

ANAG

Friuli Venezia Giulia

Alla fine del **Corso ANAG 2015** i partecipanti **“ ASSAGGIATORI DI GRAPPA PATENTATI- II° LIVELLO “** guidati dal Presidente **Enzo Di Zorzi** hanno fatto visita alla **Tenuta Villanova** di Farra d’Isonzo di **Giuseppina Grossi** (fondata nel **1499** e ben diretta attualmente dal nipote **Alberto Grossi**) ed in particolare alla distilleria della storica azienda , dove l’ enologa **Sara Nadalutti** ha illustrato le varie fasi del processo, dalla vigna al bicchiere, completando la lezione con una degustazione di varie grappe aziendali da monovitigno o uvaggi vari, fra cui la mitica **“ VAL di ROSE “** .



Giuseppina e Alberto Grossi

INTERVISTA A MAURIZIO D'OSUALDO

“ La grappa – *ci confermano il presidente ANAG FVG Enzo Di Zorzi e l'esperto assaggiatore Maurizio D'Ossualdo* - sta velocemente svecchiando la propria immagine, i nostri strepitosi mastri distillatori stanno assecondando le richieste dei consumatori più esigenti.

L'evoluzione, intervenuta negli ultimi 25 anni testimonia di una vera e propria rivoluzione nell'immagine di cui il distillato italico per eccellenza gode presso i suoi estimatori: da prodotto 'povero' ed 'eroico', dal gusto secco e fortemente connesso ad una virilità quasi stereotipata, a prodotto più morbido, rotondo, aromatico, consumato nei 'buoni ristoranti', in un processo di "femminilizzazione" che ha allargato la platea degli intenditori al gentil sesso e ai giovani, senza, tuttavia, svilirne l'immagine.

Questo – *secondo Di Zorzi e D'Ossualdo*- è il tema centrale che l'**ANAG Friuli Venezia Giulia** da molti anni sta portando avanti con i **corsi di degustazione di Grappa di Primo e Secondo Livello**”.



Sara Nadalutti

Proprio recentemente, Natale alle porte, si è concluso presso l'**Enoteca di Cormons** il **Corso di secondo livello** per degustatori che dopo sei lezioni ed un esame teorico-pratico permette di ottenere la patente di degustatore. Durante le lezioni si è parlato di vigna ,di cantina di tecniche di vinificazione (la vite, il clima e il terroir) di analisi del prodotto base per la distillazione (uva, vinaccia, vino) per concludere con il conferimento, la fermentazione, la conservazione e il suo utilizzo.



Distilleria Tenuta Villanova

IL CORSO 2015 , IN SINTESI

Breve storia della distillazione nel tempo - Cenni storici dal 1800 ad oggi - Le teste, il cuore, le code - Distillazione: cosa avviene all'interno della caldaia - I sistemi di distillazione. Invecchiamento (il legno, problematiche dell'invecchiamento) –



I blend - La preparazione al consumo (riduzione di grado, trattamenti, filtrazione) - Imbottigliamento e etichetta - Temperature di servizio.



Maurizio, Sara, Alessandra

Le acquaviti nel mondo (cognac, armagnac, calvados, brandy, pisco, rhum/rum/ron, il Tequila ed il Mezcal, whisky/whiskey, vodka/wodka, gin) finiremo con un approfondimento sul distillato "Grappa" - Analisi degli aromi - Aromatizzazione (le grappe aromatizzate) - Le grappe regionali e la regionalità - Bere consapevole - Il mondo ANAG.





Delegazione, Docenti, Assaggiatori

info@claudiofabbro.it

+39 335 6186627

www.claudiofabbro.it

(docente Corsi ANAG I° e II° livello)

TENUTA VILLANOVA

1499-2015

Una storia

Già dall'epoca romana queste terre, dalle rive alte dell'Isonzo fino ai rilievi del Collio, sono conosciute e riconosciute come 'mansi' (terreni) da cui trarre vino ottimo e vero.

Una vocazione che produce eccellenza da secoli, frutto delle scelte illuminate nel tempo dei vari signori della Tenuta Villanova, fin dalla sua fondazione nel 5 aprile **1499**, anno in cui i conti Strassoldo la acquisiscono dal Capitolo del Patriarcato di Aquileia e la dirigono per ben tre secoli. Nell'Ottocento è una nuova famiglia, i Levi, a dare impulso tecnico e di immagine alla Tenuta raggiungendo, a fine Ottocento, ben 65 corpi tavolati di proprietà con prestigiosa visibilità commerciale anche all'estero.

Dopo diversi successivi passaggi di proprietà, giunge l'acquisizione, nel 1932, di Arnaldo Bennati che, prima con il nome 'Piave-Isonzo', e poi, nel 1985, con "Tenuta Villanova", trasforma quella che era una azienda storica in un'impresa moderna.

