

# **RONCO BLANCHIS**

## ***Viticoltori in Mossa***

*di Claudio Fabbro*

**Il primo approccio dello staff di Fuocolento con questa bella realtà , mix di laboriosità e creatività veneta coniugate con l'eterno fascino mitteleuropeo del Collio , risale a gennaio di quest'anno .**

**Fu in quell' occasione che il prof. **Giorgio Morassutti** , già apprezzato docente all' Istituto Tecnico Agrario “ **Brignoli**” di Gradisca d'Isonzo , promosse una visita a Ronco Blanchis di Mossa per farci conoscere sia il titolare , **Lorenzo Palla**, che un suo giovane collaboratore .**

**Cioè il perito agrario isontino **Marco Zorzenon**, già suo ottimo allievo che, come è parso di capire , ha saputo trasferire la grammatica alla pratica con rara velocità, diventando il motore della tenuta a tempo pieno, atteso che Lorenzo è perennemente con la valigia in mano , vuoi per seguire le vicende della casa madre in Venegazzù che per far conoscere ambedue le aziende nei mercati e negli eventi nazionali ed esteri che contano.**

**Il tocco d' artista che il consulente enologico ed agronomo **Gianni Menotti** ( recentemente nominato “Ambasciatore delle Città del Vino” ) offre periodicamente alla cantina è un valore aggiunto ad una realtà imprenditoriale decisamente forte ed in progressione.**

**Dopo un escursione fra le vigne ( Guyot con infittimenti non esasperati ) e le vasche ( molto inox , qualche barrique e tanta tecnologia ) per le degustazioni Lorenzo ha preferito un campo neutro e cioè la vicina trattoria **BLANCH** , piccola accademia di gastronomia friul-goriziana dove il re dell' aia ( è del gallo che stiamo parlando) la fa da padrone nelle varie , tanto semplici quanto ghiotte elaborazioni curate da **Giovanni e Valentina BLANCH** . Fu la linea bianca 2010 , allora, al centro delle nostre attenzioni .**

**Ma recentemente , oltre alla riprova di tale “ millesimo” abbiamo voluto cercare, trovandole, analoghe conferme in anteprima della mitica vendemmia 2011.**



*Lorenzo e Giancarlo Palla*

## **IL BORGO RURALE DI MOSSA**

Pare che Mossa trovi la sua origine dal longobardo Mossau o Moos-Au, “piana muscosa”.

Il sito è abitato già in epoca preromana, come attestato dal ritrovamento di vari reperti, tra i quali alcune asce in pietra risalenti all'eneolitico. Del periodo romano invece gli scavi hanno restituito alcune monete, ma è probabile che sulla sommità del colle di Vallisella si ergesse un robusto fabbricato, distrutto, non si sa se parzialmente o totalmente, nel corso delle scorrerie di Alarico, Radagaiso e Attila o dopo gli attacchi avari del 610 e del 664.

I Longobardi avevano installato a Mossa una gastaldia con compiti di difesa. Dopo le terribili invasioni degli Ungari, dall'899 al 942, l'antica Mossau scompare per risorgere solamente più tardi.

Nel 1064 quando, in un documento relativo a una donazione fatta al capitolo del duomo di Aquileia, compare il nome della contessa Hadwig (Edvige) "di Mossa", che andò sposa al conte Ermanno di Eppenstein e successivamente al conte Enghelberto I di Spanheim.

Nel 1263 il territorio è assegnato in feudo alla famiglia de Braida e subisce le alterne vicende delle guerre tra il Patriarcato e i conti di Gorizia.

Nel 1420 passa sotto il dominio veneziano. Una cinquantina di anni dopo i turchi saccheggiano e distruggono l'abitato, ma almeno una parte della popolazione riesce a salvarsi sulle colline o a nascondersi nella vicina palude del Preval.

