

FUOCOLENTO

Maggio 2009

Riunisco, di seguito, copia degli articoli curati personalmente per il numero di maggio della rivista, che a pag. 3 ospita un mio editoriale sul "Decreto Bianchi" che reca provvedimenti di presunta prevenzione e, di fatto, repressione, in materia di "alcol & guida" etc.

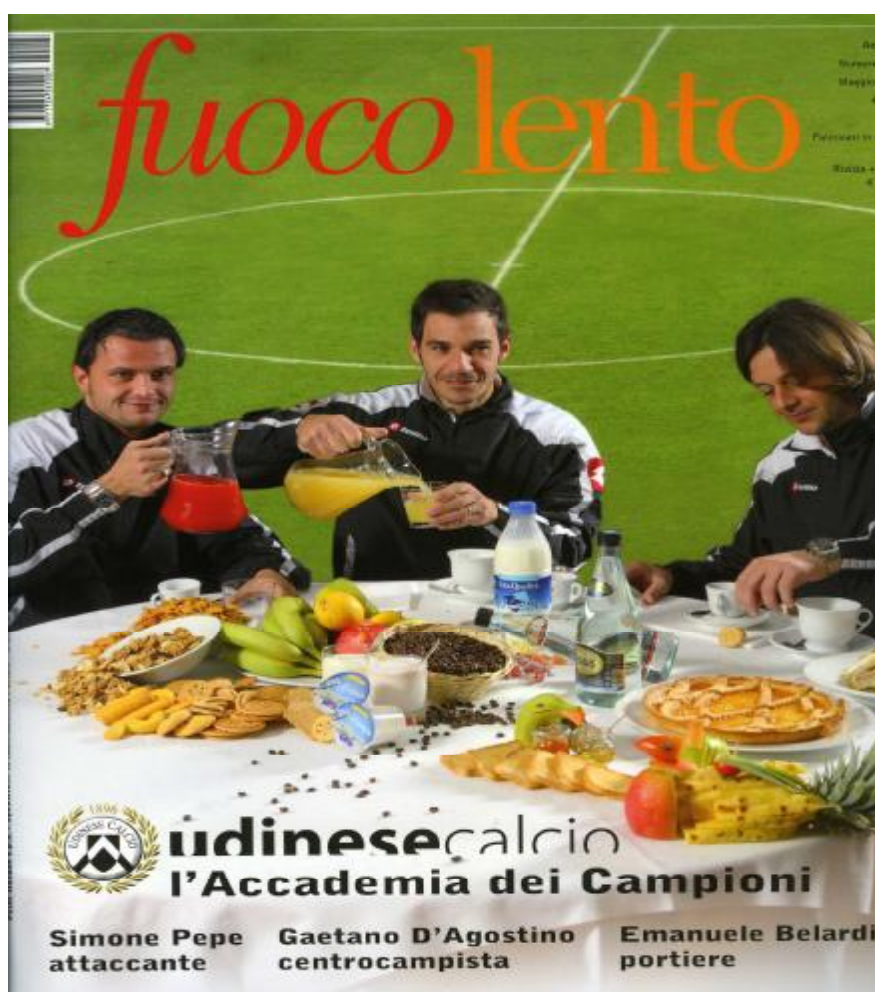
Segnalo inoltre che a pag. 17 Paolo Gulinello scrive della FESTA DELL'INVESTITURA del Club Enologico Isontino (Boscat, 19 aprile 2009); Rodolfo Rizzi, a pagg. 34-35 scrive della 77^a Fiera Vini Buttrio per conto ASSOENOLOGI FVG.

Bepi Pucciarelli (pagg. 36-37) scrive della Convention Ordine di Malta a Malta ("Valletta 444").

