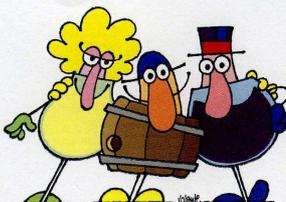


SIVE, LIPARI PRESIDENTE ONORARIO

*Visite tecniche e degustazioni guidati alle aziende
Jermann e Castelvecchio*



COLLEGHI NEL BICCHIERE



LIPARI, MENOTTI, BRUNO E DAMIJANIĆ IN FRIULI-VENEZIA GIULIA CON LE ECCELLENZE DEI BIANCHI DEL NORD-EST

venerdì 11 dicembre 2015

Colleghi nel Bicchiere è una serie di incontri a "bicchiere aperto" con enologi che, prendendo spunto dalla degustazione dei loro vini più significativi, ci raccontano la propria filosofia di vinificazione ed il loro modo di interpretare un territorio ed i vitigni che vi si trovano.

La stagione 2015 della SIVE si chiude con un'importante trasferta ai confini orientali del nostro Paese, in una giornata ricca di momenti significativi che si svolgerà in due prestigiose aziende del Friuli - Venezia Giulia: **Jermann** e **Castelvecchio**. Durante l'incontro avremo modo di assaggiare non solo i vini delle cantine che ci ospitano, ma, grazie alla disponibilità di alcuni colleghi, potremo anche apprezzare alcune chicche della produzione regionale e d'oltre confine, con un focus particolare dedicato alla *Malvasia Istriana*.

La Malvasia è un vitigno molto antico, la cui origine si fa risalire all'antica Grecia; da qui si diffuse in tutto l'Adriatico, soprattutto per opera della Repubblica Marinara di Venezia. Alcune fonti del 1300 riportano la coltivazione della Malvasia nella vicina Istria. Di questo territorio particolarmente vocato avremo l'occasione di degustare alcuni vini tra i più rappresentativi, guidati dal professor **Kristijan Damijanić** del Politecnico di Fiume, Dipartimento per Agricoltura di Parenzo. In parallelo, grazie all'esperienza dell'enologo **Gianni Menotti**, potremo assaggiare alcune significative Malvasie del Friuli - Venezia Giulia.

All'incontro parteciperà come ospite d'onore l'enologo, agronomo e giornalista **Claudio Fabbro**, affiancato dall'enologa di Jermann **Raffaella Bruno**.

Nel corso della giornata, all'amico e collega **Giuseppe Lipari**, socio fondatore SIVE, da tempo al servizio dell'enologia Friulana, verrà conferita la Presidenza Onoraria SIVE per l'anno 2015. codice attività **SIV15E**

PROGRAMMA:

- 10h00 Ritrovo presso la cantina **Jermann** di Ruttars, a Dolegna del Collio (GO)
- 10h30 visita alla cantina e degustazione di una selezione di grandi vini della regione Friuli-Venezia Giulia guidata dall'enologa **Raffaella Bruno** e dal giornalista **Claudio Fabbro**.
- 12h30 Pranzo presso l'azienda Jermann accompagnato dai prestigiosi vini aziendali
- 14h00 Trasferimento alla cantina **Castelvecchio** di Sagrado (GO)
- 14h30 Conferimento della Presidenza Onoraria SIVE 2015 a **Beppe Lipari** e degustazione a due voci guidata dall'enologo **Gianni Menotti** e dal professor **Kristijan Damijanić** del Politecnico di Fiume di una selezione di vini Malvasia Istriana provenienti dal Friuli-Venezia Giulia e dall'Istria.
- 16h30 Visita alla cantina Castelvecchio e brindisi finale coi vini aziendali.

I vertici nazionali della **SIVE (Società Italiana Viticoltura Enologia)** si sono ritrovati presso l'Azienda **Jermann di Ruttars -Dolegna del Collio (11.12.2015)** per l'annuale assemblea nel corso della quale il presidente prof. **Emilio Celotti** ha ricordato l'attività svolta nel 2015 sviluppando una sintesi dei programmi ed iniziative per il 2016.



Jermann,Celotti,Lipari,Di Lenardo, Felluga da sin.

