GUIDA ORO I VINI DI VERONELLI 2015

SEMINARIO VERONELLI & CONSORZIO COLLIO

I PRESTIGIOSI “SOLE 2015”

Fra i premiati anche l’azienda di Massimo D’Alema

e, per il “Vigneto Friuli”, LA VIARTE (Prepotto) e VILLA RUSSIZ(Capriva)

È stata la splendida cittadina di Gradisca d’Isonzo, tra le colline del Collio rinomate per l’eccellente produzione vitivinicola, a ospitare martedì 21 ottobre scorso la presentazione nazionale della **Guida Oro I Vini di Veronelli 2015** e a svelare gli attesissimi **Sole 2015**, i premi assegnati ai venti vini che più hanno emozionato i curatori della storica pubblicazione, Gigi Brozzoni e Daniel Thomases.

Robert Princic

La Guida, pietra miliare della cultura gastronomica italiana, si conferma un vademecum irrinunciabile per professionisti e appassionati. La presentazione del volume presso il Nuovo Teatro Comunale della cittadina friulana ha visto la partecipazione di: **Andrea Bonini,** direttore del Seminario Veronelli; **Robert Princic,** presidente del Consorzio di Tutela dei Vini del Collio e **Linda Tomasinsig,** sindaco di Gradisca d'Isonzo.

«I Sole 2015, protagonisti di una splendida degustazione, nascono da venti aziende come originali interpretazioni di altrettanti terroir. In essi Gigi Brozzoni e Daniel Thomases hanno colto racconti di luoghi, storie fatte di terra, di viti e di persone che il Seminario Veronelli con questo riconoscimento vuole valorizzare. Non per forza questi vini hanno conseguito un punteggio elevato in degustazione: sono, infatti, vini d'emozione, bottiglie, cioè, di cui Gigi e Daniel si sono in qualche modo innamorati. Per questo vorrei invitare i lettori a mettersi alla ricerca di storie e di emozioni in ogni vino che avranno occasione d'assaggiare nei prossimi mesi, scegliendo tra le oltre 15.000 etichette recensite. La sorprendente scoperta del particolare, l'incontro vero con un vignaiolo e il suo territorio, con chi, quotidianamente, si "prende cura della terra" è sempre un'esperienza preziosa. Perché il vero valore dell'agroalimentare italiano sta nelle relazioni sociali, nelle competenze diffuse e, contemporaneamente, nell'individualità irripetibile di ciascun territorio.» - ha dichiarato **Andrea Bonini, direttore del Seminario Permanente Luigi Veronelli.**

«Ospitare la presentazione della Guida Oro I Vini di Veronelli 2015 e diventare così palcoscenico per la consegna dei prestigiosi Sole 2015, è

stato per noi un grande onore. Da troppi anni il Seminario mancava dal Friuli Venezia Giulia, regione che ha dato i natali ad alcuni dei più grandi vini d'Italia e molto amata da Luigi Veronelli, giornalista che per primo ha diffuso il concetto di eccellenza gastronomica come elemento essenziale del patrimonio culturale collettivo. È questo, inoltre, per noi, un anno speciale: il Consorzio Collio festeggia i suoi primi cinquant'anni, confermandosi tra i più importanti distretti enologici nazionali, frutto di esperienze singole e vicende collettive che si distinguono per storia e collocazione geografica. La nostra volontà è che con un impegno costante e quotidiano questo racconto di unicità possa perpetuarsi nel tempo, migliorandosi con intensità e dinamismo» - ha commentato **Robert Princic, presidente del Consorzio di Tutela dei Vini del Collio.**

A conclusione della presentazione, il Seminario Permanente Luigi Veronelli ha rivolto un sentito ringraziamento a tutti coloro - in primis le aziende associate - che hanno reso possibile la pubblicazione della ventisettesima edizione della Guida Oro I Vini di Veronelli.

L'evento si è concluso con la degustazione dei vini premiati , in abbinamento a sapori del territorio, presso la sala Bergomas di Gradisca , in collaborazione con la Delegazione ONAV di Gorizia .

I VINI DEL COLLIO:

UN PATRIMONIO UNICO DI VITIGNI AUTOCTONI ED INTERNAZIONALI

Il Collio è una zona viticola conosciuta in tutto il mondo per la sua varietà di vini bianchi, caratterizzati da una spiccata mineralità e una grande longevità.

