

I PECORARI, UNA VITA FRA I FILARI

C'era anche un Friulano ,**Francesco Pecorari**, fra i personaggi premiati il **20 ottobre 2010** a Torino nel corso della presentazione della nuovissima guida "Slow Wine" di Slow Food. I curatori guidati dal carismatico Carlo Petrini individuarono negli uomini, nelle loro idee, nelle loro vigne e nei loro vini il perno su cui ruotare la nuova informazione del vino.



Francesco Pecorari

Seguendo questa filosofia quattro grandi vignaioli ricevettero un premio speciale per una vita dedicata anima e corpo a questo prodotto della terra. Francesco Pecorari nacque a San Lorenzo Isontino nel 1930, ed iniziò la sua attività all'interno di una famiglia rurale numerosa ed unita. Nel 1954 cominciò la sua "avventura" in proprio

ed è di quell'anno il suo primo vigneto (Picol). Negli anni Sessanta sviluppò la sua attività viticola, coinvolgendo tutta la famiglia e mettendo le basi per la nascita di **Lis Neris**.

Ricorsi storici : Friulano & Friends 2014 ha riconosciuto al (Tocai) **FRIULANO di LIS NERIS** , un bianco meraviglioso e caratteristico creato da **Alvaro Pecorari** , la palma del migliore , premiandolo nell'ambito della manifestazione PREMIO COLLIO & ATTEMS, Lucinico 28 giugno scorso .



Alvaro Pecorari (fra Biscontin e Cocco)

Un premio alla famiglia, alla carriera e, perché no , al vino più amato dai Friulani.



Lis Neris

s.s. Agricola

Via Gavinana, 5

34070 San Lorenzo Isontino - GO

Tel 0481 80105 Fax 0481 809592

lisneris@lisneris.it

www.lisneris.it –

Nella foto : **Alvaro PECORARI** , titolare di LIS NERIS , premiato dal presidente del Consorzio delle DOC FVG , **Biscontin**, con Paola **Coccolo-ERSA-** a Lucinico(GO) il 28.06.2014 (ph fabbro)

LIS NERIS
amarcord
2003-2006

UN VINO
“ FATTO IN PARADISO”
da
ALVARO PECORARI
Vignaiolo in
S. Lorenzo

di Claudio Fabbro

“Adesso ci siamo” . Ci siamo perché siamo arrivati a costituire la Fondazione dedicata a Francesca e, ci siamo, perché siamo pronti a partire con un impegno umanitario che, proprio Francesca, portava nel cuore: aiutare – sul piano dell’assistenza sanitaria di base, dell’istruzione e della formazione professionali – i bambini sfortunati del Sud-est asiatico. Quei bambini e quei fanciulli che Francesca aveva conosciuto nei suoi viaggi in Oriente. Il loro sguardo le aveva toccato l’anima... e di quegli occhi e sorrisi mai si stancava di raccontare.

Oggi, a un anno dall’improvvisa scomparsa di Francesca, la sua famiglia e i suoi amici hanno pensato di ricordarla fondando un’associazione avente le caratteristiche di un’organizzazione non lucrativa di utilità sociali (una Onlus) con lo scopo di dedicarsi proprio a progetti di solidarietà sociale a favore principalmente di bambini (dal periodo dell’infanzia fino alla fanciullezza), che si trovano in situazioni di disagio familiare, economico, fisico o psichico, con l’obiettivo di poter dare loro un avvenire migliore.

Una speranza che vive attraverso la Fondazione Francesca Pecorari la cui realizzazione, attraverso interventi concreti e specifici, è affidata al P.I.M.E. (New Humanity), un’organizzazione di ispirazione cattolica che con i suoi progetti e la sua esperienza sul campo potrà garantire maggior efficacia alle iniziative che si intraprenderanno” .

Così scriveva il 19 dicembre 2003 Alvaro Pecorari , vignaiolo importante in S.Lorenzo (GO) che un destino avverso aveva privato della sua Francesca in una

sera come tante, ad un 'ora normale ed a pochi metri da casa ; dunque su una strada percorsa decine di volte e pertanto ben nota .

Un evento di quelli che ti cambiano la vita ma a cui Alvaro , Lorena e la figliola più piccola, Federica, hanno saputo reagire proprio per perpetuare il ricordo della loro amata Francesca .

Con me molte persone di buoni sentimenti hanno prontamente aderito alla Fondazione che dopo l'iniziale rodaggio è entrata a pieno regime portando a buon fine tutte le iniziative che si era prefisse , accendendone ulteriori, di cui diremo .

UN ANNO DI INIZIATIVE PER AIUTARE I BAMBINI DEL MYANMAR

“ Oggi Francesca è la speranza di una vita migliore per centinaia di bambini nel Myanmar!

Con commozione ed orgoglio Alvaro così rappresentava tutta la sua gioia per un primo traguardo, già raggiunto a dicembre 2005.

