

**CRISTIAN BELTRAME**  
**Viticoltore in Privano**  
**Bagnaria Arsa**

*di Claudio Fabbro*

La famiglia Beltrame ha sempre prodotto vino da molte generazioni. Entrambe i bisnonni di **Cristian** rivestivano il ruolo di "gastaldo" presso due note aziende vitivinicole friulane.

Nel dopoguerra suo nonno **Adriano**, considerati gli scarsi proventi derivanti dall'agricoltura, assieme ai figli **Urbano** e **Luciano**, avviò un'attività nel settore del mobile, la "**Italcurvat**", specializzandosi nella curvatura del legno.



*Papà Urbano fra Barbadillo e Zapata*

Questa attività è ancora in vita e seguita da Urbano e da due dei suoi 3 figli, **Alberto** ed **Alessandra**.

La passione per il vino non è mai venuta a mancare ; Adriano ha sempre curato personalmente i pochi ettari di vite, trasmettendone l'amore al nipote Cristian (figlio di Urbano).

Per anni i due si sono prodigati nel cercare di produrre un centinaio di ettolitri all'anno puntando alla qualità, seppur il vino non fosse destinato alla vendita ma venisse regalato, finendo sulle tavole degli amici ed in fabbrica, dove la tradizione vuole che ogni sera, dopo lavoro, i dipendenti si fermino a bere un calice in compagnia.

La voglia di far assaggiare il proprio vino ad un pubblico più vasto ha fatto sì che nel **1991** Urbano e Luciano decidessero di acquistare l'attuale **Tenuta Beltrame**.

Una antica proprietà immobiliare, un tempo appartenuta ai **Conti Antonini**, che necessitava di un totale recupero.

Nella fase di ristrutturazione si è deciso di estirpare in toto i 10 ettari di vigneto esistenti e di reimpiantare 25 ettari dal 1991 al 1994.

Da allora l'azienda è curata da Cristian, il tuttofare, e dalla cugina Diana (figlia di Luciano) che si occupa dell'amministrazione. Fabrizio, figlio di Luciano, è l'altro socio - cugino che si occupa marginalmente dell'attività. Dal 1991 ad oggi si è cercato di migliorare sempre di più la qualità, puntando ad ottenere vini strutturati ma al tempo stesso fini ed eleganti. Uno dei punti di forza è il grosso impegno profuso in campagna per non dover correggere poi il vino in cantina.

Altro aspetto interessante è che le barrique che vengono utilizzate in cantina sono di propria produzione .

### **La Tenuta Beltrame**

Lungo la direttrice che collega la fortezza stellata di Palmanova con la città di Aquileia, a Privano, si colloca la Tenuta Beltrame.

In una zona particolarmente vocata alla viticoltura, considerati i reperti archeologici che attestano la produzione di uva sin dai tempi degli antichi

romani, la famiglia Beltrame ha saputo valorizzare al meglio quello che era già stato impostato dai Conti Antonini dal 1400 in poi.

Con un'estensione di 40 ettari di terreno di cui 25 coltivati a vigneto, la Tenuta produce vini di qualità, tipici del territorio friulano, sfruttando la struttura delle Cantine adiacenti alla Villa

padronale risalente al 1600. Il sesto d'impianto dei vigneti per la produzione di uve di qualità superiore e la disposizione della cantina, calibrata sulla massima potenzialità di resa, unitamente alla ormai trentennale esperienza di **Cristian Beltrame** in campo enologico permette di ottenere grandi vini di territorio, espressivi, raffinati e longevi.

La filosofia aziendale è concentrata sul massimo rispetto della natura in campagna e per quanto concerne la cantina la semplice attesa del tempo per permettere un corretto affinamento dei vini pazientemente conservati nelle botti.

Attualmente la produzione annuale è da considerarsi attorno alle 80.000 bottiglie suddivise tra bianchi, rossi e riserve.

Nella conferenza stampa (intervento di **Bruno Pizzul**, **Pietro Biscontin** presidente del Consorzio DOC FVG e dell'Assessore all'Agricoltura **Cristiano Shaurli**) seguita da un interessante convivio di cui abbiamo dato breve notizia nel numero di giugno di Fuocolento sono state riassunte alcune novità destinate a rivitalizzare la Tenuta sotto il profilo vitivinicolo e gestionale.



*Cristiano Shaurli*

## Progetti Futuri

### Vigneto

Verranno messi a dimora circa 2 ettari di piante di **Malvasia istriana**, grande vitigno con una storia millenaria. Le particolari condizioni climatiche e la conformazione del terreno sono ideali per la coltivazione di questa varietà dalle caratteristiche uniche per sapidità e fragranza floreale semi aromatica.

