

SAN SIMONE

Viticoltori in Porcia

di Claudio Fabbro

Eleganza e sostanza . Potremmo così riassumere , a caldo, quanto ci è rimasto dentro , dopo una giornata trascorsa in mezzo alle vigne e nelle cantine dell'azienda di cui oggi scriviamo , insieme alla quarta generazione di una famiglia che , a partire dal fondatore **Gino Brisotto** (1915) tanto ha dato al territorio .

Parliamo di **Anna, Chiara ed Antonio**, cioè i figli di quelle splendide figure , sotto il profilo umano e professionale, che furono **Gino jr. e Liviana** .



Da essi abbiamo colto il prezioso messaggio che significa fare e far sapere ma anche impegnarsi, fisicamente ed intellettualmente , a favore degli altri (leggasi Anna , prima donna ai vertici del Consorzio delle Grave ed Antonio, fra i fondatori ed ora consigliere di quello del Prosecco).

Il pensiero di **Gaia e Sofia** , già signorine , figlie di Chiara ed assenti giustificate per impegni scolastici , lo coglieremo in un prossimo futuro e, considerate le premesse, non potrà che essere positivo ed affine a quello che unisce, in perfetta armonia umana e professionale, la famiglia **Brisotto**.



Anna e Chiara

Gradevole e rilassante il primo impatto con Anna e Chiara , con le quali approfondiremo alcuni passaggi storici ed operativi dell'azienda degustando , nell'ordine e piacevolmente abbinati , un **brut Perlae Naonis** (100%Glera) , bollicine fini e lungamente persistenti , un **Sauvignon** 2013 “ Prestige” in ricordo floreale di sambuco ed un **Merlot** riserva 2011 “Linea classica” maschio ma non prepotente , strutturato ma scorrevole per giusto affinamento in rovere francese (barrique Allier mediamente tostata).

Ma non vorremmo rubare troppo spazio con emozioni e preamboli , poiché **Anna e Chiara** hanno tante cose da raccontare, nostro tramite, ad un Lettore che ama conoscere un altro “Vigneto Friuli “ , cioè quello diverso dalle colline e dall'altopiano più facilmente raggiungibili ma non per questo figlio di una enologia minore.



SAN SIMONE, UN NOME, UNA TERRA

“ A Rondover, tra Prata e Porcia, nella zona più occidentale della Doc Friuli Grave e al centro della Doc Prosecco, l'azienda San Simone è il frutto della tradizione e della cultura enologica della nostra famiglia, la quale è impegnata da **quattro generazioni** nel mestiere di vignaiolo. Abbiamo scelto il nome San Simone – *così esordiscono Anna e Chiara*- per i vini e la cantina in ricordo delle nostre origini. La prima e storica sede dell'azienda si trovava infatti a Prata, in via San Simone, di fronte alla Chiesa del XIV sec. votata a San Simone, dove il nostro bisnonno diede inizio all'attività e dove ora c'è l'abitazione di famiglia.

Molti i cambiamenti nel tempo.

Ciò che non è cambiato sono i valori: responsabilità nei confronti della realtà in cui si opera, passione per il proprio lavoro, trasparenza nel fare. Questi sono i valori che per noi non hanno tempo. Valevano ieri, valgono oggi, varranno domani “.



San Simone , ieri, oggi e....

“ San Simone – *proseguono* **Anna e Chiara** -nasce in Friuli da una famiglia che ha sempre creduto nelle straordinarie potenzialità enologiche della propria terra e che conta quasi cent'anni di esperienza nel vino. Quattro generazioni: una storia ricca di personaggi dinamici e volitivi. Erano queste le doti del nostro bisnonno, il fondatore **Gino Brisotto**, che all'inizio dello scorso secolo, con la bisnonna **Olga**, diede il primo e determinante impulso all'attività e quelle dei nostri nonni, **Antonio e Angela** che con costanza e fiducia rafforzarono quanto già costruito.