Questa zona collinare, collocata fra le Alpi Giulie ed il Mare Adriatico, crea un microclima assolutamente unico per ventilazione ed escursione termica, in grado di sposarsi perfettamente con la "ponca", il caratteristico terreno del Collio fatto di marne di origine eocenica, ideali per la coltivazione della vite.

Il Collio richiama alla mente uno stupendo susseguirsi di declivi dove vengono prodotti i migliori vini bianchi d'Italia da vitigni autoctoni quali Malvasia, Ribolla Gialla e Friulano, accanto ad un universo di vitigni internazionali.

I vitigni autoctoni del Collio:

Dire autoctono nel Collio, significa fare riferimento essenzialmente a quattro grandi vitigni:

Malvasia: E' presente da molti secoli nel Collio, dove ha trovato il suo habitat ideale. E' caratterizzato da un colore paglierino chiaro con riflessi verdi ed un profumo netto che richiama la frutta esotica ed il pepe bianco. Al palato si presenta asciutto, fresco, vivace e di buon corpo. E' ottimo come aperitivo, ma accompagna bene anche minestre, risotti e pesce.

Ribolla Gialla: E' il più antico vitigno autoctono, del quale si trovano ancora i segni di viti centenarie nella microzona di Oslavia. I primi documenti che ne testimoniano la presenza risalgono addirittura al 1300. Ha un colore paglierino vivace e un profumo elegante ed intenso. Se vinificata in legno o macerata, la Ribolla gialla diventa rotonda, con note più intense. Predilige frutti di mare e piatti delicati di pesce.

Friulano: E' uno dei più famosi e rinomati vini della zona fino al 2007 chiamato Tocai Friulano. Ha un colore paglierino con caratteristici riflessi verdolini ed un delicato aroma fresco vegetale e sentore di mandorla. Il sapore è pieno, di corpo, armonico. Nel Collio viene usato come aperitivo, ma è ideale anche da abbinare a piatti di pesce e grigliate di carni bianche. E' particolarmente adatto ad accompagnare il prosciutto crudo locale.

Picolit: E' un vino nobile e rarissimo, dal colore giallo paglierino con riflessi dorati più o meno intensi, profumo coinvolgente e piacevole, che ricorda i fiori di campo ed il miele d'acacia. Il sapore è dolce, ampio, vellutato. E' perfetto come vino da meditazione.

La vera essenza e anima del territorio, progetto ambizioso del Consorzio di Tutela, è il **Collio Bianco:** frutto dell'assemblaggio di uve diverse, ha in sé tutte le caratteristiche della sua terra e dei suoi produttori.

Il panorama dei vitigni bianchi internazionali:

Nel Collio trovano perfetta espressione una grande varietà di vitigni bianchi internazionali. Tra questi spicca il Pinot grigio, con il suo caratteristico colore paglierino e vaghi riflessi cinerini, il suo profumo intenso, solida struttura e persistenza. Risalgono al 1847 le prime analisi del mosto del Pinot grigio o Rűlander.

Gli altri vitigni internazionali della zona sono: Chardonnay, Pinot Bianco, Müller Thurgau, Riesling, Sauvignon, Traminer Aromatico.

I vini rossi del Collio:

Il vino rosso più caratteristico è il Collio Rosso, che si ottiene dall'unione dei più pregiati vitigni a bacca rossa del territorio, ed è riservato esclusivamente alle annate più importanti. E' un vino di grande pregio e finezza, di corpo e struttura, molto persistente, adatto all'invecchiamento e alle grandi occasioni.

Gli altri vini rossi del territorio sono: Collio Cabernet, Collio Cabernet Franc, Collio Cabernet Sauvignon, Collio Merlot.

IL PREMIO COLLIO

Nel 2003 è nato il Premio Collio, per volontà del Consorzio di Tutela, in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Udine, il MIB School of Management e l'ARGA Friuli Venezia Giulia, in onore del Conte Sigismondo Douglas Attems di Petzenstein.

L'iniziativa istituisce un concorso che intende valorizzare le attività che abbiano portato un valido contributo, sul piano scientifico, applicativo e divulgativo, nei settori della viticoltura, dell'enologia e della valorizzazione del territorio del Collio. Esso si articola in tre sezioni: miglior tesi di laurea, miglior dottorato di ricerca e miglior articolo giornalistico-divulgativo. Nella sezione dedicata al giornalismo, sono previsti premi sia per gli articoli della stampa nazionale che internazionale.