“ Pensare positivo, essere reattiva e propositiva era il suo modo di affrontare le difficoltà; con questo spirito è nata la sua Fondazione, si sono sviluppati i primi contatti in Myanmar, e una serie di iniziative che sono ormai giunte alla loro seconda edizione.

Il concerto “Phoenix Night”, il premio “Francy for Art” e il vino “Fatto in Paradiso” sono gli strumenti attraverso i quali le istituzioni e la gente è stata coinvolta nel progetto per la costruzione di una scuola per i bambini di War Kra, attiva ormai da 6 mesi. Un impegno che prosegue e che porterà il sorriso sul volto di altri bambini. Presto infatti partiranno i lavori per la costruzione di un nuovo edificio scolastico, sempre nello stesso distretto rurale”.

L'ultimo appuntamento dell'anno 2005 per sostenere le iniziative che la onlus Francesca Pecorari ha intrapreso a favore dell'infanzia più povera, è stato il concerto natalizio del prestigioso coro “Il Polifonico di Ruda e del Friuli Venezia Giulia”, diretto da Fabiana Noro, martedì 20 dicembre nella chiesa parrocchiale di S. Lorenzo (GO)

Musica, arte e solidarietà con l'obiettivo di fare felici tanti bambini!

Arte senza confini: Francy for Art

Ed arriviamo a maggio 2006 :

Tre Istituti d'Arte della regione Friuli Venezia Giulia ed il Liceo Artistico di Nova Gorica (Slovenia) di nuovo insieme per la seconda edizione di “Francy for Art” – concorso per un'opera d'arte - ideato e promosso dalla Onlus Francesca Pecorari di San Lorenzo Isontino (GO).

Il Premio, nato per ragioni di cuore, è diventato un'occasione concreta per promuovere giovani artisti con l'apporto dell'esperienza di qualificati studiosi ed operatori del settore artistico. Componenti la giuria di Francy for Art: Riccardo Baldassarri, Guido Cecere, Monica Faccio, Angela Madesani e Valentino Turchetto. Le sedici opere partecipanti, quattro per ciascun Istituto d'arte (Udine, Gorizia e Trieste e Nova Gorica selezionate rispettivamente da: Paolo Toffolutti, Bruno Medeot, Renzo Grigolon e Milovan Valiê), sono state realizzate da studenti sotto i vent'anni che esprimono attraverso l'arte i sogni, il desiderio di conoscere, il bisogno di scoprirsi e di vivere. La seconda edizione del concorso, dedicata alla ricerca fotografica ed al tema "Persona", ha voluto concentrarsi sullo studio, la rappresentazione e l'interpretazione del volto e della figura della società contemporanea, nella loro identità e nella relazione con gli altri, attraverso il linguaggio della fotografia.

La premiazione dell'opera vincitrice e l'inaugurazione ufficiale della mostra delle opere in concorso, esposte accanto ad alcuni lavori dell'Accademia d'Arte di Venezia, è avvenuta sabato 27 maggio scorso negli spazi di Villa Lis Neris a San Lorenzo Isontino, sede della Onlus.

Domenica 28 maggio, l'esposizione è rimasta aperta al pubblico .

Un catalogo con le note critiche dei selettori e la presentazione di Laura Safred, critica d'arte e docente di Storia dell'Arte all'Accademia di Belle Arti di Urbino documenta l'esposizione delle opere in concorso.

Nel nome di Francesca si stanno costruendo scuole in Myanmar (ex-Birmania) per aiutare un'infanzia senza spensieratezza, serenità e scolarizzazione.

Oggi Francesca è la speranza di un futuro migliore per tanti bambini!

Comprenderà bene, il lettore, come sia difficile per chi scrive trattare di viticoltura ed enologia dopo il coinvolgimento emotivo che suscita prendere coscienza del significato di tali vicende ed iniziative .

Ci proveremo egualmente.

Alvaro Pecorari appartiene ad un patriarcato importante e singolare per il Friuli e l'Isontino , che si è ritagliato una storia nella storia operando per generazioni in un triangolo ad alta vocazione vitivinicola che unisce S.Lorenzo (con Lis Neris di Alvaro) a Villanova di Farra(Silvio Jermann) e Mariano del Friuli (" Vie di Romans" di Gianfranco Gallo) .

Tre cugini molto uniti che, seppur con percorsi paralleli, hanno caratterizzato l'evoluzione della qualità e dell'immagine del territorio con l'entusiasmo degli anni giovanili ed il supporto d'esperienza dei genitori, tuttora legati da un rapporto affettivo singolare in parentele così composite e numerose.

Il giovane vignaiolo di cui stiamo parlando rappresenta la quarta generazione della famiglia, insediatasi in S.Lorenzo alla fine del XIX secolo (pare fosse il 1879) , iniziando prontamente la coltivazione della vite in quattro distinti crù posti a sud-ovest dell'abitato : **GRIS, PICOL, JUROSA e NERIS**.

