ELISABETTA BORTOLOTTO SARCINELLI Signora del Vino

TENUTA di BLASIG 1788-2017

di Claudio Fabbro

Il 29 giugno 2017 chi scrive, insieme ad enologi, enogastronomi, giornalisti di settore, sommeliers, assaggiatori ONAV, il **Duca dei Vini Loris II**° (Loris Basso) con il Segretario **Alessandro Salvin** etc., ben volentieri ha partecipato ad una visita alle storiche cantine, convivio a seguire, proposta dalla gentile **Elisabetta Bortolotto Sarcinelli** nella sua **Tenuta di Blasig in Ronchi dei Legionari**, compendio di preziose memorie storiche e grande professionalità, tramandatale da generazioni e di cui vedremo di riassumere gli aspetti più significativi.



Elisabetta tra Loris II° e Salvin



Elisabetta, Loris II°, Di Filippo e Salvin



Elisabetta BRUT, Marco Muggia, Elisabetta e Luca Perrino

Nel centro di Ronchi dei Legionari esiste una particolare e raffinata Azienda Agricola, la "Tenuta di Blasig". Una villa del primo ottocento, adibita ora a ricevimenti, conferenze e riunioni di lavoro, uno splendido parco che attornia la villa, ma soprattutto la cantina costruita nel 1850, dove si incontrano tradizione ed innovazione, costituiscono questa realtà. La titolare, Elisabetta Bortolotto Sarcinelli, da oltre vent'anni cura direttamente la gestione dell'azienda - la cui attivazione risale al lontano 1788 - e dirige con particolare attenzione la produzione e la commercializzazione del proprio vino.



In cantina , guidati da Marco Muggia della Tenuta

Una famiglia, un nome, un luogo e una storia. Come molto frequentemente da queste parti, dove si intrecciano passioni, dalla campagna agli ideali, dall'amore per il bello, il buono, al culto del "ben fatto".

I di Blasig: da oltre tre secoli nella regione, attivi nello sviluppo e nelle bonifiche, alla ricerca di un benessere condiviso.

Domenico di Blasig fu il primo cittadino di Ronchi dei Legionari. Era il 1850. Casa sua era già un pezzo di storia e avrebbe continuato ad esserlo. Una villa del primo ottocento, in centro. Casa di famiglia ma poi sede del comando delle forze alleate nella prima guerra mondiale; ed ancora favorita da Gabriele d'Annunzio per i suoi soggiorni nella zona a lui cara.

Nel 1919 Villa Blasig, dimora dell'allora podestà di Ronchi, Alessandro Blasig (cioè il nonno di Elisabetta), fu la sede del primo quartier generale Fiumano.

Gabriele d'Annunzio vi arrivò in gran segreto con i suoi ufficiali, dopo la mezzanotte dell'11 settembre 1919, poche ore prima della partenza per l'Impresa di Fiume.

Ecco spiegato il nome della località Ronchi dei Legionari, che fino al 1929 invece era conosciuta come "Ronchi di Monfalcone£.

Dopo sette generazioni arriviamo a quella attuale e, nel 1989, Helga Blasig, la madre di Elisabetta Bortolotto Sarcinelli, passa il testimone alla figlia e con esso la responsabilità di perseguire gli obiettivi che da sempre sono stati i pilastri della filosofia produttiva dell'azienda: preservare la tipicità dei vitigni autoctoni e lavorare scrupolosamente in vigna per ottenere prodotti di qualità elevata.

La formazione giovanile di **Elisabetta** è influenzata dagli anni passati fra Italia, Austria e Germania, che le hanno dato un'impronta e una mentalità aperta e mitteleuropea. Pur essendo da sempre impegnata e legata alle vicissitudini dell'azienda vitivinicola di famiglia, i primi passi lavorativi vedono Elisabetta occupata come manager nel settore della moda e dedicarsi a compiti di responsabile commerciale nei vari mercati esteri. Tutta l'esperienza acquisita in quest'attività le tornerà utile, quando inizierà ad occuparsi in prima persona dell'attività di famiglia, e cercherà di far crescere la cantina puntando tantissimo sulla qualità dei prodotti e l'accrescimento dell'immagine aziendale sui mercati nazionali ed esteri.