Grazie alla Facoltà di Architettura dell'Università di Gorizia, ad esempio, dal 2011 è stato avviato uno studio che promuove un uso del territorio che armonizzi viticoltura ed urbanistica. Esso presenta particolare attenzione all'impatto ambientale, al mantenimento ed alla conservazione delle originalità, ma anche alle innovazioni tecnologiche più avanzate ed attente all'ambiente.

Dal 2009 al 2011, c'è stato inoltre, il Premio Collio Cinema. Creato dal Consorzio di Tutela e dalla Transmedia Spa, in collaborazione con la Camera di Commercio di Gorizia e il laboratorio Crea del Dams Cinema di Gorizia, per promuovere il territorio e offrire la possibilità ad autori affermati o emergenti, a studenti e aspiranti sceneggiatori, di esprimere la propria creatività in campo cinematografico. Agli autori veniva richiesto di cimentarsi in cortometraggi che abbiano la loro ambientazione nel Collio.

IL COLLIO: UN MOSAICO DI ESPRESSIONI

Il territorio

Antichi vigneti, piccoli borghi, riserve naturali e boschive si rincorrono su morbide colline, che sorvegliano un territorio suggestivo dal microcosmo unico, ricco di differenti tradizioni e dalla storia millenaria. Questo è il Collio, una mezzaluna di dolci pendii soleggiati, che si estende in provincia di Gorizia, nel Nord-Est d'Italia, tra le Alpi Giulie e il mar Adriatico, ai confini con la Slovenia. Le particolari condizioni ambientali di questa zona hanno favorito lo sviluppo di una viticoltura di pregio e la produzione di vini bianchi eccellenti, fin da tempi antichissimi.

L'area del Collio, tra Judrio a ovest e Isonzo a est, si estende per una superficie di 1500 ettari vitati all'interno di **otto** dei venticinque **comuni** della provincia goriziana: **Capriva, Cormòns, Dolegna del Collio, Farra d'Isonzo, Gorizia, Mossa, San Floriano del Collio e San Lorenzo Isontino.** Il territorio è costituito da una serie di rilievi eocenici e paleocenici, intervallati da stretti valli di dimensioni ridotte, fatta eccezione per l'estesa piana del Preval.

Il clima si caratterizza per la presenza di estati calde ma non afose e inverni abbastanza freddi e discretamente piovosi. **Le temperature** medie estive sono di 21,5-22,5°C e le medie invernali di circa 4°C; **le precipitazioni** medie annue sono di 1350-1400 mm.

Il clima mite, che caratterizza questo lembo di terra, è influenzato dalle correnti calde del mare Adriatico, che mantengono l'uva asciutta, e dallo scudo protettivo delle montagne a nord, che protegge dai venti freddi.

Il suolo, denominato **Ponca**, è composto da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica, che conferiscono ai vini quella caratteristica impronta di mineralità e salinità.

Il Collio, estrema appendice nord orientale italiana, è da sempre, per la sua posizione geografica e le sue vicende storiche, un crocevia di culture, persone e eventi, terra di confine dalle mille sfaccettature,

dove i protagonisti assoluti sono la vite e il vino. Qui si susseguono colline per **1500 ettari di superficie vitata**. I vigneti si sviluppano su una sequenza di declivi, lungo ampie superfici esposte a mezzogiorno, in un ambiente meraviglioso ed incontaminato, senza fabbriche ed interventi urbanistici, che mantiene tutto il suo fascino naturale. In questa zona, dalla biodiversità unica in Italia, viene prodotta un'ampia varietà di vini DOC, in particolare bianchi, sia da vitigni internazionali, che qui hanno trovato il loro habitat, che da vitigni autoctoni. L'alta qualità della produzione unita alla capacità di innovare e alla lungimiranza delle genti del Collio ha portato questo territorio ad una grande notorietà, a livello nazionale ed internazionale.