Buona lettura.

claudiofabbro@tin.it

Gorizia, 08 luglio 2009



Ecco perchè non cambio l'auto

Claudio Falbro

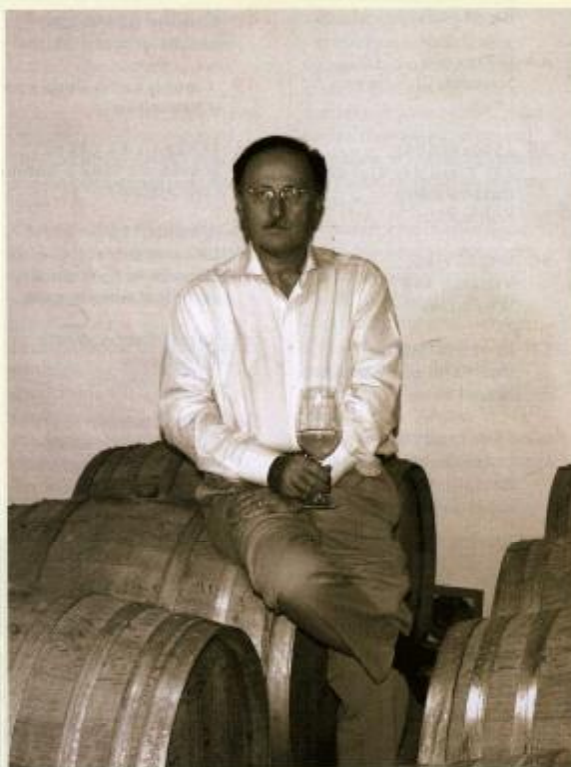
Appartengo a quella categoria di automobilisti che percorre annualmente almeno 40.000 chilometri di strada (per professione, pendolarismo ma anche - come è nel mio caso - per raggiungere Città del Vino o dell'Arte) e, pertanto, deve fare i conti con l'efficienza del mezzo di trasporto.

Una formula vincente proposta dalle Concessionarie è quella del ricambio triennale dell'auto con finanziamento di una Società "amica".

A vantaggio di chi? Visti gli interessi e le infinite voci di spesa, solo delle stesse e della banca. Si legge che il mercato dell'auto è al collasso, con minori vendite del 30-50% imputabili alla recessione mondiale che di certo incide ma non ne è, a mio avviso, l'unica causa.

Un ricognizione fra amici e colleghi - evidenza che essi vorrebbero e potrebbero rinnovare, ma non lo faranno. Ferme restando le responsabilità dei vari managers che fra un museo subprime ed un titolo tossico hanno distrutto i conti in banca dei piccoli risparmiatori ed i mercati (quello dell'auto compreso), il colpo di grazia va ricercato proprio nei provvedimenti "emotivi" - estate 2007 - in proposito di Codice della Strada.

Fu esattamente il 3 agosto 2007 che venne emanato uno di quei decreti veloci, d'assoluta e presunta emergenza nazionale che - ammonisce di questi tempi il nostro Presidente della Repubblica - saltano a piè pari l'iter normale Parlamento più Senato. Tale provvedimento ("Decreto legge Bianchi" et al., 03.08.07, n. 117) ha cambiato i nostri usi e costumi in quanto: "Chiunque guida in stato di ebbrezza (1?) è punito, ove il



fatto non costituisca più grave reato, come segue:

- a) tasso alcolemico superiore a 0,5 e non superiore a 0,8 grammi per litro (g/l): ammenda da euro 500 a euro 2000, arresto fino a un mese, sospensione della patente di guida da tre a sei mesi;
- b) tasso alcolemico superiore a 0,8 e non superiore a 1,5 grammi per litro (g/l): ammenda da euro 800 a euro 3.200, sospensione della patente di guida da sei mesi ad un anno;
- c) tasso alcolemico superiore a 1,5 g/l: ammenda da euro 1.500 a euro 6.000, arresto fino a sei mesi, sospensione della patente di guida da sei mesi a due anni".

Ciliegina sulla torta: a 1.51 g/l saluti l'auto, che ti viene confiscata!

Cosa si intende per "Prevenzione"?

Non ho mai causato un incidente in 43 anni di guida e la mia patente, al momento, ha una verginità da 22 punti; per questo oso dire la mia...