Questa fase di crescita in termini di qualità e immagine ha avuto un suo momento significativo in occasione della festa (2008) per i 220 anni dell'azienda, durante la quale Elisabetta ha presentato al pubblico i risultati del suo ambizioso progetto cha ha portato alla realizzazione della nuova cantina e al restauro degli antichi spazi produttivi del Settecento, che hanno subito un restyling delle facciate riportate all'antico splendore con le sue pietre a vista che fanno bella mostra di sé agli occhi dei visitatori.



La barricaia

Nella riorganizzazione degli spazi interni voluta da Elisabetta, la sala della vecchia barricaia è stata adibita ad elegante e raffinato spazio espositivo e commerciale.



Elisabetta tra la sommelier Patrizia Pittia e la Delegata ONAV FVG, Claudia Culot

Ancora oggi Villa di Blasig è casa, sede dell'azienda e cantina: si varca un cancello, si coglie un dettaglio. La cura, la tecnologia discreta ed efficiente, la cantina con i suoi profumi di Malvasia e rovere di Slavonia, i piccoli e confortevoli uffici; ed infine la casa, accogliente custode di una tradizione che continua.

E nel futuro ci sono le figlie di Elisabetta : Ludovica, Letizia e Antonia , cui la mamma già trasferisce piccoli segreti e grandi esperienze legate a queste terre.



Così è che dopo 229 anni Elisabetta oggi rilancia la propria realtà, a partire dalla cantina ristrutturata con buon gusto e ricerca della funzionalità

Fedele all' aggancio storico la Signora del Vino di Ronchi già nel 2008 brindò ai 220 anni della Tenuta con un memorabile evento ed una rivisitazione dei fatti e dei luoghi , affidando a narratori dello spessore dell' arch. Augusto Romano Burelli, del prof. Antonino di Colloredo e del prof. Gilberto Ganzer il compito di presentare gli "Scritti per celebrare i 220 anni della Tenuta" in cui si ritrovarono, fra i

protagonisti , anche la Malvasia istriana , il Tocai friulano ed il Refosco , tuttora fiori all' occhiello della proposta enoica del territorio e sua.



TENUTA di BLASIG

di Elisabetta Bortolotto Sarcinelli 34077 <u>Ronchi dei Legionari (GO</u>) Te. 0481-475480

Fax. 0481- 475047

e-mail: info@tenutadiblasig.it

TENUTA DI BLASIG

Nel 1788 Domenico Blasig fondò la Tenuta di Blasig di Ronchi dei Legionari per produrre una buona Malvasia e per portare il vino da Venezia a Vienna.

Nel 1818 Domenico e suo figlio completarono la cantina e la villa che ancora oggi ospitano la Tenuta.

Nel 1989 la produzione passò nelle mani dell'attuale generazione di Elisabetta Bortolotto Sarcinelli. Elisabetta che ha studiato e lavorato in Germania, Austria e negli Stati Uniti è stata una delle prime a portare il Refosco e la Malvasia sul mercato USA.

La Tenuta di Blasig si estende su 18 ettari di vitigni in cinque aree diverse che non distano che alcuni chilometri da essa.

La Tenuta di Blasig, una delle più antiche aziende vitivinicole del Friuli, produce vino da ben 8 generazioni lungo le rive della valle dell'Isonzo.



Elisabetta con Chef e Del Medico

I VINI

Da ben 8 generazioni la Tenuta di Blasig produce il suo vino lungo le sponde dell'Isonzo. Dato che in questo lasso di tempo sia le esigenze degli estimatori sia il metodo di vinificazione sono cambiati, esistono alcuni valori che vengono tramandati di generazione in generazione e che Elisabetta chiama i "valori Domenico Blasig":

- rispetto delle varietà tradizionali la Malvasia e il Refosco vengono prodotti nei campi da sempre e dovranno rimanere per sempre parte integrante della produzione;
- rispetto del suolo e del terreno il futuro della famiglia dipende fortemente dalla buona gestione della tenuta;

 rispetto della diversità - non ogni vino deve e può essere lo stesso; non ogni vigneto rende lo stesso vino; questi sono dati di fatto che occorre saper rispettare.

Di seguito brevi riflessioni su alcuni "vini bandiera" che i partecipanti hanno avuto il piacere di degustare nell'occasione, "guidati" dal noto enologo Emilio Del Medico, consulente della Tenuta.