La storia

La coltivazione della vite nel Collio ha origine antichissime, risalenti **all'epoca romana**. La produzione dei vini intorno alla metà del terzo secolo d.C. era così diffusa da consentire all'imperatore Massimino, proveniente dalla Tracia e diretto all'assedio di Aquileia, di requisire nel Collio una quantità di botti e tini tale da ricavare legname sufficiente a costruire un ponte sull'Isonzo, alla Mainizza, presso Gorizia, per il transito delle sue legioni.

In questa epoca, la produzione dei vini era già affermata e continuò anche successivamente, durante il periodo della **Serenissima** e della **dominazione degli Asburgo**.

A partire dal '500, le viti coltivate in questa zona venivano apprezzate in tutta Europa: dalla Serenissima Repubblica di Venezia all'imperatore Carlo V, dallo Zar di Russia a Vienna capitale dell'Impero austro-ungarico.

Ancora il veneziano Faustino Moisesso, che fu protagonista e puntuale cronista della "Guerra degli Uscocchi", nella sua opera letteraria "Historia della ultima guerra in Friuli", narrando di racconti di saccheggi durante la Serenissima, parlava dettagliatamente della natura delle ricchezze costituenti il bottino, che comprendevano sempre grandi quantità di "vini squisitissimi". Questi vini erano noti e

ricercati da tempo immemorabile presso le antiche Corti d'Europa, e in particolare dalla Repubblica di Venezia e dalla Corte Imperiale Asburgica.

La viticoltura moderna ha inizio nella seconda metà del 1800: diverse vicende storiche testimoniano come già in questa epoca sia presente quella propensione alla ricerca e all'innovazione in campo viticolo, che sempre caratterizzerà il territorio del Collio.

La viticoltura del Collio: cinque date storiche da ricordare

- **1780** la presenza di una classificazione dei cru nella contea di Gorizia, dove le tasse venivano pagate in base alla qualità delle uve
- **1869** il conte francese Teodoro de La Tour sostituisce alcuni vitigni locali di scarsa qualità con pregiate varietà di uve francesi e tedesche, dando una svolta alla viticoltura del Collio
- **1872** su iniziativa di alcuni produttori, nasce una prima forma associativa: si tratta di una realtà progenitrice del Consorzio, che nessuna altra zona d'Italia poteva vantare all'epoca
- **1891** Il quarto Congresso enologico austriaco si tiene a Gorizia. Con questo si delibera di ricostruire i vigneti devastati dalla filossera attraverso l'innesto delle varietà europee su piede americano
- **1964** pochi anni dopo l'emanazione delle leggi che istituivano in Italia le Denominazioni di origine controllata, nasce il Consorzio di tutela dei vini del Collio, per iniziativa del conte Sigismondo Douglas Attems, che ha la lungimiranza di unire i produttori locali, incentivando l'eccellenza della qualità del vino prodotto
- **1968** Il Collio, tra i primi in Italia, ottiene il riconoscimento della Denominazione d'origine controllata

COLLIO E DINTORNI: NON SOLO VINO

Nel Collio, la grande tradizione vinicola, il paesaggio, l'offerta culturale e turistica si integrano perfettamente.

Questo lembo di terra racchiude scorci di grande bellezza: fiumi, montagne, pascoli, boschi di robinia, colline, vigneti e frutteti, lagune. Si tratta di un territorio dal patrimonio storico e culturale enorme,

variegato di contrasti ed influenze diverse, che vede alternarsi castelli, chiese solitarie, borghi, leggende e poesie in lingue diverse.

Il modo migliore per conoscere il territorio è iniziare a percorrere la "Strada del vino e delle ciliegie", tra l'altro la prima fondata in Italia, nel 1963, che da San Floriano, alle porte di Gorizia, raggiunge Dolegna.

E' possibile visitare i luoghi dove la Prima guerra mondiale ha lasciato i segni più cruenti, come testimoniano i diversi itinerari della Grande Guerra ed, in particolare, l'Ossario di Oslavia, che ospita le spoglie di 60 mila caduti. Sono però anche zone di castelli, torri e manieri, costruiti dalla nobiltà del passato, come il castello di San Floriano del Collio, il castello di Spessa, il castello di Cormons e il castello di Ruttars. Ci sono poi i percorsi proposti dalla Strada dei Vini e Sapori del Goriziano tra i dolci pendii del Collio, alla scoperta di aziende agricole, strade di campagna, sentieri, boschi, ciliegi, parchi e vigneti.