L'incontro è stato dedicato anche a verificare lo stato dell'arte del comparto ed a "degustazioni verticali" con relazioni dell'agronomo **Claudio Fabbro** e dei viticoltori **Silvio Jermann (Ruttars)**, **Massimo Di Lenardo (Ontagnano)** e **Alessandra Felluga (Castello di Buttrio)**. A conclusione dei lavori il prof. **Celotti** ha conferito al "decano" degli imbottiglieri **Beppe Lipari** il titolo di "Presidente onorario" del **SIVE** sottolineando, nella sua *laudatio*, il suo ruolo nell'evoluzione del comparto enologico grazie ai primi imbottigliamenti iniziati nel 1976 con impianto posto su camion, che hanno permesso di far conoscere a livello internazionale soprattutto i prodotti di alta qualità di piccole e medie aziende vitivinicole provviste di idonee attrezzature.



Beppe Lipari ed Emilio Celotti



Il Prof. Lanfranco Paronetto (tra Jermann e di Lenardo)

Dopo il Collio il Carso e le sue Malvasie.

La giornata SIVE -FVG è proseguita nel Carso Goriziano dove i congressisti hanno potuto apprezzare ulteriori aspetti che contribuiscono al benessere della vitivinicoltura e cioè la storia e la cultura (leggasi Parco Ungaretti di Castelnuovo-Sagrado) e le tecniche di gestione agronomica (microirrigazione in primis) adottate dall'azienda modella **CASTELVECCHIO** della Famiglia Terraneo in ben 40 ettari di vigna-giardino e ben illustrate dal direttore **Saverio Di Giacomo**.



Saverio Di Giacomo, 2° da dx. (vigneto Castelvecchio)



Castelvechio, cantine affinamento

Particolarmente interessante la visita alla vecchia cantina d'affinamento (barriques e tonneau) e la degustazione comparata di Malvasie DOC CARSO (dr. **Gianni Menotti**) ed istriane (prof. **Kristian Damianic** , Università di Fiume) .



Lipari e Paronetto



Castelvecchio, cantine affinamento



Menotti e Damianic da dx.



Jermann e Damianic, da dx.



Degustazione guidata dal dr. Gianni Menotti

LE MALVASIE

di Claudio Fabbro

Dopo anni di grandi amori per Cabernet franc e Sauvignon anche per me è venuto il momento di voltare pagina.

Non che me l'abbia ordinato il medico; è il naturale divenire delle cose, dell'evoluzione dei gusti, delle coincidenze legate a nuove frequentazioni o esperienze, locali o "foreste". Anche le avventure che mi concedo in Paesi lontani (della serie "enoturisti per caso"..) hanno lasciato il segno, potendo negli ultimi tempi toccare con mano realtà meravigliose per potenzialità naturali e, conseguentemente, culturali, archeologiche, storiche ed, ovviamente, enogastronomiche.

Mi riferisco all'isola di **Reunion**, a **Madera**, a **Lanzarote**, a **Rodi**, all' **Istria e Dalmazia**, all' **America Latina** (**Yucatan**, **Chiapas**, **Guatemala**), Argentina, Patagonia, Cile, Brasile e **Perù** e, dulcis in fundo, **Nuova Zelanda**. Così è che se fra i confini della "Piccola Patria" ben volentieri mi godo meravigliosi Refosco e (Tocai) Friulano, in giro per il mondo ho ritrovato sempre e comunque una perla enologica ubiquitaria, che tuttavia riunisce in se- sotto ogni latitudine o longitudine- quelle note

speziate , di pepe e di sale ed emozioni organolettiche che salgono dal mare ai vulcani per deliziare infine il palato : la **Malvasia** .
E' la regina indiscussa dell' Adriatico, del Mediterraneo, delle coste Atlantiche e non solo. Ha alle spalle una storia importante che merita essere raccontata.