ELISABETTA BRUT VSAQ

Malvasia e Pinot bianco fanno nascere uno spumante elegante, generoso e fresco.

PINOT GRIGIO 2016

Tre le versioni : "SARCINELLI", "PINK SARCINELLI" e "BLASIG".

Pinot Grigio_è la varietà perfettamente acclimatata in Friuli V.G. per la quale la tenuta di Blasig è molto conosciuta ed ha qui trovato il suo terreno ideale.

Ricco, pieno e di corpo con un sentore minerale l'interpretazione del Pinot Grigio si eleva dalla massa dell'industria.

Particolare interesse è stato riservato, nell'occasione, al "PINK", cioè un "P.GRIGIO RAMATO", macerato e fortemente strutturato.

FRIULANO 2016

Chi viene in Friuli, entra in un bar e chiede qualcosa da bere, indipendentemente dall'ora riceverà sempre un buon bicchiere di (Tocai) Friulano. Profumato, abboccato e fresco il (Tocai) Friulano è un buon vino per tutti i giorni.

Il 2016 conferma, per forte bevibilità , la continuità con l'eccellente 2015

MALVASIA 2016

<u>La Malvasia</u> del vigneto di Vermegliano è il gioiello della Tenuta di Blasig. La tenuta produce la Malvasia sin dalla sua fondazione nel 1788 e la Malvasia è così importante anche per la città di Ronchi dei Legionari che la vite è rappresentata sul sigillo della città.

Grande vino davvero, destinato ad evolversi positivamente nel tempo.

CHARDONNAY 2016

Questo splendido vino proviene da un vigneto sotto un'alta roccia calcarea carsica

Il vino presenta un eccellente gusto minerale e fresco.

Interessante anteprima che lascia prevedere una deliziosa evoluzione

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2015

Le zone di produzione lungo le rive friulane sono conosciute da tempo per le loro più interessanti interpretazioni della varietà autoctona del Refosco.

Delizioso il 2015!!

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2013 "Affreschi"

Domenico Blasig fondò la Tenuta di Blasig nel 1788 e impostò la produzione principale sulla varietà Refosco. Solo la selezione migliore può far produrre il vino che porta il suo nome e che matura per 18 mesi in botti di quercia francesi.



Di Filippo, Antonutti, Ben Little, da dx.



Basso con Peter Lexe (a dx.) di Regionalmedien, Klagenfurt

LA TENUTA

"La Tenuta di Blasig - dice Elisabetta- è unica nel suo genere tra le diverse tenute che s'annidano nei centri delle piccole città - ci troviamo infatti proprio attaccati al municipio del paese. Questo dato di fatto ricordi a tutti coloro che vengono a Ronchi dei Legionari per motivi di lavoro, al mercato settimanale, per incontrare amici o anche solo per comperare il giornale che l'agricoltura continua a svolgere un importante ruolo per il paesaggio e l'economia di una regione Friaul.

Ciò significa anche che la Tenuta deve risultare facilmente raggiungibile per tutti.

Se vi fermate davanti al bar davanti alla Tenuta di Blasig, potrete sbirciare ed osservare la vivace operosità nella vicina cantina, in cui viene conservato il vino.

Se a settembre posteggiate la vostra auto nel parcheggio cittadino, è probabile che scorgiate un trattore che sta portando le uve alla pigiatura. Avvicinatevi pure, perché nella nostra Tenuta tutti coloro che vogliono vedere come viene fatto il vino sono benvenuti!

La Tenuta non solo è accessibile a tutti ma è anche un mosaico affascinante di vecchio e nuovo. La cantina, dove viene prodotto il vino, è in effetti ancora la stessa di Domenico Blasig, quella di 200 anni fa. Naturalmente è cambiata la tecnologia in uso e ora lavora con un ammostatoio moderno e con recipienti in inox a temperatura controllata che ai tempi di Domenico non esistevano ancora.

Parte integrante della Tenuta di Blasig è anche il wine-bar inaugurato nel 2012. Proprio in ragione dell' impegno sociale è possibile affermare che non esiste posto migliore per godersi un buon bicchiere di Refosco se non direttamente in Tenuta a neanche 10 metri dal luogo di produzione. Passate durante la vendemmia con i vostri amici a bere un buon bicchiere e potrete sentire voi stessi i diversi aromi delle uve appena spremute e del vino in fermentazione nell'aria ".