Personalmente mi inquadro fra i presunti "criminali" di cui al punto a) poiché i miei reati più frequenti penso siano quelli di bermi una birra grande dopo una partita a tennis o una sciata oppure degustare 3-4 calici di buon vino nelle "cene didattiche"

che Ducato, Sommeliers, Slow Food, Confraternite ecc. organizzano con encomiabile impegno.

Mi piace godermi il bicchiere giusto per ogni vino o "classico brut" e dopo una buona pizza non sono così scortese da rifiutare il Limoncello della casa.

Sono forse "criminali" gli operai e muratori che dopo essere stati una giornata intera ad asfaltare strade o sul tetto di una casa a 40' osano bersi in compagnia una birra fresca? Oppure i pensionati, che prima di cena si giocano un quarto di Refoscone a briscola sotto la pergola della frasca?

Ed allora mi interrogo: perché mai dovrei comperare un'automobile nuova, da 30-40 mila euro, che rischierei (oltre al Calvario amministrativo/civico/penale accessorio...) di osservare ogni mattina in garage bella, fiammante, intoccabile per mesi ed anni prima di prendere la bici o il bus che mi porta al treno? E perché dovrei farmela confiscare (!!!?) senza poterla riacquistare? Quindi mi terrò, fino a consunzione, la mia carretta, che gestirò in futuro con più amore di prima.

Conclusioni

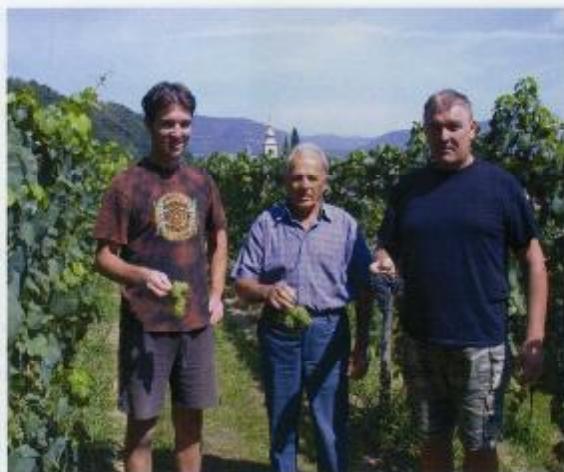
Il popolo della notte continuerà a sballare, mentre il buon padre di famiglia friulano già fa i conti con la "prevenzione" (guai parlare di repressione, che per il moralista suona quale bestemmia); senza dover attendere il colpo di grazia di quel tasso alcolemico dello 0,2 per mille invocato da alcuni politici, burocrati ed opinionisti (con autista), il Friuli - federalismo alla rovescia - è già diventato la prima riserva indiana d'Italia. ●●●

Pie' di Mont®

Nasce sul Calvario il grande classico del Collio

Claudio Faleno

Nel Collio è meglio conosciuto e stimato come "il cesellatore delle vigne" prima ancora che spumantista "classico" (ovvero artista del remuage, delle pupitres, del degorgement e, per dirla in madrelingua ad uso dei non addetti ai lavori, della fermentazione in bottiglia anziché in autoclave, alias "Charmat"). Sì, perché Paolo Rizzi, geometra friulano (emise il primo vagito nel 1960 in quel di Passòns - Pasian di Prato), insieme al figlio Roman da anni è il punto di riferimento dei vignaioli che amano piantar viti secondo tradizione; pala e piccone e calli alle mani, per farla breve, come usava in terre di frontiera da sempre dopo scavi a metri 1,20 e sudori. Se agli scavi provvede il suo amico comonese ("l'artista del movimento terra"...), Sergio Sgubin, a terrazzamenti sistemati i Rizzi mettono a dimora la barbatella e la guidano fino al primo filo, amorevolmente (non si registrano decessi all'anagrafe ampelografica locale...). Quale biglietto da visita migliore per un potenziale cliente? Niente di meglio che creare una vigna giardino sul "ronco" sopra casa, nel cuore del Calvario in Podgora o Piedimonte - Gorizia, per far toccare con mano il gioiellino che verrà. Un ettaro di perfezione, in cui albergano Pinot nero, Chardonnay e l'autoctona Ribolla gialla, che fino a metà pomeriggio godono del sole e della brezza per poi andare nell'ombra. Nel senso che il microclima serale e notturno, con forti abbassamenti termici tipico del crù in questione, è l'ideale per mantener profumi ed aromi. Da qui allo spumante "classico" (champernoise, per i francesi) il passo è breve. E così nasce il Pie' di Mont, piccolo sogno di un imprenditore giovane, sbarcato



