

I VINI DI BORGOGNA IN FRIULI

L'esperienza Puiatti

Fu nel lontano 1747 che Ludovico Bertoli , viticoltore in Biauzzo di Codroipo, scrisse e fece pubblicare a Venezia il saggio " LE VIGNE ED IL VINO DI BORGOGNA IN FRIULI " , un manualetto di viticoltura ed enologia utile per approfondire la conoscenza sia dei nostri viti autoctoni , Refoschi in particolare, che di quelli francesi i quali, già allora, destavano interesse per talune affinità ed adattabilità ai nostri *terroir* .



Il generico riferimento ai Pinneau di Borgogna trovò, negli anni a venire , più precise diversificazioni nel Pinot nero e soprattutto nelle " mutazioni gemmarie" dello stesso, quali il " grigio" ed il " bianco" che, negli anni ' 60 del secolo scorso , sono divenuti – *e lo sono tuttora*- i protagonisti qualitativi del VIGNETO FRIULI .

Dopo ben 258 anni d'osservazione considerare i vari Pinots coltivati in Friuli " *autoctoni ad honorem*" significa riconoscerne il ruolo positivo e complementare alle nostre varietà più antiche .

Per approfondire l'argomento , di grande attualità , il Ristorante " LePalace " di Gorizia e l'Azienda Puiatti di Capriva del Friuli (con vigneti in Romans d'Isonzo e nel Collio a Ruttars di Dolegna) in collaborazione con l'ONAV , hanno organizzato una serata didattico-enogastronomica presso il "Gorizia Palace Hotel" , tenutasi VENERDI 08 AGOSTO scorso registrando, alla faccia del periodo pre- ferragostano, un significativo " tutto esaurito" .



Dopo i saluti della consigliera ONAV e direttrice del Palace Hotel, Daniela MARKOVIC, e del delegato dell' ONAV dr. Bruno Fortunato, il dr. Claudio Fabbro ha trattato l'argomento Pinots sotto il profilo storico ed economico, avvalendosi di slides e documenti vari.

Elisabetta Puiatti (pure onavista molto attiva ed assaggiatrice di vaglia) dal canto suo, ha presentato la realtà di famiglia soffermandosi sul ruolo del fondatore, suo padre Vittorio, nel cogliere dal patrimonio ampelografico francese il meglio da destinare sia a vini fermi che a spumanti metodo classico.

Sulla tecnologia di produzione degli spumanti in autoclave (metodo Charmat) e con fermentazione in bottiglia (champenoise o classico) molto apprezzato il dotto intervento del presidente dell'Assoenologi Friuli V.G., Rodolfo Rizzi, che vanta ben trent'anni di esperienza nel settore della spumantistica.



La serata si è conclusa con una degustazione guidata e deliziosamente abbinata (sorprese gastronomiche curate dallo chef del " Le Palace", Luigi Zago) delle seguenti tipologie :

Blanc de Blanc extra brut metodo classico corto.....

Blanc de Noir riserva extra brut metodo classico lungo.....

" Rosè" extra brut metodo classico lungo

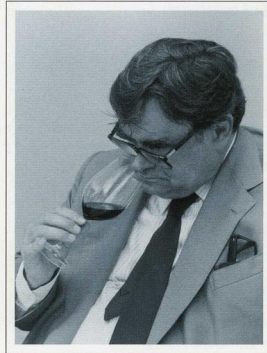
Collio Pinot Grigio 2007

Collio Pinot Nero 2005

" Aurato" vendemmia tardiva 2004

OLTRE

“La Trilogia del Metodo Classico”



