

# FRIULI NEL MONDO

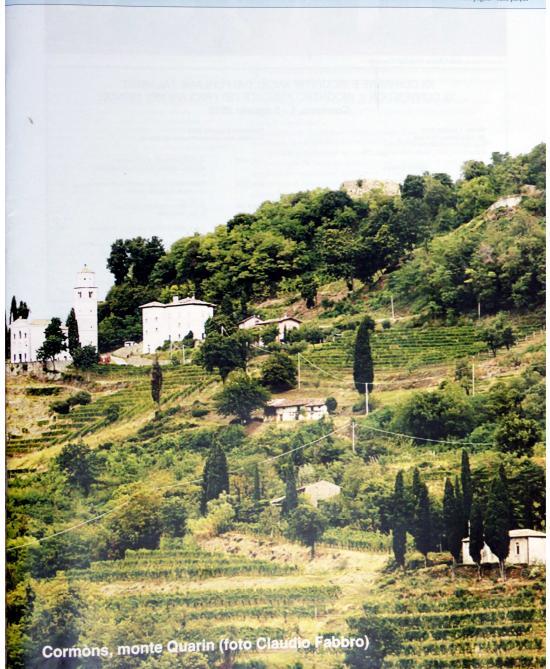


ANNO **63** 

GENNAIO • FEBBRAIO

NUMERO 699

Bimestrale a cura dell'Ente "Friuli nel Mondo" via del Sale 9 - 33100 Udine. Tel. +39 0432 50470 fax +39 0432 507774, e-mail: info@friulinelmondo.com - www.friulinelmondo.com Aderente alla F.U.S.I.E - Poste Italiane S.p.A. Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1-NE/UD - Tassa pagata / Taxe perçue



# IL COLLIO

## Battaglie e Bottiglie

Il territorio, Cormòns "Città del Vino", l'Enoteca , la Cantina Produttori ed il "Vino della Pace "

## Relazione Convention 1agosto 2015 di Claudio Fabbro



1915-2015

#### IL TERRITORIO

Il Collio si estende attraverso la fascia collinare settentrionale della provincia di Gorizia, a ridosso del confine di Stato - *non più esistente da dicembre* **2007** - con la Slovenia, comprendendo circa **1500** ettari di vigneti collinari specializzati.

Il territorio copre una sequenza di declivi che si sviluppano quasi ininterrottamente lungo una direttrice ideale est-ovest, presentando ampie superfici esposte a mezzogiorno, particolarmente vocate ad una viticoltura di gran pregio.

La cerchia delle Prealpi Giulie costituisce un efficace riparo dai venti freddi di settentrione e la prossimità della costa adriatica, che dista mediamente una ventina di chilometri, contribuisce a moderare le escursioni termiche, favorendo la persistenza di un microclima mite e temperato. Grazie a queste favorevoli circostanze, nel secolo scorso, quando il territorio ancora faceva parte dell'Impero Asburgico, Gorizia veniva definita "la Nizza dell'Adriatico".

Ma la vicinanza del mare determina anche un singolare fenomeno di riflessione dei raggi solari, assai importante per la viticoltura, producendo un effetto di doppia insolazione del quale si avvantaggiano particolarmente i versanti esposti ad est e ad ovest.

I terreni del Collio sono costituiti da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica, portate in superficie in epoca remota dal sollevamento dei fondali dell'Adriatico, come sta ad indicare il frequente ritrovamento di fossili marini.

Queste formazioni rocciose si disgregano facilmente sotto l'azione degli agenti atmosferici, originando degli elementi grossolani che si evolvono in un terreno dapprima granuloso ed infine assai minuto, che nel volgere di poche stagioni si trasforma in un substrato ideale per la viticoltura.

In quest'ambito geopedologico e climatico così favorevole si è sviluppata, fin dai tempi più remoti, la coltura della vite, che risultava praticata nella zona già in epoca pre-romana.

#### LA TRADIZIONE

Benché la coltivazione della vite fosse antecedente al loro insediamento, ai Romani va riconosciuto il merito di averle dato maggiore sviluppo, introducendo tecniche. 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 con le sue legioni, di requisire in Collio una quantità di botti e

tini sufficiente a ricostruire un ponte sull'Isonzo alla Mainizza, presso Gorizia, distrutto dai difensori in ritirata.

Nel Collio la viticoltura ebbe fin dai tempi più antichi una rilevante importanza economica. E' questa una realtà che si desume da molti documenti che riguardano il territorio e nei quali sono sempre citati i due elementi essenziali che caratterizzavano allora ogni angolo della contrada: la presenza di un castello, cardine del sistema militare e politico che consentiva di esercitare una reale potestà ed i vigneti che rappresentavano la fonte primaria del reddito e quindi i concreti benefici per colui che di tale potestà era investito.

Il veneziano Faustino Moisesso che fu protagonista e puntuale cronista della "Guerra degli Uscocchi", nella sua "Historia della ultima guerra in Friuli", narra come le truppe della Serenissima si lanciassero all'assalto di un fortino in mano all'esercito imperiale asburgico sfruttando le zone defilate al tiro nemico grazie alla presenza dei terrazzamenti ricavati sui fianchi del colle. Questo episodio avveniva nel **1616** e rappresenta oggi una chiara testimonianza della presenza nel Collio di una viticoltura specializzata che già allora si avvaleva di importanti e complesse opere di sistemazione fondiaria.

Lo stesso Autore, narrando del saccheggio dei castelli espugnati, ci informa dettagliatamente sulla consistenza e natura delle ricchezze costituenti il bottino, che sempre comprendeva ingenti quantità di "vini squisitissimi".

Vini, quindi, noti e ricercati da tempo immemorabile presso le antiche Corti d'Europa, e particolarmente dalla Serenissima Repubblica e dalla Corte Imperiale Asburgica che con alterne vicende lungamente si contesero queste tormentate contrade.

Il Collio godeva della massima considerazione tra le zone viticole dell'Impero. Lo conferma il fatto che fu un possidente goriziano, il conte Francesco Coronini-Cronberg, il primo presidente del-l'Associazione dei Viticoltori Austriaci, fondata a Vienna nel **1884**.

La moderna viticoltura nasce in Collio nella seconda metà del 1800, principalmente ad opera del conte Teodoro de La Tour e della moglie Elvine Ritter de Zahoni, proprietari di una vasta tenuta (si sposarono a Villa Russiz di Capriva il 15 febbraio **1868**, n.d.r.) che oggi, in altre mani, ancora produce rinomati vini. A lui si deve l'introduzione di pregiate varietà di uve da vino francesi e tedesche che andarono a sostituire alcuni vecchi vitigni locali di minor interesse qualitativo. Fu tuttavia mantenuta la coltura delle varietà tradizionali più rinomate, tutt'oggi presenti ed ancora coltivate con successo.

#### IL "IV CONGRESSO ENOLOGICO AUSTRIACO"

Una tappa determinante per la viticoltura del Collio fu segnata dal IV Congresso Enologico Austriaco, tenutosi a Gorizia nel **1891**.

Già nel **1875** per fronteggiare i gravi problemi creatisi con le infestazioni delle crittogame, su iniziativa dei viticultori del Collio, appartenenti alla Imperial Regia

Società Agraria di Gorizia, fu convocata a Trento un'adunanza dei viticoltori austriaci.

Si decise allora di tenere periodicamente dei Congressi enologici presso le più rinomate zone viticole dell'Impero, per dibattere gli scottanti argomenti allora d'attualità.

Il primo Congresso si svolse a Maribor nel **1878** ed il secondo a Vienna, nel **1882**. In occasione del terzo, che nel **1886** ebbe sede a Bolzano, fu destinata Gorizia per ospitare il successivo, da tenersi nel **1890**. La scelta fu motivata anche dall'opportunità di solennizzare il 125° anniversario della fondazione della Società Agraria goriziana, decretata dalla gloriosa Maria Teresa. La data dovette poi essere posti-cipata di un anno per non interferire con la grande esposizione agricoloforestale tenutasi nel **1890** a Vienna.

Come ci tramanda negli "Atti del Congresso" Tommaso Fruhauf, allora direttore del fiorente Istituto Sperimentale Agrario di Gorizia, nel settembre del **1891** i più illustri rappresentanti del mondo vitivinicolo dell'Impero Asburgico si incontrarono nel capoluogo isontino per discutere scottanti argomenti che riguardavano la stessa sopravvivenza della viticoltura del Centro Europa.

In quell'occasione furono prese, non senza travaglio, storiche decisioni: ci si trovava in piena era fillosserica ed incombeva quindi la necessità di ricostituire i vigneti che, già minati dalle crittogame, venivano devastati da quell'immane flagello. Scartate le facili soluzioni che, per un rapido ripristino dei livelli produttivi, proponevano il ricorso a vitigni ottenuti da incroci tra varietà europee ed americane, fu imboccata la più difficile ma più qualificante via dell'innesto su piede americano delle rinomate varietà del Vecchio Continente.

Queste sagge decisioni consentirono alle zone maggiormente vocate, e tra esse al Collio, di riprendere quei validi orientamenti, maturati in secoli di tradizione, che ne avevano fatto delle stelle di prima grandezza nel firmamento della più nobile vitivinicoltura.

#### IL CENTENARIO

Dopo un secolo, nel **1991**, per iniziativa del Consorzio Collio, con una serie di manifestazioni è stato degnamente celebrato il centenario del IV Congresso Enologico Austriaco.

In un convegno tecnico al quale sono intervenuti i più importanti studiosi in ambito mondiale del settore vitivinicolo, sono stati ripresi i temi già discussi cent'anni prima, operando un prezioso aggiornamento.

Nelle due enoteche locali, di Gradisca e di Cormòns, è stata inoltre allestita una vasta rassegna dei vini di tutte le principali regioni a maggior vocazione già appartenenti all'Impero.

