

Livio Felluga - Abbazia di Rosazzo

Sabato 5 marzo scorso , nella splendida cornice dell'Abbazia di Rosazzo, cuore dei Colli Orientali del Friuli, si è tenuta la presentazione dell'ultimo nato di Livio Felluga, **ABBAZIA DI ROSAZZO 2009**.

L'aristocratico uvaggio di Friulano, Sauvignon, Pinot Bianco, Malvasia e Ribolla Gialla, ottenuto dai vigneti coltivati nel cuore di Rosazzo, è stato presentato da Livio Felluga nella cantina storica dell'Abbazia, la più antica del Friuli. La coltura della vite, legata a Rosazzo da una storia millenaria grazie all'opera dei monaci che vi si sono susseguiti, continua ad essere protagonista.



Nazzareno Carusi e Elda Felluga

L'ouverture di questo particolare evento si è svolta con un concerto del maestro Nazzareno Carusi, uno dei pianisti più famosi nel panorama della musica classica che ha eseguito, nella suggestiva chiesa di San Pietro Apostolo, musiche di Franz Liszt *Anni di Pellegrinaggio – Italia, Il Penseroso e Dopo una lettura di Dante (Fantasia quasi Sonata)*.



Da un concerto di note ad un concerto di sapori: alcuni tra i più grandi interpreti della cucina regionale, vicini all'Abbazia, hanno creato per l'occasione degli abbinamenti pensati per esaltare le peculiari caratteristiche di questo raffinatissimo vino. Il Campiello di San Giovanni al Natisone con consommé di crostacei e scampi profumati d'arancio, fiori eduli e ravioli di sedano rapa, La Subida di Cormòns con vermicelli di farina di carrube, listarelle di faraona, mele secche e noci, Il Castello di Trussio con orzotto mantecato con pernice, fischione e mestolone.



Un omaggio al vino, altresì, è stato il racconto inedito che Paolo Maurensig ha dedicato all' eremita Alemanno, leggendario fondatore dell'Abbazia.



La Famiglia in cantina



Livio tra Beniamina e Claudio



Livio e Beniamina

“Oggi –ha esordito *Andrea Felluga*- stiamo celebrando un piccolo tassello di una storia che ha più di mille anni.

Infatti, sebbene le origini storiche dell’Abbazia di Rosazzo siano controverse, la leggenda vuole che già nell’Ottocento un eremita di nome Alemanno si insediassero su questa collina per pregare e meditare. Vi costruì una cella ed un oratorio e deve aver richiamato parecchi discepoli perché sui resti del suo oratorio venne edificato un monastero retto da monaci della Regola di Sant’Agostino. Furono gli Agostiniani che insegnarono alla popolazione locale come coltivare la terra piantando l’ulivo e la vite.



Piero Villotta, Elda Felluga, Pigi Comelli

Nella seconda metà dell'undicesimo secolo il monastero venne elevato al rango di abbazia e nel 1091 gli Agostiniani vennero sostituiti dai Benedettini, che restarono a Rosazzo per più di trecento anni. Vi fu un periodo di grande impulso ed espansione per l'abbazia: il suo territorio nel '200 ricomprendeva parte dell'Istria per spingersi a nord fino a Tarvisio. L'abate di Rosazzo aveva il rango di principe e amministrava la giustizia, sia quella civile che quella penale.



Piero Villotta, Elda Felluga, Pigi Comelli,

Daniele Macorig , Claudio Fabbro

Verso la seconda metà del '300 le cose incominciarono a cambiare: l'abbazia, anche in considerazione della sua posizione dominante sulle strade che la univano a Gorizia, Cividale ed Aquileia, assunse un ruolo strategico sempre più importante a discapito della sua funzione spirituale. A quel tempo iniziò la sua fortificazione e a lungo fu contesa tra la Serenissima e l'Impero Asburgico

Nel '500 iniziò l'era degli abati commendatari, i quali non risiedevano in abbazia ma si limitavano a sfruttarne le rendite. In questo periodo la guida spirituale fu affidata ai padri Domenicani.

