

**L'AQUILIS ZONIN SI PRESENTA**

## **Cà Vescovo, Accademia del Sauvignon**

*testo e foto di*

*Claudio Fabbro*

*TERZO D'AQUILEIA (UD) , 3 ottobre 2013*

Per una giornata di studio – con degustazioni bendate - dedicata al Sauvignon blanc , la famiglia ZONIN ha riunito esperti vitivinicoli ed enogastronomici e giornalisti di settore presso la Tenuta Cà Vescovo , realtà che con la “ Molin di Ponte “ di Strassoldo fa parte del complesso Cà Bolani di Cervignano del Friuli, fiore all'occhiello del Gruppo in zona DOC FRIULI AQUILEIA.

A fare gli onori di casa **Francesco Zonin** , **Ferruccio Zuffellato** e **Stefano Ferrante** ( chief winemaker ) insieme al direttore generale di Cà Bolani **Marco Rabino**.

Francesco Zonin ha introdotto i lavori con un approfondimento meteo- agronomico sulla campagna 2013 affermando che



*Francesco Zonin*

“ quella 2013 sarà un’ ottima vendemmia, soprattutto per i bianchi. Dopo una primavera freddo e bagnata alquanto , da metà giugno a metà agosto si è registrato un periodo di elevate temperature seguito da un settembre mite e con temperature mediamente elevate ed ottima ventilazione , grazie alla vicinanza del golfo di Grado “.

Se i grandi numeri del Gruppo Zonin si devono al Prosecco (14 milioni di bottiglie che, con il contributo dei nuovi impianti friulani potrebbero arrivare ai 18 nel 2014) non meno apprezzabili sono i risultati ottenuti con il Sauvignon ( in particolare da una selezione di nicchia e cioè l’«Aquilis», nome comprensibilmente legato alla storica vicina Aquileia nel cui territorio l’azienda ha le proprie eccellenze ) .



*Francesco Zonin*

## **IL SAUVIGNON AQUILIS**

« Il Sauvignon Blanc sin dal '97 - ha detto **Francesco Zonin** - viene studiato anche in collaborazione con i ricercatori francesi dell'Università di Bordeaux, che ci hanno dato delle “dritte” importanti per elevare questo grande vino».

“ Si tratta di un Sauvignon cui concorrono due diversi cloni, uno di provenienza “friulana” ( l' **R3** ) ed il francese **Entav 108**.

Il vigneto si trova in località Strassoldo .

Le uve vengono raccolte manualmente in cassette, con scelta dei grappoli migliori, nelle prime ore del mattino.

Le cassette vengono poste successivamente in struttura termoregolata ( 4 - 6° C ) per 20 - 22 ore “.



*Francesco Zonin*

La panoramica vitivinicola aziendale è stata poi completata da **Marco Rabino** che si è soffermato su altri vini “bandiera” del **Gruppo Zonin Friuli**, quali il Pinot bianco e grigio ed il rosso Refosco.

Poi gli esperti hanno lavorato a lungo per cogliere dai 12 campioni di Sauvignon ( rigorosamente anonimizzati e provenienti sia dal “VIGNETO FRIULI” che da altre zone vocate estere ) profumi ed aromi ed ogni sensazione organolettica utile per migliorare ulteriormente le strategie di campagna e di cantina di questo grande bianco che , dopo più di un secolo di presenza potrebbe definirsi “ autoctono ad honorem “.





*Esperti e free lance*



*Ferruccio Zuffellato*

## **CA'BOLANI : LA “ VIGNA GIARDINO” DELLA FAMIGLIA ZONIN IN FRIULI**

La Tenuta Ca' Bolani sorge nel cuore della Doc Aquileia e rappresenta la più importante estensione a vigna del Nord Italia con una superficie totale di circa 600 ettari vitati. Fu la prima realtà vitivinicola acquisita nel 1970 al di fuori del Veneto dalla famiglia Zonin che l'ha riportata al massimo splendore facendone una della gemme più preziose della vitivinicoltura friulana.