VITTORIO PUIATTI
IL FONDATORE

La Linea OLTRE è dedicata alla memoria di Vittorio Puiatti, fondatore dell'Azienda nel 1967. Uomo di vasta e riconosciuta cultura, amante del bello e dell'elegante, ha estrinsecato la propria conoscenza con lunghi studi e sperimentazioni sul vitigno in cui maggiormente si riconosceva: il Pinot Nero. Ha presentato così dal Friuli nel 1976 il primo Bianco da Pinot Nero e nel 1978 quello che è stato, e che ancora oggi è il primo e l'unico Metodo Classico prodotto con vini provenienti da uve coltivate nel Collio. Oggi, nel rispetto di quello straordinario impegno, l'Azienda punta sul “re dei vini”. Una Trilogia di squisita eleganza: un unico Metodo per Tre Spumanti. Preziosi a coronare il sogno di Vittorio Puiatti, la suprema valorizzazione del territorio attraverso la vinificazione di uve magnificamente espressive in tutte le sue forme. Godono di ottima longevità ed accompagnano sia l'aperitivo che tutto il pasto.



Metodo Classico Corto
BLANC DE BLANC
EXTRA BRUT



Metodo Classico
ROSÉ
EXTRA BRUT



Metodo Classico Lungo
BLANC DE NOIR
EXTRA BRUT
Riserva

Save a tree,
drink Puiatti.
No oak aged wines.

www.puiatti.com

puiatti@puiatti.com

FAMIGLIA PUIATTI: UNA VOCAZIONE PER IL VINO

“ L’esperienza Puiatti con il Pinot Nero – ha esordito Elisabetta - ha inizio negli anni Cinquanta quando papà Vittorio diplomatosi alla scuola di Conegliano, fresco di studi incomincia la sua attività di enotecnico alla Piave Isonzo, ovvero l’attuale tenuta di Villanova a Farra d’Isonzo dove inizia a produrre i suoi primi spumanti a “metodo classico” strutturati alla francese quali il Pinot Nero. Un’esperienza lavorativa nei primi anni Sessanta, lo portano a spostarsi al centro e Sud Italia dove dirige una nota azienda Chiantigiana e nel contempo intraprende

viaggi studio all'estero che gli consentono di venire a contatto con diverse zone di produzione vitivinicola.



Il richiamo per la sua terra d'origine, lo portano a rientrare in regione e a fondare nel 1967 la cantina di Capriva del Friuli. Grazie alla sua intuizione capisce che queste terre sono ricche di prospettive e sviluppo produttivo. Ogni collina con il proprio microclima, la presenza di terreni arenari e marnosi e il clima mite, rappresentano l'habitat ideale per alcuni tipi di vitigni e per la coltivazione di uve particolari come quelle del Collio Goriziano e da qui i primi impianti e studi sul Pinot Nero.

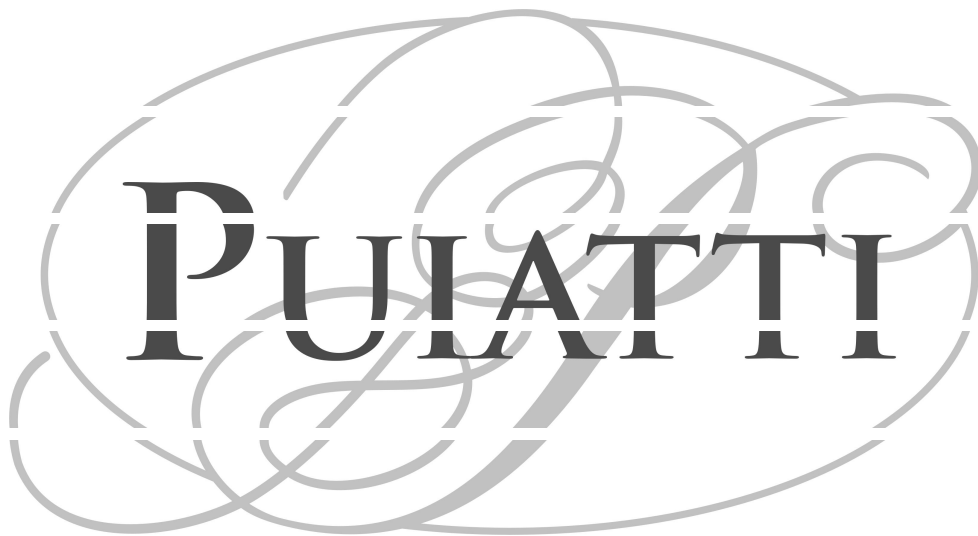
Dopo lunghi studi e sperimentazioni su questo vitigno, nel 1976 si propone con una vinificazione in bianco e nel '78 con il primo il primo metodo classico ancora oggi prodotto con uve provenienti dalla zona del Collio Goriziano.