Erano rappresentate, oltre al Collio e alle altre zone vinicole del goriziano, l'Alto Adige, la Cecoslovacchia, la Croazia, la Slovenia, il Trentino e l'Ungheria.

#### LA GRANDE GUERRA

Tornando ai tempi passati, si deve registrare come alla travagliata ripresa che vide la ricostituzione dei vigneti devastati ( **1880** e seguenti) dalla **Fillossera** fecero seguito dopo pochi anni nuove distruzioni.

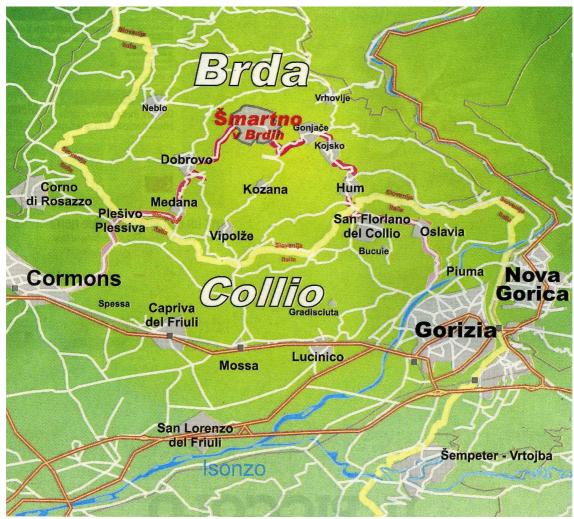
Il Collio si trovò in prima linea durante la Grande Guerra e le più cruente e distruttrici delle undici Battaglie dell'Isonzo furono combattute tra i suoi vigneti.

Podgora, Oslavia, Cormòns, San Floriano, che rappresentano oggi altrettante rinomate zone di produzione, furono tristemente famose tra i combattenti di entrambe le parti che a decine di migliaia caddero su quei declivi.

Dopo il **1918** il Collio dovette affrontare, assieme al problema della ricostituzione dei vigneti annientati dalla guerra, quello altrettanto spinoso dell'inserimento dei propri prodotti su nuovi mercati, avendo perduti, con il distacco dall'Austria, i suoi tradizionali sbocchi commerciali.

L'Italia infatti produceva grandi quantità di vini a basso prezzo creando una concorrenza insostenibile per quella pregiata viticoltura collinare. Lo scoglio fu superato ancora una volta indirizzando la nuova viticoltura sui tradizionali canali della serietà e della qualità.

I vini del Collio, grazie alla loro bontà ed alla consolidata immagine della zona, poterono convenientemente trovare spazio nel mercato dei vini di pregio, consentendo in tal modo la sopravvivenza di quella rinomata viticoltura.



IL COLLIO STORICO

#### IL RICONOSCIMENTO

Un'altra pietra miliare della viticoltura del Collio è rappresentata dal Decreto del Presidente della Repubblica del **24 maggio 1968** con cui, tra i primi in Italia, a questi vini veniva riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata.

Con questo atto venivano inoltre sancite le norme relative alla produzione ed al commercio, contenute in un severo disciplinare proposto dallo stesso "Consorzio per la Tutela dei Vini Collio", costituito nel **1964** dai più lungimiranti viticoltori per iniziativa del conte Sigismondo Douglas Attems.

Fu delimitata la zona di produzione che si estende su tutto o parte del territorio di otto Comuni: Gorizia, Capriva del Friuli, Cormòns, Dolegna del Collio, Farra d'Isonzo, Mossa, San Lorenzo Isontino e San Floriano del Collio.

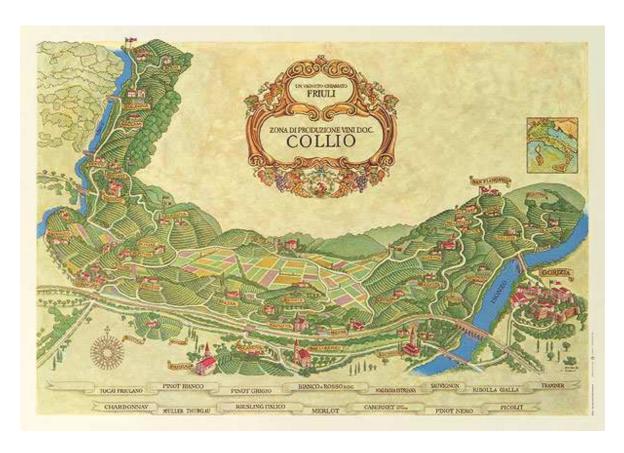
Tra le condizioni sancite dal disciplinare assume particolare rilievo la limitazione ai soli vigneti di collina della facoltà di accedere alla denominazione Collio.

I vini devono essere ottenuti in purezza assoluta da uve di altissimo pregio la cui produzione ad ettaro, rigorosamente limitata, viene tuttavia raramente raggiunta, dato che i viticoltori del Collio in ogni caso tendono a privilegiare la qualità.

Con il successivo Decreto del Presidente della Repubblica del 3 novembre **1989**, su richiesta del Consorzio Collio, vennero apportate alcune modifiche al disciplinare di produzione.

Fu così ampliata l'originaria gamma di undici vini riconosciuti a D.O.C. con l'ammissione di altre pregiate varietà da tempo coltivate nella zona con eccellenti risultati.

Vennero inoltre inserite alcune norme atte a rendere più efficaci i controlli ed a meglio orientare la produzione al raggiungimento dei massimi livelli qualitativi.



LA ZONA D.O.C. COLLIO

#### Bianchi

#### **COLLIO Bianco**

"E' un uvaggio di pregiati vitigni bianchi del Collio, che ogni azienda sceglie accuratamente per produrre un proprio vino esclusivo, secondo gli indirizzi della Casa.

Le caratteristiche organolettiche variano e vanno pertanto scoperte dal consumatore o suggerite dal Sommelier. Anche gli abbinamenti seguiranno la composizione del vino e l'eventuale invecchiamento o affinamento, essendovi un preciso orientamento dei produttori verso la botte o la barrique.

Se fuori pasto, servire alla temperatura di 10°. A tavola va servito a 12° ".

#### **COLLIO Chardonnay**

Da tempo diffuso nel Collio, è stato ammesso alla DOC nel **1989** per gli eccellente risultati qualitativi raggiunti.

Dal colore paglierino brillante, ha profumo netto ed intenso; possiede ottima struttura e si presta egregiamente ad invecchiare anche in piccoli fusti.

Giovane si serve a centro pranzo con risotti di primizie o preparazioni delicate di pesce. Invecchiato può accompagnare primi piatti saporiti e carni bianche.

#### **COLLIO Malvasia istriana**

Deriva dalla vinificazione in purezza del vitigno Malvasia istriana, presente nella zona da molti secoli.

Ha colore paglierino chiaro con riflessi verdi. Il profumo è netto, dal lieve aroma caratteristico che ricorda la frutta esotica ed il pepe bianco. Al palato si presenta asciutto, fresco, vivace e di buon corpo.

Ottimo come aperitivo, accompagna bene minestre, risotti e pesce anche grasso.

#### **COLLIO Müller Thurgau**

Proviene dall'omonimo vitigno che porta il nome dello studioso svizzero che lo ottenne da un ben riuscito incrocio tra il Riesling renano ed il Sylvaner verde.

Ha colore paglierino brillante ed aroma netto e delicato. Al palato si presenta fresco, leggero, vivace.

Particolarmente adatto l'abbinamento con trota e salmone affumicati.

#### **COLLIO Picolit**

Vino nobile e rarissimo, tradizionalmente coltivato nel Collio, era solitamente riservato agli amici ed alle grandi occasioni.

Ha colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo intenso e piacevole che ricorda i fiori di campo ed il miele d'acacia. Il sapore è dolce, ampio, vellutato.

E' un "vino da conversazione", da gustare in buona compagnia, fuori pasto.

#### **COLLIO Pinot bianco**

Deriva dalla vinificazione in purezza dell'omonimo vitigno che, introdotto nel Collio fin dal secolo scorso, ha dimostrato di adattarsi egregiamente.

Ha colore paglierino e profumo delicato, fruttato, intenso. Il sapore è asciutto e corposo, ma morbido e distinto.

Accompagna piatti di centro pranzo, risotti e minestre di verdure, oppure preparazioni a base di uova o pesce.

#### **COLLIO Pinot grigio**

E' una delle bandiere del Collio. Ha colore paglierino con vaghi riflessi cinerini. Il profumo è intenso, gradevole e personale. Al palato mostra una solida struttura ed una buona persistenza.

E' un vino da centro pranzo per minestre sostanziose, risotti di carni leggere, lessi di carne bianca o di pollo.

#### COLLIO Ribolla gialla

La sua presenza nel Collio è ampiamente documentata fin dai tempi antichi. Tradizionalmente unito a Tocai friulano e Malvasia istriana nei vigneti misti, viene ora proposto anche in purezza.

Presenta un colore paglierino vivace e profumo elegante ed intenso. Il sapore è vivace ed armonico. Quando provenga da vigneti ubicati in posizioni particolarmente favorevoli, può dare eccellenti risul-tati con la raccolta tardiva e la conservazione in piccoli fusti.

Nella gastronomia predilige i frutti di mare ed i piatti delicati di pesce.

#### **COLLIO Riesling italico**

Deriva dalla vinificazione in purezza del vitigno omonimo, molto diffuso nell'area danubiana dalla quale, nonostante il nome, sembra originario.

Ha colore paglierino scarico con deboli sfumature verdognole. Il profumo esprime un fine e lieve aroma personalissimo. Il sapore è asciutto fresco e signorile.

