

L'Assaggiatore

PERIODICO ONAV PER LA CULTURA E LA DIDATTICA DEL VINO Anno XXXI 01/10/2009

XXVII Convegno Nazionale ONAV
Dal 7 al 10 maggio riuniti in Veneto gli assaggiatori dell'associazione



La **genetica** rivela i **vitigni** del vino

Grandi risultati per il **Barbera**

Consorzio Tutela Vini Doc **Friuli Isonzo**

Consorzio Tutela Vini Doc **Friuli Isonzo**

Claudio Fabbro

La storia
Quale tradizione vitivinicola nella pianura goriziana, ossia nella zona a denominazione di origine controllata Friuli Isonzo? Antichissima senza dubbio, è saputo infatti che la coltura della vite ebbe diffusione nella nostra regione ad opera dei coloni romani che, dopo la fondazione di Aquileia (181 a.C.) si insediarono nella pianura retrostante e quindi nel rimanente territorio dell'attuale Friuli. Ma

sembra che già i primi abitanti di queste contrade, gli Enei, popolo dedito principalmente all'agricoltura, avessero importato la vite dalla Grecia arricchendo così la loro agricoltura di questa importantissima pianta: il commercio dei prodotti della terra, infatti, doveva essere già a quel tempo molto frequente, se molti storici attribuiscono l'origine del nome Isonzo, dato al fiume principale, dal nome celtico "Esos", Dio del commercio. Tra gli scottori più antichi testimoni

L'ASSAGGIATORE • 1/2007



della presenza e della rinomanza del vino della pianura goriziana possiamo citare Plinio il Vecchio che nella sua "Storia Naturale" XIV/6 nomina il Nobile Vino Pucinum. Lo storico Giuseppe Berini nella sua "Indagine sullo stato del Timavo e delle sue adiacenze al principio dell'Era Cristiana" stampata nel 1826 dice che nel 990 di Roma (237 d.C.) per ritardare l'avanzata del tiranno Massimino, gli Aquileiesi demolirono il ponte sull'Isonzo nei pressi di Ronchi e Massimino lo sostituì con "Vuoti amasi di vino legati assieme e coperti di terriccio e fascine" raccolti nella pianura circostante. Un altro storico Basilio Asquini nel suo "Ragguaglio geografico del territorio di Monfalcone nel Friuli" (Udine 1741) descrive il fiorire della vite "... ma in niuna cosa spicca maggiormente la meravigliosa attività di questo terreno, che nella produzione delle piante, le quali ben nutrite e perciò ricche, grosse e si incontrano quasi in ogni luogo: Singolarmente le Viti, delle quali ne di più Folte ne di più Feconde crediamo che in Tutto il Suo Impero possa Bacco vantare... Conservarsi inoltre agevolmente da un anno all'altro Senza Riportare dalla Stagione Calda alcun nocumento: qualvolta però serbati sieno in Fresche e Ben Custodite Cantine. Ne' tacere dobbiamo un Gran Privilegio, che mercè detti vini si godono quei abitanti, cioè di non essere mai soggetti alli calcoli". Esistono documenti che parlano di vitigni tutt'ora coltivati, nel secolo 17° quando l'imperatore Leopoldo I° donò il feudo di Cormòns alla famiglia Locatelli e precisamente la Tenuta di Angoris, già si nominano la Ribolla, il Refosco e il Verduzzo, questi ultimi due, attualmente, a Denominazione di Origine Controllata "Friuli Isonzo".

Il territorio

La valle del fiume Isonzo, un mondo di grandi Vini DOC prodotti da aziende affermate e stimati tra i sostenitori del "Bere di Qualità". Un universo unico, fondato sulla perfetta armonia tra la corposità dei profumi e dei gusti e la ricercatezza degli aromi, for-

temente legati alle caratteristiche organolettiche varietali. Dal 1974 la tipicità e l'eccellenza che contraddistinguono la regione sono garantite dal Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione dei Vini DOC Isonzo. Attualmente gli aderenti al Consorzio sono 124 e, tra di essi, le prime aziende imbottigliatrici del Friuli e le più importanti aziende vitivinicole della provincia di Gorizia. In un'ottica di valorizzazione delle peculiarità ambientali, si sono compiuti studi di zonazione che hanno portato alla ripartizione del territorio in due aree omogenee per tipologie di terreni e di clima. In particolare, il territorio a sinistra del fiume Isonzo (Rive Alte) si contraddistingue per i terreni poco calcarei, ricchi di argille nobili impastate a ghiaie rosse, mentre quello a destra (Rive di Giare) si rivela invece molto calcareo grazie alla presenza di ghiaie bianche. Elemento unificatore, l'Isonzo segna costantemente il territorio con il suo passaggio, gli spostamenti, le alluvioni, il dilavamento di sostanze organiche nobili. La temperatura è ottimale grazie all'azione termoregolatrice del mare ed alle montagne che racchiudono la piana e frenano la penetrazione dei venti da nord. L'area è vocata alla produzione di uve a bacca sia rossa che bianca, che conferiscono struttura e colore ai vini rossi, intensi e vellutati, ed aromi eleganti ed armoniosi a quelli bianchi.