Claudio Fabbro, 11.12.2015



Mirella Terraneo Della Valle e la Malvasia di Castelvecchio

LE MALVASIE DI DALMASSO

"Se dovessimo anche solo elencare tutti i vitigni che, più o meno legittimamente, portano il nome di "Malvasia"- e quindi cercare di stabilire quali hanno ragione di conservare questo nome e quali no - dovremmo occupare varie pagine, senza sperare di riuscire nell'intento" . Così esordisce l'insigne studioso **Giovanni Dalmasso (1)** e prosegue : "lo stesso Giuseppe DI ROVASENDA, malgrado la sua straordinaria perizia e consumata esperienza nel districare garbugli del genere, dopo aver dedicato cinque lunghe colonne del suo «Saggio» per elencare i diversi vitigni che a lui risultavano sotto questo nome, confessava : "Io non ho fatto altro che mettere ordinatamente sott'occhio ai viticoltori dei diversi paesi le molte varietà di "Malvasie" che si trovano citate negli autori. Il decifrarne le identità o le

differenze porterebbe ad esami e discussioni che non potrebbero aver luogo in questo elenco, e d'altronde nello stato attuale delle mie ,cognizioni e delle mie esperienze io temerei di non riuscirvi". E tanto meno noi !

Anche nel vol. VII della grande "AMPÉLOGRAPHIE" di P. VIALA et VERMOREL, l'elenco delle "Malvasie" occupa quasi 2 colonne, ed è preceduto da questa avvertenza: "il nome di "Malvasia", "Malvasier", "Malvoisie" e applicato a una quantità di vitigni diversissimi, e i qualificativi che seguono questi nomi non hanno nella maggior parte dei casi nessun significato determinativo; quelli che, accoppiati ai nomi sotto elencati, designano un vero vitigno, saranno indicati più sotto; gli altri non si sono potuti riferire ad un vero vitigno." Altri lunghi elenchi di nomi di "Malvasie" figurano nell'eccellente AMPELOGRAFIA di G. MOLON (e alle varie Malvasie descritte sono dedicate complessivamente 16 fittissime pagine). Ci limitiamo a ricordare queste tre opere fondamentali, perchè la bibliografia riguardante i vitigni di questo nome ben si può dire sterminata. Ma a differenza dei Moscati, che pure rappresentano una famiglia quanto mai numerosa e complessa di vitigni, nel caso delle "Malvasie" ci si trova subito di fronte ad una difficoltà, che ha dato luogo in passato a lunghe discussioni fra gli ampelografi. Per i Moscati v'è un carattere comune, che costituisce la condizione sine qua non perchè un vitigno possa portare questo nome: quello del caratteristico "aroma di Moscato" dell'uva. Come abbiamo avvertito nel paragrafo della monografia dei "Moscato bianchi" (da vino), sin dai primi tentativi di tassonomia ampelografica si ravvisò anzi la necessità di far posto a uno o più gruppi di vitigni con uva "a sapore di moscato". Nel sistema di classificazione del DI ROVASENDA tale carattere figura anzi al 2° posto, subito dopo quello del colore dell'uva.

Ma nel caso delle "MALVASIE" le cose sono ben più complicate, perchè accanto ad un numeroso gruppo di "Malvasie" con uva a sapore aromatico, ve n'è un altro non meno numeroso di uve a sapore semplice !

Non ci sembra il caso d'indugiare qui a discutere se, o meno, le seconde abbiano diritto a portare questo nome. Per quanto gli ampelografi del secolo scorso propendessero piuttosto per escludere tale diritto, oggi nessuno più s'arbitrerebbe di farlo. E ancora una volta il pensiero del DI ROVASENDA al riguardo - che risale a quasi novant'anni fa - può essere a ragione ricordato:

"A mio avviso - egli scrisse nel suo «Saggio» - dovrebbero dirsi Malvasie solo quelle uve profumate (noi oggi diciamo: aromatiche) che hanno il sapore speciale di Moscato un po' amarognolo. Sono però troppe le uve a sapore semplice chiamate Malvasie perchè si possa sperare di spogliarle del nome che portano benchè indebitamente". Per spiegare il motivo che faceva considerare come "Malvasie legittime" solo quelle a sapore aromatico (e lo stesso Molon propendeva per questa tesi) bisogna ricorrere alla storia. Perciò, tralasciando di continuare il discorso sui sinonimi o nomi errati, cerchiamo piuttosto di sintetizzare brevemente la storia di questi vitigni.