Il Collio è un inno alla natura, dove il turista può trovare accoglienza e ristoro in agriturismi, locande, cantine, trattorie e botteghe del vino.

La cucina del Collio

La tradizione gastronomica del Collio risente delle influenze culturali e storiche che il territorio ha subito nel corso dei secoli. E' il punto d'incontro di ricette provenienti da popoli latini-slavi, friulani, austriaci e tedeschi e, nel raggio di pochi chilometri, la varietà dei cibi assume specificità diverse. E' una cucina rustica ed elegante al tempo stesso, stagionale, che esprime tutto il suo carattere internazionale.

I piatti tipici sono costituiti prevalentemente da selvaggina: lepre, capriolo, e cinghiale, preparati anche alla maniera ungherese e austriaca. La carne di maiale occupa un posto di rilievo sia come protagonista di antipasti che di grigliate. Noti anche i bolliti di carni varie e il prosciutto cotto nel pane, serviti con salsa di *cren* (radice di rafano). Tra i primi piatti spiccano: la pasta fatta in casa e tagliata a strisce, condita con sughi d'arrosto e selvaggina, gli gnocchi di semolino e patate ripieni di susine e conditi con burro fuso e cannella; le minestre di verdura, in particolare la "Jota", fatta di fagioli e crauti, arricchita con carne di maiale.

La tradizione contadina ha trasmesso anche le saporite frittate con asparagi, germogli di luppolo selvatico ed altre erbe spontanee. Atri

prodotti tipici della zona sono: l'olio d'oliva fatto in Collio della storica varietà Bianchera, il prosciutto di Cormons affumicato al fuoco di legno di ciliegio e alloro. Ispirati alla tradizione mitteleuropea sono i caldi strudel di mele, pinoli e uvetta e le crostate di frutta, nonché la più nota "Gubana goriziana, il cuguluf, la Linzertorte".

CARTA D'IDENTITA' DEL COLLIO

Segno distintivo	Logo della denominazione	
Produttori	Quasi 300 produttori tra viticoltori e imbottigliatori	
Dimensione media aziendale	4 ettari	
Ettari vitati DOC	1.400	La zona D.O.C. Collio comprende circa 1500 ettari di vigneti collinari specializzati
Produzione annua per ettaro	Diciplinare 110q./Ha	
Caratteristiche del terreno	Collinare, con terreni costituiti da marne ed arenarie stratificate, che	Il Collio è una mezzaluna di discese e di salite incastonata nel

	prendono il nome di “ponca”	centro di quella che un tempo era conosciuta come la contea di Gorizia. Alle spalle ci sono le cime delle Alpi Giulie, che proteggono dai venti freddi del Nord, mentre davanti il mare Adriatico mitiga le temperature. Il terreno è costituito da una marna, la Ponca, che dà straordinari vini bianchi.
Microclima	Mite e temperato, discrete escursioni termiche tra giorno e notte	
Varietà autoctone	Ribolla gialla, Malvasia istriana, Friulano, Picolit	
Varieta coltivate	Pinot grigio, Pinot bianco, Sauvignon, Chardonnay, Riesling, Müller, Traminer, Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvognon e Pinot nero	

Mercati esteri	Europa, nord America, alcuni mercati asiatici	
Il prodotto rappresentativo del territorio	Collio bianco	Codificato con disciplinare nel 1968, Il Collio Bianco è un vino bandiera del territorio, prodotto da 100 aziende e ottenuto da un blend di diverse varietà secondo la libera interpretazione dell'enologo, nell'ambito delle varietà riconosciute dal disciplinare.
Anno fondazione Consorzio Tutela Vini Collio	1964. Nel 1975, tra i primi in Italia, ottiene l'incarico ufficiale alla vigilanza 2012 Erga omnes	

INTERVISTA PRESIDENTE

Robert Princic, classe '75, è dal 2013 alla testa del Consorzio Collio Carso. E' il più giovane Presidente del Consorzio. Perito agrario con un master in Business nel settore vitivinicolo, nasce e cresce nell'azienda di famiglia, dove sviluppa la passione per l'enologia ed il vino.

Presidente, il Collio è una zona di grandi vini bianchi, conosciuta in tutto il mondo. Ma cos'è che distingue questa terra?

