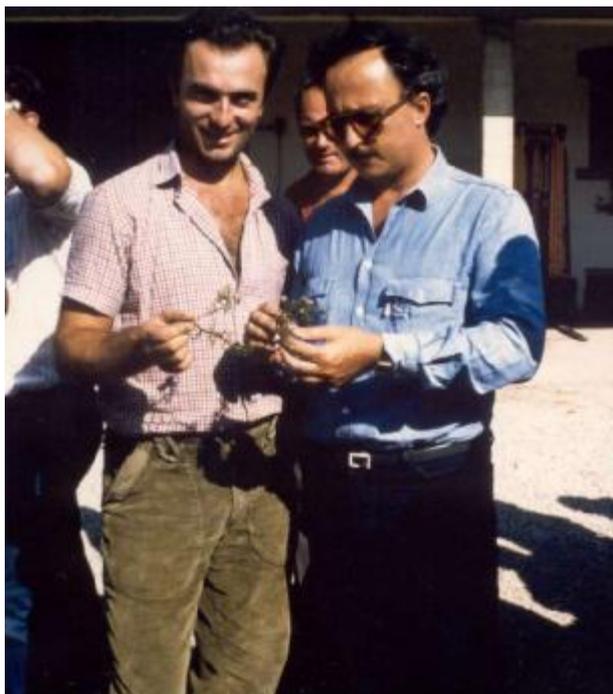
RODARO

Viticoltori in Spessa e Bosco Romagno

di Claudio Fabbro

In una giornata di quelle giuste in cui “enovagando” per i Colli orientali già ti sembra di percepire quei delicati sentori di mandorla amara che ti ricordano i classici Tocai di questi luoghi, sulla strada che da Corno di Rosazzo conduce a Cividale notiamo, sulla destra, una botte impreziosita con un lavoro d’artista su rame che – con tanto di freccia- ci indica quella che sarà la nostra piacevole destinazione di un pomeriggio da ricordare : la Famiglia **RODARO** .

L’ingresso, in piena curva, ci riesce meglio di quanto , a fine lavori, ci riuscirà l’uscita dall’Azienda .



Paolo Rodaro e Claudio Fabbro, 1985

Poiché-codice stradale alla mano- i sentimenti restano ma le patenti passano...

Il cortile è tirato a lucido, nel senso che il ghiaino perfettamente rastrellato da zia RODARO , alla faccia delle tante foglie -che fisiologicamente “ scaricano” i molti alberi che portano alla corte bellezza e frescura-ti consentirebbe di mangiarci sopra.



Il Picolit centenario di Paolo Rodaro

Correva l'anno 2004.....nei ricordi di Claudio Fabbro....

Ci accoglie un omone con un cappello che sembra far parte di lui , che mai lo abbandonerà negli esterni delle vigne come nel freddo delle cantine. Due occhietti furbi e buoni al contempo ed un sorriso a tempo pieno che la dice lunga sul perché tanto simpatia si riversi da decenni sui **RODARO** tutti. Si tratta di nonno **GIGI**, personaggio carismatico dei Colli orientali che dovrebbe aver-sebbene di poco-passato le ottanta vendemmie (dimostrandone 10 di meno...) ma schiva con fare un po' civettuolo i riferimenti anagrafici, peraltro influenti per le finalità del nostro incontro.



Gigi, Paolo e Edo Rodaro, da sinistra

Ci sediamo davanti ad un Tocai friulano 2001, rigorosamente DOC , stappato dal “patriarca” davanti a noi (il che ci rende importanti ed orgogliosi al contempo) e lasciamo al padrone di casa spaziare fra storie e leggende dei luoghi e degli uomini che hanno segnato, nei secoli, le fortune di queste colline.



Se nelle Famiglie nobili friulane(e non solo..) i documenti abbondano, in quelle rurali soccorre il ricordo o qualche atto di norma riposto in siti dove la muffa o il fumo la fanno da padroni, stendendo una patina di polvere e caligine che lo rende suggestivo ; ma non sempre di facile lettura.

Ecco sbucare , non si sa da dove, un documento prezioso con timbro autentico che si riferisce ai RODARO viticoltori ; correva l'anno 1846, 23 marzo.

Ma-secondo **GIGI**- non si dovrebbe dimenticare quel **BENIAMIN RUEDAR** (ossia Beniamino costruttore di ruote..) che nei primi anni del '1500 si cimentava in quella branca dell'artigianato da cui il nome attuale deriva.

Numerose sono, in Friuli, le Famiglie RODARO (Cividale, Oleis, Firmano ecc.) ma non per questo tra di loro imparentate.

Come dire che l'unicità di questi RODARO va sottolineata ed un tanto noi facciamo, con quella riverenza che correttamente dedichiamo alle persone importanti.

GIGI ci racconta che la coltivazione della vite era complementare, già un secolo addietro, alla gestione dell'osteria di casa e che soltanto negli anni '60 l'azienda iniziò quel decollo che la portò all'attuale posizione d'avanguardia.

La ricetta ? Molto semplice: **GIGI** ed il fratello **EDO** (un atleta, asciutto e scattante come un ventenne, tuttora..) e le rispettive mogli, in simbiosi perfetta sia umana che professionale, da sempre.

Risale agli anni '60 l'acquisto del primo trattore , che di lavoro non ne aveva poi tanto se rapportato alle attuali dimensioni aziendali . Allora i RODARO coltivavano 9 ettari di terreno di cui neanche 2 a vigna, con 10 vacche in stalla ed il bosco "per arrotondare" e ricavarne i pali per le vigne.