Nel territorio di Aquileia l'equilibrio microclimatico è perfetto: le brezze temperate del vicino mare Adriatico mitigano le calde estati, il calore del sole permette ottime maturazioni dei grappoli e il forte abbassamento di temperatura durante la notte esalta gli aromi primari delle uve, conferendo ai vini un'intensa personalità.

L'area in cui si trova Tenuta Ca' Bolani fa parte di una zona particolarmente favorevole per la produzione di vino di qualità, che rientra nella così detta zona climatica "Alpha" dove le sommatorie termiche che si riscontrano, corrispondono a quelle di altre famose zone viticole europee, come Bordeaux.



*Paolo Ianna, Marco Rabino, Stefano Ferrante da sn.*

## **LA STORIA DI CA' BOLANI**

Secondo l'opinione più diffusa tra gli studiosi, la vite in Friuli sembra sia stata introdotta dagli Eneti, che si insediarono in questa regione tra il XIII e il XII secolo a.C., ma le maggiori testimonianze sulla viticoltura nella zona di Aquileia risalgono al periodo romano.



Il greco Erodiano, narrando la storia dell'imperatore Massimino, descrive la campagna di Aquileia come una terra adorna di corone frondeggianti, riferendosi alle viti che, accoppiate equidistanti agli alberi, formavano il cosiddetto "quadro giulivo".

A testimonianza del passato enologico di questa regione, le cronache raccontano che nell'anno 237 d.C. gli abitanti di Aquileia distrussero il ponte sull'Isonzo, ma che il dittatore Massimino riuscì a passare ugualmente, legando tra loro i contenitori vuoti del buon vino del luogo, detti "arnasi" e coprendoli di fascine per varcare comodamente il fiume.

La citazione più attendibile è quella di Plinio Il Vecchio, il quale nel I secolo d.C., parla del vino "Pucinum" come uno dei più pregiati dell'epoca e di sicure qualità terapeutiche, propizie alla moglie dell'imperatore Augusto, Livia vissuta fino a 86 anni.

La Tenuta Ca' Bolani deve il proprio nome all'antica famiglia patrizia veneziana dei Conti Bolani, il cui massimo esponente fu il Vescovo Domenico Bolani (1514 – 1579), procuratore in Friuli della Repubblica di Venezia nonché Ambasciatore presso Edoardo VI d'Inghilterra. Durante il Concilio di Trento, al quale ebbe modo di partecipare, egli commissionò all'architetto Andrea Palladio l'Arco Bolani eretto in Udine nel 1556.



*Esperti e free lance in degustazione*

## **CA'BOLANI, VIGNETI E CANTINA**

Presso la Tenuta Ca' Bolani la filosofia di produzione delle uve e della tecnica enologica in cantina è molto semplice: crediamo che il buon vino nasca in vigna, partendo dalla qualità del vitigno e dalle potenzialità del territorio.

Il Direttore Marco Rabino

Entrare a Tenuta Ca' Bolani è come attraversare un magnifico e vasto parco di vigne costituito da un affascinante mosaico di oltre 10 varietà di vitigni sia autoctoni che internazionali.

I circa 600 ettari vitati della tenuta sono in continua riconversione con l'adozione di nuovi sistemi di allevamento. Il 50% delle vigne presentano oggi una densità di impianto di 5000 ceppi per ettaro e sono allevati a cordone speronato o guyot monolaterale e bilaterale. Tali sistemi di conduzione permettono di rispettare l'equilibrio fisiologico della vite per ottenere sempre uve sane e ben mature di qualità eccellente.

Tra tutti i vitigni a bacca bianca, siano essi Sauvignon, Pinot Grigio, Traminer, o a bacca rossa, come il Cabernet Sauvignon, il Merlot ed il Refosco dal Peduncolo Rosso, una nota particolare merita quest'ultimo autoctono friulano, che nella Tenuta Ca' Bolani ha trovato un habitat ideale per esprimere al meglio tutte le sue straordinarie potenzialità. Non è quindi un caso che circa 40 ettari dell'azienda siano dedicati proprio a questo autoctono vanto dell'enologia friulana.