Il Collio è un territorio di grandi tradizioni che, proprio per la sua posizione geografica, risente di influenze culturali e storiche diverse. Crocevia di popoli, crogiolo di lingue diverse, quest'area ai confini nord orientali italiani, a due passi da Austria e Slovenia, presenta tutta la complessità e la ricchezza di una zona di confine. Il Collio è da sempre legato all'attività vinicola, in particolare alla produzione di vini bianchi, autoctoni ed internazionali, che qui hanno trovato la loro massima espressione. E' inoltre una terra che fin dal passato ha saputo dimostrare tanta lungimiranza e capacità di innovazione in campo vinicolo. Già a fine '800, ad esempio, in un periodo storico particolarmente florido, quando il Collio era sotto la dominazione austriaca, qui esisteva una prima forma di aggregazione tra produttori di vino, che anticipava l'attuale Consorzio.

Quali sono dunque gli elementi che hanno permesso a questa terra di diventare un riferimento a livello internazionale?

Il Collio è un territorio di grandi produttori, animati da una forte passione. A muovere i viticoltori e le cantine è proprio questa continua ricerca della qualità, che ha permesso alla viticoltura di crescere. Possiamo vantare periti agrari, enologi, tecnici di fama mondiale, che hanno saputo sperimentare ed innovare. Preferiamo mettere in secondo piano l'aspetto economico e di business, ma non rinunciare a produrre nel migliore dei modi. Sono numerosi gli esempi che dimostrano, fin dal passato, questa grande lungimiranza e apertura al nuovo: la presenza già nel 1780 di una classificazione dei cru nella contea di Gorizia, dove le tasse venivano pagate in base alla

qualità delle uve, l'esistenza di una prima congregazione di produttori a fine '800, l'arrivo dei primi vitigni internazionali ancora 150 anni fa, l'istituzione del Premio Collio nel 2003.

Quali sono le principali sfide del Consorzio oggi?

L'obiettivo prioritario è rendere il Collio Bianco il portavoce della denominazione, un vino che sia espressione del territorio e della sua storia. Se ora il Collio Bianco può essere prodotto con molti vitigni, l'idea è di restringerlo ai tre vitigni più rappresentativi: Ribolla, Malvasia e Friulano. Vuole essere un modo per ripensare al passato, quando il bianco che facevano i nostri nonni era proprio ottenuto da queste uve e, nello stesso tempo, guardare al futuro, andando a valorizzare proprio l'unicità della nostra terra.

C'è il desiderio di far parlare il territorio, come nello Champagne, dove l'unico elemento irripetibile è il vigneto.

Quando e perché è nato il Premio Collio?

Il Premio Collio, la cui prima edizione è nel 2003, nasce inizialmente per ricordare la figura del conte Attems, primo fondatore del Consorzio, ma successivamente assume un ruolo di innovazione e sperimentazione. Premia i lavori più significativi nel campo della sperimentazione universitaria, della ricerca e della divulgazione giornalistica, con l'obiettivo di incentivare, proprio in quell'ottica che da sempre caratterizza il Collio, il continuo miglioramento della qualità.

Oggi si parla molto di sostenibilità ambientale, come si colloca il Consorzio da questo punto di vista?

L'aspetto della tutela ambientale è molto importante per la nostra area e sarà al centro di iniziative future quali probabilmente la stesura di un protocollo. Si tratta infatti di una zona dalla ricchezza ambientale e dalle biodiversità uniche, dove i vigneti convivono con boschi, prati ed un sottosuolo eccezionale.

Tra le altre vostre iniziative, c'è stata l'ideazione della bottiglia Collio. Di che cosa si tratta?

L'idea di fare una bottiglia Collio è nata dalla voglia di rimarcare la nostra territorialità. Una bottiglia unica, speciale, che viene utilizzata per la prima volta nel 2009. Il progetto è stato affidato al produttore Edi Keber, non quindi ad un designer. La volontà era di recuperare una forma storica, tra una Bordolese e una Borgognotta, che ricordasse le bottiglie del passato. Una delle caratteristiche della bottiglia è il collo, che è stato realizzato il più cilindrico possibile per permettere la massima adesione del tappo e consentire un'evoluzione del vino in modo lento. E' una bottiglia più leggera rispetto allo standard (pesa 500 gr), di cui si producono oggi 1 milione di pezzi.

