

VILLA RUSSIZ, PRODUZIONE E MARKETING A CONFRONTO

Dato per scontato che in ogni cantina che si rispetti – *nel senso che c'è un enologo a rendersene responsabile*– si deve fare un vino “dal buono in su” resta il problema di venderlo.

Ma soprattutto di incassare.

Ecco allora che sempre di più alla figura del tecnico si affianca quella del responsabile commerciale che a sua volta si diversifica per esperienze interne , comunitarie e dei nuovi orizzonti .

Russia e Cina in primis.



Resta poi da verificare se la nozione di “bianchisti d’annata” rifilataci dai “ Vinality-dipendenti” (ovvero quelli che ai primi d’aprile 2013 già esigono di degustare, da bottiglia *definitiva* , etichettata, tappata ed incapsulata anzitempo il vino 2012) fa ancora bene al Vigneto Friuli o se non sia il caso di uscire dal coro per garantire ad un consumatore più evoluto che, se in vigna si lavora bene, anche un Friulano(Tocai) può reggere i 3-4 anni , ed anche più , di anzianità .

Per riunire esperienze e proposte in un cenacolo sereno e propositivo **Silvano Stefanutti**, presidente della **Fondazione VILLA RUSSIZ**, ha riunito a Capriva del Friuli, lo scorso 18 febbraio, alcune figure professionali di elevato livello cui proporre una verticale regionale ed altoatesina di vini da monovitigno (Sauvignon, Pinot grigio, Friulano - Tocai e Merlot) ed uvaggi (Collio e Colli Orientali, con un'aromatica *intrusione* targata Bolzano)



La danza è stata condotta dagli enologi di Villa Russiz **Giovanni Genio** e **Marco Chistè** affiancati, per gli approfondimenti agronomici, dal responsabile di campagna **Giordano Figlieli**.



L'area degli "export manager " era rappresentata, nell' occasione, da

Paolo **Cogolo** (Paesi dell' Est Europa) , **De Zolt**(Germania e Nord Europa) e Cristiano **De Santis**(Inghilterra e Cina) .

La voce triestina è stata quella autorevole di Lucio **Bassanese** , soccorso all' occorrenza dall' *autoctono* Stefano **Brancaleon** e nomi importanti in quota Slow Food e stampa di settore.

La regia dei lavori è stata affidata al presidente di Assoenologi FVG Rodolfo **Rizzi** .



Più che parlare di conclusioni si può parlare di uno stato d'avanzamento dei lavori che ha registrato un raffreddamento locale ed europeo nei confronti dei vini mortificati da note tostate-vanigliate eccessive di barrique nuova e di vini estremi (vale sia per bianchi stramacerati che per i bianco-carta mortificati da filtrazioni violente) .

Tengono bene Pinot grigio e Sauvignon “ puliti e giusti” ma soprattutto riconoscibili quale corretta conseguenza di purezza varietale senza furbesche contaminazioni .

Per gli uvaggi , Collio bianco “nel mirino” , poiché talune varianti aromatiche che ancora si riscontrano anche a breve distanza territoriale accentuano nel consumatore la confusione, portandolo, nel dubbio , ad orientarsi al monovitigno.

Come dire : la Cina è vicina, ma in fatto di professionalità e soprattutto serietà gli interlocutori del Vigneto Friuli sono cresciuti alquanto e non vanno delusi !

Villa Russiz, 18.02.2013

***Nella foto : degustatori
e , in piedi , il presidente Stefanutti***