nel Collio per amore nel 1982 (fortunata fu Majda, figlia di Dorce ed Hema Sirk, coltivatori tradizionali del luogo) senza sapere alcunché di faccende rurali. Poi la passione prevalse e, intelligente di suo, apprese al volo l'arte della vigna e del vino. Ma il "classico", si sa, è suggestione che un manuale qualsiasi non è sufficiente a produrre. Fortuna vuole che a pochi metri da casa sua si trova un degli enologi più importanti del Triveneto (ma ora, pare, anche della Brda e dell' Istra delle grandi Malvasie.): Natale Favretto. Modesto e capace come pochi, anti-guru dell' enologia da spettacolo, vanta oltre trent'anni di pratica nelle migliori cantine del Collio e del Comornese, e trent'anni di spumantizzazioni,

nel Collio dei grandi bianchi "fermi" ben pochi se lo possono permettere! Ma Roman e Paolo serbano gratitudine anche a Maestri quali Piero Pittaro, Stefano Trinco, Girolamo Dorigo e Stefano Bernardis, prodighi di buoni e appassionati consigli ed incoraggiamenti. Così è che da un'amicizia forte e qualche piccolo suggerimento, dalla mitica vendemmia 2006 vennero raccolte le prime uve il cui mosto prima (mix di poco legno e tanto inox) e vino dopo sta affinandosi in magnum (litri 1,5) in attesa del grande evento. Che, a parte un'anteprima il 2 marzo scorso in Podgora con l'oste Agostino (Ustili) Devetak e le sue graziose collaboratrici (tre figlie e la nipote, già impegnate in

corsi sommelier e di ristorazione) ed il wine maker Stefano Mauro, è avvenuta appena la sera del 23 marzo scorso quando il Brut classico Pie' di Mont, millesimato 2006, impreziosito con l'etichetta creata dal grafico di Fagnana Marco Tonutti, è uscito - dopo quasi tre anni di gestazione dall'inizio dell'avventura- dalla cantina nel cuore del Calvario delle grandi battaglie dell'Isonzo per iniziare una nuova competizione. Che, in questo caso, non è stata con frizzantini o "Charmat" vari bensì "l'alenti" ("Classici") nonché con blasonati Franciacorta e Champagne. Ne vedremo (...e berremo...) delle belle! ●●●

Nella foto, da sinistra, Paolo, Dorce e Roman.



Azienda agricola Rizzi

34170 Piedimonte del Calvario (Gorizia) - Via Monte Calvario, 30
(Roman Rizzi) Mob. +39-334 1327366
(Paolo Rizzi) Mob. +39-335 6471494
Tel. +39 0481 391338
E-mail: rizzi.piedimont@gmail.org - Sito web: www.piedimont.it



“Paolino Comelli”

Vignaioli in Colloredo di Soffumbergo

Claudio Fabbro

In principio fu Paolino Comelli, geometra di grande tempra, che - con Anilla sempre al suo fianco nel lavoro e nella vita - acquistò, nel 1946, la proprietà dell'azienda ormai in stato di abbandono. Allora le vigne erano piantate su terrazzamenti fatti e modellati con tanta fatica dall'uomo senza l'aiuto dei mezzi meccanici.

Con convinzione, quando tanti lasciavano la campagna con il miraggio del lavoro nelle fabbriche, Paolino pensò che la terra, che non aveva mai tradito, era meglio comprarla che venderla.

Dopo la scomparsa di Paolino l'azienda è ora seguita dal figlio Pierluigi (Pigi per gli amici) e da sua moglie Daniela che, dopo le importanti modifiche apportate in campagna e in cantina, hanno portato la qualità dei suoi vini a livelli sempre più elevati.