Si abbina egregiamente con il pesce in ogni tipo ed ogni preparazione.

#### **COLLIO Riesling renano**

Presente nel Collio fin dal secolo scorso, in tempi più recenti ha nuovamente preso piede con eccellenti risultati, tanto che si è provveduto, nel **1989**, ad ammetterlo alla D.O.C.

Ha colore paglierino vivace ed un aroma intenso e caratteristico che ricorda la mela renetta acerba. Il sapore è fresco e delicato.

Si abbina con piatti di pesce saporiti, frutti di mare e crostacei.

#### **COLLIO Sauvignon**

E"ottenuto dalla vinificazione in purezza di uva Sauvignon e rappresenta una delle varietà di maggior prestigio del Collio.

Ha colore paglierino talvolta tendente al dorato, sempre con riflessi lievi verdognoli. Il profumo, intenso e caratteristico, ricorda la salvia ed il sambuco ed esprime una gamma di aromi in perfetta armonia. Al palato si rivela asciutto, di buona struttura, generoso.

Si abbina a risotti di primizie, primi piatti sostanziosi ed elaborati. E' particolarmente adatto ad accompagnare frutti di mare e crostacei.

#### COLLIO Tocai friulano

Questo vino non va confuso con altri omonimi, dato che il suo nome deriva dal vitigno "Tocai friulano", uno dei più tradizionali e rinomati della zona.

Ha un colore paglierino con piacevoli caratteristici riflesssi verdognoli ed un profumo personale, con delicato aroma e sentore di mandorla. Il sapore è pieno, di corpo, asciutto ed armonico.

Eccellente fuori pasto, nel Collio è il classico vino da aperitivo. Sulla tavola si accosta egregiamente a piatti di pesce, ma anche a grigliate di carni bianche. Particolarmente adatto ad accompagnare il prosciutto crudo locale, anche quando leggermente affumicato.

#### **COLLIO Traminer aromatico**

E' frutto della vinificazione in purezza del vitigno Traminer aromatico e pur non essendo prodotto in grandi quantità ha una sua qualificata schiera di estimatori.

Il colore è giallo dorato chiaro. Ha profumo intenso, dall'aroma caratteristico ed elegante che ricorda i petali di rosa. Il sapore è morbido, pieno, generoso, distinto.

Accompagna in modo perfetto piatti di pesce arrosto o alla griglia, crostacei, frutti di mare. Ottimo anche come aperitivo.

#### Rossi

#### **COLLIO Rosso**

Si ottiene dal *mariage* tra i pregiati vitigni rossi del Collio, secondo il personale gusto e l'esperienza dei diversi vignaioli.

Ne deriva un vino di grande pregio, che unisce le migliori doti delle uve con cui è ottenuto.

Tuttavia le peculiari caratteristiche di ciascuno variano nelle sfumature, pur potendo contare sulla spiccata matrice "Collio" che li accomuna. Per questi vini vi è un preciso orientamento dei produttori verso l'invecchiamento in botte o l'affinamento in barrique.

Vanno serviti alla temperatura di 18° - 20° ".

#### **COLLIO Cabernet**

Deriva da uvaggio tra Cabernet franc e Cabernet sauvignon. Rivela un perfetto equilibrio tra i caratteri dei due vitigni che si esaltano vicendevolmente.

Il colore, rubino intenso, con l'invecchiamento assume toni granati. Il profumo rivela un leggero erbaceo, moderato da sentori floreali. Al sapore si presenta asciutto, armonico, generoso e presenta una solida struttura che lo rende adatto all'invecchiamento.

L'abbinamento più felice, particolarmente per il tipo "Riserva" è con l'eccellente selvaggina locale.

#### **COLLIO Cabernet franc**

E' particolarmente apprezzato sia giovane, per la sua fragranza, che dopo un breve invecchiamento.

Ha colore rosso rubino, con riflessi dal violaceo al granato secondo l'età; ha profumo erbaceo caratteristico, intenso, penetrante molto persistente. Sapore corposo, sostenuto, armonico e distinto.

Accompagna arrosti di pollame nobile o selvaggina e carni rosse alla brace.

#### **COLLIO Cabernet sauvignon**

Questo vitigno da alcuni anni si sta diffondendo con ottimi risultati. Nel **1989** è stato ammesso alla D.O.C.

Ha un colore rosso rubino carico che invecchiando tende al granato. Il profumo intenso ricorda la viola mammola ed il glicine. Al palato si presenta di buona struttura, leggermente tannico, gradevole ed armonico. E' particolarmente adatto all'invecchiamento, anche in piccoli fusti.

Si presta agli abbinamenti gastronomici più impegnativi, con carni rosse e cacciagione.

#### **COLLIO Merlot**

Ha origine dalla vinificazione in purezza del-l'omonimo vitigno.

Il colore è rosso rubino, non troppo intenso, ma vi-vace, con riflessi granati nel tipo "Riserva". Il profumo che esprime lievi note erbacee, è gradevole e caratteri-stico. Il sapore è morbido, corposo, persistente.

Si accompagna con primi piatti saporiti, carni rosse, arrosti, intingoli, selvaggina.

#### **COLLIO Pinot nero**

Deriva dalla vinificazione in purezza dell'omonimo vitigno, anch'esso diffuso nella zona da oltre un secolo.

Ha colore rubino tenue ma elegante, profumo persona-lissimo e delicato. Al palato si presenta di giusto corpo, armonico, vellutato.

E' adatto all'abbinamento con risotti, primi piatti con sughi dicarne, lessi di pollame nobile e spiedi di carni bianche.

#### LA PRODUZIONE

Abbiamo visto come nel Collio si coltivi una ampia gamma di vitigni i cui vini sono in grado di raggiungere elevati livelli di pregio. Da parte sua, ogni azienda tende a specializzarsi nella coltivazione di quelle tipologie che, in base a specifici studi e sulla scorta delle passate esperienze, dimostrano di essere in grado di assicurare i migliori risultati in ogni singola zona.

I vini bianchi del Collio sono caratterizzati dal tenue colore paglierino con vivaci guizzi verdognoli, dalla gradevole morbidezza, dai profumi netti ed intensi in cui gli aromi derivanti dal vitigno emergono decisamente da un delicatissimo fruttato, talvolta sostenuto da un lieve sentore di mandorla.

La loro produzione avviene attraverso una accurata cernita delle uve che sono sottoposte a pigiatura soffice, generalmente con presse a polmone, e quindi vinificate in bianco, ossia senza il contatto con le bucce, per evidenziare i caratteri di freschezza. La fermentazione avviene a temperatura controllata. Qualora si vogliano sottoporre i vini ad una prolungata maturazione prima del consumo, la vinificazione talvolta prevede un breve contatto con le bucce.

I vini rossi del Collio si distinguono per il colore rubino brillante, la rotonda corposità, la netta personalità dei profumi da cui spicca sovente un grato e finissimo erbaceo.

La loro produzione prevede una fermentazione a contatto delle bucce che generalmente non si prolunga oltre i 4-5 giorni. Qualora si vogliano ottenere vini da invecchiamento, si opera una attenta scelta delle uve ed il tempo di permanenza sulle vinacce nella fase di vinificazione viene prolungato. Se invecchiati in fusti di rovere, dopo tre anni i vini rossi del Collio possono fregiarsi della qualifica "Riserva".

#### LA GASTRONOMIA

Una così ampia scelta, consentita da una gamma, tra bianchi e rossi, di ben diciannove vini, permette di affrontare ogni esigenza di abbinamento gastronomico con la tradizionale cucina goriziana.

E' questa una cucina tipicamente mitteleuropea, arricchitasi nel corso dei secoli con gli apporti delle ricette care ai popoli latini, slavi e tedeschi di cui Gorizia, per la sua posizione geografica e la sua storia, costituisce il naturale punto d'incontro, sintetizzandone culture e tradizioni.

Percorrendo la "**Strada del Vino e delle ciliegie**" creata dall'Agriturist nel **1963** un intinerario che da Gorizia a Dolegna collega i pittoreschi villaggi attraversando i dolci declivi del Collio, la sosta in uno dei numerosi luoghi di ristoro potrà confermare l'internazionalità della cucina goriziana.

L'attitudine dei vini del Collio all'abbinamento con questa gastronomia ne sottintende quindi la possibilità di accompagnare impeccabilmente ogni specialità, non solo della cucina nazionale, ma di tutte le cucine del centro Europa, dai delicati doni dell'Adriatico alle fragranti primizie padane, dagli appetitosi intingoli ai saporiti salumi della tradizione tedesca, dalla selvaggina alle inebrianti spezie dell'Est.

#### LE "BOTTEGHE DEL COLLIO"

Percorrere il Collio: l'amenità di questo angolo del Friuli-Venezia Giulia, un verde tappeto di boschi e vigneti, costellato da rustici, campanili e castelli, rappresenta una irresistibile attrattiva per chi, amando profondamente la natura, sa apprezzare la suggestione di un paesaggio ancora intatto.

Qui, contrassegnate da una caratteristica insegna, si incontrano le "Botteghe del Collio". Esse rappresentano un selezionato gruppo di ristoranti e trattorie ove, con il particolare impegno nella scelta e l'inappuntabile servizio, si riservano ai vini del Collio quei riguardi che la loro nobiltà esige.

Dell'insegna possono inoltre fregiarsi alcuni vignaioli che offrono i propri vini in ambienti adeguati e confortevoli.

Questi locali si affacciano lungo la "Strada del Vino e delle ciliegie", o si incontrano nei suggestivi villaggi che la fiancheggiano, in uno smagliante scenario che, nel digradare dei colli, esplode in primavera nel candore dei ciliegi e d'autunno si accende nel tramonto rosso delle viti e dei castagni.