*Cà Vescovo*

Altri 200 ettari sono riservati alle uve Glera e rispettivamente 85 e 40 ettari al Pinot Grigio ed al Sauvignon.

La personalità dei vini della Tenuta Ca' Bolani deriva dal particolare terreno argilloso di medio impasto, caratterizzato da drenanti fasce ciottolose, percorse da acque cristalline di sorgente che, grazie alla ricchezza di minerali, rendono fertile il suolo per tutto il ciclo stagionale.





*Vigna giardino in Cà Vescovo*

Questo tipo di suolo favorisce pertanto la mineralità dei vini mentre la fragranza e finezza sono determinate dalle importanti escursioni termiche tra giorno e notte, dovute alla forte insolazione diurna e alle fresche brezze marine che la sera spirano dal vicino Adriatico. Queste, in combinazione con i venti vivaci che caratterizzano la zona, creano una situazione favorevole alla vite evita i ristagni di umidità e mantiene la pianta più sana. Anche la cantina della Tenuta sono all'avanguardia: le strutture aziendali sono state riportate ai massimi livelli di efficienza dalla lungimiranza della famiglia Zonin secondo una coscienza ecosostenibile. Domenico Zonin, responsabile dell'area tecnica delle tenute di famiglia sostiene che "L'ecosostenibilità in agricoltura ed in particolare nell'attività vitivinicola è fondamentale perché il rispetto dell'ambiente e del consumatore è un punto fermo della nostra missione aziendale."



*Cà Vescovo*



La cantina della Tenuta Ca' Bolani è dotata anche un moderno impianto fotovoltaico, installato sul tetto della cantina, che copre il 20% del fabbisogno energetico della stessa, con la prospettiva di essere ampliato fino a soddisfare oltre il 50%. La cantina possiede inoltre moderni sistemi di produzione e vinificazione che permettono di mantenere la tipicità delle singole varietà.



La capacità di stoccaggio della cantina prevede 2000 hl di botti in legno grande e piccolo di pregiato rovere e tini in acciaio inox e autoclavi per la conservazione di mosti refrigerati. La tenuta dispone di una linea di imbottigliamento completamente automatizzata, in grado di imbottigliare diversi formati per vini tranquilli e frizzanti (bottiglie da 375 ml fino al 1500 ml). Essa utilizza tecnologie all'avanguardia per garantire l'imbottigliamento di vini di alta qualità: microfiltrazione dei vini, riempimento isobarico, utilizzo dell'azoto quale gas inerte a garanzia del perfetto passaggio dei vini in bottiglia. Il packaging è assicurato grazie ad un'etichettatrice di ultima generazione in grado di applicare sia etichette adesive che a colla.



## Blind Tasting Sauvignon Blanc Tenuta Ca' Bolani, 3 ottobre 2013

- |                                                                                           |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1. Aquila del Torre, Friuli-Venezia Giulia - Sauvignon AT Colli Orientali del Friuli 2012 | (80,5)    |
| 2. Villa Russiz, Friuli-Venezia Giulia - Sauvignon De La Tour DOC Collio 2012             | (78,5)    |
| 3. Renzo Sgubin, Friuli-Venezia Giulia - Sauvignon DOC Friuli Isonzo 2012                 | (82,5)    |
| 4. Montes Wines, Chile – Sauvignon Limited Edition DO Valle De Leyda 2011                 | (81)      |
| 5. Specogna, Friuli-Venezia Giulia - Sauvignon Colli Orientali del Friuli 2012            | (79,5)    |
| 6. Vie di Romans, Friuli-Venezia Giulia - Sauvignon Piere DOC Friuli Isonzo 2011          | (83,5)    |
| 7. Domaine Franck Millet, France – Sancerre blanc AOC 2011                                | (73)      |
| 8. <b>Magnàs</b> , Friuli-Venezia Giulia - Sauvignon DOC Friuli Isonzo 2012               | (88) (1°) |
| 9. <b>Tenuta Ca' Bolani</b> , Friuli-Venezia Giulia - Aquilis DOC Friuli Aquileia 2012    | (85) (3°) |
| 10. Ronco del Gelso, Friuli-Venezia Giulia – Sauvignon DOC Friuli Isonzo 2012             | (83,5)    |
| 11. <b>Venica</b> , Friuli-Venezia Giulia - Ronco delle Mele DOC Collio 2012              | (86) (2°) |
| 12. Lis Neris, Friuli-Venezia Giulia - Sauvignon Picol DOC Friuli Isonzo 2011             | (84,5)    |