Va sottolineato anche che Pigi, nelle pieghe del suo impegno fra i filari, è pure uno sportivo (pratica tennis e sci ad alto livello); è affermato notaio in quel di Udine nonché presidente - di riconosciuto carisma e dinamismo - del Consorzio di Tutela dei Vini DOC “Colli Orientali del Friuli”, nella cui zona è ubicata l'azienda. I vigneti, posti in alta collina, sono protetti a settentrione dalle Prealpi ed esposti a Sud ai positivi effetti atmosferici del Mare Adriatico che creano un clima ventilato ed asciutto.

Il terreno è costituito da rocce marnose-arenacee di origine eocenica, ed è quindi ideale per l'allevamento della vite in collina. Ricco di calcare, di potassio, discretamente di fosforo, di magnesio e di molti altri microelementi.

La densità per ettaro, mediamente 5000 viti, consente di ottenere un giusto rapporto tra



quantità e qualità del prodotto. La “Paolino Comelli” ha dotato la cantina delle più moderne attrezzature per la vinificazione dell'uva, dall'affinamento alla conservazione dei vini, consapevole che la più avanzata tecnologia non può sostituirsi alla natura in quanto il buon vino trova, come presupposti irrinunciabili, l'alta selezione

clonale dei vitigni, la qualità del terreno, il particolare microclima, ma anche, il massimo impegno e passione da parte della proprietà e di tutti i collaboratori. In tale contesto Pigi ha voluto e saputo creare un Pinot grigio (“Amplius”) fuori dal coro, ottenuto con macerazione a temperatura controllata e prolungata quanto basta per

dargli un tocco di personalità ed una nota cromatica decisamente originali e molto apprezzate da tecnici e consumatori.

La produzione della “Paolino Comelli” attualmente si compone del 65% c.a. di uva bianca e del 35% di uva rossa, con il progetto di arrivare gradatamente ad una produzione di pari quantità tra uve bianche e rosse.

“Paolino Comelli”, agrituristi ed olivicoltori

L'azienda ha come attività principale la produzione di vino ma da tre anni è impegnata in un'attività agrituristica d'alto livello (“Tuva e le stelle”).

Da circa 15 anni coltiva gli ulivi, che sono stati piantati soprattutto nelle zone “più difficili” come pendenza, in quanto nell'orografia dei vigneti della collina di Soffumbergo in Colloredo ci sono spazi che non possono essere coltivati in modo intensivo data la loro conformazione. Le cultivar degli ulivi più rappresentate sono la Bianchera ed il Leccino.

L'annata 2008 è risultata molto buona e gli assaggi, condotti insieme ad esperti del settore, la definiscono come un'annata da ricordare.

L'olio dei Comelli viene prodotto per le necessità aziendali ed è ovviamente molto apprezzato dagli ospiti dell'agriturismo, come pure dai privati che acquistano i vini direttamente in cantina.

A Colloredo di Soffumbergo, di norma nella terza decade di giugno, viene organizzata dalla locale Pro loco, una manifestazione dal titolo “L'Olio dei Patriarchi”, con degustazione degli oli prodotti nella zona, che storicamente è dedita alla coltivazione dell'olivo. ●●●

Azienda Paolino Comelli

Società Semplice Agricola
33040 Faedis (Ud) - Colloredo di Soffumbergo - Case Colloredo, 8
Tel. +39 0432 711226 - Fax +39 0432 711400
E-mail: comelli@comelli.it



Pitars "Cantina San Martino"

Viticoltori in San Martino al Tagliamento

Claudio Fabbro



I magnifici quattro

Poi arrivarono i maschi, cioè gli attuali protagonisti della azienda dei "Pitars", ovvero la "Cantina San Martino": Loris (nacque nel 1954, diploma di perito meccanico in Pordenone), Bruno (1955, enologo in quel di Conegliano Veneto nel 1975), Mauro (1963, ragioniere). Completa il poker dell'attuale vertice aziendale Paolo (1964, perito agrario e pratico come pochi della gestione vigneto). Sfumeremo, anche se la storia di famiglia si meriterebbe davvero un libro per i tanti tasselli umani che la compongono, gli aspetti meno rurali che l'hanno contraddistinta e che se venissero riassunti porterebbero al "patriarcato" un supplemento di stima ed ammirazione per come abbia sempre saputo reagire alle avversità, rilanciando con dignità e rimboccandosi le maniche senza attardarsi troppo sulle ingratitudini ricorrenti che il destino dispensa.

