

Andar per agriturismi...ALLA PINETA di SPESSA

ALLA PINETA

Trattoria in
Spessa di Cividale

di Claudio Fabbro

Nell'ambito di quella splendida oasi viticola che è Spessa di Cividale , crù che da sempre nobilita i COLLI ORIENTALI DEL FRIULI soprattutto per la bontà del Tocai (Friulano) che lì si produce, una citazione doverosa va ad un ritrovo davvero unico nel suo genere .

Ci riferiamo “ **ALLA PINETA** “ , ovvero quella originale creatura agrituristica che la Famiglia **NININO** gestisce da decenni ed è divenuta un punto di riferimento importante non solo per chi ama la buona cucina tradizionale friulana ma anche la storia e la cultura.



La Pineta (foto)

A fare buoni vini ci pensò sin da bambino il capofamiglia, **EGIDIO NININO**, abile maestro di vigna e cantina ma anche storico sopraffino .

Al punto di mettersi – *per una passione sopravvenutagli dopo aver superato il mezzo secolo di vita-* a caccia di reperti storici con particolare riguardo agli eventi bellici che hanno segnato il territorio nel XX secolo e di cui una piccola parte fa bella mostra di se dentro e fuori la trattoria al punto di costituire un MUSEO privato unico nel suo genere per la cura certosina e la catalogazione attenta e precisa di **EGIDIO** , che si è dedicato ad esso instancabilmente fino ad qualche anno fa, quando è stato chiamato nel mondo dei più.



La Pineta (quadro)

Nonna **GISELLA** , già custode dell'archivio storico della cucina , ha passato da tempo il testimone alla figlia **LIDIA** .



Lidia Ninino

Insaccati ed affettati rigorosamente contadini ed, a seguire, minestrone “di stagione” con orzo, fagioli, brovada e dintorni, ma anche gnocchi , pasta fatta in casa al sugo di cacciagione , crespelle al radicchio di Treviso e non solo.

La cacciagione “ PEL e PLUME” è il piatto forte di **LIDIA** , compendio di grazia e professionalità per la quale non esistono segreti anche nell’orto e nell’allevamento di oche, galline, anatre ecc.

Da cornice la tagliata di filetto di manzo con rucola ed il guancialetto di maiale al limone .

E che, inoltre, conosce una bella serie di erbe spontanee con cui impreziosire inimitabili frittate in alternativa al FRICO .

“ LIDRIC CUL POC “ ed altre verdure di stagione, formaggi di malga, qualche distillato ai frutti di bosco ed il cerchio si chiude.



Veduta di Spessa dalla Pineta

E sarà ancora **LIDIA** , insieme alla figlia **GIULIA** (cioè il valore aggiunto della “ Pineta”) a spiegarvi le ricette , i suoi Tocai (Friulano) , Refoschi ed , ovviamente, il misterioso vino rosso **Carmenère**.



Lidia e Giulia

Splendida la cornice, cioè i COLLI ORIENTALI , visti dall'alto contornati dal calore di una Famiglia seriamente protesa alla ricerca di un agriturismo moderno che peschi ben volentieri alle tradizioni del FRIULI.

Cabernet franc o Carmenère ? Questo è il dilemma !

Da anni vignaioli e consumatori, per lo più italiani(ergo : friulani) , francesi e cileni, si arrovellano per saperne di più .

Anche perché o l'uno o l'altro, ovvero ambedue, sono di casa nelle aree viticole più vocate creando interesse ma anche tanta confusione.

Dicevamo del **Cabernet franc**.

E' questa una vite che si adatta molto bene a quasi tutti i terreni ; buoni risultati si ottengono nei terreni delle "grave" dei fiumi, nelle terre" ferrettizzate" di Corona(Mariano del Friuli) ma anche nelle marne ed arenarie del Collio e Colli orientali.

Necessita di una attenta concimazione, specie in pre-fioritura, per portare la vite ad una corretta fecondazione evitando acinellature.

La "Gironda" , da cui proviene, è quella zona altamente viticola della provincia francese di Bordeaux che è situata tra i fiumi Garonna e Dordogna, nel tratto finale dei due fiumi, prima cioè dell'oceano.

