

Vosca dolo & Friends

Viticoltori in Brazzano

34

• Claudio Fabbro

In questa pagina: Franco e Anita Vosca con i figli Gabriele e Elisabetta.

Nella pagina successiva, a sinistra Franco e Gabriele; a destra Franco, Gabriele e Anita.



Complice una bella giornata di sole che ha dato tregua ad un periodo bagnato alquanto venerdì 18 febbraio scorso abbiamo fatto visita ad una piccola e bella famiglia di agricoltori cormonesi (o, meglio "brazzanesi", di cui avevamo letto attentamente nella Guida ai Vini del Friuli V.G., alla voce "i magnifici 40". Nel senso che Francesco (Franco per gli amici) Vosca ed il figlio Gabriele, nella felice vendemmia 2009 hanno pensato bene di creare un Collio Friulano con una marcia in più e, come tale, giustamente ammesso fra i vip che il 9 dicembre scorso si sono meritati un bel po' d'applausi nella manifestazione alla Conference Hall dell'Università in Gorizia.

Le vigne di Vosca

Dicevamo della passeggiata fra i "Vosca-vigneti". Se l'escursione pedecollinare (DOC ISONZO, ma a pochi metri dal Collio sensu stricto, con Franco su terre ghiaiose

inerbite, in mezzo ai filari di quel Tocai che papà Mario mise a dimora nel lontano 1954, è stata assolutamente rilassante, quella sopra casa ha richiesto un supplemento d'impegno ed agilità. L'azienda Vosca rientra fra quelle cui va riconosciuto il merito di aver contribuito (dal 1953) a conservare la memoria della vite e del vino nel Monte Quarin, in cui generazioni di cormonesi hanno dato l'anima per evitare che quelle pendenze imponessero una irreversibile migrazione.

Anche dietro casa siamo partiti da terreni misti in leggera pendenza, dove tuttora viti di Tocai friulano di oltre 50 anni godono di ottima salute, per salire progressivamente attraverso i filari di Malvasia, pure "in età" (qui troviamo un mix di marne ed argille).

L'ultimo balzo verso l'alto, verso il bosco, ha richiesto un equilibrismo estremo per evitare di rotolare a valle. Siamo nella riviera collinare presso il bosco, su marne

ed arenarie, calcari (ponka) ideali per una grande Ribolla gialla (che diventerà oro ad ottobre), scelta dai Vosca per i nuovi impianti in quota.

La difesa integrata

I nonni si destreggiavano al meglio con la pompa a spalla del "verderame" (alias Poltiglia bordolese antiperonosporica) e con la mitica "Paganella" per polverizzare con zolfo quell'Oidio (o Mal bianco) che in alta collina ed altopiano carsico è alquanto subdolo.

Qualche buon suggerimento dell'amico agronomo Giovanni Bigot, del luogo, consente di escludere o quantomeno ridurre al massimo insetticidi chimici vari preferendo quelli biologici (anche per la Tignoletta della vite, piuttosto aggressiva nella piana cormonese, interpretare le trappole sessuali e conoscere il *Bacillus thuringiensis ripaga*). Poiché oggi la manualità totale è impensabile, resta da capire come Franco e Gabriele riescano a muoversi con il trattore in tali situazioni senza ribaltarsi puntualmente. Questione di manico, più che di incoscienza. Come dire: in alta collina è meglio esserci nati, poiché ogni metro quadro fa storia a se e non fa sconti a chi si improvvisa trattorista.

Vosca, la cantina

Uno degli obiettivi primari dell'azienda è quello di produrre i propri vini con il sistema classico della zona ("capovolto"), mentre per i

Azienda agricola Vosca

Via Sottomonte 19
Brazzano
34070 Cormòns(GO)
Tel. e Fax. 0481 62135
Mob. 349 2848209
E-Mail: info@voscavini.it

Marco Piccoli

Enologo friulano e winemaker in Canada

di Gianni Polacco



nuovi impianti/reimpianti si diversifica adottando la forma francese detta "Guyot". Per ciò che concerne la produzione, il 70 % circa riguarda vini bianchi Friulano (Tocai), Chardonnay, Sauvignon, Riesling renano, Pinot Grigio e Malvasia Istriana. Non manca un "uvaggio bianco" con presenza "maschia" di Pinot grigio oltre ai classici Malvasia e (Tocai) Friulano. Per quanto riguarda i vini rossi, vengono prodotti in quantità minore ma non meno apprezzabili Merlot e Cabernet Franc, con affinamento in legno. Se le vigne ci hanno confermato il buon lavoro fatto negli anni '50 dai fondatori cogliamo in Franco un interesse prioritario per trasferire al Lettore, nostro tramite, il ruolo della famiglia contadina nella salvaguardia dell' ambiente e del territorio anche inteso quali, recupero di tradizioni, storia, arte e cultura. Franco è un fiume in piena quando ricorda i suoi

genitori, Mario e Gigliola, un patrimonio di sapere contadino che non si trova nei libri e nei manuali scolastici ma viene assimilato "per osmosi", vivendo accanto a loro, ascoltando in silenzio, brindando dopo una vendemmia felice o piangendo dopo una grandinata. Anni duri, quelli dei fondatori. Negli anni '50 l'economia post bellica di queste terre, tagliate da guerre e riconfinamenti, imponevano di partire da zero, facendosi largo in mercati sconosciuti ed incerti. Ecco allora che la necessità di star seduti su più sedie era atto dovuto. Le vacche per il latte, i porchi per il salame, il " muset", lo strutto etc, le galline, i conigli, le verdure da portare ai mercati all'alba. La specializzazione vitivinicola era in nuce ma la paura di rischiare troppo forte per fiondarsi nelle enoteche di Milano, miraggio di molti e traguardo di pochi.