Negli gli anni ' 90 Alvaro ha voluto dare una svolta decisiva all'azienda , ristrutturando completamente gli oltre 45 ettari di vigne condotti direttamente ed inconfondibili per il classico sistema d'allevamento Guyot correttamente infittito e dotato d'impianto fisso d'irrigazione di soccorso, con inerbimenti a file alterne ed una continua ricerca in materia di vivaismo viticolo, selezioni clonali mirate e ben collaudate al fine di diversificare le tre linee produttive.

Stiamo parlando di quella **tradizionale**(Pinot grigio, Sauvignon, Chardonnay, Fiori di campo e Cabernet sauvignon), le **selezioni** (Gris-Pinot grigio, Picol-Sauvignon e Juros-Chardonnay) ed infine le **riserve** (Lis, Confini, Tal Luc, Lis Neris ed, appunto, " Fatto in Paradiso").

La mano d'Alvaro si sente e la personalità delle diverse linee è logica conseguenza del buon lavoro fatto in campagna.

Ci limiteremo, in questa sede, a commentare due dei tanti fiori all'occhiello della LIS NERIS .

Ad esempio la riserva " **CONFINI** " , che ha goduto di una passerella privilegiata e premiata alla Gostilna DEVETAK di S.Michele del Carso, proprio nell' ambito di **Cucina senza confini** , la felice iniziativa organizzata dal Ducato dei Vini Friulani e conclusasi , con " **CONFINI**" pure in vetrina , AL DOGE di villa Manin , lo scorso 5 maggio.

Ce lo spiega Alvaro :

" CONFINI " IGT 2004

Confini: un nome provocatorio per un vino solare, frutto di vendemmie particolari, raccolte tardivamente.

L'idea originaria vuole esaltare il potenziale del Pinot Grigio, vitigno che ha un ruolo determinante nella realizzazione di questa cuvee'.

I vigneti sono piantati a San Lorenzo Isontino, sulla riva destra del fiume Isonzo, nella parte più bella di un piccolo altopiano di ghiaie profonde, trascinate a valle dalle acque di scioglimento dei ghiacciai delle Alpi Orientali.

In questo ambiente il clima favorisce la maturazione lenta con il risultato di dare uve più solide e meglio bilanciate con aromi e gusti più ricchi.

Dopo otto annate di produzione (la prima è stata il '97), le proporzioni dell'assemblaggio possono essere così riassunte:

- *Pinot Grigio* 40%
- *Gewürztraminer* 40%
- *Riesling Renano* 20%

Il Pinot Grigio è l'asse portante di questo vino al quale conferisce struttura, ampiezza, morbidezza e calore.

Il Traminer è decisivo per la qualità aromatica delle sensazioni olfattive.

Il Riesling è determinante per il raggiungimento di un giusto equilibrio acido e per esaltare la complessità aromatica e gustativa.

Dei tre vitigni solo i primi due vengono raccolti tardivamente e sempre gli stessi fermentano e maturano in legno; al Riesling quindi viene riservato un trattamento meno speciale, proprio per garantire al meglio le sue caratteristiche varietali.

In sintesi tre vitigni così diversi per un vino così unico, frutto delle caratteristiche territoriali e della combinazione di note di sovrasmaturazione "mediterranee" su registro liquoroso dal ricordo "nordico" **un sole freddo nel bicchiere.**

Ed ecco , a seguire, la scheda tecnica della riserva creata in ricordo di Francesca :

FATTO IN PARADISO

Indicazione geografica tipica

Comune di produzione: San Lorenzo (Go)

Vigneto: Gris

Eta' media: 10-15 anni

Natura del terreno: Altopiano ghiaioso calcareo (60mt slm)

Vitigni: Riesling renano, Sauvignon Blanc

Sistema di allevamento: Guyot - 5200 viti/ha

Resa: 40/45 hl/ha

Vendemmia: Manuale - Tardiva

Pressatura: Pneumatica

Fermentazione: In botti di rovere francese da 500 litri (22/24 ° C)

Maturazione: Sul deposito fine negli stessi contenitori della fermentazione

Imbottigliamento: a 10 mesi dalla vendemmia

Commercializzazione: a 14 mesi dalla vendemmia

Produzione annua: 930 Magnum da 1,50 Litri, 200 Magnum da 3,00 Litri.

Azienda Agricola
LIS NERIS

Via Gavinana, 5
34070 San Lorenzo (GO)
tel. 0481.80105
fax. 0481-809592
lisneris@lisneris.it

inoltre :

Fondazione
Francesca Pecorari
Onlus

Via Gavinana, 5
34070 San Lorenzo Isontino (GO)
tel. 0481.80105
cell. 335 226524 oppure 347 9764530

info@francy.org
www.francy.org