Furono in seguito i nostri genitori, **Gino e Liviana**, convinti che per crescere e migliorare bisogna sempre essere aperti al cambiamento, che diedero vita ad un nuovo progetto produttivo: San Simone. Un'avventura che prende l'avvio dalle storiche cantine Brisotto di Prata per approdare a Porcia nella nuova cantina dove l'azienda accelera il passo sulla strada della qualità. Un progetto che punta alla **cura dei particolari**, dalla vigna alla bottiglia.

Da allora, nel segno di un **armonioso ricambio generazionale**, l'azienda è passata di padre in figlio, conoscendo una continua e costante evoluzione, sia da un punto di vista tecnologico che commerciale. Oggi alla guida della San Simone ci siamo noi figli, **Chiara, Anna e Antonio**, la quarta generazione. Proseguiamo

insieme, con fierezza e tenacia, il percorso già intrapreso dai nostri genitori, Gino e Liviana, forti dell'esempio e della grande passione che hanno saputo trasmetterci. E per il futuro? Le piccole **Gaia e Sofia** stanno già facendo una "full immersion" nei vigneti di famiglia



La nostra cantina costituisce un perfetto punto d'incontro fra tradizione e tecnologia, riflettendo da una parte i canoni dell'architettura contadina locale nel pieno rispetto della natura circostante, presentando dall'altra funzionalità e razionalità nella disposizione interna dei locali dove le diverse fasi di lavorazione del vino trovano adeguata rispondenza: alla zona di vinificazione, seguono la sala di stoccaggio dei vini, la sala di imbottigliamento, il magazzino per il prodotto finito, il laboratorio, la sala di degustazione e la sala interrata di affinamento in piccole botti di rovere francese “.



CON ANTONIO, NELLA VIGNA ED IN CANTINA

Vigneto (oltre 60 ettari specializzati) e cantina ($\frac{3}{4}$ del vino per il mercato estero) rientrano nelle competenze di **Antonio**, agronomo con proiezione “ vite & eno “bio” di fatto prima che di facciata , come dimostrano scelte ed impegnativi progetti nelle righe che seguono .

Enologia di precisione:

“ L'azienda – *precisa Antonio-* ha investito in impianti ed attrezzature che permettono l'applicazione delle più **moderne tecniche operative** in cantina e di conseguenza consentono di mantenere e rispettare, durante la vinificazione e l'affinamento, le caratteristiche tipiche acquisite in vigneto: pressatura soffice delle uve, controllo della temperatura di fermentazione e dei rimontaggi nei mosti rossi, serbatoi in acciaio inox termocondizionati, imbottigliamento in ambiente

Il controllo di qualità:

Per la produzione di un vino di qualità ogni fase del processo produttivo deve essere curata con attenzione. Sebbene il legame tra la qualità dell'uva e la qualità del vino sia molto stretto, esso non è l'unico elemento determinante; fare vino di qualità significa anche utilizzare correttamente le pratiche enologiche e i mezzi tecnici a

disposizione: se si hanno uve buone, una buona tecnologia di produzione è in grado di esaltarne le qualità .

Attraverso il controllo di tutte le fasi produttive si creano i presupposti per un continuo miglioramento dei processi e dei prodotti. Nel 1999, dopo aver definito la propria "**Politica della Qualità**", l'azienda, la prima in regione, si certifica ai sensi della norma UNI EN ISO 9000/2000. Darsi delle regole e aggiornarle continuamente, per renderle sempre più attinenti agli obiettivi aziendali, significa mettere la soddisfazione del consumatore al centro della vita aziendale.



IL PROGETTO VERDE

Progetto Verde è un insieme di azioni, comportamenti e procedure poste in essere per contribuire alla sostenibilità ambientale dell'attività, rispettando gli equilibri territoriali preesistenti. Si inquadra in un ampio concetto di RESPONSABILITA' SOCIALE che da sempre guida la famiglia BRISOTTO nel delineare la propria linea di indirizzo: massimo rispetto delle comunità in cui la nostra azienda agisce, dei fornitori, dei consumatori, dei clienti, del territorio, del patrimonio culturale locale .