IL CONSORZIO OGGI TRA ATTIVITÀ E OBIETTIVI

L'attuale presidente del Consorzio è, dal 2013, Robert Princic, il più giovane tra tutti i suoi predecessori. E' il sesto a ricoprire questo ruolo, dopo Patrizia Felluga. Nell'ordine, ai vertici del Consorzio, si sono succeduti:

Conte Sigismondo Douglas Attems di Petzestein
dal 1964 al 1999

Marco Felluga dal 1999 al 2005

Ornella Venica dal 2005 al 2007

Paolo Caccese dal 2007 al 2008

Patrizia Felluga dal 2008 ad 2013

Robert Princic dal 2013 ad oggi

Il Consorzio si occupa della tutela, valorizzazione e promozione della denominazione. E' dotato di una forte rappresentatività e conta **180 aziende socie.** Oggi, dopo 50 anni di percorso, il ruolo del Consorzio è in parte cambiato. Un tempo l'universo di riferimento era l'Italia, ora sempre più si punta alla promozione e ai mercati internazionali. Le

aziende sono cresciute, si sono arricchite di sapere, competenze, tecnologia; i figli dei vecchi contadini sono agronomi ed enologi e l'impegno è verso la valorizzazione all'estero.

Nella volontà di trovare un comune denominatore, si inserisce la grande sfida del Consorzio di dare vita ad un unico grande vino: **il Collio Bianco Docg**, che vuole essere segno distintivo del territorio e dei suoi produttori, in Italia e nel mondo**.** E' stato un vino-progetto voluto già dal conte Attems come strumento per comunicare il territorio, e che oggi è prodotto da circa 100 aziende. Si tratta di un blend, frutto dell'assemblaggio di diverse varietà di vitigni bianchi. La grande sfida del Consorzio, oggi, è di recuperare l'identità originaria del Collio Bianco, quando questo veniva prodotto unicamente dai tre vitigni autoctoni: (Tocai) Friulano, Malvasia e Ribolla Gialla.

Nella comunicazione dell'identità del territorio un ruolo importante è giocato anche dalla **bottiglia Collio**, voluta fortemente dai suoi produttori, dal 2009. Con la sua forma unica, che presenta la scritta Collio incisa sulla baga, e la sua capsula gialla, è diventata un nuovo elemento di riconoscimento e unione. La bottiglia è stata realizzata rispettando quei valori di sostenibilità e attenzione all'ambiente che da sempre caratterizzano il Collio: i suoi 500 g di peso contro i tradizionali 550 - 600 g ne fanno un prodotto a basso impatto, per il ridotto consumo di vetro.

Un tappo di alta qualità a ridotta sezione ed una forma che ricorda lo stile di una volta ne completano la linea, rendendola una bottiglia dal design unico.

Sul versante dell'estero, l'obiettivo è la promozione del brand Collio negli USA, in Asia ed America Latina. Il Consorzio partecipa abitualmente a numerose manifestazioni come Vinitaly, ProWein, London Wine Fair, Simply Italian Great Wine Tour in Usa e Asia.

Il Consorzio è anche particolarmente attivo dal punto di vista della **sostenibilità ambientale**, della **sperimentazione vinicola e della ricerca**. Tra i fronti su cui si sta muovendo c'è la salvaguardia genetica dei vitigni autoctoni. Dopo un'attenta ricerca, sono stati

individuati vecchi impianti di varietà autoctone (Ribolla gialla, Malvasia istriana, (Tocai) Friulano), dai quali sono state prelevate delle gemme. Da qui, attraverso una selezione massale, sono state create barbatelle e impiantati nuovi vigneti, che hanno il ruolo di banca genetica per preservare e tramandare alle generazioni future il potenziale genetico. Dal 2004, tra i primi in Italia, il Consorzio ha attivato il Piano dei controlli di filiera, che monitora l'intera filiera produttiva dei vini a Denominazione di Origine, permettendo di risalire dalla bottiglia al vigneto di produzione.

