

ELISABETTA BORTOLOTTO SARCINELLI

Signora del Vino

TENUTA di BLASIG 1788-2017

di Claudio Fabbro

Il 30 giugno 2016 chi scrive, insieme ad enologi, enogastronomi, giornalisti e cultori delle tradizioni rurali – in testa l'ing. Vittorio Zanon di La Panarie e gentile Signora - ben volentieri ha partecipato ad una giornata di studio 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 .



DOMENICO; ALESSANDRO E... GABRIELE D'ANNUNZIO

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.



Cantine di Blasig





Elisabetta

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*.



Visita cantine 30.06.2016

"**Gabriele d'Annunzio** - legge **Elisabetta** nell'archivio storico di famiglia-
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**" .



Lo staff 30.06.2016

1989 : DA HELGA AD ELISABETTA

Dopo sette generazioni arriviamo a quella attuale e, nel **1989** , **Helga di Blasig** , mamma 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 arricchita 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 imprenditoriali 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 che 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 pietre a vista che fanno bella mostra di sé agli occhi dei visitatori. Nella riorganizzazione degli spazi interni voluta da Elisabetta, la sala della vecchia cantina (botti tradizionali 5-7 hl.) è stata adibita ad elegante e raffinato spazio espositivo e commerciale.



Lo chef con Giulio Colomba

TENUTA di BLASIG, PRESENTE E FUTURO

Ancora oggi **Villa di Blasig** è casa, sede dell'azienda e cantina: si varca un cancello, si respirano passione e sentimenti . 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.



Elisabetta e Andrea Zanfi

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.



Ben Little, giornalista, 30.06.2016



Ing. Vittorio Zanon e Signora, 30.06.2016

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 (30.12.2016 n.d.a.) .

PINOT GRIGIO 2015

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.

FRIULANO 2015

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 "quotidiano" .

MALVASIA 2015

La Malvasia 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 nel sigillo della città.

CHARDONNAY 2015

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

Il vino presenta un eccellente gusto minerale e fresco.

CABERNET 2013

Uno dei grandi vini rossi dei vitigni dal gusto e aroma profondo; ricco, abboccato e intenso, con note di ribes ed erbe. Aromi di cassis e lampone, giustamente tannico. I tannini forniscono la corretta acidità, lasciando una piacevole secchezza in bocca.

MERLOT 2013

Il Merlot, proprio come il Pinot Grigio, venne importato in Friuli oltre 100 anni fa ed è una varietà aziendali più gradite.

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2014

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

FRIULANO 2011 "Affreschi"

Il Friulano, la Malvasia e lo Chardonnay (vigneto di Vermeigliano) sono i gioielli della Tenuta di Blasig. Questo vino è il risultato di un'accurata selezione nella viticoltura storica aziendale e matura in botti di quercia francesi, diventando un vino di grande struttura e pienezza.

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.

ELISABETTA BRUT VSAQ

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

LA TENUTA

La Tenuta di Blasig è unica nel suo genere tra le diverse aziende che troviamo nei centri delle piccole città (è infatti proprio adiacente 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 .

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 l' 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 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 oltre 200 anni fa. Naturalmente è cambiata la tecnologia in uso e ora il "TEAM di BLSIG" 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 - *ricorda Elisabetta*- possiamo 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 " .

RISTORO & 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 ..ed altro ancora .

Tenuta di Blasig

Elisabetta Bortolotto Sarcinelli

via Roma, 63

34077 Ronchi dei Legionari (Go) - Italia

tel +39.0481.475480

Fax. 0481- 475047

cell +39. 366. 2087973

e

+39 338 3991419

e-mail: info@tenutadiblasig.it

Foto : claudio fabbro