Nelle "Botteghe del Collio" i vini vengono presentati da accurate "carte dei vini" e serviti nel modo dovuto, con attenzione alla temperatura e con l'uso dei bicchieri più adatti. In questi locali non solo si guida il consumatore alla scoperta dei vini del Collio, ma anche lo si educa a gustarli nel migliore dei modi.

Percorrere il Collio in un itinerario che porti a conoscere queste "Botteghe" è fonte certa di serenità e privilegiato motivo di un contatto umano raro e gratificante con quanti, vignaioli o ristoratori, hanno saputo fare del proprio lavoro una dottrina di saggezza, oltre che una preziosa arte.

#### IL CONSORZIO DI TUTELA

Nel **1964**, a pochi anni dall'emanazione delle norme che isti-tuivano in Italia le Denominazioni di Origine, per iniziativa del conte **Sigismondo Douglas Attems** alcuni tra i più lungimiranti viticoltori goriziani davano vita al "Consorzio Tutela Vini Collio".

( Quale direttore del Consorzio dal **1974** al **1979** ho potuto lavorare con il conte **Attems** in perfetta armonia e condivisione di idee e strategie , godendo anche negli anni a venire della grande esperienza da Lui trasferitami in quegli anni nei quali, insieme, contribuimmo alla crescita del Consorzio e di oltre 200 aziende vitivinicole associate )

Con ciò veniva raccolta l'ambita eredità dell'antica Società Agraria Goriziana che, patrocinando il "IV Congresso Enologico Austriaco", nel **1891** aveva validamente contribuito a porre le basi della nuova viticoltura nelle aree vocate dell'Impero Asburgico.

Subito il Consorzio iniziò ad operare per il riconoscimemto della Denominazione di Origine, proponendo il relativo disciplinare di produzione che fu approvato nel **1968**. Contemporaneamente veniva dato l'avvio all'attività di consulenza tecnica con l'istituzione di una "condotta viticolo-enologica" grazie alla quale anche le aziende più deboli furono poste in condizione di operare in modo ottimale.

Ciò contribuì al generale miglioramento della qualità dei vini, ottenendo l'apprezzamento dei consumatori i quali concessero alla zona, nel suo complesso, la loro fiducia. Questa situazione consentì al Consorzio di intraprendere una seria attività di promozione, creando la positiva immagine di cui il Collio tuttora gode.

Una delle prime iniziative del Consorzio fu l'istituzione del Marchio, il cui primo Regolamento fu emanato nel **1968** e rimase in vigore fino al **1982**. Ne era prevista l'obbligatorietà ed il rilascio prevedeva l'accertamento dell'origine e della sussistenza dei requisiti analitici e qualitativi prescritti dal disciplinare di produzione.

A seguito del Decreto Ministeriale del 13 marzo **1982** che stabiliva le norme per lo svolgimento dell'incarico di vigilanza, nel **1983** fu varato il nuovo regolamento con il quale l'uso del Marchio venne reso facoltativo. Con ciò fu possibile stimolare efficacemente le aziende a

conseguire ed a mantenere livelli qualitativi sempre più elevati, come l'alto prestigio dei vini del Collio richiedeva.

Con l'emanazione della Legge 10 febbraio **1992**, n.164 che detta nuove norme sui vini d'origine, l'importanza del Marchio consortile quale strumento di controllo viene ad attenuarsi.

Nel contempo, gli alti livelli raggiunti dai produttori ne svuotano in parte la funzione di stimolo e di orientamento alla migliore qualità. Il Marchio pertanto rimane oggi a rappresentare visivamente l'immagine della zona e della sua alta vocazione, richiamando l'opera meritoria del Consorzio a tutela della produzione e delle tradizioni del Collio.

A riconoscimento della validità dell'opera svolta nell'ambito della tutela, nel **1975**, tra i primi in Italia, il Consorzio ottenne con apposito Decreto Ministeriale l'incarico ufficiale alla vigilanza, grazie al quale è in grado di verificare con maggiore efficacia la rispondenza al disciplinare dei vini prodotti dalle aziende consorziate, svolgendo una diligente opera di controllo sulla produzione e sul commercio dei vini del Collio.

Inoltre, con Decreto Ministeriale del 24 giugno **1985** il laboratorio enochimico del Consorzio venne inserito tra quelli ufficiali, riconosciuti nell'ambito della Comunità Europea.

Nell'ambito dell'attività di vigilanza, il Consorzio controlla inoltre la regolarità delle etichette e si accerta che non contengano indicazioni ambigue che possano creare incertezze o errate convinzioni al consumatore ; verifica inoltre che della denominazione "Collio" non venga fatto uso improprio in attività promozionali ed iniziative varie , lesive dell'immagine del territorio e delle aziende della zona D.O.C. .

Sempre attento al miglioramento della viticoltura , nel più rigoroso rispetto dell'ambiente, il Consorzio, interviene con particolare attenzione nei riguardi dei nuovi impianti, orientando le aziende associate verso soluzioni compatibili con le esigenze naturalistiche e paesaggistiche.

Il Consorzio – attualmente presieduto dall' enologo **Robert Princic**, viticoltore in San Floriano del Collio- opera attivamente per consentire la conduzione di una viticoltura dal minimo impatto ambientale ( analisi del suolo per razionalizzare l'uso dei fertilizzanti, difesa antiparassitaria guidata ed integrata, in collaborazione con l'ERSA- SERVIZIO FITOSANITARIO REGIONALE-Ufficio di Gorizia ) , diretto dallo scrivente dal **1998** al **2004** , prima di essere nominato dalla Regione (**2004**) Commissario straordinario dell' ERSA .

Quest'ultima attività si avvale di un complesso apparato per l'acquisizione dei dati agrometeorologici, composto da una rete di stazioni di rilevamento di 14 centraline-di proprietà dell' Amministrazione regionale del Friuli V.G.

I tecnici con l'ausilio di mezzi informatici , verificano l'andamento degli eventuali attacchi parassitari, affinché i viticoltori possano intervenire con i trattamenti solo se necessario e con l'uso di fitofarmaci in grado di operare nel massimo rispetto dell'ambiente.

Claudio Fabbro agronomo

info@claudiofabbro.it www.claudiofabbro.it www.collio.it

Gorizia, 1 agosto 2015

## CORMONS, CENNI STORICI

## Il Gonfalone



Cormòns (13° 40′ 08″ di longitudine est, 45° 90′ 04″ di latitudine nord, m. 63 s.l.m.).



Piazza XIV Maggio

Il nome rimanda a un substrato linguistico prelatino: deriva probabilmente da un nome proprio di persona o di popolo (Carmo) da cui avrebbe avuto origine anche il nome di una tribù, i Galli Carmones o Carmonenses.

La tribù doveva il proprio nome a una donnola o a un ermellino (rispettivamente carmùn in lingua reto-romanza e harmo in antico tedesco), di cui aveva fatto il proprio totem. Come avverte la stessa etimologia, Cormòns è un insediamento antico.

È circondato da un paesaggio vario, che il lavoro dell'uomo ha modellato, nel tempo, senza privarlo del suo sereno splendore.

La storia del luogo e delle persone che l'hanno abitato è testimoniata da diverse tracce: strade che dividono la pianura, vigneti che disegnano le colline, campi e caseggiati, ville, palazzi, monumenti, case e cortili, campanili e chiese, resti archeologici. Tracce che si diradano sempre più man mano che le situazioni cui si riferiscono si allontanano nel tempo.

Ne è esempio il monte Quarin. Sottoposto al dominio romano in seguito alla deduzione della colonia aquileiese (181 a.C.), questo fu probabilmente fortificato e compreso nel sistema difensivo eretto nel II secolo d.C., dopo le invasioni di Quadi e Marcomanni. È altrettanto presumibile che, durante il V secolo, all'epoca dei movimenti dei popoli barbarici, il colle abbia offerto rifugio alle popolazioni locali. In epoca longobarda, la rocca (castrum) eretta sul Quarin seppe resistere all'invasione degli Avari, all'inizio del VII secolo. Circa vent'anni dopo, nel 628, Cormòns divenne sede patriarcale.

In conseguenza della complessa controversia di carattere teologico-politico nota come "scisma dei Tre Capitoli", erano stati eletti contemporaneamente due patriarchi: uno si rifugiò a Grado; l'altro trasferì la sede patriarchina a Cormòns, più sicura e non troppo distante da Aquileia, cui era ancora legata la titolarità della provincia metropolitica.

Col tempo, quando si attuarono sia una profonda integrazione tra la popolazione di origine longobarda e quella di origine romana, sia stabili accordi tra potere politico, episcopato e chiesa di Roma, lo scisma fu superato sancendo nel 731 la legittimità di entrambe le sedi patriarcali.

Nel 737, il patriarca aquileiese trasferì la propria sede a Cividale, sede dei duchi longobardi e centro di rifiorente vita cittadina, perciò preferibile a Cormòns, reso centro eminentemente rurale dallo spostamento della linea difensiva a nord, lungo il fiume Drava.

Il castello sul Quarin offrì probabilmente riparo alle popolazioni durante le incursioni degli Ungari, tra IX e X secolo. Durante la successiva opera di riorganizzazione del potere imperiale d'epoca ottoniana, la località che esso sovrastava fu donata dall'imperatore Ottone I al patriarca di Aquileia (964). Situato in un territorio interessato dai processi di messa a coltura allora attuati dagli enti monastici e prossimo a strade su cui riprendevano i traffici e i movimenti dei pellegrini, il luogo aveva ritrovato la propria valenza strategica. Come tale fu oggetto di scambi e contese all'interno della redistribuzione degli ambiti d'esercizio di poteri pubblici, allora

connessi al possesso della terra, tra i monasteri e i conti di Gorizia, avvocati dei patriarchi di Aquileia, quindi tra questi e gli stessi patriarchi.