A differenza dei Moscati, - per i quali tutti gli ampelografi, antichi o moderni, concordano nel ritenere che almeno alcuni di questi vitigni (specialmente i Moscato bianchi da vino) dovevano essere già ben noti e coltivati sin dall'antichità classica, forse già fin dai tempi di Catone, cioè almeno due secoli a.C., quasi certamente sotto il nome di "Apiciae", (VARRONE, COMUMELLA, PLINIO) di "Apianae" - per le Malvasie non si possono addurre serie testimonianze che permettano un'analogia affermazione. Questa è pure l'autorevole opinione di uno dei più valenti studiosi greci di questi vitigni: il prof. B. KRIMBAS, Vice-Rettore della Scuola di Alti Studi di Agronomia di Atene, e docente di Viticoltura presso detta Scuola, al quale dobbiamo un'eccellente monografia (del **1943**) sul "VINO E I VITIGNI MALVASIA". Taluno, egli osserva, ha creduto di poter trovare allusioni a questi vitigni là dove gli Autori greci o latini parlano di vini che noi oggi diremmo "passiti" o anche più genericamente liquorosi o dolci, ma è un'ipotesi gratuita.

Anche i più recenti accurati studi del prof. B. LOGOTHETIS, esimio Docente di Viticoltura nell'Università di Salonico, che a quest'argomento s'è dedicato con particolare

competenza e passione (tenendo anche una conferenza su di esso presso la Facoltà di Scienze Agrarie di Napoli il 14 giugno **1963**, di cui ci ha cortesemente favorito il testo) portano alla stessa conclusione: neppure gli scritti di ESIODO, DIOSCORIDE, DEMOCRITO o nelle GEOPINICHE di CASSIANO BASSO, si può rintracciare alcun nome che possa ricordare quello della Malvasia. Qual'è dunque l'origine del nome (e del vitigno) ?

Si può oggi sicuramente affermare che il nome non si rintraccia in documenti che risalgono più in là del Trecento.

Anche nella "GRANDE STORIA DELLA VITE E DEL VINO IN ITALIA" le numerosissime citazioni di questo nome cominciano precisamente dai primi decenni di quel secolo.

Riguardano però quasi sempre i "vini" noti con questo nome (o con quello di "Malvagia"): non le uve o i vitigni. Ed è singolare che molte di tali citazioni si riferiscono a documenti riguardanti la Repubblica Veneta.

Qui è subito da mettere in chiaro i motivi di questo fatto. Ormai è fuor di dubbio che il nome "Malvasia" deriva da quello d'una città greca - della Morea, oggi Peloponneso - : "Monembasia" o "Monemvasia" o "Monovaxia" il cui significato letterale è: («porto» che ha una sola entrata), degenerato poi in "Malfasia" e italianizzato in "Malvasia". Secondo quanto dimostrato ha dimostrato il nostro glottologo Prof. G. ALESSIO in una breve interessante nota d'etimologia viticola, la voce italiana di "Malvasia" passò allo spagnolo "Malvagia", al portoghese "Malvasia", al francese "Malvoisie" (non il contrario, come suppone il LOGOTETHIS), all'inglese "Malvesie" e "Malmsey", al croato "Malvasije" allo sloveno "Malvelzevec".

Già nel **13° secolo** (come ricorda il LOGOTETHIS) Demetrio PEPOGOMENOX e Niceforo CHOUMNOS parlavano in modo esplicito del "vino di Monobasia o Monembasia", come di vino prodotto nel territorio alle spalle della piccola città, la quale era soprattutto una formidabile fortezza per la sua posizione strategica (su d'un'alta roccia, con porto naturale, come dice il nome, avente un'unica ristretta entrata). Nel **1248** i Veneziani (che avevano aiutato Guglielmo di VILLEHARDUNIN a impadronirsi di Monembasia), penetrarono più addentro nella regione produttrice di tale vino; e ne trasportarono i vitigni nell'isola di Creta (che occupavano fin dal **1204**, all'epoca delle Crociate), mentre la città Monembasia passava in loro dominio più tardi (nel **1419**). Il dominio dei Veneziani su Creta e altre isole dell'Egeo continuò fino alla seconda metà del XVIII secolo, e durante questo periodo la produzione e il commercio del vino di Malvasia divenne attivissimo, per poi decadere fino a praticamente cessare sotto la dominazione turca.