E così fino al 1751 quando, a causa della soppressione del Patriarcato di Aquileia, l'Abbazia di Rosazzo venne ceduta all'arcivescovo di Udine, il quale dal Doge di Venezia ottenne pure il titolo di Marchese di Rosazzo, titolo che tuttora mantiene. L'abbazia divenne la residenza estiva dei vescovi di Udine; furono abbattuti i segni delle antiche e fatiscenti fortificazioni per introdurre le statue che ancora oggi ne abbelliscono il belvedere.

Durante tutto questo arco temporale la coltivazione della vite non fu mai abbandonata a Rosazzo. Ne troviamo testimonianza in molteplici documenti che richiamano l'importanza dei suoi vini”.

“Mi piace – *ha proseguito Andrea Felluga*- ricordarne alcuni:

- nel 1341 il patriarca Bertrando minacciò di scomunicare chi non avesse piantato un vigneto dopo aver disboscato una selva a Rosazzo

- nel 1483 Martin Sanudo, inviato a Rosazzo da un abate commendatario per verificare lo stato delle consistenze della abbazia, concluse i suoi diari scritti in versi, essendo egli un poeta, con la frase “qui è perfettissimi vini”

- nel 1596 Andrea Bacci, botanico e medico del Papa, ebbe a scrivere che “i vini di Rosazzo ottennero molte lodi anche alle mense imperiali”

- in “Bacco in Friuli”, un'opera del '700 si decantano i vini del “Roseo Colle”, specificando nelle note che trattasi dei vini dell'Abbazia di Rosazzo... e così via.

Di Rosazzo si innamora anche un signore nato a Isola d'Istria un anno prima che il Re Vittorio Emanuele III visitasse l'Abbazia: **Livio**

compare sulla sua prima etichetta. Stringe una sincera amicizia con monsignor Luigi Nadalutti, don Vigion per gli amici, vicario del Vescovo, che lo vede far crescere la sua azienda. Dopo il terremoto del 1976 e la perdita di don Vigion, l'Abbazia viene restaurata ed i vigneti sono affidati a delle cure che non sono le sue.

Livio Felluga deve restarci male, ma continua a guardare all'Abbazia con grande ammirazione e rispetto.

Abbazia di Rosazzo 2009 incarna l'amore di Livio Felluga per Rosazzo e la sua abbazia. Soltanto le uve migliori sono state scelte per produrre un unico vino. Con tre passaggi vendemmiali - e quindi tre vinificazioni -, Friulano, Sauvignon, Pinot bianco, Malvasia e Ribolla gialla hanno dato corpo ad un vino che vuole essere la più elevata espressione di questo micro territorio. Fermentato con lieviti friulani, affinato in botti di rovere, mantiene la fragranza e la consistenza del paesaggio.

Al naso è raffinato ed intenso. Ancora giovane e composto, lascia già comprendere la sua complessità. Le note floreali, fruttate, speziate e minerali sono armonicamente fuse.

All'attacco di bocca è ampio e fresco, si compatta, per chiudere con una nota leggermente amaricante che ne prolunga la persistenza.

È un vino importante, per quello che è e per quello che rappresenta!

Rosazzo, 5 marzo 2011

Livio Felluga presenta Abbazia di Rosazzo 2009

Abbazia di Rosazzo, 5 marzo 2011

Un'occasione per visitare il complesso abbaziale e godere di un'atmosfera unica tra storia, paesaggio, arte, sapori e cultura a cui Livio Felluga si lega già negli anni cinquanta quando a Rosazzo acquista le sue prime vigne. Fu amore, dedizione, intuizione, caparbità. La sua fu un'opera di recupero e di rinnovamento. Oggi la sua azienda vanta una estensione di duecento ettari e si può dire che la produzione di **ABBAZIA DI ROSAZZO 2009 rappresenti il coronamento della sua carriera. Una vita di amore per questa terra.**



Livio e Bruna Felluga, con Maurizio e Andrea

LIVIO FELLUGA

Prima in campagna e poi in cantina:

è il naturale e rigoroso percorso della qualità. È il principio, da sempre rispettato, che guida le nostre scelte aziendali: prima fra tutte, per le vigne, privilegiare la collina. I dolci declivi del Friuli orientale da sempre sono vocati alla nascita di grandi vini: per la loro felice posizione tra il mare e l'arco alpino, per il particolare microclima, per la speciale composizione del terreno. Ed è qui, fra i Colli Orientali del Friuli e il Collio, che si estendono i 135 ettari a vigneto di Livio Felluga.

