

RUSSIAN

Viticoltori in Plessiva - Cormòns

In principio fu nonno **STANKO (Stanislao)** , agricoltore a 360° nel senso che non c'era coltivazione o allevamento che gli nascondessero qualche segreto, poiché l'esperienza tramandata a voce da padre in figlio vale ben più di tanti manuali più teorico che pratici.



Stanko, Maria, Vida, Aldo e nipoti

Insieme a **MARIA** dette corpo ad una di quelle caratteristiche aziende famigliari del COLLIO in cui comunque la vigna ed il vino fanno la differenza.

La zona, poi, è fra quelle fortunate per esposizione e giacitura, posta a pochi metri dall' 'ex valico confinario con le colline di Medana , che fu un tempo " Friuli Austriaco " (1866-1918) , poi Italia (fino al 1947) , poi Jugoslavia,

dal 1991 Slovenia, dal 1° maggio 2004 Unione europea e dal 22 dicembre 2007 “ Schengen free !



Aldo e Vida

Sulle vicende di confine ogni famiglia di Plessiva potrebbe scrivere un libro ; evidente la suggestione che i racconti della **Famiglia Russian** suscitano in un enoturista che viene da altre regioni o dalla Mitteleuropa.



La posizione felice, una spalla solida quale è la moglie di Aldo, **VIDA** (preziosa custode di ricette fortemente legate al sapore del territorio , fra Collio e Brda) , la figlia **SABINA** (grafica per studi e già impegnata in campo amministrativo) hanno stimolato **ALDO** a scoprire le opportunità offerte dall' agriturismo .



Aldo , Denis, Gaia, Anna

Ma oggi registriamo un importante salto di qualità poiché accanto a **Sabina** c'è un giovane di rara simpatia e laboriosità e ricco d'entusiasmo quale è **Denis** e le loro due bambine, **Gaia** ed **Anna**, valore aggiunto e garanzia di continuità per questa bella famiglia contadina nel senso migliore del termine



Denis e Sabina

Denis ha un percorso di studi e professionale completamente diverso da quello rurale.

E' entrato nella famiglia Russian in punta di piedi per amore di Sabina mettendo radici (friulanamente e simpaticamente ribattezzato "**IL CUC**")

ma si è trovato perfettamente a proprio agio in un mondo nuovo , in mezzo alla natura .



Vida con Gaia e Anna

Ha portato il proprio giovanile entusiasmo e tanta creatività , contribuendo a rivoltare come un calzino una realtà agricola tradizionale in cui l'armonia è palpabile e costituisce il valore aggiunto alla bontà dei prodotti aziendali.

CANTINA ED AGRITURISMO

Complici ripetute delusioni avute dalla stalla (la zootecnia, è risaputo, ha dato non pochi grattacapi a tanti seri agricoltori) e la disponibilità di qualche vecchio fabbricato da ristrutturare Aldo e Vida RUSSIAN hanno creato un piccolo angolo ribattezzato "AL CONFINE", a mezza strada fra il PARCO DI

PLESSIVA e l' omonimo ex VALICO con la SLOVENIA (un tempo difeso a colpi di “ Lasciapassare” , ora *mitragliato* con camere digitali e cineprese ..) di cui si sono prontamente accorti tanti enoturisti - *austriaci soprattutto*- desiderosi di tranquillità e di vacanze alternative fra i vigneti, in compagnia con i produttori e con quanto di buono essi sanno offrire del proprio frutteto , orto, stalla e cantina.