Molto vino sfuso, la damigiana, qualche timida bottiglia "fai da te" con il rischio di quel deposito che imponeva la scritta, in etichetta "... è naturale, garanzia di genuinità " anche se l'oste scuoteva la testa ed il degustatore gradiva poco masticare cremor tartaro". Franco si formò in quegli anni, giustificando la prudenza dei genitori ed affinandosi negli studi. Ma la sua fatica per arrivare ad essere un nome importante quale è oggi ha lasciato in lui qualche "amarcord" su cui si sofferma volentieri, sorvolando sui tanti paletti messi fra ruote che avrebbero potuto correre, come oggi corrono, almeno dieci anni prima. Franco si emoziona quando - oltre al ricordo dei suoi cari "andati avanti" - parla della sua famiglia; forte, motivata, con una moglie "tosta" e due splendidi ragazzi con i quali l'intesa è perfetta. Anita, Gabriele, Elisabetta: un "unicum" giovane,

motivato, coraggioso.

Vosca, la famiglia

Da sempre la Famiglia Vosca è profondamente radicata nel territorio. Partiamo dunque da papà Mario buon'anima: nacque in Brazzano il primo novembre 1916 e dedicò la sua vita al lavoro ed al benessere dell'azienda, che crebbe in salute ed operosità grazie al suo esempio ed alla fortuna d'avere accanto a lui una moglie dolce e forte al contempo, Gigliola (Viola di cognome, era nata a Medea il 21 marzo 1922). Bravo, Franco Vosca, a diplomarsi perito agrario (Cividale 1979), metter su famiglia con Anita Kren (coldiretta-vignaiola in quel di Zegla, sempre in Cormons), garantire un futuro professionale all'azienda e lavorarci sodo con papà Mario alternando i libri al trattore. Gabriele - nato nel 1988- ha già messo nel "pratico" il diploma di perito agrario enotecnico conseguito, come

il papà Franco, in Cividale, un paio d'anni fa. La primogenita Elisabetta - è del 1980 - è perito aziendale e corrispondente in lingue estere (diploma 1999), professionalmente impegnata a notevole livello di responsabilità quale perito liquidatore e rivalsista presso un noto studio goriziano. Una bella famiglia davvero,



Vosca

Vinificazione in Brazzano

di Elisabetta Polacco

Non preoccupa i Vosca il fatto che molte viti abbiano 40-50 anni, ben sapendo che quella è l'età giusta per garantire struttura e mineralità sopra le righe.

che sta ristrutturando con grande impegno le vigne del Collio (ettari 2.50) ed Isonzo (ettari 5.50) e contemporaneamente una cantina artigianale e funzionale al contempo. Producendo mediamente circa 70 q.li d'uva/ettaro si arriva annualmente a quasi 30.000 bottiglie.

Non mancano la pressa "a polmone" e l'impianto d'enorefrigerazione, il filtro e l'idropulitrice a garantire igiene, pulizia, correttezza fermentativa.

Alla qualità ed eleganza della bottiglia provvedono rispettivamente un Centro mobile d'imbottigliamento ed il grafico amico.

Le vasche di cemento vetrificate evitano, soprattutto d'estate, scambi termici eccessivi.

Il legno è usato con oculatezza.

Non preoccupa i Vosca il fatto che molte viti abbiano 40-50 anni, ben sapendo che quella è l'età giusta per garantire struttura e mineralità sopra le righe.

Le sostituzioni sono fisiologiche e progressive e l'orientamento ad una difesa fitosanitaria non invasiva evita una memoria residuale che potrebbe coprire profumi ed aromi.

Chi scrive ha degustato, nell'occasione, anche una memorabile Malvasia DOC Collio 2009 tutta pepe

& sale, giallo dorato con riflessi verdolini, ricca di personalità ed alcolica di suo quanto basta per garantirsi una marcia in più ed una crescente schiera di estimatori.

D'altra parte la Malvasia è varietà in gran spolvero fra i vignaioli del Cormonese, cui interessa meno avventurarsi nel grande mare delle bollicine "charmat" da Ribolla ed ancor meno Prosecco.

Il blasonato Friulano

Ma ricordandoci d'essere venuti a Brazzano su richiamo di quelle "tre stelle" della Guida 2011 non potevamo ripartire senza degustare il blasonato Friulano (Tocai) che descriviamo con farina d'altrui sacco; quella cioè dell'abile penna che lo ha descritto come segue in Guida e che, senza nostre aggiunte o detrazioni, così recita:

"color giallo paglierino di buona intensità e tonalità, impreziosito da un bagliore verdastro.

Naso profondo e caldo.

Note di fieno, artemisia e camomilla si succedono lentamente, risolvendosi su sentori discreti di mela al forno.

Grasso, intrigante, profondo, sapido e fresco: molti descrittori occorrono per definire la preziosa

*complessità del sorso che si dispiega armonico e corrispondente al naso. Intrigante la mandorla finale". ****