E' un vitigno a bacca nera tra i più pregiati e difficili al mondo ed è una pianta che chiede molto sia al viticoltore che al vinificatore ma che da dei vini insuperabili per fascino ed eleganza.

Non da dei risultati regolari, ha bisogno di climi relativamente freddi, con una buona escursione termica e quando le condizioni e la qualità del terreno lo permettono, è in grado di offrire vini di rara bellezza.

Per questo- ha proseguito Elisabetta Puiatti - è stato impiantato in quasi tutte le regioni vinicole del mondo, ad eccezione di quelle con climi caldi che produrrebbero vini "cotti", privi delle caratteristiche che hanno reso famoso tanto il Pinot Noir. Mio padre Vittorio diceva: "Il Pinot Nero nasce a Nord e questa terra rappresenta la linea di confine fra i grandi vini bianchi del Nord e gli stupendi vini del Sud. Per lui il Collio e l'Isonzo rappresentavano il limite sud dell'area del Pinot Nero e fino qui questo vino è davvero eccellente. Il Pinot Nero ha la freschezza dei vini bianchi e la struttura dei vini rossi per cui qui, dove la Mitteleuropa si congiunge con l'area Mediterranea, il Pinot Nero da dei risultati ancora soddisfacenti."

Sin dall'inizio si distinse nell'ambito lavorativo per le sue applicazioni e innovazioni in campo enologico rivolte alla ricerca di risultati qualitativi sempre più elevati che hanno consentito all'azienda di ottenere dei traguardi e consensi nell'arco degli anni che il mercato continua a premiare per le sue scelte che fra un po' andrò ad esporvi. Forti dei suoi insegnamenti, io assieme a mio fratello Giovanni, rappresentiamo la seconda generazione e portiamo avanti l'eredità paterna e gli insegnamenti conseguiti di voler continuare a proporre vini con uno stile e carattere oserei dire 'fuori dal coro' per la loro unicità e importanza. Come la filosofia Puiatti, una filosofia aziendale contro corrente racchiusa nello slogan "Save a tree drink Puiatti, no oak aged wines". La convinzione che la maturazione del vino debba avvenire rigorosamente in acciaio e poi in bottiglia, non facendo uso di nessun legno in cantina, convinti che la barrique conferisca a certi vini, fatti di legno più che di uva, una fatale uniformità, e che alla fine si assomiglino tutti. Dunque niente apporti estranei alla naturale evoluzione del vino, il rispetto e valorizzazione del territorio che si manifesta nel legame indissolubile tra ambiente, clima, vita e uomo. Una scelta coraggiosa, un pensiero che per essere amato e condiviso, richiede maggiore attenzione e riflessione. Tutto si svolge con molta semplicità dopo un accurato lavoro svolto nei vigneti: dalla materia prima si estrae il succo con pressione soffice e il mosto si pulisce per decantazione fisica.



Sei le regole che distinguono la nostra tecnica enologica:

- 1) l'assenza di macerazione sulle bucce (vini meno corposi e più eleganti);
- 2) il non riposo dei vini sui lieviti (per profumi più fini e delicati);
- 3) la non pratica della fermentazione malolattica per i vini bianchi (per freschezza e longevità maggiori);
- 4) il non uso del legno per l'affinamento dei vini (rispetto dell'identità varietale e territoriale ed evoluzione delle qualità intrinseche al vino)
- 5) l'assenza di residui zuccherini, per vini secchi di qualità;
- 6) vini con solo 12,50 gradi di alcohol per un bere più sano ed equilibrato.