Se, e fino a che punto, il vino che si produceva a Creta fosse eguale a quello originario di Monembasia, sarebbe azzardato voler oggi precisare. Secondo quanto scriveva nel Quattrocento un viaggiatore svizzero, Felix **FABER**, che aveva visitato la Grecia e l'Oriente, esso sarebbe stato anche migliore ! Pietro BELON nel **1589** (cita ancora il LOGOTETHIS) scriveva che nell'isola di Creta si producevano due tipi di Malvasie: l'uno dolce, l'altro asciutto (chiamata dai veneziani "Malvasia garba" cioè, acidula). La prima liquorosa ed assai più adatta ai trasporti (mentre probabilmente la seconda durante il viaggio inacetiva !).

Può essere interessante avvertire (col LOGOTETHIS) che fin d'allora si cercava di giocare sulle denominazioni d'origine. Una ducale del Senato della Repubblica veneta del 2 luglio **1342** disponeva infatti che "siccome il vino di Monobasia all'esportazione paga 10 libbre per ogni anfora, il vino di Creta solo 6, e molta Malvasia vien fatta venire da Creta ed è esportata a Venezia pagando il dazio del vino di Creta e da questo Comune subisce un forte danno; visto che la Malvasia di Monobasia può essere trasportata pure come Malvasia di Creta, dato che non è possibile distinguere l'una dall'altra (!), per evitare quest'abuso si delibera che d'ora innanzi qualunque vino malvasia, di qualsiasi provenienza paghi all'esportazione per Venezia libbre 8 su ogni anfora...". Saggia decisione ! Altre ducali veneziane che nominano la Malvasia sono datate 9 ottobre **1326**, 24 settembre **1381**.

Certo che sotto il nome di Malvasia molto vino (specialmente di tipo liquoroso) doveva giungere a Venezia e nei domini di terraferma della Repubblica di San Marco. E ne giungeva certamente anche dall'isola di Chio, erroneamente ritenuta da taluni la vera terra d'origine del vitigno. Come già ebbe a dimostrare KRIMBAS, la confusione può essere derivata dal fatto che in tale isola si produceva da tempo un'eccellente vino liquoroso del tipo Malaga e i suoi vini erano anzi considerati anche più fini della Malvasia di Creta. Certo si è che questi vini a Venezia s'erano diffusi a tal punto che verso il '600 invalse l'uso di chiamare "Malvasie" i locali i cui si vendevano vini importati dall'oriente, o, come si chiamavano, "vini navigati" o "vini greci".

Sotto una bella stampa del '700 che rappresenta l'interno di una di queste osterie (forse originariamente "per i signori") si legge: "Ad ogni ordine davano ricette di Malvasie ed era invero bellissimo a vedersi quel quadro di varietà che esse offrivano e piacevole eziandio l'andare e venire continuo che in quella specie di botteghe aveva luogo".

Ma con i vini vennero certamente esportati anche i vitigni: quindi la Malvasia originaria, ed altri che ad essa s'aggiunsero, al fine di aumentare la produzione di fronte alla crescente richiesta. E i vitigni si diffusero in Italia, Francia, Spagna e Portogallo... e persino nelle isole Canarie e si frammischiarono a quelli locali. Se si aggiunge che non di rado essi venivano importati e diffusi sotto il nome di "Greci" ed evidentemente almeno una parte di essi producevano uva a sapore semplice, si può facilmente spiegare quale caos sia derivato dal punto di vista ampelografico, e come sia oggi impossibile discriminare i legittimi dagli spuri.