Le mani dell'uomo riconoscono il terreno, lo sentono, lo valutano, prima ancora che le analisi ne confermino il carattere.

Per Livio Felluga tale capacità è un'inclinazione naturale, un dono espresso al meglio nella realtà di Rosazzo, nei Colli Orientali del Friuli: una terra di origine alluvionale che è l'alveo ideale per le radici della vite e rappresenta, insieme alla passione degli uomini, la vera ricchezza dell'Azienda.

Rosazzo è una terra amata, riconosciuta nei secoli come emblema della viticoltura e dell'enologia friulana. Livio Felluga, con impegno e dedizione, ha contribuito negli anni a valorizzarla, ottenendo in cambio una qualità eccellente e generose soddisfazioni.

Piantare nuovi vigneti è un'esperienza entusiasmante, il risultato di profonde valutazioni del terreno e del sito, di studi per nuove selezioni clonali e di nuovi sistemi di allevamento;

già pensare a quel vino, a quei profumi e a quegli aromi che dalle nuove viti avranno origin vini Livio Felluga, così inconfondibili per profumi e aromi, sono anche “i vini della carta geografica”, da sempre riprodotta in etichetta: un’antica mappa dei poderi aziendali, segno di un profondo legame con la storia e il territorio. Un legame che trova nel Picolit, il più nobile dei vini friulani, il suo frutto più prestigioso: un vino di grande complessità, caldo e pastoso, che concilia armonicamente sensazioni dolci e acidule; un vino “da meditazione”, delicato e prezioso come il suo colore oro antico. eleganza del Terre Alte - sapiente uvaggio di Tocai friulano, Pinot Bianco e Sauvignon - e la forza del Sossò, accurata selezione di uve Merlot e di Refosco dal peduncolo rosso, rappresentano bene la generosa varietà di toni e sfumature della produzione Livio Felluga.

Il frutto di una sfida iniziata cinquant’anni fa, vinta e rinnovata, continuata dalle nuove generazioni per migliorare ancora.

i sono aromi, profumi, momenti, che fanno ritrovare il ritmo naturale delle stagioni, che riconciliano con il mondo e con la natura. I vini Livio Felluga ci insegnano a riconoscere e ad assaporare un’intera storia, il senso di un lavoro unico e appassionante;

sono vini da apprezzare fino in fondo, per la ricchezza del passato e la forza del presente. Sono vini da gustare con chi stimiamo, con chi sa ritrovare piaceri perduti.

La foresteria è la casa di tutti i nostri ospiti: un’antica residenza di contadini che conserva la sobrietà, il fascino e i caratteri dell’architettura spontanea del territorio collinare.

Ristrutturata con grande rispetto, è simbolo della nostra amicizia per tutti quelli che, come noi, amano la terra e i suoi frutti e si innamorano di questo paesaggio aperto alla luce.

**Lajú i últins ciars da l’úa
a fan cricà il glerín
da li stradelis, rujs
di na ciera senza prinsipi e senza fin.**

***Laggiú gli ultimi carri dell’uva fanno scricchiolare il ghiaino sui
viottoli, rughe di una terra senza principio e senza fine.***

Pier Paolo Pasolini

**Livio Felluga
Via Risorgimento, 1
34071 Brazzano di Cormòns
(Gorizia) Italy
Tel. +39 0481 60203
Fax +39 0481 630126**

www.liviofelluga.it

INFO :

Ufficio stampa:

ATEMPORARYSTUDIO

**Studio giornalistico associato
di Samantha Punis e Giovanna Felluga**

Via Tor San Piero, 14 - 34135 Trieste – Italy | t|f + 39 040 413634 |

info@atemporarystudio.com

Samantha Punis | mob + 39 339 5323693 |

s.punis@atemporarystudio.com

Giovanna Felluga | mob +39 328 417441 | g.felluga@atemporarystudio.com

claudiofabbro@tin.it

Rosazzo, 5 marzo 2011