Tutela del Paesaggio: a Porcia la cantina San Simone è stata realizzata per non impattare sul paesaggio circostante, integrandosi armoniosamente nella natura, nel totale rispetto dei canoni dell'architettura contadina locale.

Tutela della flora e fauna: erba tra i filari al fine di garantire la vita della micro fauna e rappresentare il rifugio di lepri e scoiattoli.

Energie rinnovabili: la grande produzione di biomassa, principalmente risultante dalla potatura dei vigneti viene in parte avviata alla trasformazione.

Risparmio d'acqua: i vigneti non necessitano di irrigazione, nemmeno nelle annate più siccitose

Depurazione dell'acqua: notevoli gli investimenti effettuati per il depuratore biologico al fine di scaricare acque con parametri al di sotto dei valori stabiliti dalla legge e dunque gestire al meglio l'impatto ambientale.

Gestione raccolta differenziata per il riciclaggio dei materiali: il materiale cartaceo e plastico di risulta viene avviato a riciclaggio. Utilizzo di carta riciclata negli uffici.

Vetro a rendere:

riutilizzare il vetro significa sviluppo sostenibile, risparmiando energia e diminuendo le emissioni di CO2. Anche in questo caso le radici del passato ci proiettano verso il futuro. Fortemente convinti che nel passato ci sono le soluzioni del futuro, la diminuzione degli scarti, sottoprodotti e sprechi è al centro dell'attenzione di tutti i soggetti coinvolti.

Impianto fotovoltaico:

parte della superficie del tetto dell'azienda è coperta da pannelli solari al fine di contribuire alla riduzione di emissioni di anidride carbonica e quindi alla riduzione dell'inquinamento atmosferico

Comportamenti e procedure:

a tutti i collaboratori – *conclude Antonio*- viene richiesto di porre in essere comportamenti coerenti con **PROGETTO VERDE** in tutte le attività legate alla propria mansione, provvedendo anche alla formazione del personale sui temi dell'Ambiente, oltre che della Sicurezza “.

I VINI SAN SIMONE

LINEA PRESTIGE

I BIANCHI

Pinot Grigio, Friulano, Sauvignon e Chardonnay

I ROSSI

Merlot, Refosco dal Ped. Rosso, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

I vini si caratterizzano per gli aromi netti, varietali, potenzialmente unici. Mai troppo grassi o muscolari, ma profumati, freschi, con un grado alcolico moderato, che esprimono il territorio

LINEA CLASSICA

Evante, Nostos e Nexus

Rappresenta la punta di diamante della produzione San Simone.

Vengono selezionate le uve più ricche con l'obiettivo di raggiungere il più alto livello di tipicità, eleganza e concentrazione possibili. Si predilige l'acciaio per la fermentazione e la maturazione dei vini ma negli ultimi vent'anni, per alcune varietà, si è sperimentata la botte piccola come strumento per esaltare le caratteristiche del frutto e del territorio. La barrique quindi come mezzo non per aggiungere e coprire ma possibilmente togliersi, come un attore discreto e silenzioso.

Con raffinata e delicata semplicità.

LINEA RONDOVER

Rondover Rosso e Rondover Pinot grigio

Un progetto nuovo ma elaborato sulla base dei punti di riferimento , sviluppato nel corso degli ultimi anni: Rondover si caratterizza per il packaging moderno ed elegante: dall'etichetta stilizzata ed essenziale, al sistema di chiusura pratica e moderna con il **tappo a vite**. Il tappo a vite. non solo una scelta estetica e di funzionalità ma soprattutto di qualità. Dopo anni di sperimentazione è stato possibile apprezzare i vantaggi tecnico-enologici: eliminazione di "sentori di tappo", maggiore freschezza aromatica e longevità, riduzione dei solfiti del 50%

LINEA SELEZIONE

Sugano, Re Sugano, Case Sugan Pinot grigio e Case Sugan Friulano

Le uve di Carmenère (Sugano) e Refosco d.p.r. (Re Sugano) provengono da particelle di vigneti denominate Sugano nelle mappe del catasto, raccolte a perfetta maturazione e vinificate in acciaio per conservare il carattere di ciascuna varietà. Rivelano un'impronta territoriale e stilistica importante. Profumi e gusti inconfondibili. Non tanto potenti quanto eleganti, densi nel frutto ma "leggeri" per gradazione alcolica. Stupiscono non per "muscolosità" ma per la finezza, leggerezza e per la loro netta riconducibilità alla varietà di provenienza.



