

TARLAO

Vignis in Aquileia

di Claudio Fabbro

Ricca di storia , cultura, arte e con un terroir altamente vocato alle produzioni di pregio, vite e vino in primis, **Aquileia** , richiamo affascinante per chi ama tanto Grado e la sua laguna che Venezia è da sempre conosciuta per i suoi resti storico-archeologici, soprattutto per quelli del periodo romano. Aquileia è un piccolo tesoro culturale ed ambientale, centro storico-archeologico importante e conosciuto a livello internazionale, tanto da essere riconosciuto come Patrimonio dell' Umanità dall' **Unesco**.



Igino, primo a dx., 03.05.1986

IGINO, IL FONDATORE

Viene ricordato con sinceri sentimenti di amicizia e riconoscenza, nel mondo agricolo della “Bassa friulana” ed in particolare in Aquileia la figura di **IGINO TARLAO**, (classe 1921) uno dei nomi più

importanti (e sicuramente da annoverare fra i pionieri della viticoltura di qualità del dopoguerra) la cui scomparsa è avvenuta mercoledì 30 ottobre scorso .



Igino Tarlao

La sua presenza di decenni nella cooperazione , nella DOC Aquileia , il suo impegno mai interrotto nelle vigne di famiglia unito ad una partecipazione assidua in ogni iniziativa promossa dalla sua Organizzazione professionale di riferimento , dal Consorzio DOC , da Enti ed Associazioni attive in campo agricolo e vitivinicolo , ne facevano un riferimento imprescindibile .



Sabino con i genitori



Igino e Francesco



Igino e Sabino

TARLAO, PRESENTE E FUTURO

Mezzadro prima ed, a seguire , i migliori anni spesi in guerra ; furono prove dure, che gli avevano temprato il carattere, facendo di lui un “**Contadino d’attacco** “ , contro le ingiustizie ed i privilegi. Fu così che , fra una lotta agraria e sindacale da un lato ed il duro lavoro nei campi era solito fare un consuntivo di una vita dedicata alla famiglia ed alla sua amata **Giuseppina** (nasce Fratta, aquileiese DOC pure lei) ed all’ innovazione. Positivo, sotto ogni aspetto ! Mancheranno , a chi lo ha conosciuto e frequentato , il suo perenne sorriso, l’arguzia , il suo entusiasmo , la voglia di fare, creare, proporre e donare agli altri la sua grande esperienza .



Grazie anche alla perfetta sintonia con il figlio **Sabino** , aveva arricchito l'azienda agricola di una " Frasca " caratterizzata da una gastronomia rurale di grande sostanza , splendidamente abbinata ai propri vini.

Andava particolarmente fiero di **Francesco**, cioè suo nipote con tanto di laurea in enologia conseguita nel prestigioso Ateneo udinese , cui aveva trasferito le sue conoscenze pratiche di vigna e di cantina.

CON FRANCESCO, TRA I FILARI

Abbiamo voluto conoscere più da vicino l'aspetto vitivinicolo dei TARLAO , vendemmia 2014 alle porte, dopo aver approfondito quello della ristorazione. Francesco , un giovane innamorato del suo lavoro e con le idee chiare, mix di grammatica e già tanta pratica , così esordisce :



“ la nostra famiglia ha sviluppato una filosofia del vino che unisce all'attenta valorizzazione delle tipicità delle uve l'apporto che ci è giunto da generazioni legate alla terra ed ai suoi prodotti.



Oltre a ciò, abbiamo voluto tenerci al corrente degli sviluppi delle ricerche in campo enologico. Se nonno Igino ha imparato direttamente nei campi l'arte di coltivare, io ho studiato enologia tuffandomi immediatamente nella pratica. Ho lavorato in cantine della Doc Aquileia maturando poi in prestigiose zone viticole d'Argentina e Stati Uniti portandomi a casa esperienze e tecnologie nuove.

Non possiamo tralasciare l'eredità di secoli, ci ripetiamo spesso, ma neppure rifiutare quanto di buono può regalarci l'appassionata ricerca nel campo. Infine, la vita di generazioni tra le vigne e la cantina, tra la terra e le botti, ha abituato i nostri sensi ai colori, agli odori, ai sapori dei vini che facciamo.

Sentiamo il vino e l'uva: con la vista, l'olfatto, il tatto, il gusto. È per questa ragione che, per fare i vini ci basiamo sui nostri sensi. *“L'arte del taglio dei vini...non può essere descritta. Occorre sempre consultare il gusto, l'occhio e l'olfatto”* diceva in un suo libro J.A. Chaptal, già agli inizi dell'Ottocento. Aveva perfettamente ragione, ma c'è un ultimo elemento, senza il quale non si possono raggiungere risultati: la passione.

Perché chi si occupa di vino non può farlo senza passione. E la passione, da noi, è solida come le pietre romane di cui è fatta la nostra casa “.

