

# ASSOENOLOGI

## Vini a confronto all'Enoteca di Cormons

In questi giorni, per la gioia dei tanti estimatori di Bacco, l'Enoteca di Cormons è tornata in piena attività proponendo un interessante programma di degustazioni.

La conduzione è stata affidata al nostro collega **Claudio Fabbro** affiancato dal professor **Giulio Colomba**, che per oltre trent'anni è stato ai vertici internazionali di Slow Food.

I vini, prescelti per le degustazioni, sono individuati consultando le principali guide enologiche e per la prima serata è stato proposto l'Uvaggio Bianco del Collio, tradizionalmente prodotto dall'insieme di Friulano, Malvasia e Ribolla Gialla.

Come ha prontamente rilevato Claudio Fabbro, questo "nobile" vino bianco che porta il nome del territorio di produzione, dovrebbe divenire l'emblema dell'enologia di collina e conquistare finalmente i mercati internazionali.

Giulio Colomba, presentando la serata, ha puntualizzato come il Friuli enologico oggi sia un grande incompreso.

Infatti, se fino a pochi anni fa i nostri vini, grazie ai riconoscimenti ottenuti occupavano la seconda posizione nelle diverse guide, oggi li ritroviamo relegati in una zona di classifica non consona alla loro fama.

Questo, secondo Colomba, non a causa di un calo qualitativo delle nostre produzioni ma da un'errata scelta editoriale che spesso penalizza sia la storia dell'azienda sia la conoscenza evolutiva del vino degustato.

L'incontro è entrato nel vivo con la presentazione del **Ronco Blanchis 2012**, un uvaggio prodotto dall'omonima azienda di proprietà della famiglia veneta Palla, nell'occasione rappresentata dal responsabile tecnico **Marco Zorzenon**

L'uvaggio, composto da Friulano, Chardonnay e Sauvignon, si è confermato elegante, fresco e con una leggera nota di legno abilmente dosata dall'enologo.

Un salto, nell'annata precedente, quando è stato servito il **Broy 2011**, storico uvaggio dell'Azienda **Collavini**.

**Walter Bergnach**, enologo "dalla passione travolgente", ha presentato questo interessante blend di Friulano, Chardonnay e Sauvignon, in cui la freschezza e il corpo avvolgente sono il risultato di un'attenta epoca di vendemmia.

Con l'Azienda **Vignai da Duline** di Villanova dell'Judrio ed il loro **Morus Alba 2011**, un uvaggio di Malvasia e Sauvignon, si è aperto ai degustatori il mondo del biologico, ben raccontato da **Federica Magrini**.

Il vino è un misto di sensazioni forti, dove leggeri sentori di legno e un'importante componente acida gli donano freschezza e longevità.

**La Tunella** di Ippis, Azienda dei fratelli **Massimo e Marco Zorzettig**, rappresentati per l'occasione da loro enologo di famiglia, **Luigino Zamparo**, ha presentato un inedito uvaggio: **La Linda 2011**, in ricordo della nonna, figura carismatica fondatrice del "casato", con mamma **Gabriella**.

Composto di Friulano, Malvasia e Ribolla questo tradizionale uvaggio si distingue per robustezza e durata nel tempo, grazie sia alle uve vendemmiate tardivamente sia alla fermentazione condotta in grandi tini di legno.

Lasciamo i Colli Orientali per trasferirci nel cuore del Collio dove **Oscar Sturm** ci ha parlato dell'**Andritz 2011**, un vino che prende il nome da un piccolo paese austriaco da cui discendono i famosi vignaioli cormonesi.

Il vino, che riposa per sei mesi in barrique, assume una particolare nota elegante di vaniglia e un'avvolgente morbidezza, grazie alla presenza di Malvasia e Chardonnay.

Ultimo, ma solo per esigenze di servizio, è stato degustato un **Braide Alte 2011** della famiglia **Livon**, nato sotto l'attenta regia dell'enologo **Rinaldo Stocco**.

Quest'uvaggio, creata dall'assemblaggio di Picolit, Moscato, Sauvignon e Chardonnay, ci dona un vino corposo, dall'ampia struttura grazie anche alla lunga fermentazione in barrique nuove .



Claudio Fabbro, terminando la serata, si è soffermato sulla qualità enologica degustata che va oltre certe discutibili scelte vitivinicole legate solo all'aspetto economico, tralasciando quella tradizione che per anni ha contraddistinto l'enologia del Friuli Venezia Giulia e dove, ha sottolineato Fabbro, la figura dell'enologo è indispensabile.

*Cormons 15 novembre 2013*

*Nella foto (archivio Claudio Fabbro) : intervento del presidente Rizzi , vignaioli e relatori*