PUIATTI PENSIERO

*“Il vino,
prima di essere una bevanda,
è un'idea”*

*“L'uva non nasce
con il sapore di legno”*

*“Il legno in cantina
è come la panna in cucina”*

*“I grandi vitigni
sono tutti diversi.
Perché devono dare
grandi vini tutti uguali?”*

*“Il mercato è dolce
la qualità è secca”*

*“Produciamo e proponiamo
vini da gara, non da qualifica”*

Save a tree,
drink Puiatti.
No oak aged wines.

Tali processi – ha concluso Elisabetta – avvengono a temperatura controllata ed i vini maturano esclusivamente in contenitori di acciaio per poi affinare in

bottiglia. Tutto ciò perché il prodotto possa evolversi ed esprimere le sue qualità intrinseche, più autentiche, nel rispetto delle origini varietali, senza l'intervento di agenti estranei al vino che ne alterano le originalità

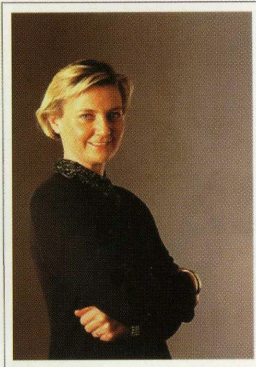


I vini in degustazione e attinenti al tema della serata sono stati quelli ottenuti da uve Pinot, con l'inserimento di due vini della linea Puiatti . I primi in ordine di presentazione sono tre metodi classici: il primo un Blanc de Blanc, a seguire un Blanc de Noir per terminare con un Rose' da Pinot Nero. Questa linea chiamata Oltre e dedicata alla memoria di Vittorio Puiatti , racchiude la produzione di tre spumanti ottenuti da uve prodotte nella zona del Collio. Un modo per rappresentare il territorio nella sua massima espressione in tutte le sue forme.

STORIA



GIOVANNI PUIATTI
winemaker



ELISABETTA PUIATTI
communication

SECONDA GENERAZIONE

*L'*Azienda si affaccia al mondo vitivinicolo già nel 1967, secondo la volontà del fondatore, Vittorio Puiatti, esperto enotecnico, che dopo una lunga e prestigiosa attività presso aziende chiantigiane, e varie esperienze in Italia, dal Veneto alla Puglia, alle Marche, decide di rientrare in terra natale: in Friuli. Ciò che distingue da sempre l'Azienda, oggi guidata dai figli Giovanni ed Elisabetta, è la ferma convinzione, costante nei decenni, che la maturazione del vino debba avvenire rigorosamente in acciaio prima e in bottiglia poi. Una filosofia sicuramente controcorrente, ma che trova, ora più che mai consensi e conferme nelle esigenze del mercato più attuale.

"I grandi vitigni sono tutti diversi. Perché dovrebbero dare grandi vini tutti uguali?"

E' il pensiero su cui Giovanni Puiatti fonda la propria filosofia vitivinicola incapsulata nel motto: "Save a tree, drink Puiatti. No oak aged wines". Si riflette, dunque, il rispetto per la natura ed il territorio, quello per il carattere e la personalità di ogni singola varietà d'uva. Un'uva che "non nasce con il sapore di legno". Ecco perché e come si vuol "salvare l'albero": evitando l'uso delle botti di rovere. Niente apporti estranei alla naturale evoluzione del vino: una scelta difficile, ma che sa premiare; Perché "uno stile originale ed inconfondibile lascia il segno".

Save a tree,
drink Puiatti.
No oak aged wines.

www.puiatti.com


puiatti@puiatti.com

Il Blanc de Blanc (2006) è uno spumante ottenuto con uva a bacca bianca. Chardonnay 100% in purezza proveniente dai vigneti di Romans d'Isonzo. Studiato per essere un vino da aperitivo, fresco, di pronta beva, viene preparato con un metodo classico corto o meglio Satin termine usato in Franciacorta o Cremant dai francesi, un metodo classico di rifermentazione che sviluppa meno anidride carbonica dove la pressione nelle bottiglie raggiunge le 3 atmosfere, contro le anche 4 o 6 atmosfere di un metodo classico; questo per ottenere un prodotto più fruttato, con un perlage più morbido che si sviluppa meno vivacemente. Il periodo di permanenza sui lieviti è di 18 mesi anziché 24/36 come per il metodo classico. Un utilizzo di 18 gr./litro di zuccheri anziché i 24 per l'Extra Brut nella liquer de tirage (addizione dello scioppo per la rifermentazione). Profumi di mela golden. Buono l'abbinamento con gli antipasti e crudità di pesce.