PREMI E RICONOSCIMENTI

Negli anni la Tenuta di Blasig ha partecipato a numerosi concorsi e competizioni enologiche, ricevendo menzioni e premi, a conferma di come il lavorare in maniera artigianale e tradizionale per ottenere i nostri vini, è la giusta via, capace di soddisfare anche la critica.

WINEBAR

All'interno della Azienda vitivinicola si trovano l'Agriturismo ed il punto vendita di vini in bottiglia.

La ristorazione offre i piatti tipici abbinati ai vini della Tenuta.

Salumi, formaggi, menù con piatti caldi e dolci.

Ampio spazio esterno con porticato, parco secolare, spazi per eventi e cerimonie, sala meeting e convegni.

LA BOTTEGA

Inaugurata il 30 Novembre 2014 la Bottega dell'Antico Borgo di Blasig, un suggestivo angolo della Tenuta dedicato allo spaccio agricolo dove potrete trovare il meglio delle produzioni regionali, fra le quali spiccano i vari presidi Slow Food quali Formadi frant, Pitina, Aglio di Resia, Pestat di Fagagna, Radic di Mont...

Inoltre confetture, mieli, oli, salumi e formaggi, prodotti biologici ecc.. Qualità, gusto, tradizioni.

EVENTI

La Tenuta di Blasig ha rinnovato diversi edifici che possono essere messi a disposizione di tutti per svariati scopi.

La vecchia "Sala del Verduzzo", in cui venivano essiccate le uve per produrre il vino dolce è stata trasformata in sala per feste e conferenze, utilizzabile anche per matrimoni, convegni o cerimonie.

LOCATIONS

La sala del Verduzzo

Adatta per banchetti, convegni e feste in genere. Capienza di 60/70 ps. Per pranzi e cene. Adatta a piccoli gruppi con capienza max 30 ps.

Il Tinello

Per rinfreschi e spuntini informali. Capienza 20/25 ps.

La limonaia

Ampio spazio esterno con porticato adatto per rinfreschi, banchetti e feste private.

Capienza 80/100 ps.

L'Azienda Agricola **Tenuta di Blasig** è situata a Ronchi dei Legionari (GO) nella zona **DOC Friuli Isonzo**. E' possibile visitare la cantina e degustare i vini dell'azienda.

La cantina dista 2 km dall'<u>aeroporto di Ronchi dei Legionari</u> e 7 km dalla stazione ferroviaria di *Cervignano del Friuli*.

Nel 1788 Domenico Blasig, il nonno del bisonno di Elisabetta Bortolotto Sarcinelli, fonda la Tenuta di Blasig a Ronchi. Da allora si susseguono sette generazioni in azienda, l'ultima rappresentata da Elisabetta Bortolotto Sarcinelli, la quale guida un team di persone appassionate, "casualmente" tutto al femminile. Con dedizione perizia ed entusiasmo supervisiona tutte le fasi produttive, dalla coltivazione alla vinificazione, dalla commercializzazione alla promozione. All'interno della tenuta è presente anche Villa Blasig che, nel 1919, fu dimora dell'allora podestà di Ronchi, Alessandro Blasig, e sede del primo quartier generale fiumano: Gabriele d'Annunzio vi trascorse la notte prima della partenza per l'impresa di Fiume.

Dati cantina

Proprietà: Elisabetta Bortolotto Sarcinelli

Enologo: Emilio Del Medico

Superficie: 16,5 ettari

Produzione: 100.000 bottiglie annue

Vini bianchi: Friulano, Malvasia, Chardonnay, Malvasia, Pinot Grigio, Pinot

Bianco, Sauvignon

Vini rossi: Refosco dal p.r., Merlot, Cabernet, Cabernet Franc, Rosso

Cuvée

Vini dolci: Verduzzo passito "Le Lule"

Vini spumanti: Malvasia Extra Dry "Elisabetta"

Visita alla cantina su prenotazione (+39 0481 475480 e/o-mail : <u>info@tenutadiblasig.it</u>)
100 persone max.