I terreni

I terreni dell'alta pianura isontina sono principalmente calcarei, fortemente decalcificati, ma non completamente permeabili con presenza di ghiaie rosse e con uno strato terroso ferrettizzato di quasi un metro. La massa terrosa ferrettizzata ha grande interesse agrario. Trattiene notevolmente l'acqua piovana e le sostanze fertilizzanti. Pur essendo terreno sub-argilloso, durante le forti siccità non produce mai profonde fessurazioni, perchè i terreni tendono al tipo "terra rossa", dove la coagulazione dei colloidi ferrici determina nel terreno una preziosa struttura lacunare. Nella bassa pianura isontina e lungo i corsi dell'Isonzo e dello Judrio si nota la presenza di ghiaie bianche. Terreni ghiaiosi, caratterizzati da forte permeabilità, forte aerazione, accentuati processi ossidativi, modesta presenza di humus, debole capacità di trattenuta idrica. Richiedono a volte interventi irrigui e le concimazioni devono essere effettuate con oculatazza. Pur essendo di difficile coltivazione, in questi terreni la vite riesce a produrre discretamente e si vede esaltare le proprie caratteristiche qualitative.

Terreni, quindi, entrambi molto adatti alla coltivazione della vite. La caratteristica dei terreni dell'Isonzo è la presenza di ghiaie di recente alluvione. Se i terreni presentano diversificazioni abbastanza nette, il clima è sufficientemente uniforme; non ci sono, grazie alla vicinanza del mare e alla cerchia delle Alpi, grossi sbalzi termici. La superficie vitata iscritta alla DOC Friuli Isonzo nel 2006 è pari a circa 1644 ettari.

dalle Delegazioni

NOTIZIE, AVVISI E CURIOSITÀ DALL'ASSOCIAZIONE

Gorizia

Con l'inizio del 2009 la Sezione provinciale dell'O.N.A.V., ha predisposto, come è consuetudine, il calendario delle attività da svolgere nel corso del primo semestre, tra queste, di primaria importanza sono gli incontri di approfondimento tecnico e di aggiornamento, che quest'anno sono finalizzati ad una migliore e più precisa conoscenza della realtà vitivinicola del territorio provinciale mediante una serie di visite ad aziende del settore ubicate nel Collio e nella pianura isontina. Fa eccezione a questa linea l'ultima riunione che si terrà nel mese di giugno a Cormons presso il Centro per la Viticoltura e l'Enologia dell'Università di Udine, nel corso del quale

il Gruppo Italiano Vini presenterà i vini del Lazio.

L'appuntamento di febbraio si è svolto presso l'Az. Agr. Komjanc Alessio (Giasbana a San Floriano del Collio) i cui vigneti si estendono su 27 ettari nella prestigiosa zona DOC Collio, azienda di famiglia da ben cinque generazioni, ha avuto una decisa svolta nel 2000, quando Roberto, figlio del titolare, laureatosi in scienze agrarie con una specializzazione in viticoltura ed enologia, si ferma in Azienda e con gli altri 3 fratelli decide di intraprendere con grande impegno restauri e innovazioni. Viene predisposta anche una sala di degustazione con punto vendita, dove Roberto con la moglie Raffaella, laureata in

lingue, accoglie gruppi di appassionati ed enoturisti. La degustazione del vino viene presentata in abbinamento con un prodotto tipico regionale in quanto sono convinti del fatto che il vino, veicolando il territorio in cui esso viene prodotto, debba essere adeguatamente presentato e raccontato.

Roberto ci accompagna in un'interessante visita tecnica percorrendo le fasi della vinificazione, conservazione e affinamento. Spettacolare l'imbottigliamento di due bottiglie in diretta con etichetta personalizzata ONAV e consegnate al Dott. Bruno Fortunato, delegato provinciale, in ricordo della visita. La produzione contempla tutti i classici della Doc, tra i quali molto importanti i vitigni autoctoni: Ribolla Gialla, Schioppettino, Friulano e Picolit e uno Spumante, mentre conferiscono le viti ad una distilleria friulana a conduzione familiare che distilla ed imbottiglia la grappa.

La serata si è conclusa con una degustazione guidata di Ribolla Gialla, Pinot Grigio, Pinot Grigio Ramato, Schioppettino e Cabernet Franc. Per concludere la serata non poteva mancare l'olio di Nonno Alessio.

[Daniela Markovic]

Piero Martinotti è nato a Casale Monferrato (AL) nel 1947, dopo una formazione scolastica ad indirizzo economico, ha frequentato numerosi corsi di amministrazione e gestione aziendale e di marketing, acquisendo altresì una buona padronanza delle lingue francese e inglese. Dagli inizi degli anni '70 è alla guida come Presidente e Amministratore Delegato della Emmebiess, con sede a Casale