Il conflitto per la sovranità su Cormòns, frontiera tra due domini che ambivano entrambi a una supremazia regionale era questione di livello locale, ma riferita alla più ampia lotta tra il potere imperiale e quello papale per il dominio sulla penisola. Terminò con l'attribuzione del castello di Cormòns ai conti di Gorizia a fine Duecento quando, mentre il papato diveniva soggetto all'egemonia francese, il patriarcato di Aquileia era ridotto da avamposto contro le forze imperiali e ghibelline a entità periferica. Il continuo stato di querra determinò le popolazioni residenti a costruire minime strutture difensive anche ai piedi del colle: sono le cente, databili al XIII secolo, con antecedenti al X, in alcuni casi ancora riconoscibili in una struttura urbana trasformazioni. Il castello, sottoposto al diretto che ha subito molte controllo del conte di Gorizia, ospitava una guarnigione di uomini che gli erano legati da rapporti di fedeltà e che finirono con l'insediarsi e costituire, del luogo, le famiglie dominanti: Sbruglio, Neuhaus, Floyaner, Dornberg, Strassoldo e Ungrispach, di cui il comune di Cormòns ha adottato lo stemma.

### La conquista veneziana del patriarcato di Aquileia

La situazione mutò solo dopo la conquista veneziana del patriarcato di Aquileia(1420).

I conti goriziani furono allora assorbiti nel gioco politico di grandi potenze: Venezia, gli Asburgo, l'Ungheria sottoposta a Mattia Corvino. Per contrastare le incursioni dei Turchi che, provenendo dalla Carniola, colpirono tra 1477 e 1478 anche il territorio di Cormòns, la Serenissima fece costruire fortificazioni lungo il fiume Isonzo, perciò in territorio goriziano. Leonardo, ultimo conte di Gorizia, reagì concludendo un patto dinastico con gli Asburgo. Nel 1497 la cessione a Massimiliano I dei castelli goriziani esistenti in territorio friulano, fra cui quello cormonese, anticipò

di qualche anno la completa devoluzione della contea agli Asburgo, avvenuta alla morte di Leonardo, nel 1500.

Nello stesso anno l'imperatore Massimiliano confermava gli statuti che la comunità del villaggio di Cormòns si era dati dal 1436 per regolare l'attività di istituzioni proprie, al cui interno avevano avuto modo di integrarsi i residenti del villaggio e quelli del sovrastante castello. Ponendolo al confine tra i domini asburgici e quelli della Serenissima, il passaggio alla casa d'Austria ne aveva aumentato l'importanza strategica. Scoppiato il conflitto tra Venezia e l'impero, fu conquistato dai veneziani nel 1508, successivamente perduto e ripreso nel 1511. Tornato in mano austriaca nel 1514, il castello fu infine abbattuto.

Cormòns, assegnata definitivamente ai territori asburgici dalla pace di Worms (1521), solo parzialmente interessata dal conflitto austro-veneziano del 1615-1617, potè sviluppare il ruolo di centro di scambi attribuitole dalla posizione a ridosso del confine veneto e allo sfociare del Collio nella pianura. Fra Sei e Settecento interventi edilizi, tutti in reciproco rapporto, mutarono la fisionomia dell'insediamento, prima connotata da strutture difensive.

### La Contea Principesca di Gorizia e Gradisca

Concluse le guerre napoleoniche e ridefiniti i confini degli stati europei al Congresso di Vienna, nel 1816 Cormons ed il Goriziano entrano far parte del Regno austro-illirico. Nel 1849, per volontà dell'Imperatore Francesco Giuseppe, il territorio di Gorizia ottiene lo status di Laender ed assume il nome di Contea principesca di Gorizia e Gradisca, diventando in tal modo uno dei 17 Paesi rappresentati al Consiglio dell'Impero.

A conclusione della terza guerra di Indipendenza, il 12 agosto 1866 il generale di Corpo d'armata Petitti di Roreto ed il plenipotenziario austriaco, generale Moring, sottoscrivono a Cormons, a villa Tomadoni, l'armistizio fra Regno d'Italia e Impero d'Austria.

Negli anni che precedono lo scoppio della prima guerra mondiale marcata è la crescita economica della città grazie ai suoi prodotti agricoli, come il vino, l'olio e le ciliegie, che trovano remunerativo smercio nei mercati del centro Europa, e grazie al suo settore industriale che vanta tre filande di seta, diversi laboratori di rigatino e numerose falegnamerie specializzate nella produzione di mobili, esportati nei territori dell'Impero asburgico, in Egitto e in oriente.

A riconoscimento della crescita economica del territorio e dell'efficiente amministrazione del municipio, l'imperatore **Francesco Giuseppe**, con la bolla del 6 luglio **1912**, eleva *Cormons* al rango di città.

#### L'annessione all'Italia

Il 24 maggio **1915** le truppe italiane entrano a Cormons e fino alla ritirata di Caporetto la città, immediata retrovia del fronte sull'Isonzo, diventa sede di ospedali, magazzini ed infrastrutture militari, nonché del Comando della II Armata, ospitato presso villa Cumano-Perusini.

Durante i primi due anni di guerra Cormons non subisce distruzioni significative, che si registrano invece nei giorni precedenti il ritorno delle truppe austriache quando alcuni reparti militari italiani in fuga si abbandonano a incendi e saccheggi. La guerra produce però grandi sofferenze alla popolazione, provoca enormi distruzioni materiali e stravolge l'assetto economico e sociale del territorio, generando la crisi dell'industria del legno e di quella serica.

Anche il settore agricolo subisce danni incalcolabili in seguito alle devastazioni e alle requisizioni operate dai due eserciti in guerra, alla decimazione del patrimonio bovino e alla perdita dei tradizionali sbocchi commerciali dei paesi del centro Europa.

A conclusione della guerra, Cormons viene annessa all'Italia e la Contea principesca di Gorizia e Gradisca, separata dal Monfalconese e dalla bassa friulana, assume lo status di provincia italiana. Durante il ventennio fascista si consolida in città un forte movimento contrario al regime: numerosi sono

gli antifascisti cormonesi tenuti sotto sorveglianza dalle forze di polizia e decine sono i militanti dell'organizzazione clandestina comunista condannati al carcere o al confino dal Tribunale Speciale per la Difesa dello Stato.

Dopo il crollo del regime fascista e la firma dell'armistizio con gli alleati, nel settembre 1943 un gruppo di antifascisti cormonesi costituiscono sul Collio i battaglioni partigiani "Garibaldi" e "Mazzini", i primi nuclei della divisione "Garibaldi Natisone", una delle più grandi formazioni combattenti della Resistenza italiana.

Dopo la ritirata delle truppe germaniche, nei primi giorni di maggio del 1945 la città è occupata dai cetnici, i soldati serbi fedeli a re Pietro e al servizio dei tedeschi, che si rendono responsabili di violenze e saccheggi ai danni della popolazione civile. Solo il 3 maggio Cormons viene liberata dal contestuale intervento delle formazioni partigiane italiane, di quelle del IX Korpus sloveno e dei reparti della II Divisione neozelandese.

A conclusione della seconda guerra mondiale Cormons è posta sotto il controllo del Governo Militare Alleato e solo il 15 settembre **1947**, quando entrano in vigore le clausole del trattato di pace di Parigi e viene ricostituita la provincia di Gorizia, ritorna sotto amministrazione italiana.

Oggi Cormons con i suoi 7.800 abitanti è il maggior centro abitato del Collio e conta la presenza di una minoranza di lingua slovena. Grazie anche alla sua posizione a cavallo fra collina e pianura e sulla linea di confine con la Repubblica di Slovenia, la città vanta un qualificato settore turistico e commerciale, una estesa rete di piccole e medie industrie e una moderna agricoltura, specializzata nella coltivazione della vite e nella produzione di varie qualità di vini, fra cui il "Vino della Pace".

La città di Cormons è gemellata con la comunità slovena di Dobrovo e Medana, con la città austriaca di Friesach e con quella ungherese di Tokaj.

#### Cenni storici

Cormòns sorge dove finiscono i rilievi del Collio e comincia la pianura. I confini del suo territorio sono segnati a est dai colli della Boatina e dal torrente Versa, a sud dalla pianura in cui sorge, isolato, il colle di Medea, a ovest dal fiume Judrio; a nord, immediatamente alle spalle dell'abitato, si erge il monte Quarin, che costituisce l'ultima propaggine del Collio.

L'insediamento si è sviluppato a partire da un incrocio di strade. Una via romana, ricalcando un più antico percorso, proveniva da Cividale (Forum Iulii), oltrepassava l'antico transito sull'Isonzo (Pons Sontii) e proseguiva verso la valle del Vipacco. Un altro percorso importante conduceva ad Aquileia e al mare. La prossimità al loro tracciato attribuì un elevato valore strategico all'altura sovrastante Cormòns, il monte Quarin.

Inconfondibile con i suoi 274 m di altezza ed il profilo dolcemente ondulato, il Monte Quarin rappresenta una splendida quinta naturale sempre mutevole nel corso delle stagioni. Il castello posto sulla sommità fu per lungo tempo un luogo strategico per il controllo della pianura e in particolare della sottostante strada che da Gorizia portava a Cividale. Venne perciò lungamente conteso tra i Patriarchi di Aquileia e i Conti di Gorizia nei secoli XIII e XIV; nel 1508, dopo un lungo assedio e grazie ad uno stratagemma, fu conquistato e saccheggiato dalle truppe veneziane; ritornato in possesso delle truppe asburgiche nel 1514, su ordine di Massimiliano I fu parzialmente smantellato; nel corso delle "Guerre Gradiscane" il castello fu rioccupato nel 1615 per un breve periodo dai Veneziani che restaurarono la rocca e la presidiarono con truppe ed artiglierie.