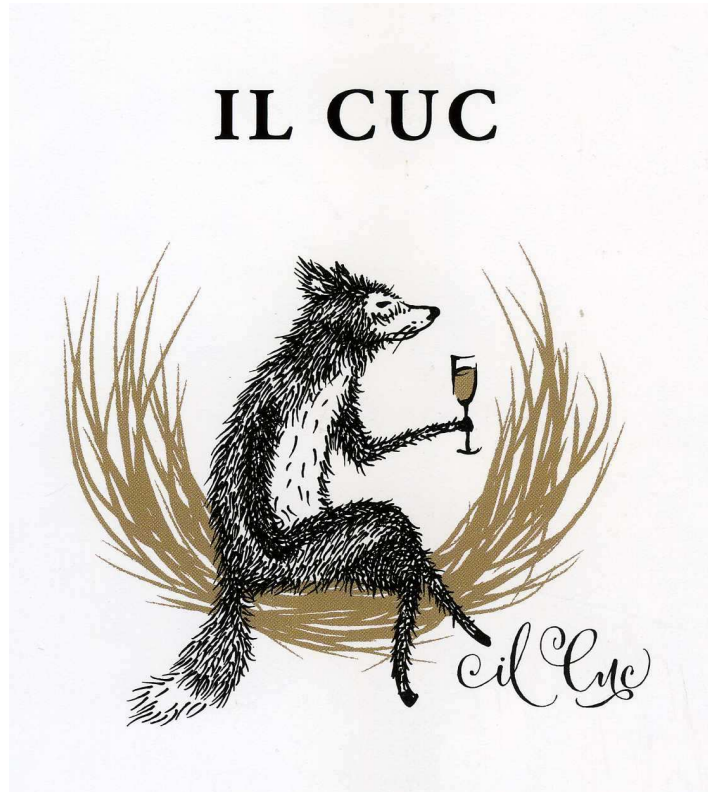


“AL CONFINE” si trova al centro delle vigne (tre ettari circa di Tocai, Chardonnay , Sauvignon, Cabernet franc e Merlot).

Non disturbano l'ospite (anzi!) gli animali da cortile (uova e verdure varie "di fattoria" sono, di questi tempi, autentiche primizie).

Rigidamente di propria produzione gli insaccati , anche perché **Aldo e Denis** amano l' arte della norcineria .

IL CUC



Qui **Aldo Vida** ed i loro ragazzi , in primavera, ricevono l'ospite brindando con il proprio (Tocai) Friulano , tutto oro e mandorla , offrendo le proprie ciliegie con il sorriso sulle labbra , alla faccia di tutte le malinconie che per decenni ha segnato una e più generazioni a cavallo di un impopolare (e finalmente rimosso) confine.

Inaugurato il 15 maggio **2010**, è diventato un punto di riferimento – dal venerdì alla domenica -per chi ama le cose genuine .

Vida e Sabina , in cucina preparano minestrone di verdura deliziosi, frico e frittata, gnocchi e secondi piatti davvero squisiti, all'insegna del proprio maiale.



FRIULANO 2016

DOC Collio

TIPO DI TERRENO	Flysch di marne arenarie di origine eocenica
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Doppio capovolto resa per ha circa 60 q
METODO DI DIFESA	Lotta antiparassitaria integrata
EPOCA DI VENDEMMIA	Terza decade di settembre
MODALITÀ DI RACCOLTA	Manuale
VINIFICAZIONE	La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio ad una temperatura controllata di 14 gradi, permanenza sul deposito fino a sette mesi
POTENZIALE INVECCHIAMENTO	3-5
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12 gradi
ABBINAMENTO	Si abbina bene al prosciutto crudo affettati in genere, prime portate di pasta e secondi di pesce
GRADAZIONE	13 %
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli dal profumo equilibrato con note di fiori di campo gusto pieno richiami di mela e coriandolo con un finale tutto mandorla
DISPONIBILE PRESSO	Società Agricola Russian Cormons 0481630451

Aldo e Denis si occupano dei campi , dell'allevamento suinicolo e della cantina , da cui escono i **vini bandiera** che ben s'abbinano con la generalità della proposta gastronomica.

Si tratta dello **Chardonnay** (lievemente barricato), del (Tocai) **Friulano** color oro e retrogusto di mandorla e di un **Cabernet franc** dal bel colore rosso rubino carico che richiama il tabacco e l'erba appena tagliata .



Aldo, Denis e Sabina

***RUSSIAN
Società agricola
di Aldo Russian e C. S.S.***

Loc. Plessiva 3,
34071 CORMONS,
telefono 0481-630451
mob. +39 349 3446486
info@agriturismoalconfine.it
mail : info@ilcuc.it

foto : Claudio Fabbro