*Cà Vescovo, cantina-sala convegni*

### I partecipanti alla degustazione

1. Ana Paula Crasto - sommelier brasiliana che si occuperà di "incoming" sui vini friulani
2. Liliana Savioli - esperta e freelance
3. Gigi Costa - esperto e freelance
4. Furio Baldassi - Il Piccolo
5. Marco Colognese - blogger e collaboratore Guida Espresso
6. Franco Pallini - collaboratore di WineNews e collaboratore Guida Gambero Rosso
7. Antonio Di Lorenzo - Il Giornale Di Vicenza
8. Renato Malaman - esperto enogastronomo per La Nuova Venezia, Il Messaggero, Il Mattino



9. Paolo Ianna - Guida TCI

10. Giuseppe Gioia - TG3

11. Claudio Fabbro, agronomo, enologo e giornalista freelance

### **Aquilis, la scheda**

Un mosaico affascinante come quelli di Aquileia, terra di origine di questo bianco che ha colori dell'oro e dello smeraldo, freschezze di brezze alpine e sapidità marina. E' un Sauvignon Blanc che dischiude al naso sentori di macchia mediterranea e tropicali ingentiliti dalla carezza floreale del biancospino. Ha la finezza di un vino di Loira e la solarità del Mediterraneo. La sua aromaticità lo rende perfetto per esaltare grande cucina di mare, piatti vegetali, ma è anche uno straordinario complemento delle cucine etniche. E' uno vino glocal: che ha radici e anima del suo Friuli ed espressione internazionale.



### **Classificazione**

Friuli Aquileia DOC

### **Uve**

Sauvignon Blanc in purezza di due diversi cloni uno di provenienza italiana R3 ed uno francese Entav 108

### **Tipologia del terreno**

Il vigneto si trova in località Strassoldo nel cuore della zona DOC Aquileia. Il suolo presenta una struttura di medio impasto percorsa da drenanti strati di tessitura ghiaiosa e silicea.

### **Metodo di allevamento**

Le viti sono allevate a spalliera con potature a Guyot. Molto importante la gestione in verde che viene effettuata manualmente e con cura meticolosa. Si procede alla sfogliatura manuale togliendo le foglie basali davanti al grappolo per favorire un microclima più asciutto e salubre. Inoltre la sfogliatura eseguita solamente sul lato esposto a est favorisce l'irraggiamento solare quando l'insolazione è meno forte, consentendo di preservare gli aromi. Il terreno viene lavorato in entrambi i filari per evitare l'antagonismo tra la vite e le erbe spontanee, permettendoci di ottenere acidità più elevate nell'uva.

### **Densità d'impianto**

5.000 ceppi per ettaro. L'anno d'impianto del vigneto è il 1999.

### **Resa**

1,1 Kg. di uva per ceppo (50 / 60 quintali per ettaro).

### **Vinificazione e affinamento**

Le uve vengono raccolte manualmente in cassette, con cernita dei grappoli migliori, nelle prime ore del mattino. Le cassette, del peso di 15 - 20 kg. vengono portate in locale termoregolato alla temperatura di 4 - 6° C. dove sostano fino al giorno successivo (20 - 22 ore). Leggera pressatura delle uve intere e fermentazione separata dei due cloni a temperatura controllata 14 - 16° C. Maturazione sui lieviti per 8 mesi e successivo assemblaggio effettuato dal prof. Denis Dubourdieu.

### **Gradazione alcolica**

13,5% in volume

### **Formati disponibili**

750 ml

*[info@claudiofabbro.it](mailto:info@claudiofabbro.it)*