Fatto sta che se nella generazione di nonno Angelo un ruolo importante, oltre a Regina, va riconosciuto anche Chiara, in quella di Bruno - e dei tre già citati protagonisti ai vertici gestionali - ritroviamo pure Diana, Renzo e Marco (una laurea in informatica) che, pur legati alla "Pitars" cui non si negano al momento del bisogno, esercitano in altri settori esterni la propria professionalità. Fu Piero ad individuare nel nipote Bruno il suo alter ego professionale.

Con il senno di poi possiamo dire che ebbe davvero buon fiuto! Lo caricò di peso in auto (pare che sul tetto avesse legato anche un materasso per evitagli ripensamenti...) e lo scaricò al Convitto di Conegliano Veneto (TV) nel cui prestigioso Istituto

Se prendiamo in esame gli aspetti socio/economici del triangolo che comprende Codroipo, Bertiole e San Martino al Tagliamento, senza nulla togliere alle realtà cooperative alle varie aziende dirette coltivatrici dell'area, emerge in tutta la sua forza il ruolo di una grande famiglia contadina che in 400 anni di duro lavoro ha saputo rigenerarsi, seminando molto per se ma contribuendo non poco anche al raccolto altrui. Parliamo della Famiglia Pittaro. Tralasciando il "Giurassico" per motivi di spazio più che di suggestivi "amarcord" partiremo

dal bisnonno Romano che, come usava in tempi in cui la televisione era sconosciuta, pensò bene a garantire continuità al "Patriarcato"; nacquero così tre bimbe e tre maschi: Angelo (1922), Piero (1934) e Licinio (1940). Per questa volta ci limiteremo a scomodare solo marginalmente il lider maximo Piero il quale, pur essendo indubbiamente l'espressione familiare più nota nel firmamento mondiale della vite e del vino, mai ha tagliato il cordone ombelicale con l'azienda madre pordenonese che, anzi, ha contribuito a far crescere in sostanza ed immagine.

Ma torniamo ad Angelo... Un gran bel personaggio, mix di coraggio, creatività e laboriosità (sta probabilmente nel DNA del casato) cui, all'età di 25 anni, il Friuli sembrò (in effetti per i contadini lo era davvero) ingrato alquanto e pensò bene d'imbarcarsi per l'America del Sud. In Venezuela partì dalla gavetta (la sua licenza di V^e elementare tuttavia era già un buon biglietto da visita in tempi caratterizzati da analfabetismo locale ancora forte) come camionista nelle cave; poi il suo pallino per il disegno lo elevò a partecipare alla stesura di progetti, mettendo su anche un'impresa. Ci rimase 13 anni, poi il richiamo del Friuli prevalse e rifece valigie per San Martino, dove nel 1968 gettò la prima pietra di quella che, ristrutturata, ampliata ed ammodernata, sarebbe diventata l'attuale, azienda, e mise su casa, con Regina.

Azienda agricola Pitars Cantina San Martino s.n.c

Via Tonello 10/A - 33096 S. Martino al Tagliamento (PN)
Tel. 0434 88078 - Fax 0434 889900
E-mail: info@pitars.it



Il Terrano... il vino per uomini veri!

di Paolo Pignatelli

Enologico Bruno si diplomò nel 1975.

Neanche il tempo di festeggiare il diploma che, il 6 maggio 1976, al Battaglione si ritrovò tra le macerie e vi rimase quanto basta per far temere a papà Angelo il peggio (si narra addirittura che avesse disposto, tramite Piero, di devolvere un milione di lire alla sua memoria...).