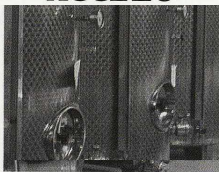
Temperatura di servizio 8°-10°

FILOSOFIA


ORIGINE
UVA



MATURAZIONE
ACCIAIO



AFFINAMENTO



Save a tree,
drink Puiatti.
No oak aged wines.

www.puiatti.com puiatti@puiatti.com

Il Blanc de Noir (2002) ottenuto da uve 100% Pinot Nero raccolte a mano la prima settimana di Settembre per preservarne i profumi e l'acidità dell'uva. La base spumante si ottiene con una vinificazione in bianco ad una temperatura controllata di 20° con malolattica non svolta con una maturazione del vino in acciaio. Ha un periodo di permanenza sui lieviti di 24 mesi e come più volte ricordato, rimane il primo spumante lavorato in sede con uve della zona. Qui i grammi litro di zuccheri sono 24 per l'ottenimento di 4 atmosfere per la rifermentazione. Molto corposo ricco, dal profumo maturo molto francesizzante, note di crosta di pane, lievito, mela e susina. Vino da tutto pasto, indicato soprattutto per accompagnare piatti di pesce come salmone, gamberetti, frutti di mare antipasti, risotti di pesce e crostacei, pesce alla griglia.

Temperatura di servizio 8°-10°

Il Rosè da Pinot Nero (2005) l'ultimo nato in casa Puiatti può essere considerato la massima espressione enologica e qualitativa dell'azienda. E' un vino che esprime l'esperienza, la capacità e la professionalità di un produttore, che dichiara finezza ed eleganza, sapidità (ricco di acidità e di sali minerali) e profumi. Anche qui una maturazione in acciaio e poi in bottiglia dove il Brut Rosè matura per un minimo di 24 mesi in bottiglia prima della sboccatura (degorgement).

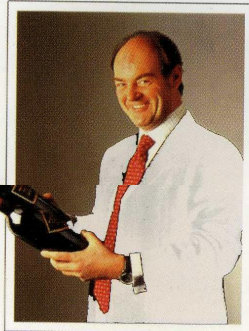
Ciò che è interessante è il colore particolare, ottenuto da una vinificazione in rosa senza contatto con le bucce. Anziché essere pigiate, diraspate e lasciate in macerazione per 36-48 ore, le uve vengono messe intere nella pressa utilizzando un ciclo normale per i bianchi con l'estrazione diretta del colore durante la spremitura dell'uva ad una pressione bassa di 0,80 bar, per l'ottenimento di un vino più fruttato e meno carico di tannini. Buona l'effervescenza, con un perlage fine e persistente con profumi di note di lampone, more, fragoline di bosco. Da bersi come aperitivo o da tutto pasto. Perfetto l'abbinamento con piatti a base di pesce o carne (salumi e insaccati)

Temperatura di servizio 8° -10°

Passiamo ora ai vini fermi:

SCIENZA

“DOCTOR NO”



GIOVANNI PUIATTI
winemaker

UNICI AL MONDO PER 6 REGOLE



- NO macerazione sulle bucce**
per vini meno corposi e più eleganti
- NO riposo sui lieviti**
per profumi più fini e delicati
- NO fermentazione malolattica**
per freschezza e longevità maggiori
- NO uso del legno**
*per rispetto dell'identità varietale e territoriale:
per evolvere e maturare grazie a qualità intrinseche e quindi autentiche*
- NO residui zuccherini**
per vini secchi di qualità
- NO più di 12,5 gradi di alcool**
per abbinare, senza alterare, i sapori della grande cucina

www.puiatti.com

Save a tree,
drink Puiatti.
No oak aged wines.