Troppo lungi ci trarrebbe voler anche sommariamente qui ricordare tutti gli Autori italiani che dal Trecento in poi parlarono o almeno nominarono la "Malvasia" o "Malvagia". Rimandiamo chi lo desidera alla sovracitata "STORIA DELLA VITE E DEL VINO IN ITALIA". Qui ci limitiamo ad accennare che oltre a Venezia, fin dal Trecento i vini di questo nome erano ben noti e apprezzati nel Friuli, come ripetutamente appare negli "ANNALI DEL FRIULI" del MANZANO, e se ne facevano omaggio agli illustri visitatori della città di Udine. Si vuole anzi che l'Austria agognasse d'avere (fin d'allora) Trieste, anche per la fama dei suoi vini (fra i quali la "Malvasia" !). I vini di "Malvasia" non erano men noti in Toscana come ne dà più d'una prova il trecentesco novelliero FRANCESCO SACCHETTI; anzi secondo il Prof. P. MICHELI, pare che nel **Trecento** la "Malvasia" avesse tolto il primato alla "Vernaccia" toscana. Ma le "Malvasie" vanno moltiplicandosi in Italia, come risulta dalla monumentale "DE NATURALI VINORUM HISTORIA ecc.", del dotto medico di Sisto V ANDREA BACCI (Roma, **1596**), il quale ripetutamente nomina vini fatti con uva di "Malvasia" in varie parti d'Italia: da Ascoli Piceno a Fano, Todi, Pistoia. E il vino di "Malvagia" figura in testa a un elenco dei vini che la cantina da una Corte cinquecentesca doveva possedere per essere sempre pronta "alla venuta di ogni gran Principe..." come dice un competente in materia cioè messer CRISTOFORO di MESSISBURGO, capocuoco di Casa d'Este a Ferrara, in un suo curioso "LIBRO NUOVO nel qual s'insegna il modo d'ordinar Banchetti, ecc." pubblicato a Venezia nel **1552**. Di Malvasie bianche dolcissime, ma il cui vino era "differente in bontà da quel di Candia" (ossia da quelli di Creta di cui abbiamo più sopra parlato) famose "DIECI GIORNATE DELLA VERA AGRICOLTURA" pubblicate la prima volta a Brescia nel **1550** (e divenute poi Venti)".

“E un cenno non meno curioso – **conclude il Dalmasso**- ne fa G.V. SODERINI nella non meno famosa sua "COLTIVAZIONE TOSCANA DELLE VITI".

(1) riferimento bibliografico **DALMASSO G.** : "Malvasie" - Rivista di viticoltura e di Enologia, Anno XVI - N° 12, Conegliano (TV) dicembre 1963

LE MALVASIE DI PITTARO

LA "MALVASIA ISTRIANA" Storia, provenienza, diffusione

“ Il nome generico di "Malvasia" – **secondo Piero Pittaro (2)** sta a indicare una grandissima famiglia il cui vitigno capostipite ha originato una enorme discendenza. Sono parecchie decine le "Malvasie" che, per distinguersi, portano anche il titolo nobiliare, ossia "Malvasia di..." In questa nostra scheda parleremo della nostra "Malvasia", della "Malvasia d'Istria" e "Malvasia friulana". Prima però di entrare nel vivo della trattazione diamo uno sguardo all'origine di questo strano nome di vitigno. Nella regione greca del Peloponneso, un tempo chiamata Morea, esisteva una città chiamata Monembasia. Zona celebre per i suoi vini, terra di conquista per l'importante posizione strategica, fu anche dominio della "Serenissima". Sembra appunto che i veneziani abbiano diffuso questo vitigno, prima a Creta, poi in Italia. La diffusione continuò poi in Spagna, Portogallo, Francia, fino alle isole Canarie. Italianizzato il vitigno di "Monembasia" o "Monemvasia" divenne "Malvasia". Le prime tracce di impianti di vini "Malvasia d'Istria" risalgono al **1300** circa. Le zone di coltivazione salivano da Rovigno, Parenzo, Cittanova, fino al Carso triestino e goriziano. Lentamente poi passarono alla bassa friulana, alla zona trevigiana, al Trentino. Ancora oggi la "Malvasia" ha una certa diffusione nel Friuli-Venezia Giulia, trovandola come vitigno raccomandato dalla CEE nelle province di Gorizia, Trieste, Udine e Pordenone. In tutta la regione insomma. A differenza delle altre "Malvasie" (esistono "Malvasie bianche", "gialle", "rosate", "nere") la "Malvasia d'Istria" non ha sapore marcatamente di moscato. Il frutto è quasi neutro o solo poco aromatico.

TERRENI

Vista l'enorme diffusione di questo vitigno nelle sue innumerevoli famiglie, possiamo dire che ogni terreno è adatto a questo vitigno. Dobbiamo però altrettanto categoricamente affermare che ogni terreno dà una "Malvasia" diversa.

Certamente le colline che da Tarcento arrivano al "Collio", con la marna eocenica o l'avarò roccioso, secchissimo del "Carso", sono il grembo ideale di questo vitigno che deve essere contenuto nella produzione per dare una qualità superiore. In queste zone la produzione è scarsa, ma in proporzione inversa la qualità del vino. In pianura il vino riesce di inferiore qualità, per la grande vigoria la forte produzione.

