

La Tunella un tifoso

Profumo di mosto spiegato ai winewriters guidati dal guru Daniele Cernilli

• Claudio Fabbro



gruppo altamente qualificato di "penne del vino" nel cuore dei Colli Orientali per toccare con mano, in una giornata originale ed altamente professionale, quanto di buono si sta facendo in una realtà giovane ed altamente creativa quale è LA TUNELLA. Insieme a Cernilli nomi importanti del giornalismo di settore fra cui Michael Benson, Raffaele D'Angelo ("Informa Cibo"), Mario Gastaldon (ONAV Verona), Paola Ferrara (Thompson International Marketing di Roma), Clara Ippolito (Horeca Magazine Roma), Enzo Di Giacomo e Andrea Bianchi ("Whitecom" Verona).

Il bello della diretta! Ovvero cogliere dai mosti fermentanti le prime anticipazioni organolettiche di quella che sarà la produzione 2011 delle colline di Spessa di Cividale e di Ippolis, insieme ai vignaioli ed agli enologi

che hanno partecipato alle operazioni di questa memorabile vendemmia. Queste le motivazioni che hanno portato un guru della comunicazione enoica di livello internazionale quale è Daniele Cernilli a riunire un

IL FASCINO DELLE VERTICALI

Così è stato che giovedì 22 settembre scorso Marco e Massimo Zorzettig, titolari della tenuta di Ippolis ed il loro enologo Luigino Zamparo

Profumo di mare fra i filari di collina

Anche l'abbinamento enogastronomico, con lo chef **Claudio Moretti** della trattoria "La Barcaneta" di Marano Lagunare chiamato a superarsi in una proposta di crudità e frittelle che hanno stimolato ripetute repliche, è stato posizionato in una location suggestiva e cioè fra i filari di Casa Zorzettig, a pochi metri dalla Pineta di Spessa. Per la cronaca in questa fase dei lavori l'enologo Luigino Zamparo ha guidato la degustazione di due specialità bianche aziendali quali una fresca, salata e giustamente pepata "Valmasia" (ergo: Malvasia istriana rinominata in stile "La Tunella") e l'uva LA LINDA (Friulano, Malvasia e Ribolla in parti eguali). Con piccola pasticceria ed altre sorprese di Claudio non poteva mancare il



passito NOANS (Riesling renano, Sauvignon, Traminer aromatico). Caffè della staffa all'imbrunire e altre prelibatezze che solo le mani d'oro di nonna Gabriella sa proporre, con quel valore aggiunto che riconosciuto alla grazia ed eleganza di Barbara e Romina, hanno concluso una giornata di cui si parlerà a lungo e di cui Cernilli e C. hanno caldeggiato la replica. Con un cordiale arrivederci in Ippolis, vendemmia 2012!

Azienda Agricola La Tunella

Via Del Collio, 14
33040 Ippolis di Premariacco (UD)
Tel: 0432- 716030
Fax: 0432- 716494
info@latunella.it
www.latunella.it

Philippe Drouhin: il futuro nel passato

hanno guidato i giornalisti nelle vigne e nelle cantine, per un'analisi a bocce ferme degli eventi meteo e delle problematiche agronomiche e fitosanitarie e per cogliere

dalle vasche i primi profumi ed aromi. Ampio spazio è stato inoltre dedicato alle verticali, che hanno consentito di verificare la tenuta e la progressione di (Tocai

Friulano dal 2005 al 2010 e successivamente (e questa è stata davvero una scelta apprezzata ed emozionante) di sei annate di "Bianco Sesto" (ovvero Friulano &

Ribolla gialla) e Schioppettino degustati tra i filari, in una giornata ideale impreziosita da una leggera brezza e da un memorabile sole settembrino. ***

La vendemmia 2011 a La Tunella

Marco, Massimo e Luigino hanno riassunto - per la gioia dei registri dei giornalisti - le tappe più significative che hanno portato al raccolto. "Una gran bella primavera" - hanno detto Marco e Massimo - "con temperature al di sopra della media stagionale ha favorito, con una decina di giorni di anticipo rispetto al 2010, il germogliamento della vite". I germogli si sono risvegliati inizialmente nelle varietà precoci come Pinot Bianco, Pinot Nero, Pinot Grigio e Chardonnay per proseguire, immediatamente dopo, in tutte le altre cultivar regionali. Nella seconda decade del mese di aprile il clima è ritornato alla sua stagionalità con valori e parametri meteorologici stabilizzati per il periodo (temperatura, umidità, ore di sole, radiazione solare, pioggia caduta, ecc...). Con queste condizioni atmosferiche la vite ha rallentato il suo eccezionale ciclo di crescita vegetativa e non ha fatto registrare né attacchi di peronospora e oidio.

A metà maggio, con circa 15 giorni di anticipo rispetto alla media, è avvenuta la fioritura. La fase di impollinazione dei fiori è stata favorita da un clima secco e ventilato. Subito dopo la fioritura la pioggia al momento giusto ha contribuito alla pulizia dei grappoli dai residui floreali evitando così futuri attacchi di botrite. Grazie a un clima molto favorevole i trattamenti anticrittogamici sono stati dimezzati rispetto allo scorso anno rendendo così efficace l'azione contro gli attacchi fungini. La giusta distribuzione delle precipitazioni e il caldo, nei primi giorni di luglio, ha fatto proseguire regolarmente le fasi fenologiche della vite. Anche l'invasatura è iniziata con circa quindici giorni di anticipo e già attorno al 10 luglio ha interessato le varietà precoci quali Pinot Grigio e Chardonnay per proseguire con quelle tardive quali Friulano, Merlot, Cabernet e Refosco. "Lo stato sanitario delle uve" - ha proseguito l'enologo Luigino Zamparo - è stato (ed è) ottimo con grappoli sani e ben sviluppati. L'inizio di agosto è stato caratterizzato da notevoli escursioni termiche che hanno favorito in modo particolare Sauvignon, Friulano, Malvasia e Ribolla Gialla. Nella seconda decade di agosto si è stabilizzata, nelle colline di Spessa e Ippis, un'alta pressione con caldo secco e ventilato. Questo ha contribuito a rallentare il processo di maturazione dell'uva e nel contempo a bloccare eventuali attacchi di botrite, contro la quale non è stato eseguito alcun trattamento! La vendemmia per le uve di Pinot nero e Ribolla gialla, base spumante dell'ultimo nato a LA TUNELLA e cioè "IL MILLE" è iniziata, in modo sporadico, dopo ferragosto per proseguire con uve di nuovi impianti a fine mese. Nella prima e seconda decade di settembre si è concentrata gran parte della vendemmia, per proseguire con gli speciali Schioppettino e Pignolo e le uve per i passiti. La resa uva vino è molto buona grazie allo sviluppo degli acini che hanno beneficiato di piogge equilibrate nei momenti opportuni. I primi dati analitici rilevano delle buone acidità sostenute da un equilibrato grado zuccherino.

Le condizioni climatiche ottimali di agosto e settembre, con forti escursioni termiche, sole e giusta ventilazione, garantiscono vini ai massimi livelli qualitativi, ricchi di struttura, profumi, colore e composti aromatici.

E' appena il caso di sottolineare, a conferma di tanto entusiasmo, che nella prima metà di settembre le temperature medie sono state superiori a 22,5 gradi, come in passato si verificò nelle sole eccellenti vendemmie 1997 e 2008!