La famiglia Bennati, nella persona di **Giuseppina Grossi Bennati**, ne mantiene ancora oggi saldamente la proprietà, che si estende oggi per 200 ettari, dei quali una parte sono coltivati a vigneto (100 ettari nella DOC Isonzo e 27 nella DOC Collio) e i restanti a bosco e prati stabili: un patrimonio naturale costruito dalla storia e valorizzato dalla attuale gestione, fatta di passione e competenza, per un'azienda già proiettata nel futuro.



Tenuta Villanova

La Cantina

In Tenuta Villanova la collezione dei prodotti, fra vini, spumanti, grappe e acquaviti, è come una parure di tesori, ognuno nel suo scrigno. Perché tutto ciò che dall'azienda viene proposto al mercato riunisce in sé due caratteristiche preziose: il carattere tipico di una storia e di un territorio con la caratura internazionale della sua qualità e del suo appeal. Così, dalle due zone DOC, Collio e Isonzo, i vitigni selezionati creano varie linee di prodotti che soddisfano ogni gamma di gusto e mercato, in una ricerca che coniuga antiche tradizioni con le più moderne tecniche e tecnologie di produzione: al fine di garantire i più alti standard di salubrità, qualità e durabilità del prodotto richiesti dal mercato internazionale, tutti i vini sono processati e conservati in fusti di acciaio inox, mentre la bariccaia è riservata solo alle produzioni più esclusive.



Cantine Tenuta Villanova

La Distilleria

Tutto, in questa cantina-scrigno, respira all'unisono di passato e futuro...che vengono distillati ed esaltati nel simbolo forse più distintivo di Tenuta Villanova, l'antica caldaia di rame con alambicco, dalla quale dal **1797** si producono selezioni di grappe e acqueviti, per un'esperienza sensoriale superiore.

Eventi

In Tenuta Villanova fare vino è condividere il proprio tesoro. In virtù di uno scenario naturale straordinario e di importanti strutture di accoglienza, da sempre la Tenuta ha avuto nel borgo di Villanova un ruolo di centro di aggregazione della vita e della società contadina.

Il piacere per la condivisione e per la convivialità è lo spirito che ancor oggi anima Tenuta Villanova, affinché tutto il lavoro e la passione nel produrre vino si traduca in una vera esperienza di vita, che arricchisce tutti, chi la propone e chi la riceve.

Per questo motivo Tenuta Villanova è già protagonista come ospite e organizzatrice di eventi, degustazioni e meeting; per questo è già in cantiere il progetto per adibire le storiche rimesse a strutture di ospitalità alberghiera.

La mappa del tesoro

La vocazione ideale per la viticoltura trova radici ancora più profonde nella geografia e geologia delle terre di Tenuta Villanova, in cui gli elementi di acqua e terra si sono fronteggiati ed integrati con forza per millenni fino a comporre l'attuale combinazione: i declivi del Collio, caratterizzati dalle marne (argille calcaree) così ricche di preziosi minerali e sostanze organiche; la pianura alluvionale dell'Isonzo, composta da strati di arenaria (sabbie calcificate) e ghiaie; i boschi e prati stabili della riserva faunistica come miglior recinto naturale per le aree coltivate a vigneto.

Questi gli elementi della terra alla base di un'eccellenza enoica che prende forma naturalmente in un microclima di raro equilibrio, temprato dai venti alpini e temperato dalle brezze adriatiche.

Un equilibrio unico, come una benedizione, che Tenuta Villanova condivide con le Terre dei Grandi Vini del pianeta, non a caso tutte disposte sul 46° parallelo.

Ambiente

La mission di tenuta Villanova risulta così semplice e complessa allo stesso tempo: preservare questa straordinaria alchimia naturale rendendola però fruibile in tutto il mondo.

All'equilibrio di natura si deve accompagnare, quindi, una gestione equilibrata dell'uomo, che si realizza nella costante ricerca e sperimentazione scientifica - non solo vitivinicola ma anche agronomica per la tutela del suolo nel suo insieme oltre che della coltivazione della vite - che in Tenuta Villanova si concretizza ormai da anni in varie

pratiche virtuose che riducono al minimo l'utilizzo della chimica in vigneto ed esaltano la naturalità del prodotto anche in cantina: zonazione dei terroir, modalità di allevamento e vendemmia in base alla varietà del vitigno, selezione clonale, bassa produzione per ceppo vitato.

Tutto ciò viene attuato senza dimenticare che questo tesoro è destinato a tutto il mondo, e quindi ogni pratica virtuosa si coniuga con gli standard di qualità e le esigenze di temporalità dei mercati internazionali.

Società agricola

Tenuta Villanova s.r.l.

Via Contessa Beretta 29

34072 Farra d'Isonzo (GO)

Tel. +39 0481 889311

Fax. +39 0481 888513

info@tenutavillanova.com

www.tenutavillanova.com