**Nel 1523 Mossa va definitivamente sotto gli Asburgo.**

**Nel corso dell'età moderna la villa di Mossa si ritaglia il ruolo che poi conserverà fino alla prima guerra mondiale, quello di piccolo borgo rurale della pianura isontina, con una popolazione dedita prevalentemente all'agricoltura e al piccolo artigianato.**

**La prima guerra mondiale segna la fine del periodo asburgico.**

**L'annessione al Regno d'Italia è segnata nei primi anni dal lento lavoro di ricostruzione post-bellica.**

**Dal 1° gennaio 1928 il comune di Mossa viene accorpato, assieme a San Lorenzo e Moraro, a quello di Capriva.**

**Ma il paese deve ancora sopportare i tragici eventi della seconda guerra mondiale, che sul confine orientale significa anche il difficile periodo di governo militare alleato che si prolunga fino al '47.**

**Il 26 agosto 1955 Mossa riottiene l'autonomia comunale e oggi è un centro agricolo piuttosto fiorente, con piccole industrie, botteghe artigiane, trattorie tipiche.**



*Lorenzo Palla e Marco Zorzenon*

### **Tra le vigne di Blanchis**

**Nel piccolo borgo rurale di Mossa (Gorizia) sorge in una fascia esposta, sui versanti soleggiati, il Ronco (collina) di Blanchis.**

**Terreni appartenuti alla nobile famiglia austriaca dei Catterini de Herzberg e a don Silverio de Bager de Corsi y Ribas, ministro del re di Spagna. Da queste alte vigne, l'Azienda Ronco Blanchis produce 4 bianchi di grande**

struttura e complessità: il Tocai Friulano, il Sauvignon, il Pinot Grigio e l'essenza del bianco di queste terre il "Collio".



*Lorenzo Palla*

## **DA VENEGAZZU' A BLANCHIS, DAI BUONI ROSSI AI GRANDI BIANCHI**

Si chiederà il Lettore : che c'azzecca la famiglia Palla, veneta e già impegnata in vitivinicoltura nella fiorente Venegazzù, con le colline di Mossa ?

Ce lo spiega Lorenzo Palla :

“ Per quanto riguarda invece Venegazzù già nel 500 veniva nominata come buona zona da vigne .

Infatti il nome era "Vignigazzù" ; poi la storia più recente vede l'arrivo dei nobili Loredan verso la fine 700.

Vi costruirono una bellissima villa palladiana , che nei secoli a seguire divenne anche il cuore delle loro attività agricole nell'entroterra veneziano. Per il vino dell'azienda bisogna attendere gli inizi del novecento, quando il lungimirante conte Piero cominciò a produrre solo bottiglie di altissima qualità, che vennero presto conosciute un po' in tutto il mondo a partire dagli anni 50 (riconosciuto da varie pubblicazioni francesi come uno dei 100 che hanno creato la leggenda del vino nel mondo).

**Ma nel 1972 , per varie vicissitudini , decide di cedere l'azienda ...e mio papà Giancarlo ebbe la grande fortuna e capacità di riuscire ad acquistarla!**

**Da allora abbiamo cercato di mantenerla al meglio, ma essendo sempre riconosciuti come grandi produttori di vini rossi, ci è restata sempre la voglia di provare a cimentarci anche con bianchi importanti ...ed alla fine siamo arrivati in Collio, che da noi è sempre stata vista come una delle zone più vocate d'Italia.**

**E' davvero interessante per me capire oggi se da degustatori esperti della regione venga apprezzato soprattutto il Sauvignon, perchè abitualmente la nostra clientela ci ricorda invece come "quelli del Friulano" “.**

## **GIANCARLO, LORENZO , ALBERTO**

**Il “ fondatore “ fu il papà , Lorenzo (classe 1940 imprenditore coraggioso – tuttora al timone del piccolo “Pallaimpero “ che in quei meravigliosi “ anni ’70 “ in cui toccavi il ferro e diventava oro , il burocrate non ti asfissia più di tanto , le banche mettevano il pepe a chi lavorava e le agenzie di rating non esistevano e le devastanti conseguenze dell’ etilometro nemmeno ) che ha saputo creare ed al contempo diversificare.**

**Così è che se a Lorenzo ( 1967 ) è stata affidata la regia delle tenute agricole LOREDAN GASPARIN in Venegazzù e RONCO BLANCHIS in Mossa ( 10 ettari a vigneto sui 23 complessivi ) su Alberto (1973 ) ricade la responsabilità dell’ attività creata dal nonno nel settore dell’ abbigliamento per bambini .**

**Considera quale proprio VINO BANDIERA il (Tocai) “FRIULANO BLANCHIS”, cioè è un Tocai che viene raccolto solo quando è attaccato dalla botrytis che porta una concentrazione aromatica davvero notevole.**

**Attaccato nel senso che “gode” di tale presenza crittogamica la quale – sarà poi l’enologo Gianni Menotti ad indottrinarci- in altri siti diventa funzionale al marciame acido ma dove si trova il Tocai Blanchis si verificano condizioni microclimatiche ricorrenti ( temperatura, umidità, sbalzi termici, ventilazione etc.etc.) che fanno la differenza.**

