

# TENUTA di BLASIG

## Anteprima 2015 e verticale per fini palati

Serata ricca di contenuti storici, culturali ed enogastronomici per tecnici, giornalisti ed addetti ai lavori , quella che **Elisabetta Bortolotto Sarcinelli** ha organizzato nella sua **Tenuta di Blasig** in Ronchi dei Legionari lo scorso 30 giugno .



*Elisabetta Bortolotto Sarcinelli*

Conferme e sorprese, tradizioni e novità si sono alternate in un incontro che ha impegnato tutto lo staff aziendale ma anche il consulente enologico **Emilio Del Medico** , visibilmente soddisfatto per gli unanimi apprezzamenti che , per la bontà dei vini, hanno coinvolto anche il giovane enotecnico **Marco Muggia** , che Elisabetta ha definito senza retorica "una garanzia " .



*Emilio Del Medico e Marco Muggia*

Dopo il brut del benvenuto gli ospiti hanno visitato la storica villa immersa nel parco che ebbe effetto tonificante anche per **Gabriele D'Annunzio** che da qui partì alla volta di Fiume.



Emozionante la visita alla "sala degli affreschi" , un angolo in cui si respira arte pura .



*La "Sala degli Affreschi "*

Poi , guidati da Del Medico, il gruppo si è trasferito nella vicina **cantina** splendidamente ristrutturata conservando memorie risalenti all' Impero Austro Ungarico .



*La Cantina della Tenuta di Blasig*

Infine la degustazione , pure guidata da Del Medico, con abbinamenti sapientemente studiati e puntuale servizio da parte di uno staff che completa la famiglia di Elisabetta confermando quanto di buono la gentile "Signora del Vino" ha saputo creare con tanto entusiasmo da quando, una ventina d'anni or sono, ha ricevuto il testimone da mamma Helga .



*La Cantina della Tenuta di Blasig*



*Tenuta di Blasig, degustazione  
del 30 giugno 2016*

*Elisabetta Brut*

*Pinot Grigio 2015*

*Friulano 2015*

*\*\*\*  
Verticale di malvasie delle annate*

*2015 2010 2006 2001*

*Merlot 2015 campione da single barrique*

*Refresco dal Peduncolo Rosso 2014*

*Merlot 2013*

*Refresco dal Peduncolo Rosso "Affaschi" 2013*

*Merlot 1999*



*Andrea Zanfi e Adriano Del Fabro*



*Ugo Ongaretto e Lorenzo Amat*



*Ben Little, Elisabetta , Claudio Fabbro*



*Ben Little, Elisabetta*



*Giovanni Pella tra Patrizia Pittia e Liliana Savioli*



*Luis Walter e Michele Biscardi*



*Lo staff*



*Ing. Vittorio Zanon e Signora*



*Giulio Colomba e lo chef Zanganelli*



*Colomba, Fabbro, Ongaretto*

# Tenuta di Blasig

Nel **1788** **Domenico Blasig** fondò la Tenuta di Blasig di Ronchi dei Legionari per produrre una buona Malvasia e per portare il vino da Venezia a Vienna.

Nel **1818** Domenico e suo figlio completarono la cantina e la villa che ancora oggi ospitano la Tenuta.



*Elisabetta , ph.de Dottori (a sin.) ed Alessandro Blasig , Tenuta di Blasig", (ph. Claudio Fabbro)*

La **Tenuta di Blasig**, una delle più antiche aziende vitivinicole del Friuli, produce vino da ben 8 generazioni lungo le rive della valle dell'Isonzo.

Nel **1989** la produzione passò nelle mani dell'attuale generazione di

**Elisabetta Bortolotto Sarcinelli.**

Elisabetta che ha studiato e lavorato in Germania, Austria e negli Stati Uniti è stata una delle prime a portare il Refosco e la Malvasia sul mercato USA.

Da ben 8 generazioni la **Tenuta di Blasig** produce il suo vino lungo le sponde dell'Isonzo. Dato che in questo lasso di tempo sia le esigenze degli estimatori sia il metodo di vinificazione sono cambiati, esistono alcuni valori che vengono tramandati di generazione in generazione : i "valori **Domenico Blasig**":

*• rispetto delle varietà tradizionali - la Malvasia e il Refosco vengono prodotti nei nostri campi da sempre e dovranno rimanere per sempre parte integrante della produzione;*

*• rispetto del suolo e del terreno - il futuro della famiglia dipende fortemente dalla buona gestione della tenuta;*

*• rispetto della diversità - non ogni vino deve e può essere lo stesso; non ogni vigneto rende lo stesso vino; questi sono dati di fatto che occorre saper rispettare.*

Le rive della valle dell'Isonzo sono cambiate molto dal tempo degli antichi romani, tuttavia le varietà **Refosco** e **Malvasia** sono costantemente rimaste.

La fresca brezza adriatica comporta un clima mediterraneo, più mite e secco rispetto ai colli friulani. A ciò s'aggiungono i terreni ghiaiosi che sono responsabili dell'atmosfera più mite.

La **Tenuta di Blasig** gestisce **18 ettari di vigneti** in cinque aree di produzione diverse che distano pochi chilometri dalla azienda agricola.