Ma il destino la pensò diversamente!

Fu così che nel 1977 passò a dirigere la Cantina cooperativa di Bertiolo, già consolidata da zio Piero prima di dedicarsi a tempo pieno al proprio "gioiellino" personale in quel di Zompicchia di Codroipo.

Vi rimase fino al 1989, quando maturarono i tempi per rilanciare l'azienda di famiglia in San Martino dal di dentro.

Allora la Cantina gestiva annualmente 4-5.000 ettolitri di vino, proveniente da propri ed altrui vigneti, con un buon mercato per la damigiana ed attrezzatura tradizionale.

Pitars 2009: largo ai giovani! Se i vertici aziendali sono comprensibilmente giovani, motivati e professionalmente già ben diversificati, tuttavia il benessere tecnico - amministrativo, l'accoglienza e le pubbliche relazioni viene già garantito dai giovani Pittaro e cioè: Jessica (figlia di Loris, già impegnata in amministrazione) ed i figli di Bruno, cioè Nicola (laureato in Scienze della Comunicazione, addetto alle p.r. ed organizzazione), Stefano (Laurea in Enologia all'orizzonte) e Andrea (prossima Laurea in Giurisprudenza, di questi tempi è indispensabile in un'azienda di tale spessore). Scusate se è poco!

Ma vediamo in cosa consiste la "Pitars" produttiva odierna.



Vigneto Pitars

I terreni della zona DOC "friuli grave" sono di origine alluvionale, formati più di 35 milioni di anni or sono. Sotto uno strato di 90 centimetri di terreno e sassi, si trovano solamente sassi, per una profondità che supera alcune centinaia di metri. Si tratta quindi di un terreno povero, siccitoso e molto adatto alla coltura della vite. Non molti anni or sono i vini rossi erano preponderanti sui bianchi, ma nell'ultimo decennio la produzione si è indirizzata maggiormente su quest'ultimi per una naturale vocazione e predisposizione ambientale. Il mercato apprezza però anche la produzione dei rossi che non temono confronti con altri vini ben più blasonati. I vini delle varietà bianche si presentano freschi, fruttati, eleganti, senza stancare i palati con profumi ed aromi eccessivamente marcati, forti. Quelli rossi sono armonici, di corpo, profumati da giovani

e di gusto pieno, strutturato se invecchiati. Se da un lato esistono molteplici distinzioni varietali dei vini "Pitars", dall'altro bisogna rilevare che le tipologie coltivate presentano delle caratterizzazioni proprie che le distinguono tra loro, nelle Grave, come in gran parte della viticoltura friulana, il vino porta il nome del vitigno da cui ha origine. Trattasi di una proprietà di ben 140 ettari (S.Martino, Rivolto, Valvasone), integrata da un'altra quarantina di altri conferenti "storici" la cui gestione è tuttavia affidata, in particolare, al "pratico" Paolo che vi applica le medesime strategie adottate nelle proprie vigne, con vendemmia manuale ma anche meccanica, in ciò agevolata dall'adozione di sistema d'allevamento "Guyot" ad alta densità, su superfici perfettamente livellate ed inerte.

Cantina Pitars

Alla cantina, tecnologicamente

all'avanguardia e della capacità di 28.000 ettolitri, sono ora affiancate, e immerse nei vigneti la nuova sede costruita in bioedilizia e la vecchia casa padronale, restaurata e adibita a bed & breakfast per trasmettere ai visitatori il fascino e la passione per quel mestiere antico, ma sempre nuovo, di produrre il vino.

Questi i vini prodotti: Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Tocai Friulano, Traminer Aromatico, Verduzzo Friulano (bianchi) e Merlot, Refosco, Cabernet Sauvignon (rossi, metodo "Ganimede"). Oltre a questi vengono prodotti vini da uvaggio nonché un particolare passito, oltre a spumanti "Charmat".

Pitars, la filosofia

L'azienda ricerca l'alta qualità ad un prezzo accessibile: massimo rapporto qualità - prezzo rispetto alla concorrenza.