**In positivo .**

**Con una qualità così elevata l’azienda oggi aggredisce senza timori reverenziali nuovi mercati esteri, quali , in particolare , USA e GIAPPONE oltre, ovviamente , l’ EUROPA.**

**Ronco Blanchis partecipa all’ attività di “Piccolo COLLIO”, che è un’associazione tra chi offre ospitalità, tra produttori di specialità gastronomiche, vignaioli e ristoratori, per coordinare e meglio comunicare le**

peculiarità del territorio.

## **I VINI DI RONCO BLANCHIS**

I terreni sono formati da marne eoceniche sia grigie che giallastre. Poche le arenarie. Nell' ambito aziendale si registrano crù con peculiarità abbastanza originali che stimolano situazioni agronomiche diversificate e conseguentemente vini con caratteristiche proprie , potenti, personali.

### **Friulano**

Questo vitigno autoctono, nella collina di Blanchis si esprime in modo del tutto originale ed unico.

Grande complessità olfattiva, fatta di belle note fruttate, nuance di salvia oltre ad una mineralità tipica del territorio. In bocca palesa tutta la sua finezza e le sua grande potenza.

Sistema di allevamento Guyot con 4830 viti per ettaro sesto d'impianto 2,30 m. x 0,90 m. (età media 10 anni) . L' uva "Tocai Friulano" viene vinificata in vasche d'acciaio.

Lorenzo Palla suggerisce gli abbinamenti e la temperatura di servizio come segue : antipasti in genere, prosciutto crudo, pasta, risotti di pesce con predilezione per i crostacei; 12/14°C

### **Collio**

Questo vino rappresenta l'essenza della collina di Blanchis:

un armonico assemblaggio di Friulano, Chardonnay e Sauvignon, provenienti dalle vigne più vecchie.

Affascinante e ricco, dagli intensi profumi fruttati e floreali. Vino di grande struttura e complessità.

Sistema di allevamento simile al "Friulano" (età media 15 anni)

Lo compongono per l' 80% Friulano, 20% Chardonnay e Sauvignon, vinificate in vasche d'acciaio.

Abbinamenti e temperatura di servizio : primi piatti di carne, pesce e verdure, secondi piatti a base di carne bianca o pesce con salse; 12/14 ° C.

### **Pinot Grigio**

Ha le belle note tipiche di questa varietà, fatte di sentori di pietra focaia e pera.

**Classica espressione del territorio friulano. Complesso e strutturato, si esprime con eleganza sin dal primo impatto nel bicchiere.  
Sistema di allevamento come i precedenti (età media 10 anni)**

**L'uva è Pinot Grigio al 100%, vinificata pure in vasche d'acciaio.**

**Abbinamenti e temperatura di servizio: antipasti e primi in genere zuppe, uova, pesce; 12/14°C**

## **Sauvignon**

**Vino pieno ed avvolgente, dai profumi decisi, con delicate note di cedro, fiori di sambuco e rosa.**

**In bocca ha la struttura importante che richiama immediatamente il territorio del Collio con una vena minerale molto saporita.**

**Sistema di allevamento come i precedenti (età media 10 anni)**

**Deriva da uva Sauvignon al 100% , con pressatura di uva intera non diraspata e poi fermentazione in vasca d'acciaio.**

**Abbinamenti e temperatura di servizio: antipasti in genere, prosciutto crudo piatti di pesce con salse ed asparago bianco ; 12/14°C**



*Lorenzo Palla e Marco Zorzenon*

Azienda agricola  
**RONCO BLANCHIS** ss

Via Blanchis 70  
34070 MOSSA (GO)

Tel. +39 0481 80519 ; +39 0423 870024

Mob. +39 340 8547918  
Fax +39 0481 880816 ; +39 0423 620898

[info@roncoblanchis.it](mailto:info@roncoblanchis.it)

[www.roncoblanchis.it](http://www.roncoblanchis.it)

**I vini Ronco Blanchis sono distribuiti da**

**VENEGAZZU SPA**  
Via Ungheresca Sud, 64  
31010 Marenò di Piave

Tel. +39 0438 492250  
Fax +39 0438 492277

[info@venegazzu.com](mailto:info@venegazzu.com)  
[www.venegazzu.com](http://www.venegazzu.com)