Nelle vigne e nel lavoro in “Frasca” i TARLAO hanno ruoli precisi, anche se all'occorrenza sono intercambiabili.

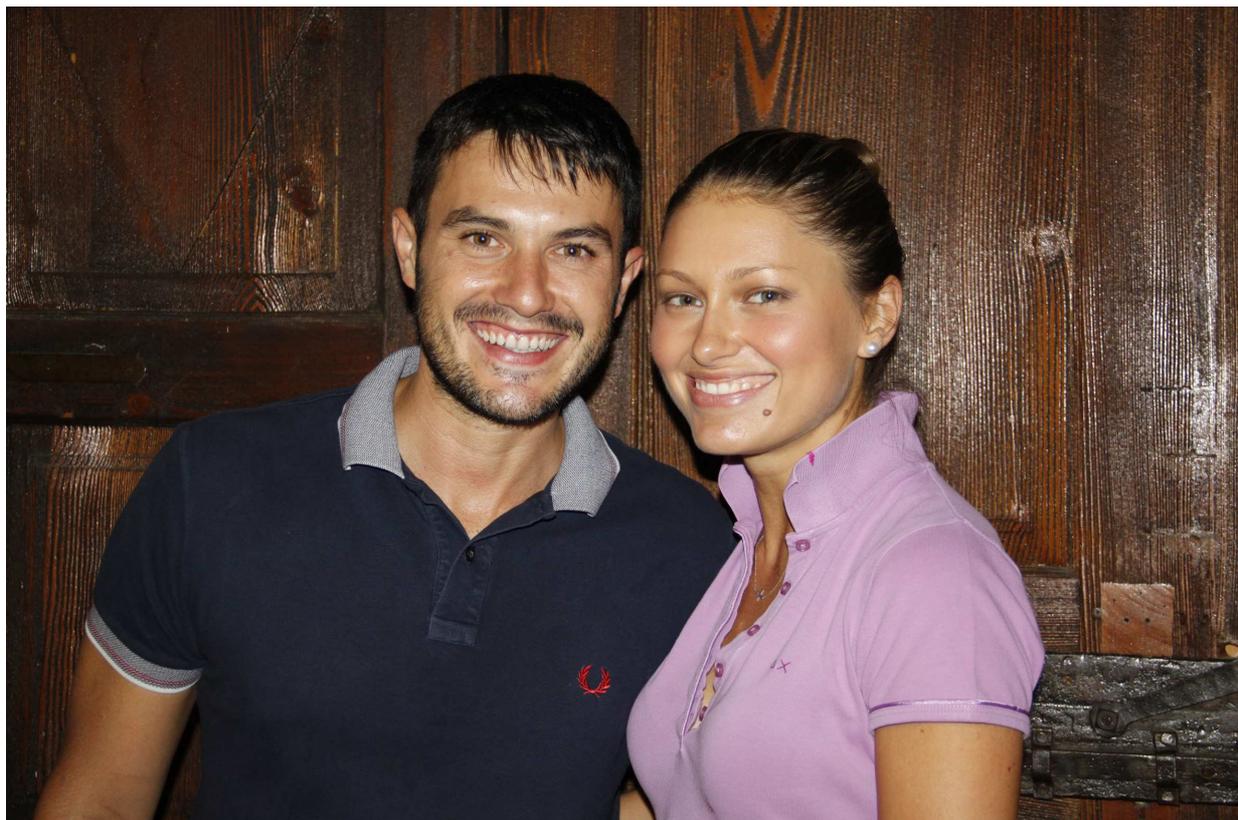
Ad esempio nel “Ristoro rurale” domina e coordina papà **Sabino** (1950) artista della griglia.

Insieme a lui la sua infaticabile dolce metà **Giusi** (nasce Salmeri) che con la figlia (cioè la sorella di Francesco), **Giuditta**, organizza anche il servizio ai tavoli sia all'interno della vecchia casa contadina sapientemente ristrutturata che nell'ampio giardino.

Ovviamente nonna Giuseppina non si nega, ben conoscendo l'arte dell'enogastronomia sin da bambina.



Va infine ricordato come Francesco, nelle sue esperienze U.S.A. non si sia limitato ad apprendere novità vitivinicole e perfezionare le lingue (inglese, spagnolo e tedesco fluenti) ma anche ad arricchire la famiglia impalmando quella “grande bellezza” che è **Kate** (Katherine Stashchyshyn), integratasi perfettamente nella famiglia nel molteplice ruolo di moglie, vignaiola, addetta all’accoglienza , al marketing ed a qualsivoglia impegno, con un perenne invidiabile sorriso.



Francesco e Kate



NELLE VIGNE

Dicevamo di Sabino . Un passato d'atleta con una carriera sicura nel mondo calcistico , ha rinunciato senza rimpianti ai sogni giovanili per amore della terra .

Oltre alla regia gastronomica passa molte ore nei cinque ettari vitati di proprietà , maestro di potatura ed attento in ogni pratica agronomica, dalle concimazioni alla difesa fitosanitaria "integrata" .