### Cantina

La ricerca della dell'eleganza nei vini ha sempre spinto Cristian ad attuare meno operazioni possibili di cantina rispettando semplicemente quello che la natura ci offre in ogni singola annata.

Il suo impegno è di preservare al meglio tutte le caratteristiche dell'uva nella sua trasformazione in vino.

### Ospitalità

Quest'anno partirà un progetto di accoglienza che permetterà di strutturare l'azienda rendendo disponibili per gli ospiti 6 alloggi, di cui alcuni anche per famiglie, dotati di tutti i comfort, che saranno ricavati nell'impianto della struttura della villa padronale del '600, in un'atmosfera di grande suggestione. Questi alloggi saranno a disposizione di tutti gli eno-curiosi e di chiunque voglia godere della pace e della tranquillità che si gode dalla villa, immersa e circondata dalle vigne, della Tenuta

Una sala conferenze attrezzata, una cucina ed una sala per gli eventi e le cerimonie ed una sala degustazione, faranno in modo di poter soddisfare tutte le esigenze. La vicinanza con Grado e con il mare, raggiungibile anche tramite una comoda pista ciclabile, e l'adiacenza della storica città di Palmanova, patrimonio architettonico e urbanistico del Friuli, offrono la possibilità di svolgere attività sempre differenti nell'arco dell'anno.



### La nuova etichetta

Una Tenuta Beltrame, che si rinnova, ed una nuova immagine che si concretizza nel simbolo più classico per un'azienda vitivinicola: l'etichetta del suo vino.

A simboleggiare l'attaccamento al territorio ed alle proprie radici un'illustrazione al tratto dell'impianto della Villa viene affiancata dal '681 che rappresenta la prima data certa di costruzione nel sito attuale, il 1681 appunto. Un contenuto classico con un forte richiamo alla tradizione in un vestito moderno ed attuale: questa l'espressione ed il significato della nuova immagine che è quello che più la rappresenta.

**Cristian Zapata , dal calcio alla vigna .**

La Tenuta Beltrame si rinnova anche nelle persone ( responsabile marketing new entry **Piero Zaramella** ) trovando nuovi stimoli ed energia grazie a nuovi investitori che credono nella bontà degli impianti e dei prodotti e nei progetti di sviluppo.



Cristian e Piero Zaramella



Zapata a sinistra, con Barbadillo ,Mariella T. ed un enogastronomo



*Cristian Zapata e Cristian Beltrame*

Le persone che lavorano in vigna e che trasformano l'uva in vino rimangono le stesse, affidabili, competenti e appassionate più di prima. Il compito della nuova realtà è di sostenere quanto fatto fino ad oggi da Cristian e dai suoi collaboratori e spingere l'azienda a raggiungere traguardi sempre più importanti.

Vignaiolo motivato e sportivo appassionato, Cristian è da anni vicino al mondo del calcio ed in tale ambito coltiva importanti amicizie.

Fra queste molto forte quella che lo lega al noto campione **Cristian Eduardo Zapata Valencia** (che nasce a Padilla Cauca -Colombia il **30/09/1986**, inizia a giocare nelle giovanili del Deportivo Cali dove esordisce in serie A. Fa parte delle selezioni nazionali giovanili del proprio paese e nell'estate del **2005** viene acquistato dall' **Udinese Calcio** . Nell'estate del **2011** viene acquistato dal Villarreal FC dove rimane 1 sola stagione e dal campionato **2012-2013** viene trasferito al Milan, suo attuale club di appartenenza. La corrente stagione è la numero 12 in Europa ).



*Gardini, Zapata, Beltrame, Pizzul, Fabbro*

## **Conclusioni**

Cristian , con il supporto dell' omonimo calciatore , si appresta a dare una mossa significativa alla sua già bella realtà , in cui registriamo armonie enoiche ben bilanciate fra autoctoni ed universali.

Oltre alla citata Malvasia i vini bandiera di cui sentiremo parlare molto saranno prevedibilmente quelli proposti nella degustazione guidata di Privano del 22 maggio scorso ( con il sommelier mondiale 2010, **Luca Gardini**) e cioè anteprima vendemmia 2016 di Sauvignon, (Tocai ) Friulano e Pinot grigio , seguiti da Pinot nero 2014 , Cabernet sauvignon riserva 2013 ed uno splendido protagonista del Friuli di un tempo, troppo presto dimenticato : il Tazzelenghe 2011 .



Questo grande rosso merita un supplemento di interesse , che non mancherà di certo !





*Tazzelenghe*



*Cristian*



## **Tenuta Beltrame s.s.**

Località Antonini, 4  
33050 Bagnaria Arsa (UD) Italy  
Tel. +39 0432 923670  
Fax. +39 0432 920054  
Mob. +39 348 450 1971  
[info@tenutabeltrame.it](mailto:info@tenutabeltrame.it)