

PAOLO RODARO

CLASSICO & AUTOCTONO ECCELLENZE , NOVITA',TRADIZIONE

Giornata da cornice , allietata da un sole primaverile, quella di lunedì 18 novembre scorso presso le cantine di **Paolo Rodaro** in quel di Spessa , con delizie enogastronomiche a seguire (Scuola Nando,Mortegliano) a Villa Romano in Bosco Romagno . A ricevere gli ospiti il “patron” Paolo con la figlia **Giulia** ed i suoi più stretti collaboratori, per i quali Paolo ha avuto parole di sincero affetto e riconoscenza.

Ci riferiamo a **Lara Boldarino** , Direttore Marketing e Vendite che ha coordinato i lavori e la presentazione a Villa Romano, **Francesco Conchione** ,Responsabile Amministrazione e logistiche e **Ljubo Stibilj** ,tecnico di cantina .



Lara,Paolo,Giulia,Ljubo,Francesco da sn.

Protagonista del nuovo corso che apre alle *bollicine classiche* è stato il **Pinot nero** , interpretato in purezza , al netto d'intrusioni zuccherine

e con piacevole conservazione di un meraviglioso colore lievemente ramato.

Né poteva essere diversamente considerato che Paolo, coerente come sempre, ha speso una vita a fare grandi vini senza farsi condizionare da mode dilaganti , ancorché ben ripaganti, legate al mondo delle “bollicine d’autoclave “ che , salendo dalla pianura ai Colli , rispondono al nome di Prosecco oppure Ribolla.



Paolo ed il suo primo classico

Per saperne di più su questo nobile di Borgogna interpretato in “champenoise pas dosè “ ma anche per verificare lo stato dell’arte di un’iniziativa legata all’autoctono rosso Schioppettino “Romain “ 2009 di cui avevamo anticipato qualcosa nel numero di settembre di Fuocolento abbiamo rubato a Paolo un po’ del suo tempo prezioso completando il suo pensiero con alcune considerazioni squisitamente tecniche dell’ enologo Natale Favretto , “number one “ della spumantistica (e non solo) da oltre 30 anni sulla breccia con discrezione, dato che è notoriamente più portato a fare che ad apparire. Un “anti-guru” dell’ enologia spettacolo, per farla breve !

Paolo Rodaro , a ruota libera

“ 2005 sbancamento di parte della collina nei pressi del Bosco Romagno, una delle zone più belle dei Colli Orientali, con una pendenza quasi proibitiva per le vigne disegnate da due filari e

una scarpata di 2 metri , 2 filari e una scarpata e così via...

Su questa collina potevamo scegliere di piantare ogni varietà che rendono più conosciuta la nostra cantina, poichè il terreno particolarmente vocato avrebbe permesso di ottenere delle uve pregiate ... abbiamo però scelto di sposare un progetto nuovo e di sperimentazione , come è per mia natura. Una scelta fatta controcorrente che possa sviluppare nuove potenzialità per il Friuli Venezia Giulia.

L'infittimento della vigna è piuttosto elevato, circa di 5000 viti per ettaro, per produrre anni dopo un metodo classico.

Solitamente il **consumo di metodo classico nel mondo è di 10 a 1, spumante bianco contro il rosé, la sfida è stata naturalmente quella di produrre un prodotto di alta qualità per pochi.**

Normalmente il rosé viene fatto con uve di pianura quasi non si volesse donare al metodo classico la preziosa uva delle colline... ma io non la penso così, la **mia idea è quella di ottenere una bollicina che sia specchio della struttura di un grande vino di collina,** con le caratteristiche che lo contraddistinguono... una acidità molto alta (circa 7,50), un grado alcolico che sarà di soli 12 gradi e con una sensazione di velluto che accarezzi l'acidità del vino.

Un prodotto che sboccato a **novembre 2013 e volutamente Pas Dosè e Millesimato:** solo così per me questo vino può rappresentare la massima espressione del territorio” .

Natale Favretto , enologo “con gli attributi”

“Pinot nero, uva precoce che cerca alcuni climi come in Alto Adige e difficile per il Friuli Venezia Giulia

2005 piantato il Pinot Nero **sulla collina nei pressi del Bosco**

Romagno. L'idea dello spumante parte quindi da un progetto che è stato pianificato con la consapevolezza del tempo necessario per la sua realizzazione.

Nei primi anni le uve erano meno strutturate così sono state destinate alla produzione di un vino con vinificazione in rosso.