Il castello oggi conserva significative vestigia medioevali e rappresenta, insieme alla sottostante Chiesa seicentesca dedicata alla Beata Vergine, un eccezionale punto panoramico dal quale lo sguardo può spaziare verso le Alpi e la pianura friulana fino al mare. Le pendici rivolte verso la città offrono la possibilità di piacevoli escursioni tra caratteristiche case coloniche, vigneti e frutteti terrazzati di antico impianto.

Le pendici rivolte verso nord ed il Parco di Plessiva, ricoperti di fitti boschi di castagne, querce e robinie, sono invece luogo ideale per escursioni naturalistiche.

### La struttura del paesaggio

La destinazione economica delle diverse aree è oggi suggerita dalla stessa morfologia del territorio. Quest'ultima, nel Cormonese come in qualsiasi altro luogo del pianeta, rimanda a fenomeni ben anteriori alla storia, lontanissimi nel tempo, quando la terra e le acque erano diversamente distribuiti. Tra i 70 e i 38 milioni d'anni fa, durante l'Eocene, i modesti rilievi del Collio erano interamente coperti dal mare, che a nord era delimitato da una scogliera calcarea, situata all'incirca nell'area oggi occupata dalle Alpi Carniche, Giulie e dal Carso. Processi di erosione, derivati dal frangersi delle onde contro tale barriera, fecero sì che al largo si formassero notevoli depositi di detriti. I materiali sedimentati si trasformarono: da limi e argille calcaree si ebbero le marne, dai detriti più grossolani, per cementazione, le arenarie. Imponenti movimenti di sollevamento portarono tali masse all'asciutto, i fenomeni climatici e il ruscellamento delle acque le modellarono fino a ridurle agli attuali rilievi. Nel Collio strati di arenarie si alternano alle marne costituendo un terreno detto "flysch di Cormòns" o ponca. A elevata vocazione vitivinicola, è particolarmente soggetto a fenomeni di erosione tanto che per poter impiantare le vigne sui ciglioni collinari o ronchi, questi si sono dovuti terrazzare. Sui versanti del Quarin, dove prevalgono le arenarie, le rocce affiorano o sono coperte solo da uno scarso strato di terriccio rossastro. L'area è poco fertile e perciò destinata generalmente al bosco.

Le acque di precipitazione non assorbite dal suolo scorrono lungo i pendii dei rilievi, formano ripidi solchi e s'incanalano in piccoli corsi d'acqua, portando con sé i materiali più fini e incoerenti. Al termine delle pendici si sono così accumulati i sedimenti argillosi, che nella conca del Preval hanno costituito uno strato impermeabile all'acqua, a tendenza paludosa, ora sanato da interventi di bonifica.

Procedendo dal piede dei rilievi verso la pianura, che si estende nel triangolo compreso tra la confluenza dei fiumi Judrio e Versa, i terreni di tipo argilloso si combinano progressivamente a detriti ghiaiosi, a tutto vantaggio della loro fertilità. A est della scarpata del Judrio si estende invece una vasta zona meno produttiva, con terreni ghiaiosi del tipo ferretto, che sono derivati da processi legati alle fluttuazioni glaciali dell'era quaternaria, terminate circa 10.000 anni fa, e presentano in superficie uno strato di terra rossiccia e di ciottoli.

#### La flora sul Quarin

L'assetto vegetazionale generale del monte Quarin non si discosta da quello del Collio inteso in senso generale. Le zone boscate, in cui si intendono comprese le siepi, i piccoli nuclei arboreo-arbustivi e la sodaglia a rovo, interessano una parte rilevante dell'area del Quarin.

Esse sono caratterizzate dalla presenza di:

- bosco quercino a roverella (Quercus pubescens) prevalente;
- brughiera a brugo;
- bosco ceduo di castagno (Castanea sativa) con sparse querce ad alto fusto (Quercus petraia);
- boscaglia di robinia/Boscaglia di robinia con significativa presenza di specie legnose autoctone ed erbacee;
- siepi e piccoli nuclei arboreo-arbustivi (nuclei boscati) con prevalenza di alberi ed arbusti di specie autoctone;
- sodaglia a rovo comune (Rubus ulmifolius);
- superfici a vegetazione spontanea, prevalentemente boschiva alterate per presenza di insediamenti antropici;
- alberi isolati di dimensioni cospicue.
- Il Vigneto



- A Cormòns e nella regione del Collio la coltura della vite è attestata anche in forma esclusiva, sin dal Medioevo. Le prime menzioni di vigneti risalgono agli inizi del Duecento. Fonti successive continuano ad testimoniare l'esistenza di appezzamenti, probabilmente di ridotta estensione, ubicati di preferenza alle pendici del Quarin e sui rilievi posti alle spalle dell'abitato. E, mentre gli statuti della comunità locale tutelavano, verso la metà del Quattrocento, la produzione dell'uva, insieme a quella delle olive, altri documenti del medesimo periodo vantavano già l'ottima qualità del vino cormonese.
- Il vino era "bianco" o "negro", ottenuto mescolando le molte varietà di uve che crescevano spontaneamente. Si iniziò più tardi, nel Settecento, sulla scia d'una generale evoluzione del gusto, quando la Chiesa diventò più tollerante e i nobili ostentarono il lusso dei loro consumi, a selezionare le varietà del vino prodotto. Il Collio diventò da allora zona di produzione della Ribolla (Rebula in sloveno) e di vini bianchi e dolci. Erano smerciati facilmente nei paesi dell'Europa centro-orientale, perché grati a chi nel vino cercava un'eco del sole più che la sostanza della terra. Quella sostanza che gli abitanti del luogo trovavano invece nel vino nero, denso e cupo, alimento, farmaco e, per chi ne abusasse, mezzo con cui ottundere la coscienza e dimenticare la fatica di vivere.
- Anche vicino a Cormòns, a Castel Dobra (oggi Dobrovo sul Collio sloveno), era prodotto il Picolit, dal vitigno selezionato verso la seconda metà del XVIII secolo dal conte Fabio Asquini di Fagagna e rilanciato in anni recenti da Gaetano Perusini di Rocca Bernarda: vino d'oro pallido e dal sentore di pesche, albicocche mature e miele d'acacia, da bere conversando o, secondo Veronelli, meditando.

• La produzione del vino, difesa mediante la pratica degli innesti e l'impianto dei vivai dalla minaccia delle malattie della vite, che si diffusero localmente verso la metà dell'Ottocento, poi sopravvissuta ai danni causati ai vigneti dalla Grande Guerra, ha raggiunto attraverso la ricerca enologica livelli di grande qualità. I vini del luogo, anche grazie a operazioni capaci di coniugare la produzione al mercato, sono consumati in tutto il mondo e con il nome di "metodo Cormòns" è nota una procedura per valutare la qualità delle uve ideata presso la locale

#### • Cantina Produttori.

- Operante dall' inizio degli anni '70 la Cantina produce, dal 1985, il Vino della pace, un vino bianco in cui confluiscono 540 varietà d'uve provenienti da tutte le parti del mondo e che, in bottiglie con etichette disegnate da artisti noti, sono inviate ogni anno a tutti i capi di Stato.
- Pure, accanto alle varietà selezionate, si possono ancora trovare i vini bianchi e neri di produzione ordinaria, smerciati in inverno e nei primi mesi della primavera, senza travasarli. Ordinari o di qualità, i vini si sposano agli alimenti della produzione locale, talvolta provenienti dalla raccolta spontanea delle erbe dei prati e dei frutti del bosco, ossia dal dominio dell'incolto.

#### I Prati





- Durante il Medioevo, nel Cormonese erano destinate alle colture foraggere le superfici poste al vertice della pianura, tra Borgnano, Villa Orba e Medea, lungo il corso del Versa, poi nel Preval, la conca situata tra i rilievi alle spalle di Cormòns e un tempo in gran parte occupata da acquitrini, infine a breve distanza dall'abitato, in località chiamata, appunto, Pradis. La zona non è distante dalla Subìda, il cui nome deriva dal latino subsaeciva.
- Il termine indicava, in epoca romana, un'area di ridotta estensione e collocata ai margini del territorio centuriato, ossia di quel territorio che un reticolo di strade e canalizzazioni suddivideva in aree quadrate e messe a cultura: le centurie. Cormòns si trovava appunto al limite della centuriazione aquileiese, che si arrestava ai piedi dei primi rilievi. Erano proprio le aree recintate ai margini delle colture, nelle depressioni umide o lungo le scarpate dei fiumi quelle destinate stabilmente a prato. Escluse dal pascolo vago e concimate, erano ambito oggetto di proprietà, perché fornivano il foraggio necessario all'alimentazione degli animali.
- All'uso comune erano invece destinati i campi coltivati dopo la mietitura, nonché ristrette aree d'incolto situate ai margini del villaggio. Il loro uso costituiva motivo di frequenti conflitti fra gli abitanti del villaggio e fra questi e i residenti nei centri confinanti: erba fresca e fieno erano, infatti, generi rari.

#### Il Bosco



- Oltre a garantire, al pari di qualsiasi altra area non coltivata, possibilità di caccia e raccolta di frutti selvatici, il bosco forniva il legname, materia prima di grandissima importanza in epoche in cui erano di legno case rurali e fabbricati rustici, mobili e stoviglie, cassoni (arcae) per conservare i cereali e recipienti utili alla vinificazione, steccati per segnare i confini o con funzioni difensive, carri e navi.
- Il legno, che dava anche modo di riscaldarsi, alimentava inoltre un suo mercato finalizzato a produzioni artigianali pregiate. Infine i pali secchi erano utili all'impianto delle vigne, ma in tutto il Friuli, a fronte d'una cronica mancanza di legname, si preferiva risparmiare e come si è detto far sostenere le viti dagli alberi.