Un progetto particolarmente rilevante su cui il Consorzio è impegnato è **Wine Net**: si tratta di una rete di cooperazione che coinvolge i Paesi di Italia e Slovenia, per il miglioramento della qualità della filiera vitivinicola con soluzioni innovative quali nuove sperimentazioni sui sistemi di potatura e forme di allevamento. Il progetto Wine Net è stato proposto dall'università di Padova, Università di Ljubiana, Istituti di ricerca, Consorzi di Tutela e Cooperative vitivinicole del Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna e Slovenia. Mira a rafforzare la collaborazione tra le varie realtà al fine di favorire lo scambio di informazioni per il miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti vitivinicoli e degli strumenti di comunicazione.

Si aggiudicano le Super tre stelle 2015. Stamane a Gradisca il nuovo volume in anteprima nazionale

Guida Veronelli, 18 i vini friulani eccellenti

"Tre rossi di Moschioni, due bianchi de Lis Neris, uno Chardonnay e un Sauvignon delle Vie di Romans. E poi ancora griffe note della viticoltura regionale come Borgo San Daniele, Ronco del Gelso, Alessio Dorigo, Renato Keber, Zuani, La Viarte, Ronco del Gnemiz, Petrussa, Bastianich e Matjaz Tercic.

Sono – si legge in Il Messaggero del 21 ottobre scorso- 18 i vini del Friuli Venezia Giulia premiati con le Super tre stelle 2015 della guida oro "I

vini di Veronelli", che sarà presentata oggi alle 11.30, in anteprima nazionale, al teatro comunale di Gradisca d'Isonzo. Questo l'elenco completo dei premiati: Arbis Blanc Venezia Giulia Bianco 2012 (Borgo San Daniele), Aur Traminer Passito delle Venezie 2012 (Ronco del Gelso), Colli Orientali del Friuli Pignolo 2011 (Dorigo Alessio), Colli Orientali del Friuli Pignolo 2009 (Moschioni), Colli Orientali del Friuli Rosso celtico 2009 (Moschioni), Colli Orientali del Friuli Schioppettino 2009 (Moschioni), Collio Bianco Riserva Beli Grici 2010 (Keber Renato), Collio Bianco Riserva Zuani Zuani 2011 (Zuani), Confini Venezia Giulia Bianco 2012 (Lis Neris), Dut'un Venezia Giulia Bianco 2011 (Vie di Romans), Friuli Colli Orientali Bianco Incò 2013 (La Viarte), Friuli Colli Orientali Sauvignon Peri 2013 (Ronco del Gnemiz), Isonzo Chardonnay Vie di Romans Rive Alte 2012 (Vie di Romans), Isonzo Sauvignon Vieris Rive Alte 2012 (Vie di Romans), Lis Venezia Giulia Bianco 2011 (Lis Neris), Pensiero Venezia Giulia Bianco 2011 (Petrussa), Plus Bianco Venezia Giulia 2011 (Bastianich), Vino degli Orti Venezia Giulia Bianco 2012 (Tercic Matjaz) Le Super tre stelle sono state assegnate esclusivamente ai vini che, già ai vertici nelle precedenti edizioni, hanno conseguito una valutazione uguale o superiore a 93 centesimi nelle degustazioni di Gigi Brozzoni e Daniel Thomases, curatori della guida Veronelli. Un riconoscimento assegnato solo ai migliori bianchi e rossi d'Italia e un punto di riferimento per professionisti e appassionati alla ricerca di eccellenze enologiche. Ben 549 le Super tre stelle attribuite nel 2015, con una classifica che vede due regioni saldamente al comando per numero di vini premiati: il Piemonte, con 162, stacca di un solo vino la Toscana, ferma a "soli" 161 riconoscimenti. Durante la presentazione odierna della guida Veronelli, Gigi Brozzoni e Daniel Thomases consegneranno gli ambitissimi "Sole" 2015 ai venti vini che più li hanno emozionati, stupiti o rallegrati. Si tratta di un evento realizzato in collaborazione con il Consorzio Collio e il Comune di Gradisca.

Fonte : Il Messaggero Veneto, 21.10.2014

D'Alema,Shaurli, Kristancic,Iacop, da sn.

Assaggiatori ONAV

Tomasinsig,Brumat,Cosma, Culot da sn.

INFO :

Consorzio Tutela Vini Collio
via Gramsci, 2/4 - 34071 Cormons (Gorizia) Italia
segreteria@collio.it
www.collio.it

tel +39 0481 630303

Ufficio stampa Seminario Veronelli
Emanuela Capitanio
emanuela.capitanio@gmail.com

www.seminarioveronelli.com