Da qui sono partiti per diverse parti del mondo i vitigni "Cabernet franc", "Cabernet sauvignon", "Merlot", e "Malbech", "Semillon", ecc.

L'introduzione in Italia dovrebbe risalire al 1820, per merito del Conte Manfredo di Sambuy, il quale effettuò i primi impianti nella sua proprietà di Valmagra, nei pressi di Marengo (Alessandria).

Nelle tenute del conte Corinaldi, a Lispida, sui Colli Euganei, lo troviamo coltivato nel **1870**.

Nel **1867** figura nella collezione ampelografica del ROVASENDA a Verzuolo (Cuneo), mentre alla Reale Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano arriva nel **1877**.

Attualmente ha grande diffusione nel Friuli-Venezia Giulia, nel Veneto, nel Trentino Alto Adige.

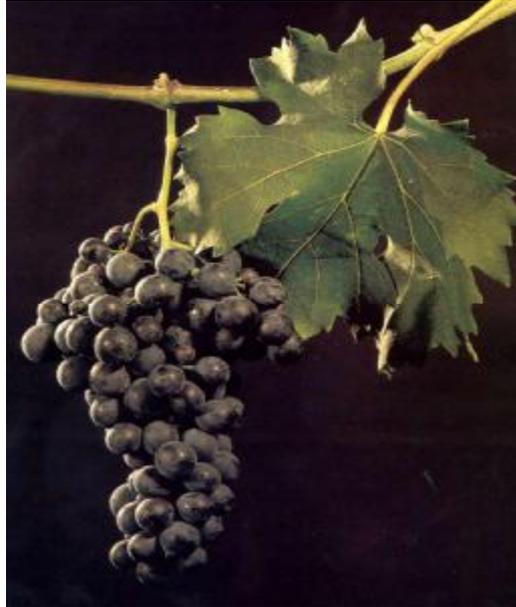
Certamente il "Cabernet franc" è uno dei più diffusi vitigni e vini del mondo, sia che venga vinificato puro, sia in uvaggio con una parte di " Cabernet sauvignon" (che lo ha in gran parte soppiantato, complice anche la maggior attitudine all'affinamento in barrique) o di "Merlot".

Selvatico e caratteristico nel suo sapore erbaceo da giovane, aggressivo, aristocratico, pieno, di gran corpo.

Colore rosso rubino, talvolta rosso sangue se vinificato con macerazione prolungata, di alcool naturalmente non eccessivo , giuste acidità e tannini, questo vino si presta ad un moderato invecchiamento.

Con tale pratica perde, ma non del tutto, l'erbaceo giovanile, si affina, diventa più elegante .

E' vino da arrosti di carni bianche e rosse, pollame nobile, cacciagione e selvaggina.



Cabernet franc /Carmenere

Ed il **Carmenere** ?

Molto diffuso nel Mèdoc all'inizio del '700 , creò la reputazione delle migliori tenute per l'elevata qualità dei vini prodotti .

Tuttavia, *secondo il Daurel*, essendo fortemente soggetto alla colatura- venne progressivamente abbandonato.

Il nome potrebbe derivare dalla parola " carmine" (infatti ha colore rosso rubino /carminio, carico) .

Conosce , come il Petit verdot, una rinascita, soprattutto grazie al Cile , che propone la versione monovitigno con il sinonimo Grande Vidure.

Il vitigno è stato introdotto in Italia , in passato, con il nome di Cabernet franc , cosa che fa sì che in Italia (ed ancor più in Friuli) vi sia una parte di Cabernet franc che in realtà è Carmenere.

Per saperne di più sarà bene che il Lettore " faccia un po' di pratica per conto suo con questo vino erbaceo, " fumoso" (infatti sa di tabacco, crosta di polenta e *fogolar furlan* insieme..) e , senza indugio, lo dirottiamo all' " ACCADEMIA del CARMENERE " , cioè ALLA PINETA di Spessa" .

ALLA PINETA

Trattoria in
Spessa di Cividale
Via Sant' Anna 40
Tel. 0432-716009
Mob. 339-1123330
(*chiude lunedì e martedì*)

16 marzo 2011

claudiofabbro@tin.it