Non c'è dubbio che la nostra regione abbia subito l'espansione edilizia e spesso i nostri vigneti si sono trasformati in vere e proprie isole tra le aree verdi residenziali e i centri commerciali. In tal senso le "tenute" svolgono un ruolo importante in questi luoghi: si possono portare a giocare i bambini, a passeggiare i cani e ci si può recare per prendere fiato dopo un'intensa giornata di lavoro. Elisabetta ed i suoi Collaboratori sono molto fieri di mantenere libere queste aree verdi e le coltivano in maniera tale da permettere a tutti l'accesso in sicurezza.



*Elisabetta Bortolotto Sarcinelli (ph. Claudio Fabbro)*

si adoperiamo quotidianamente per ridurre quanto possibile l'uso di sostanze chimiche e di concimi. Un vigneto sano che stia in equilibrio con se stesso e con l'ambiente rende sicuramente il miglior vino. Sono inoltre dell'idea che la raccolta a mano garantisca non solo la qualità dei nostri vini ma contribuisca anche a mantenere l'importante ruolo sociale che le *tenute* svolgono a favore della comunità.

Nutrono la speranza che nei vini si senta la differenza che è data dall'amore che dedicano alle vigne.

I vini bianchi tendono ad essere freschi con buona sapidità, che di per sé sono caratteristiche peculiari della valle dell'Isonzo.

I vini rossi invece propendono verso un gusto deciso, pepato e carnoso che ricorda climi più caldi.

Le rive della valle dell'Isonzo sono cambiate molto dal tempo degli antichi Romani, tuttavia le varietà Refosco e Malvasia sono costantemente rimaste qui.

La fresca brezza adriatica comporta un clima mediterraneo, più mite e secco rispetto ai colli friulani. A ciò s'aggiungono i terreni ghiaiosi che sono responsabili per l'atmosfera più mite.

La **Tenuta di Blasig** è unica nel suo genere tra le diverse tenute che s'annidano nei centri delle piccole città - si trova infatti proprio attaccata al municipio del paese. Questo dato di fatto ricordi a tutti coloro che vengono a Ronchi dei Legionari per motivi di lavoro, al mercato settimanale, per incontrare amici o anche solo per comperare il giornale che l'agricoltura continua a svolgere un importante ruolo per il paesaggio e l'economia di una regione.

Ciò significa anche che la Tenuta deve risultare facilmente raggiungibile per tutti.

### ***PER I DEGUSTATORI***

*Se vi fermate davanti al bar davanti alla **Tenuta di Blasig**, potrete sbirciare ed osservare la vivace operosità nella vicina cantina, in cui viene conservato il vino.*

*Se a settembre posteggiate la vostra auto nel parcheggio cittadino, è probabile che scorgiate un trattore che sta portando le uve alla pigiatura. Avvicinatevi pure, perché nella Tenuta tutti coloro che vogliono vedere come viene fatto il vino sono benvenuti!*

*La Tenuta non solo è accessibile a tutti ma è anche un mosaico affascinante di vecchio e nuovo. La cantina, dove viene prodotto il vino, è in effetti ancora la stessa di Domenico Blasig, quella di 200 anni fa.*

*Naturalmente è cambiata la tecnologia in uso e ora lavorano con un ammostatoio moderno e con recipienti in inox a temperatura controllata che ai tempi di Domenico non esistevano ancora.*



*Elisabetta con Isabella Bossi Fedrigotti*

*Parte integrante della **Tenuta di Blasig** è anche il wine-bar inaugurato nel **2012**. Proprio in ragione dell' impegno sociale possiamo affermare che non esiste posto migliore per godersi un buon bicchiere di Refosco se non direttamente in Tenuta a neanche 10 metri dal luogo di produzione.*

*Passate durante la vendemmia con i vostri amici a bere un buon bicchiere e potrete sentire voi stessi i diversi aromi delle uve appena spremute e del vino in fermentazione nell'aria.*



*La VILLA ed il PARCO*



*VINO & STORIA*

## **WINEBAR**

*All'interno della Azienda vitivinicola si trovano l' **Agriturismo** ed il **punto vendita** di vini in bottiglia.*

*La **ristorazione** offre i piatti tipici abbinati ai vini della Tenuta.*

*Salumi, formaggi, menù con piatti caldi e dolci.  
Ampio spazio esterno con porticato, parco secolare, spazi per eventi e  
cerimonie, sala meeting e convegni.*



*Giovanni Pella, Assaggiatore ONAV*

## **CONTATTI**

*Tenuta di Blasig  
via Roma, 63  
34077 Ronchi dei Legionari (Go) - Italia  
tel +39.0481.475480  
cel +39.366.2087973  
e-mail: [info@tenutadiblasig.it](mailto:info@tenutadiblasig.it)*

***Dove ?:***

*Trovate la Tenuta di Blasig immersa in un'elegante oasi verdeggiante nel centro del paese di Ronchi dei Legionari sotto piante secolari e nel cuore di un parco meraviglioso.*

***In macchina:***

*A 5 chilometri dall'uscita autostradale di Ronchi dei Legionari sulla A4 Trieste-Venezia.*

***Parcheggio:***

*Via Androna Palmada*

***In aereo:***

*A 3 chilometri dall'Aeroporto Regionale del Friuli Venezia Giulia.*

***In treno:***

*A 3 chilometri dalla stazione di Ronchi dei Legionari, a 10 chilometri dalla stazione di Monfalcone*