

# 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](mailto:paolorodaro@yahoo.it)  
[www.rodaropaolo.it](http://www.rodaropaolo.it)

6 maggio 2011