LA VITE

Vitigno di notevole vigoria, con tralci a frutto spesso difettosi per cecità delle gemme centrali. Buona la resistenza alle malattie, anche se teme l'oidio. Data la leggera consistenza della buccia, succede spesso che nelle stagioni piovose gli acini scoppiano con conseguente marciume (Botrite).

IL VINO

Con lo stesso vitigno, coltivato in collina o in pianura, troviamo due vini completamente diversi. La "Malvasia" di pianura, specie quella prodotta in terreni sabbiosi o comunque abbastanza fertili, è un vino di colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli, leggermente profumato con bouquet che ricorda la limoncella? Sapore secco, citrino, poco caldo. È un vino beverino, non, impegnativo, leggero corpo e di alcool, facilmente digeribile anche se bevuto in cospicua quantità. Non stanca, accompagna, cicisbeo discreto, la cucina anche un po' grassa, mai soverchiando con la sua personalità quella del cibo. Il discorso cambia notevolmente quando l'altitudine aumenta. Non più discreto, ma con prorompente personalità, spicca tra i migliori vini friulani. Di colore giallo paglierino tendente al giallo oro, alcolico, grasso per abbondante glicerina pur conservando innata

una certa dose di aggressività citrina, bouquet leggermente aromatico e personalizzato, il "Malvasia del Colli" o del "Carso" è un vino particolare”.

“Attenti quindi, amici dell'arte della buona tavola, a studiare bene gli accostamenti. Perché? Perché – **conclude Pittaro**- ogni paese della pianura friulana, della collina goriziana, o del Carso triestino ha una « sua » "Malvasia”.

(2) Riferimento bibliografico : (Piero Pittaro LA "MALVASIA ISTRIANA" Storia, provenienza, diffusione, dalla rivista IL VINO, raccolta 1982)

Nella foto (info@claudiofabbro.it): Jermann, Celotti, Lipari, Di Lenardo e Felluga , etc. etc.

info@claudiofabbro.it

+39 335 6186627

Ruttars e Castelnuovo, 11.12.2015

SIVE

Società Italiana di Viticoltura ed Enologia

Che cos'è la SIVE

E' un'associazione senza fini di lucro, aperta a tutte le persone fisiche (tecnici enologi e viticoli, laureati, ricercatori, produttori) e giuridiche (cantine cooperative e private, aziende fornitrici di beni e servizi, enti ed associazioni) interessate allo sviluppo del settore vitivinicolo in Italia.

Conta già alcune centinaia di associati, distribuiti in numerose regioni ed in continua crescita, che rappresentano autorevolmente tutte le realtà enologiche importanti del nostro Paese.

I Soci sono rappresentati nel Consiglio di Amministrazione Nazionale attraverso i loro referenti.

L'Associazione fa riferimento ad una Segreteria nazionale che coordina le attività della SIVE, assicurando il supporto logistico ed i contatti a livello internazionale. Attualmente il servizio di segreteria è affidato a **VINIDEA s.r.l.**, con sede a Ponte dell'Olio (PC).

Le finalità della SIVE

- Proporre occasioni di formazione ed aggiornamento professionale di qualità, con una visione globale ed internazionale dell'evoluzione tecnica.
- Svolgere un ruolo di interfaccia tra il mondo della produzione del vino e quello della ricerca enologica.
- Promuovere la ricerca scientifica in campo vitivinicolo ed in generale la crescita dell'industria enologica italiana ed il consumo del vino di qualità.

Che cosa fa la SIVE

- Organizza incontri tecnici di approfondimento in diverse regioni italiane con interventi di ricercatori specialisti stranieri e/o italiani;
- Organizza viaggi studio all'estero alla scoperta delle tecniche applicate in altre realtà vitivinicole;
- Organizza corsi di perfezionamento in collaborazione con i centri di ricerca più importanti del mondo.

Per contattarci:

SIVE

Piazza 1° Maggio, 20 - 29028 Ponte dell'Olio - Piacenza - Italy

Tel. +39.0523.87.64.23 - Fax +39.0523.87.63.40

e-mail: sive@vinidea.it