Meravigliosi, quegli anni '60, in cui tutti i settori produttivi riprendevano ossigeno dopo gli anni bui del dopoguerra. Fu così anche in agricoltura (il pensiero corre ad una serie di leggi che il primo assessore all'agricoltura, il compianto avv. Antonio **COMELLI**, volle a favore del comparto, con un occhio di riguardo all'area collinare). La Regione stava nascendo e tali provvidenze (un po' contributo a fondo perduto, un po' concorso sugli interessi dei mutui..) consentirono di ancorare i vignaioli alla terra in un momento in cui il richiamo del **TRIANGOLO DELLA SEDIA** si faceva pressante.

I **RODARO** resistettero e rilanciarono, in attesa che il più giovane **PAOLO** (cui venne dato -come frequentemente usa nel mondo contadino-il nome del nonno..) completasse gli studi agrari e si rimboccasse le maniche.

Cosa che **Paolo** ovviamente fece , candidandosi a pieno titolo a capofila del nuovo corso dell'azienda RODARO.

In 20 anni la tenuta , con Paolo e gli onnipresenti **GIGI** ed **EDO** ha cambiato volto.

Le nuove vigne di **Spessa** e **Bosco Romagno** sono diventate un giardino (impianti fitti, pali di legno, cloni selezionati ecc.) perfettamente integrato nel **PARCO DELLA VITE E DEL VINO DEI COLLI ORIENTALI**.

La stessa cantina è un mix di funzionalità e tradizione al contempo, in cui l'inox garantisce igiene assoluta , il rovere di Slavonia ricorda un passato recente e la barrique-peraltro non esasperata- un modo di stare a passo con i tempi.

L'igiene nelle cantine **RODARO** è quasi maniacale; d'altra parte si tratta di convogliare fra queste mura il risultato ottimale di ben 38 ettari di vigneto garantendo-una più una meno- circa 250.000 bottiglie ad una clientela internazionale esigente alquanto.

Qui ritroviamo numeri e qualità al contempo.

Caratteri di tipicità vanno a braccetto con finezze e profumi in cui s'avverte-con continuità-la mano di Paolo.

E poi c'è la ricerca, la sperimentazione continua.

Se vogliamo gli stessi infittimenti,(4-5000 ceppi/ettaro ed oltre..) le esperienze di difesa integrata privilegiante il biologico ed il monitoraggio dei "fungacci" dannosi(leggasi peronospora e dintorni..) con centraline meteorologiche già costituiscono esperienza a se.

Poi vengono i raccolti tardivi e gli appassimenti, con cernita degli acini e ventilazione prolungata a seguire ; quanto basta per trarne vini strutturati e di forte personalità.

Ne avremo una prova cimentandoci in una suggestiva "verticale" di PICOLIT di varie annate , compreso quella più recente colta dalla botte.

Poi proveremo con il Verduzzo friulano ed infine con i Refoschi .

Si, perche qui si parla di Refosco dal peduncolo rosso da un lato e Refoscone dall'altro.

Numeri e qualità, dicevamo; sono poche le aziende friulane in grado di garantire entrambi.

E poi c'è l'ospitalità naturale, genuina, spontanea, coinvolgente che i RODARO offrono a chiunque, brindando con l'ospite prima ancora di sapere chi è, chi rappresenta, se e quante bottiglie mai comprerà.

Un particolare, questo, di non poco conto, che si affianca ad una professionalità tramandata da generazioni e che non ha ancora espresso in pieno tutta la sua enorme potenzialità.

4 maggio 2011 : ritorno da Paolo Rodaro, sette anni dopo....



Dal 2004 al 2011 molte cose sono cambiate .

Papà Gigi e zio Edo sono passati nel mondo dei più .

Paolo ha consolidato l'azienda in maniera esponenziale rinnovando le vigne che ora superano i 50 ettari altamente specializzati .

Ha puntato molto sulle “ energie rinnovabili “ attivando un impianto fotovoltaico unico in regione a livello di coltivatori diretti.

Ha lanciato una linea , denominata “ Romain” (Bosco Romano, in lingua friulana..) di livello superiore , impreziosita con cernite accurate di vendemmie tardive, lieve appassimento ed altro ancora .

Accanto ai vini freschi d'acciaio (Tocai) Friulano in primis, troviamo pertanto grandi rossi affinati in legno (Refosco, Schioppettino...) e passiti di uve Verduzzo e soprattutto Picolit che non temono confronti con la più alta enologia francese.

Paolo Rodaro : Un grande della viticoltura friulana davvero !



RODARO PAOLO

33043 Spessa di Cividale (UD)
Tel e fax 0432 716066

Nome del vino:
Zona vitivinicola:
Tipo di vino:

REFOSCO DAL P.ROSSO 2007 "ROMAIN"
D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI
rosso secco

Giacitura e tipo di terreno:
Varietà di uva:
Quantità di viti per ettaro:
Resa per ettaro:
Epoca di vendemmia:
Cure nella preparazione:

colline eoceniche con terreno marnoso/ calcareo
100% Refosco dal peduncolo rosso
4500 – 5000
70 q
ottobre 07
raccolta delle uve mature in cassetine da 1,50 Kg.
sur-maturazione per un mese; macerazione per 10
botti in rovere di slavia per 36 mesi

Affinamento:
Tenore di alcool:
Acidità totale:
Estratto secco netto:
Tipo di bottiglia:
Colore:
Profumo:
Sapore:
Temperatura di servizio:

15,5 % vol.
6,0 gr/l
30,5 gr/l
bordolese uvag
rosso rubino intenso
ricorda il sottobosco, il tartufo e il catrame
vino rustico, tannico, di bella struttura
18 gradi



Refosco dal peduncolo rosso

Azienda agricola
PAOLO RODARO
33043 Spessa di Cividale (UD)
Tel/fax 0432-716066
paolorodaro@yahoo.it
www.rodaropaolo.it

6 maggio 2011