  La presenza di rilievi boscosi ha sempre caratterizzato il sito cormonese. Se il bosco qui segnava, sin dall'epoca romana, il limite dei territori posti a coltura, era anche il luogo in cui continuava a esistere la terra non toccata dalla mano dell'uomo, inviolata sede delle divinità boschive. E documentano l'esistenza di un santuario consacrato alle dee dell'acqua i reperti fittili e marmorei ritrovati sui pendii del Quarin, equalmente risalenti all'epoca romana.
- Chi percorre oggi i sentieri che attraversano le alture alle spalle di Cormòns è attento in genere a osservare l'ambiente, le peste degli animali e gli uccelli, a percepire dalla qualità delle fronde la diversa morfologia dei suoli.

 I castagni, infatti, prosperano su substrati arenacei, mentre le querce preferiscono le marne. Tuttavia, la fitta ombra degli alberi e l'umido sentore del bosco distraggono l'osservatore e, se non a tutti evocano ninfe o fate, rendono palese che piante e bestie qui dominano: dietro a chi cammina subito si ricompone l'intrico dei rovi e i passi sembrano non lasciar traccia sul tappeto di foglie macerate e sulle zolle smosse dai cinghiali.

•

www.cormons.org

· Enoteca di Cormòns

•



- L'Enoteca di Cormòns, situata in piazza XXIV Maggio, nell'ala destra del palazzo Locatelli, nasce nel 1990 con le finalità di promuovere e valorizzare la produzione vinicola del nostro territorio. Vengono somministrati i vini ed i prodotti gastronomici della zona. Attualmente si possono degustare i vini del Collio e del Friuli Isonzo di 30 produttori aderenti, infatti l'Enoteca di Cormòns è una cooperativa di 31 soci (trenta sono produttori-imbottigliatori e un socio è il Comune di Cormòns), e assaggiare prosciutti, salumi e formaggi della città di Cormòns.
- L'Enoteca di Cormòns funge da centro di informazione turistica ed è promotrice di eventi che, anno dopo anno, appassionano consumatori, operatori del settore e turisti stranieri.



• Enoteca Cooperativa di Cormòns



• Federica, Adriana, Francesca, da dx.

#### In vino veritas

 In collaborazione con i ristoranti di Cormòns, si svolgono le degustazioni "In vino veritas" che ogni sabato pomeriggio di aprile, maggio e sino ai primi di giugno vedono i produttori presentare e commentare i propri vini.

### L'uvaggio nel mondo

- Da anni si svolge in Enoteca di Cormòns, nel mese di ottobre, "L'uvaggio nel mondo" una mostra assaggio degli uvaggi a DOC, che rappresentano interamente il territorio di produzione e consentono al pubblico di compilare delle schede di piacevolezza dei vini.
- Presso l'Enoteca di Cormòns si trova pure la sede operativa della delegazione di Gorizia dell' ONAV (Organizzazione nazionale assaggiatori vino), ANAG (Assaggiatori Grappa) e dell' A.I.S. Associazione Italiana Sommeliers FVG e qui si svolgono i corsi di qualificazione ONAV, ANAG e Sommelier AIS, degustazioni.
- Durante i mesi invernali vengono proposte serate di degustazione in collaborazione con Slow Food Gambero Rosso del Friuli V.G. per la presentazione dei vini premiati dalla Guida dei vini d'Italia (i Tre Bicchieri).



• Elena Orzan, Segretaria Enoteca



Dario Raccaro, a sinistra, Presidente Enoteca

• <u>www.enoteca-cormons.it</u>

## Cantina Produttori Cormòns



I Fondatori

Cormòns: oltre centocinquanta viticoltori danno il benvenuto nel cuore d'Europa, all'estremo lembo nord orientale d'Italia, in quel Friuli Venezia Giulia dalle zone vitivinicole più pregiate del mondo.

Invitano a conoscere la Cantina Produttori Cormòns, nata alla fine degli anni Sessanta per la lungimiranza di alcuni viticoltori cormonesi, che hanno voluto fare tesoro di tradizioni secolari. Ezio Dalla Pozza, Aldo Moretti, Adriano Drius, Stefano Gregorat: Presidenti appassionati che,

sostennero da principio che il futuro della vite e del vino non era legato a effimere mode, ma alla tenace valorizzazione del proprio territorio.

Nacque così una **Cantina** unica al mondo, per la qualità dei vini e per le sue molteplici iniziative.

Il buon vino nasce in campagna: la Cantina Produttori Cormòns ha fatto proprio il vecchio detto contadino ed ha puntato gran parte del suo progetto produttivo sulla cura della vigna, redigendo uno Statuto, supportato da un Quaderno di campagna, un minuzioso codice di comportamento al quale tutti i Soci devono ottemperare.

Vi vengono annotati tutti i particolari e le date della potatura invernale, delle pratiche agronomiche e delle operazioni colturali, specificando prodotti e dosi.

Ogni **Socio** riporta le date di inizio e fine delle fasi fenologiche delle varietà coltivate, in modo da ottenere un omogeneo ed elevato standard qualitativo delle uve.

Il Quaderno di campagna è mirato a ottenere un prodotto affidabile dal punto di vista organolettico e di altissimo pregio; così, la lotta contro i parassiti prevede un impiego minimo di anticrittogamici, puntando sul monitoraggio costante degli oltre 436 ettari di vigneti.

Otto attrezzate centraline meteorologiche, disseminate in vari punti microclimatici del territorio, registrano qualsiasi mutamento climatico, della temperatura, dell'umidità, dell'irraggiamento solare, della quantità di pioggia caduta.

I dati raccolti arrivano in tempo reale nella centrale computerizzata della **Cantina Produttori Cormòns**, dove sono attentamente vagliati per prevenire ogni minima anomalia.

Tecnologia nel vero rispetto delle antiche usanze, un perfetto mix di tradizione e di alta tecnologia che permette alla Cantina Produttori

Cormòns di tenere sotto controllo la zona, ottenendo uve di qualità eccezionale e quindi ottimi vini

### La storia



Il Vino della Pace

Lungo il corso del fiume Isonzo, non lungi da Gorizia, protetta a Nord dalle Alpi Giulie e riscaldata dal benefico influsso del mare Adriatico, pochi chilometri più a Sud, si estende una terra fertile e rigogliosa. Ospitò l'uomo e la coltura della vite sin dai tempi delle prime civiltà mediterranee. Produsse e produce vini superbi, nel segno migliore delle culture da cui ebbe origine e di cui visse e vive.

Dal loro retaggio, nel 1983 cominciò a mettere le prime tenere radici un simbolo di fratellanza umana: la Vigna del Mondo.

Nato nel cuore di tutti i soci della Cantina Produttori Cormòns, giorno dopo giorno e con la collaborazione di uomini altrettanto generosi di tutta la Terra, ha visto mettere a dimora alcune centinaia di vitigni provenienti da ogni Paese ove la vite alligna e rallegra l'uomo con il suo generoso liquore. Altri continuano ad aggiungersi, al punto che già oggi può essere considerato una delle più belle collezioni varietali del mondo intero.

Dai loro grappoli non poteva che scaturire un vino altrettanto unico sia per le caratteristiche naturali sia per il messaggio che gli si volle affidare, quello di essere il **Vino della Pace**. Un vino simbolicamente capace di affratellare gli uomini, proprio come le viti venute da ogni continente si affratellano nella vendemmia, nella spremitura dei loro grappoli, nella fermentazione, nell'unico vino che, appunto, ne nasce. Il **1985** vide la prima vendemmia. Più di 500 donne, uomini e fanciulli, colsero, in grande festa, i grappoli tanto attesi.

Il Vino della Pace era così nato. Ornato con il tratto di grandi artisti - Baj, Music e Pomodoro -, il 9 aprile del 1986 prese il suo primo volo per recare a ogni Capo di Stato civile e religioso il suo messaggio di Pace, vettore ufficiale Alitalia.

Così cominciò la storia della **Vigna del Mondo** e del **Vino della Pace**: un messaggio di fraternità e di pace che, puntualmente, ogni anno si sta rinnovando.



Allieve del Collegio del Mondo Unito di Duino (TS)



Vendemmia uve per il Vino della Pace Soci Mario Brumat e Bernardo Gomisci

### Le etichette



Vino della Pace - Etichetta 1985 di Arnaldo Pomodoro

L'etichetta apposta su una bottiglia di vino non è semplicemente un'icona commerciale, ma è anzitutto la carta d'identità di quel vino. Accade poi talvolta, quasi per magia, che questo piccolo documento cartaceo venga imbellito dai segni e dai colori dei maestri della pittura, trasformandosi così in una singolare opera d'arte.

Tutto ciò è quanto avviene ogni anno per le etichette del Vino della Pace e di altri vini della Cantina Produttori di Cormòns.

Qui, infatti, da molto tempo arte ed enologia si fondono in un felice quanto originale connubio.

L'etichetta d'autore è allora qualcosa di più di un mero segno di riconoscimento di un vino e diviene così anche messaggera di cultura.

Durante questi anni, lusinghieri riconoscimenti ci hanno gratificato; tra questi ricordiamo i premi "Etichetta d'oro" ottenuti al IV ed al V Concorso Nazionale indetto dal Museo internazionale dell'etichetta di Cupramontana, rispettivamente con l'etichetta "Picolit - Vino d'Autore" e con l'etichetta dello spumante "Cava", entrambe opere del grafico e pittore Arrigo Buttazzoni.

Alla realizzazione delle etichette delle bottiglie per il Vino della Pace hanno contribuito diversi famosi pittori.