puiatti@puiatti.com

Ruttars Collio Pinot Grigio e Pinot Nero: due Cru che prendono nome dall'omonima località del Collio in cui si trovano i vigneti di proprietà e che consentono un totale controllo sulla qualità: dalla coltivazione, alla scelta delle uve sino alla maturazione in bottiglia.

Ciò che li accomuna sono la loro piacevolezza, i profumi freschi e fruttati, la pulizia al palato ottenuti da un giusto equilibrio tra acidità e gradazione alcolica

che permette loro una maggior longevità e un miglior risultato dato dalla maturazione in bottiglia.

Il Pinot Grigio, vino simbolo del Collio, vitigno storico della zona e derivante dalla mutazione gemmaria del Pinot Nero, del quale conserva tutte le caratteristiche. Viene ottenuto utilizzando tre cloni diversi con una raccolta a mano nella 2° settimana di Settembre. La pressatura è immediata per non ottenere nessuna colorazione per estrazione, con una spremitura soffice (1 bar e 20 di atmosfera non di più) cercando di mantenere il grappolo il più integro possibile, facendo uso di fasce e non di pompe per il riempimento della pressa. Questo per preservare i profumi primari dell'uva. Nessuna macerazione sulle bucce, nessuna diraspatura del grappolo per evitare l'estrazione dal raspolo del vegetale, evitando il sentore di acido.

Anche qui una vinificazione in bianco ad una temperatura di 20° senza svolgimento di malolattica, questo per conferirgli una maggior finezza ed eleganza. Matura in vasche d'acciaio per i primi cinque mesi per poi continuare il suo affinamento in bottiglia. Colore giallo verdolino, aromi intensi, puliti e gradevoli.

In bocca ha una buona corrispondenza con il naso, equilibrato nell'alcool, un buon corpo e persistenza con un finale con ricordi di mela e susina.

Ideale con insalate di mare, primi piatti di pesce, risotti e carni bollite in genere.

Temperatura di servizio dai 12° ai 14°

Pinot Nero: dopo le prime due versioni in bianco, base spumante nel 1976 e il metodo classico nel 1978, quella in rosso ha comportato lunghi anni di studi e sperimentazione. Un vino caratterizzato da profumi particolari e delicati e un colore rubino tenue che lo rendono un vino di gran classe e di estrema finezza.

La vinificazione è quella in rosso con una temperatura controllata di 20° con malolattica svolta, la macerazione sulle bucce di 8-10 giorni per conferirgli il colore voluto, ventiquattro mesi in contenitori di acciaio e affinamento in bottiglia senza vedere legno. Al naso aromi intensi, puliti e gradevoli con note di ciliegia e piccoli frutti di bosco, in bocca ha una buona corrispondenza con il naso, equilibrato nell'alcool con sapori intensi e piacevoli con una buona acidità che gli consente una longevità di molti anni.

Adatto ai primi piatti con sughi di carne, risotti, così come per carni allo spiedo, umidi e arrostiti.

Temperatura di servizio da 14° ai 16°

Aurato 2004, raccolta tardiva: l'unione di due uve aromatiche Sauvignon e Traminer provenienti dalla zona del Collio, lasciate in sovrasmaturazione sulla pianta per essere raccolte verso i primi di Ottobre. La vinificazione in bianco delle due uve avviene separatamente per poi essere assemblate a fine fermentazione ed essere sottoposte ad una maturazione in contenitori di acciaio per 4 anni ed un successivo affinamento in bottiglia.

E' un vino pensato per accompagnare terrine e patè ad inizio pasto, formaggi stagionati e mostarda o dessert secchi in chiusura.