Solitamente per un metodo classico si usano uve leggere, di produzioni abbondanti, di pianura , dove le viti possono godere dell'irrigazione.



Enologo Natale Favretto

Nella vendemmia del **2011**, **la qualità del vino era adatta per attuare il progetto** e si è deciso di vinificare il Pinot nero “in bianco” , o meglio ancora “in rosè “ con una punta di colore ossia spremendo leggermente le uve producendo la base spumante per il metodo classico.

Nell'aprile della primavera del 2012 abbiamo fatto la spumantizzazione in bottiglia, ossia messa in bottiglia la base spumante per la seconda fermentazione con i lieviti ottenendo una pressione in bottiglia di 6 bar circa.

La conservazione in cantina al fresco è durata per 18 mesi.

A **novembre 2013 si è tolto il tappo corona** ed i fondi che erano raccolti in punta ; poi si è ritappato definitivamente.

Il **Metodo Classico Rodaro** non ha subito la dolcificazione che solitamente viene apportata con il liqueur de expedición è perciò **Pas Dosè**.

Un **Pinot Nero di Collina metodo classico** che perciò è uno spumante impegnativo sotto certi profili, destinato a un target di degustatori che possano apprezzare uno spumante meno commerciale ma di livello superiore.

L'affinamento in bottiglia durerà ancora sei mesi per poi passare alle degustazioni conclusive di questo **millesimato** di qualità “ .

Riassumiamo dunque la filiera :

- **l'origine delle uve:** Colline di Spessa particolarmente vocate alla viticoltura di alto pregio. In Friuli difficilmente si trovano spumanti fatti da pinot nero collina poichè la coltivazione di questo vitigno in collina di solito si destina ad un vino di riserva.
- **La varietà delle uve: Monovitigno di Pinot Nero**
- **Pas Dosè:** uno spumante non commerciale e non ammorbidito dagli zuccheri del liqueur de expédition
- **Millesimato**

SCHIOPPETTINO ROMAIN 2009...

TI ASCOLTEREMO E LO DIREMO AL MONDO!!!

DACCI IL TUO VOTO E LA TUA IMPRESSIONE:

Il consumatore finale da spettatore ad attore protagonista

“86/100 La valutazione nel 2013 dello Staff della nostra cantina – *ci conferma **Paolo Rodaro*** - è riportata sul bollino al collo della bottiglia dello Schioppettino Romain 2009. A chi lo avesse degustato e volesse lasciare il suo voto e il suo parere potrà scrivere direttamente a score@rodaropaolo.it.

Pubblicheremo la sua opinione nel nostro sito www.rodaropaolo.it : il giudizio del Consumatore sul Vino sarà consultabile da altri consumatori via web.

Ci mettiamo in discussione per primi, aiutateci a migliorare...”

ROMAIN,QUESTIONE DI METODO

Una curiosità: la vinificazione con il **Metodo ROMAIN-RODARO**. Sui Colli Orientali del Friuli, alcuni vigneti particolarmente vocati alla produzione di uve di qualità vengono vendemmiati tardivamente. La vendemmia manuale consente la selezione dei grappoli più sani che vengono riposti – senza sovrapposizione alcuna- in cassetine da 1, 5 Kg ciascuna. Le cassetine riposano in fruttajo per circa un mese, tempo necessario per l'evoluzione dei tannini e il loro ammorbidimento. Le analisi chimiche prima e poi l'esame organolettico fatto sulle uve da parte di Paolo Rodaro consentono di individuare il momento corretto per la vinificazione a seconda della varietà. Diraspatura , macerazione e rimontaggi quotidiani preparano il nettare per il passaggio in legno. L'affinamento in bottiglia completa

l'equilibrio per l'evoluzione dei profumi terziari. Un processo lungo e che richiede tempo per restituire il vino chiamato Romain.

CF

RODARO PAOLO WINERY
Via Cormons ,60
Loc. Spessa
33043 Cividale del Friuli(UD)
Tel/fax 716066
info@rodaropaolo.it
www.rodaropaolo.it

RODARO
since 1846

INFO :

Lara Boldarino
"Rodaro Paolo Winery "
Marketing&Sales Director
Cell. +39 335 1418187

"Rodaro Paolo Winery"
Via Cormóns n. 60
Cap. 33043 località Spessa
- Cividale del Friuli Italy
Tel/Fax +39 0432 716066
www.rodaropaolo.it

FOTO EX ARCHIVIO info@cludiofabbro.it

18 novembre 2013