LINEA SPUMANTI

Perlae Naonis brut , Perlae Naonis extra brut, Concerto extra dry, Concerto brut e Concerto rose

Fra tutti gli stili di vini, quelli che attraggono maggiormente per il fascino dell'atmosfera che sanno creare sono certamente gli spumanti. Questi vini, sono il risultato di una complessa tecnica enologica capace di intrappolare l'anidride carbonica nel vino - responsabile delle bollicine e della schiuma - e aumentare la sua complessità

organolettica. La produzione di questi vini viene realizzata mediante diverse tecniche (metodo Martinotti o metodo Classico).

SAN SIMONE DI BRISOTTO SRL

*Via Prata, 30
33080 Porcia (PN)
Italia*

*tel. +39 0434 578633
fax +39 0434 578383
info@sansimone.it
www.sansimone.it*

Fotografia :

***archivio azienda San Simone -Famiglia Brisotto
e
Claudio Fabbro
info@claudiofabbro.it***

SAN SIMONE STORY

1915 anno di fondazione dell'azienda ad opera dei nostri bisnonni **Gino e Olga**

1945 finisce la guerra e tutto è da ricostruire

1950 sviluppo della rete commerciale da parte dei nonni **Antonio e Angela**

1962 dalla damigiana alla bottiglia, nostro padre **Gino**, dopo il diploma in enologia a Conegliano, prosegue l'opera dei genitori insieme a nostra mamma **Liviana**, con la quale condivide progetti e successi, dando un importante impulso all'attività sia sul mercato nazionale che su quello internazionale

1969 Gino Brisotto è tra i soci fondatori del Consorzio di tutela Doc Friuli Grave

1984 ha inizio la collaborazione con i più qualificati vignaioli dei comuni dei Colli Trevigiani per la produzione del Prosecco, che si aggiunge alla produzione dei vini Friuli Grave Doc

1986 prima partecipazione a Vinitaly

1989 viene presentata la prima bottiglia di Nexus

1989 viene presentata la prima bottiglia di Nexus annata 1986

1994 trasferimento dell'attività a Porcia dove notevoli sono gli investimenti in impianti ed attrezzature sia in vigneto che in cantina

1997 viene presentata la prima bottiglia di Nòstos annata 1996

1998 acquisizione dei vigneti di Azzano X

1999 ottenimento della certificazione di Qualità

2000 nuovo impianto di imbottigliamento

2001 re-styling delle etichette

2002 viene presentata la prima bottiglia di Sugano annata 2000 che

ottiene le 3 stelle dalla Guida dei vini FVG

2003 viene presentata la prima bottiglia di Re Sugano annata 2001

2004 viene presentata la prima bottiglia di Evante annata 2002

2005 re-styling dei cartoni

2007 Anna Brisotto ottiene la carica di Consigliere del Consorzio Friuli Grave Doc (la prima donna in Consiglio)

2008 San Simone Style: presentazione delle collane e bracciali ottenute dal riciclo dei tappi in sughero e delle magliette "drink responsibly"

2009 Antonio Brisotto è tra i soci fondatori del Consorzio Prosecco Doc

2009 nasce Progetto Verde

2010 viene presentata la prima bottiglia di Millesimato Prosecco Doc 2009.

2010 Anna Brisotto viene nominata Presidente del Consorzio DOC Friuli Grave (la prima donna a ricoprire la carica di Presidente).

2012 viene presentata la linea Rondover con chiusura tappo vite.

2013 viene presentata la prima bottiglia Cuvée Blanc de blancs Extra Brut Millesimato 2011