Insieme a lui ovviamente ritroviamo sempre il dott. Francesco , che sta via via perfezionando il proprio sapere seguendo da un lato gli insegnamenti di nonno Iginò e di papà Sabino ed ascoltando amici sinceri e professionali (quali, per fare un nome , l'enologo **Giorgio Bertossi** di Sevegliano , le cui mani d'oro si esprimono al meglio nella riemergente *autoctona* Malvasia istriana) .



LA CANTINA

Oltre ai locali di vinificazione è diversificata nel settore inox e quello d'affinamento in botti di rovere (barrique e tonneau).

All'imbottigliamento provvede il **Centro Enologico Mobile**, garanzia ampiamente collaudata imprescindibile soprattutto per le piccole e medie aziende.

Nelle due piccole cantine ritroviamo non poche tipologie, diversificate secondo denominazioni quali "**Linea tipica white e red**", monovitigno o uvaggi **DOC Friuli Aquileia e Mosaic** (blanc, red, rosè e passito "clar di lune").

Non mancano le bollicine in versione extra dry (Sparkling Mosaic), da uve a bacca bianca, otto mesi sulle fecce e spumantizzazione, metodo Charmat a seguire.



Tutti “figli” di Francesco in pari dignità, anche se il suo cuore batte preferibilmente per **Pinot bianco, Malvasia istriana e Refosco dal peduncolo rosso (Mosaic red)**.

Tentiamo qualche approfondimento sui “vini bandiera” degustati il 30 luglio scorso insieme ad un ristretto e qualificato gruppo di “wine writers” , sommeliers, assaggiatori, agronomi enologi e “Nobili del Ducato dei Vini” .

Le schede sono necessariamente sintetiche lasciando al Lettore il compito di approfondirle di persona con i vignaioli Tarlao , nonché di degustare gli altri vini aziendali quali Sauvignon, Merlot, Cabernet , Refosco "inox" e Mosaic blanc (uvaggio di Pinot bianco, Malvasia e Sauvignon)



PINOT BIANCO

Fermentato con alzata di capello e 18 ore di macerazione ad atmosfera inerte (100% acciaio con affinamento *sur lie*-sui lieviti).

Elegante, fruttato con sentori di fiori bianchi . Dotato di una buona struttura ed equilibrata acidita'. Si presta bene con tutti i piatti a base di pesce, formaggi freschi e carni bianche.



MALVASIA Istriana

Vinificazione : 30% di pressatura con i raspi e 70% di macerazione per 8-10 ore ; fermentazione a temperatura controllata .

Viene affinato per l' 80% in acciaio sui lieviti ed il 20% in barrique.

Presenta delle note agrumate , con spiccata mineralità. Armonico, dal sapore asciutto e gradevole. Da abbinare con formaggio

Latteria/Montasio, frico con polenta e soprattutto con crostacei.

MOSAIC RED-REFOSCO

Ha una marcia in più : dal 50% al 70% di REFOSCO , vendemmiato a fine settembre-inizio ottobre, viene posto in cassetine ad appassire per un paio di mesi e poi diraspato , pigiato ed assemblato con 30% -50 % di REFOSCO vinificato secondo tradizione.

Passa poi in barrique per 18 mesi e segue un anno di affinamento in bottiglia.

La procedura è complessa, poiché si basa sulle capacità delle botti (da 225 a 500 litri secondo i momenti) e tempi di permanenza nelle stesse.

Vino di grande spessore, alcolico di suo (oltre 14.50 gradi naturali) si presenta con un colore rosso rubino/violaceo molto intenso, profumi di frutti a bacca piccola, ribes e mirtillo ben sposati con una leggera speziatura data dall' affinamento nelle botticelle .

Al palato è ben bilanciato e rotondo ; spiccano nel finale leggere note di frutta appassita. Francesco consiglia un abbinamento con carni rosse alla griglia, brasati di manzo o selvaggina (per il suo appassimento si presta anche a fine cena , magari accompagnato con del cioccolato) .

Va inoltre rimarcato come **riconoscibilità e bevibilità** contraddistinguano i vini TARLAO , ripetutamente ai vertici delle Guide regionali e nazionali che contano .

La Commissione della **53^ Selezione dei Vini DOC AQUILEIA & RIVIERA** (Cà Vescovo, 20 agosto 2014) gli ha riconosciuto la

palma dei migliori vini e migliore azienda del territorio , valutazioni confermate dai quasi 200 enologi-enotecnici che hanno partecipato quel giorno all' incontro prevendemmiale che annualmente fotografa situazioni meteo-agronomiche e traccia le linee guida per la vendemmia entrante.

Azienda agricola

TARLAO

Vignis in Aquileia

di Sabino Tarlao snc

33051 Aquileia (UD)

Via San Zili, 50

e-mail: info@tarlao.eu

sito internet: www.tarlao.eu

foto : info@claudiofabbro.it