Vendita diretta

Parcheggio con 20 posti auto e 2/3 pullman Lingue parlate: inglese, francese e tedesco Sala degustazione con 80 posti a sedere

Fonte: www.turismo.fvg.com

Ronchi dei Legionari fa la pace con D'Annunzio

"Ronchi dei Legionari – scrive Luca Perrino- (*) fa "pace" con Gabriele D'Annunzio. E dopo le tante celebrazioni, nel 2009, per i novant'anni dall'impresa di Fiume, ecco che, con l'iniziativa "Frammenti di storia. Ronchi e...", si aprono le porte per un rapporto più disteso tra il "Vate" e la città. Che, va detto, nel passato, non ha mai visto di buon occhio il "comandante", lo ha relegato in un'espressione della destra italiana da condannare e da non valorizzare in alcuna maniera.

Ma già con il 2009 la parola "distensione" ha iniziato a farsi largo e ieri, alla presenza del professor Andrea Zannini, che con dovizia di particolari ha raccontato quello che è stato il legame tra Ronchi dei Legionari e D'Annunzio, è stata presentata, al primo piano dell'antiquarium di androna Palmada, una ricca collezione di documenti, cimeli, immagini e oggetti che ricordano proprio quel 12 settembre del 1919.



Ronchi dei Legionari, 29 giugno 2017

Aperitivo in barricaia storica con Elisabetta Brut

Pinot Grigio 2016 Sarcinelli - Pinot Grigio Pink 2016 Sarcinelli e Pinot Grigio Blasig 2016 Sgombro con insalata di farro, cetrioli e ravanelli

> Chardonnay 2016 e Fiulano 2016 Ravioli alle erbe e ricotta

Malvasia 2016 Branzino scottato con patata affumicata e funghi galletti

> Refosco 2015 e Rosso Affreschi 2013 Agnello con bietole e peperoni

Crema bruciata alla lavanda e mirtilli

"Frammenti di storia. Ronchi e..." è un progetto avviato lo scorso anno con l'apertura dell'esposizione permanente dei reperti ritrovati durante gli scavi della villa romana di via dei Raparoni. L'obiettivo è quello di ripercorrere i momenti salienti che hanno caratterizzato la storia della città dalle origini ai giorni nostri.

E una tappa o è proprio la selezione di immagini e documenti sulla figura di D'Annunzio che nell'arco degli anni sono stati raccolti e donati dalla popolazione. Un ruolo importante, in questo senso, è quello avuto dall'ex consigliere regionale Adriano Ritossa.

«L'edificio di androna Palmada - ha detto il sindaco Roberto Fontanot - deve diventare un vero e proprio contenitore storico di quelli che sono stati gli avvenimenti che hanno caratterizzato la nostra vita, compresa l'impresa dei legionari che ha sempre diviso, in passato, la nostra popolazione e la nostra politica».

D'Annunzio arriva a Ronchi nel pomeriggio dell'11 settembre 1919 e viene ospitato in una piccola casa dell'allora via Trieste (divenuta via D'Annunzio nel 1921) dove s'affittano camere per i viaggiatori che non trovano locande o alberghi.

Passata la mezzanotte si trasferisce nella casa del podestà Alessandro Blasig, che in quel periodo ospita gli uffici del municipio, e con i suoi ufficiali vi tiene il primo quartier generale di Fiume. Da Villa Blasig il poeta-comandante parte il 12 settembre 1919 per Fiume, dando origine a quell'importante avvenimento storico che fu poi denominato l'impresa di Fiume.

Il 9 ottobre 1923, il consiglio comunale approvò la proposta della giunta retta dal sindaco Giuseppe Berini di chiedere alle autorità la modifica del nome della cittadina. Ronchi fu dichiarata ufficialmente "dei Legionari" con il Regio decreto del 2 novembre 1925.

Una decisione, questa, che ha sempre diviso, tanto che negli anni Settanta ci fu chi propose a più riprese di togliere la denominazione. E ha diviso

anche la realizzazione del monumento inaugurato il 30 settembre 1960. La proposta fu bocciata dal consiglio comunale e dalla commissione edilizia di allora, tanto che la colonna romana che ricorda l'impresa dannunziana sorse al confine con il comune di Monfalcone ".

(*) Luca Perrino , Il Piccolo 17 novembre 2013



Elisabetta con il MAST (da sin. Bonezzi, Brancolini, Arrigoni)