Il leggero residuo zuccherino e la vivace acidità finale, addolciscono e nel contempo puliscono il palato. Il grado zuccherino è quello mantenuto in vendemmia, senza alcuna aggiunta di mosto concentrato, parliamo di 8 gr./litro contro un vino da dessert che ne contiene 20-25gr./litro. Viene prodotto solo in alcune annate particolari, in assenza di malattie.

La sua composizione permette di non coprire i vini che seguono. Un “sweet & sour”, ottimo per gli amanti della pasticceria secca. Non un vino passito, ne da dessert.

Colore giallo dorato con aromi intensi, puliti e gradevoli, note di fico secco, miele, pera. Una buona corrispondenza con il naso, leggermente dolce con una buona morbidezza e freschezza. Equilibrato l'alcool e una buona persistenza finale con ricordi di mela cotogna, agrumi e mandorla.

Temperatura di servizio 14° - gradazione alcolica 14,5%

Vino Lok – Tappo in vetro-

Un sistema di chiusura alternativo reso necessario di fronte alle innumerevoli problematiche legate al vecchio tappo di sughero. La mancanza e la distruzione di sughere in Europa, hanno fatto sì che si presentasse la necessità di ricorrere a delle soluzioni alternative a basso costo come i tappi sintetici, a vite, a corona e il Vino Lok, metodo di chiusura brevettato completamente in vetro che non richiede l'uso del cavatappi, che oltre a essere riciclabile, rende la bottiglia richiudibile. E' composto di tre parti: del tappo di vetro, di una guarnizione ed una capsula in alluminio. Il piccolo anello fatto di silicone ne garantisce la tenuta, la capsula assicura una protezione meccanica e funge da sigillo. Una volta tolta questa, si può aprire e chiudere il tappo a pressione. I vantaggi sono innegabili: si elimina il rischio di sapore di tappo a causa la crescente difficoltà di trovare sughero di qualità. Esteticamente è molto bello da vedersi, non svilisce assolutamente il prodotto e i costi sono competitivi.

PROGRESSO

VINO LOK - TAPPI IN VETRO

ELEGANTE PULITO RICICLABILE SICURO SEMPLICE



Da 40 anni la nostra filosofia si basa sul non uso del legno con la volontà di rispettare i consumatori originali e naturali. Dalla materia prima. In continuità con questa, che è la più unica e storica delle convinzioni, l'utilizzo del vetro per tappare la bottiglia di vino è una soluzione innovativa e di avanguardia.

Una scelta che nasce dall'attenzione per il miglioramento qualitativo e per la tutela del consumatore di fronte alle innumerevoli problematiche del vecchio tappo di sughero. Un sigillo puro e neutro a garanzia della qualità e della longevità.

Con la vendemmia 2007 per la nostra produzione più qualificata dei vini Crus "Ruttars" doc Collio, verrà utilizzata la chiusura in vetro Vino-Lok. Test qualificati e probanti danno ampie garanzie sulla validità della scelta.

Giovanni Puiatti

TRE MOSSE... E SENZA CAVATAPPI

L'idea è nata dalla mente di un dottore, produttore di vino per hobby, che, dopo aver avuto problemi di sentore di tappo con alcune bottiglie, ha preso spunto dalle confezioni dei medicinali proponendo la creazione di un tappo in vetro anche per il vino.



Aprire la capsula esterna, fascetta a strappo



Girare la capsula in alluminio a destra o sinistra a 360° e rimuovere



Solleverare il tappo in vetro VINO-LOK. La bottiglia può essere successivamente richiusa

Save a tree,
drink Puiatti.

No oak aged wines.

www.puiatti.com

puiatti@puiatti.com

Mancando lo scambio d'aria come invece avviene per il sughero, il prodotto potrà rimanere inalterato nel tempo, garantendo al consumatore una garanzia della qualità e longevità. Con la vendemmia 2007 l' Az. PUIATTI ha affidato la produzione più qualificata dei vini Crus "Ruttars" alla chiusura in vetro Vino Lok. Test qualificanti e probanti danno ampie garanzie sulla validità della scelta.