Enologo Rodolfo Rizzi

# VINO DELLA PACE 2015



Presentazione Presidente Stefano Gregorat 20.07.2015 (ph.c.fabbro)



Intervento Direttore generale Enologo Rodolfo Rizzi (c.s.)



L'artista goriziano Franco Dugo presenta l'etichetta per il

Vino della Pace 2015 (c.s.)

## L' enologia della Cantina

La vendemmia inizia generalmente i primi di settembre per le uve bianche e verso la fine dello stesso mese per le uve rosse, viene comunque attentamente programmata in relazione all'andamento stagionale, al grado e all'epoca di maturazione delle singole varietà di uva.

La qualità del prodotto viene confermata già al momento del conferimento dell'uva, oltre che dalla zona di provenienza e dalla varietà, attraverso l'analisi immediata del grado zuccherino, del tenore di acidità, del ph e della temperatura.

Gli acini separati dai raspi, attraverso le *pigiadiraspastrici* orizzontali, proseguono il loro percorso verso la cantina attraverso le tubazioni di acciaio inossidabile dotate di scambiatori di calore che permettono il rapido raffreddamento del pigiato.



Enologo Rodolfo Rizzi, Direttore generale Cantina Produttori

### **UVE ROSSE**

Gli acini ammostati delle uve rosse vengono collocati nei vinificatori di acciaio inox dotati di dispositivi automatici per la follatura il rimontaggio e l'ossigenazione; queste operazioni, pianificate a seconda della varietà, servono per estrarre il colore e gli aromi contenuti nella polpa e nella buccia. La fermentazione avviene a temperatura controllata attorno ai 25°C ed ha una durata compresa fra i sei ed i dieci giorni.

Conclusa la fermentazione si separa la vinaccia dal vino che viene quindi travasato in botti di rovere di *Slavonia* e lasciato invecchiare prima dell'imbottigliamento.

### **UVE BIANCHE**

Il pigiato delle uve bianche entra nelle presse pneumatiche termocondizionate, dove subisce una macerazione a freddo per favorire l'estrazione delle sostanze aromatiche; il mosto ottenuto, viene travasato nei serbatoi di acciaio inox refrigerati dove, dopo l'aggiunta di lieviti selezionati, inizia la fermentazione.

La fermentazione avviene a temperatura controllata attorno ai  $16^{\circ}C$  ed ha una durata compresa fra i quindici ed i venti giorni.

Conclusa la fermentazione, il vino sosta sul "letto di fermentazione" per alcuni mesi e dopo la stabilizzazione naturale a freddo e la *microfiltrazione* viene imbottigliato.

## I Vigneti



Il buon vino nasce in campagna

Sono 437 gli ettari dei vigneti appartenenti agli associati della Cantina Produttori Cormòns, questa la composizione dei vitigni a bacca bianca, per un totale di circa 335 ettari.

Vigneti a bacca bianca

Chardonnay	48,71
Friulano	63,15
Malvasia	9,84
Moscato giallo	4,82
Moscato rosa	1,54
Picolit	0,32
Pinot bianco	24,23
Pinot grigio	97,76
Prosecco	9,43
Ribolla gialla	14,16
Riesling	0,79
Sauvignon	49,64
Traminer	5,18
Verduzzo F.	6,25
Totale Bianco	335,8
	2

Sono invece 101 quelli coltivati a bacca rossa, con questa distribuzione:

Vigneti a bacca		
rossa		
Cabernet	30,17	
Franc	30,17	
Cabernet	7,41	
Sauv.	7,41	
Franconia	1,00	
Merlot	42,07	
Pignolo	1,91	
Pinot nero	9,29	
Refosco	6,04	
Schioppettin	3,41	
0	5,11	

Totale Rosso	101,3



p.agr. Gianni Rover

http://www.cormons.com/it/azienda/vignetiterritorio/vigneti#sigFreeId62f44d8815

# Lotta guidata

Sin dal 1980 la Cantina Produttori Cormòns cosciente dei problemi da affrontare per produrre buoni vini, abbinando tradizione ed innovazione e per conciliare la più evoluta viticoltura con la salvaguardia dell'ambiente, della salute dei viticoltori e dei consumatori, ha indirizzato la viticoltura

della Cooperativa verso i più aggiornati metodi di produzione integrata, basata, su un efficiente servizio di assistenza tecnica.

Per migliorare quanto da anni i viticoltori hanno fatto in modo tradizionale, la Cantina Produttori Cormòns ha reso più efficiente ed efficace la difesa fitosanitaria seguendo i criteri della lotta guidata ed integrata.

L'utilizzo di una rete di otto stazioni meteorologiche, dislocate in punti chiave del territorio: permette, attraverso l'analisi del microclima, di monitorare costantemente l'andamento di eventuali malattie o infezioni dei vigneti; soprattutto nel periodo estivo, per seguire l'andamento delle infezioni di peronospora che nella nostra zona è la malattia più dannosa e costosa da combattere (servizio di difesa in tempo reale), quando il ciclo di sviluppo sta per completarsi la centrale indica l'allarme ed il tecnico inserisce il messaggio in segreteria telefonica (SAT) per sollecitare i Soci ad intervenire con il trattamento. In questo modo i Soci intervengono solo quando è effettivamente necessario risparmiando sul numero di trattamenti finali da realizzare, ottenendo così anche un minor impatto ambientale.

L'acquisto collettivo e la distribuzione dei prodotti fitosanitari impiegati per la lotta alle malattie della vite: la Cooperativa provvede ad acquistare i principi attivi più idonei e classificati poco pericolosi per la salute e per l'ambiente che poi vengono distribuiti ai singoli Soci in base alla superficie vitata coltivata.

La divulgazione delle conoscenze sui principali parassiti dei vigneti e sui loro cicli di sviluppo: attraverso la realizzazione e la distribuzione di un bollettino mensile "Notizie Cantina Produttori Cormòns", i Soci sono costantemente aggiornati sull'attività della Cooperativa.

L'utilizzo di un "Quaderno di campagna": un vero e proprio diario contenente le indicazioni delle fasi fenologiche ed il loro periodo che permette di annotare le varie operazioni eseguite nei vigneti coltivati.

Le riunioni tecniche periodiche: uno strumento di contatto diretto con i Soci per divulgare gli aggiornamenti tecnici per la coltivazione della vite, applicando nei vigneti le ultime innovazioni in fatto di concimazioni, tecniche agronomiche, lavorazioni e quant'altro fosse necessario.



Rizzi e Rover nella " Vigna del Mondo "

### Il Cantiniere

Il Cantiniere è una tipica trattoria friulana, dotata di un ampio e fresco pergolato all'aperto, dove potrete gustare in piena tranquillità gli splendidi vini della Cantina Produttori Cormòns, ma anche i migliori prodotti della preziosa gastronomia del Friuli Venezia Giulia, come prosciutti di San Daniele o del Carso, il delizioso speck di Sauris, i genuini insaccati nostrani

come salame, coppa, soppressa. I formaggi, dal più fresco al più saporito, sono rigorosamente della zona e scelti in base alla qualità e al gusto sopraffino.

L'ideale per uno spuntino o anche per un pranzo o una cena.

• Hostaria Cantiniere

Via Bellini, 61 - Borgnano di Cormòns (GO), Italia Tel. +39 (0) 481 67461

### **Enoteca Cantina Produttori Cormòns**

L'Enoteca con i vini e grappe delle migliori zone vitivinicole del Mondo

Acquistare il vino presso l'Enoteca della Cantina Produttori Cormòns è un piacere, poiché vi si trova un grande assortimento di vini Doc del Collio e dell'Isonzo, Aquileia e delle altre zone a Doc del Friuli Venezia Giulia, assieme ad eccellenti vini delle altre Regioni d'Italia, una vera e propria Enoteca.

Regalare un vino è oggi, come sempre, un modo elegante e piacevole per farsi ricordare o festeggiare un evento.

Nel vino è racchiusa l'allegria ed il calore di un augurio, di un gesto amico, il qusto del piacere.

Un dono di vino ricorda la cultura e la storia delle nostre Terre ed il lavoro profuso dai nostri viticoltori friulani, italiani e di tutto il Mondo.

Presso l'Enoteca della Cantina Produttori Cormòns sì possono acquistare tutti i celebri vini a Doc, quelli a Igt, spumanti, liquori.

Tra i vini bianchi possiamo trovare il Friulano, lo Chardonnay, il Sauvignon, il Pinot Grigio (anche nella versione Rosänder, ovvero Pinot Grigio vinificato in

rosso), la Ribolla Gialla, la Malvasia Istriana, ilMüller Thurgau, il Verduzzo Friulano, il Pinot Bianco, il dolce Verduzzo Fior di Mandorlo e il Picolit, re dei vini friulani, gli uvaggi Collio & Collio e Pietraverde.

Tra i vini rossi troviamo gli uvaggi Madreterra e Melograno, il Cabernet Sauvignon e il Cabernet Franc, il Pinot Nero, il Merlot, la Franconia, il Refosco dal peduncolo rosso ed il Pignolo.

Grande scelta tra spumanti e frizzanti: dal fresco Cormorano (nelle versioni bianco e rosè) ai Prosecchi a Docg di Valdobbiadene, le grappe della serie Rinascimento e quelle più tradizionali, oppure quelle di monovitigno.

Troverete liquori a base di frutta: Limoncello, il distillato al Mallo di Noce, pregiati aceti di vino, di mele e balsamici, ottimo Olio Extravergine d'Oliva. Vasta scelta di vini italiani e internazionali.

### Contatti

Cantina Produttori Cormòns Via Vino della Pace, 31 34071 Cormòns (GO) Italia

info@cormons.com

+ 39 (0) 481 62471

+ 39 (0) 481 630031

info@claudiofabbro.it

www.claudiofabbro.i