

TERRE DEL VINO

SIENA

OTTOBRE 2009

a cura di Claudio Fabbro

Terre del Vino
VIAGGIARE BERE MANGIARE VIVERE MEGLIO

Autizzazione del Tribunale di Siena del 2/05/2002 n.734
Poste Italiane s.p.a. Spedizione in abbonamento postale
L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) Art. 1 Comma 1, DCB Roma

Mensile dell'Associazione Nazionale Città del Vino
Anno VIII • N° 10 • Ottobre 2009 • € 3,00

il Bontà

Cremona capitale delle eccellenze italiane con la sesta edizione de "Il Bontà" che si terrà dal 13 al 16 novembre

Sicilia in primo piano con la Convention delle Città del Vino

LE GUIDE CHE ORIENTANO GLI ENOAPPASSIONATI

300 Vini. L'Italia del Nord Est
a cura di Daniel Thomases e Paolo Blasi

500 Vini. Centro Italia
a cura di Gigi Brozzoni

500 Vini. Nord Ovest
a cura di Gigi Brozzoni

Sommario Editoriale

n. 10 - OTTOBRE 2009
Mensile dell'Associazione
Nazionale Città del Vino
Autorizzazione del Tribunale
di Siena N° 724 del 2/5/2002

Direttore responsabile
Paolo Corbini
corbini@cittadelvino.com

Redazione
Villa Chigi - Via Berardenga, 29
53019 Castelnuovo Berardenga (SI)
Tel. 0577.271579
Fax 0577.271595
redazione@cittadelvino.com

Stefania Becherucci
becherucci@cittadelvino.com
Paolo Benvenuti
benvenuti@cittadelvino.com
Tommaso Ceccarini
ceccarini@cittadelvino.com
Federica Coradduzza
coradduzza@cittadelvino.com
Stefania Pianigiani
pianigiani@cittadelvino.com
Iole Piscolla
piscolla@cittadelvino.com

Collaboratori
Paolo Blasi, Andrea Borghi, Cristiano Brandone, Nicola Brigandi, Alessandra Calzecchi Onesti, Antonio Cardetta, Luigi Caricato, Vincenzo Coli, Dario Cristiano, Nino D'Antonio, Maurizio Marchisio, Marcello Di Martino, Claudio Fabbro, Christian Fabrizio, Matteo Ferretti, Romeo Ferretti, Donatella Iori, Barbara Marini, Paolo Massobrio, Claudio Mollo, Osvaldo Murri, Carlo Ravanello, Pietro Rossi Marcelli, Cinzia Tosetti, Claudio Zeni.

Stampa
F.lli Spada SpA - Ciampino (Roma)

Amministrazione Ci. Vin srl
Sabrina Lagna
Ufficio: Martedì e Giovedì
rag.civino@cittadelvino.com
Tel. 0577.271579 - Fax 0577.271595

**Associazione nazionale
Città del Vino**
Villa Chigi - Via Berardenga, 29
53019 Castelnuovo Berardenga (SI)
Tel. 0577.353144
Fax 0577.352584
www.cittadelvino.it

Pubblicità
Romeo Ferretti - tel. 333.4392330
ferretti@cittadelvino.com
Corso Romita, 59
15057 Tortona (Alessandria)

Italia centrale Nicola Brigandi
Via 1° Maggio, 63
50022 Greve in Chianti (FI)
Tel. 055.2023997 - 3389675381
Fax 055.8546252
domostudio@alice.it



Città del Vino
ASSOCIAZIONE NAZIONALE

- Pag. 6 L'intervista. A colloquio con Valentino Valentini Presidente uscente dell'Associazione Nazionale Città del Vino
- Pag. 10 Le Città del Vino della Convention d'Autunno 2009
- Pag. 30 Il Palio delle Botti delle Città del Vino a Vittorio Veneto
- Pag. 34 Una Piazza per ricordare Gianni Masciarelli
- Pag. 36 Aldeno capitale di Mondomerlot
- Pag. 38 Comunicazione sull'olio. Basta scandali
- Pag. 41 Vino boom: +20% di acquisti in cantina
- Pag. 42 Incontri in cantina. Casimiro Maule. Una vita la Valtellina
- Pag. 50 A Cormons batte il cuore del Collio storico
- Pag. 56 Otto comuni brindano alla Maratona delle Città del Vino
- Pag. 60 In vino veritas. Cosa insegnano i vignaioli generosi
- Pag. 62 Nasce a Vigne Surrau il Vermentino della Costa Smeralda
- Pag. 65 In Nero d'Avola sempre in testa ai grandi vini rossi di Sicilia
- Pag. 66 A Vicenza primo Festival dell'Enoturismo
- Pag. 69 Gli italiani amano il cibo a km 0
- Pag. 70 Storia del mercato/3. Dalla piazza alla bottega
- Pag. 74 Forchette d'autore. Ricette neoclassiche del lago di Garda
- Pag. 75 Forchette d'autore. Tutti i sapori da salvare di Pescocostanzo
- Pag. 76 Città della Bufala: anche l'origine del latte deve avere un suo marchio
- Pag. 78 Speciale Il Bontà di Cremona
- Pag. 86 Questione di etichette. Ottobre, i cipressi
- Pag. 88 Libri da gustare
- Pag. 96 Controcanto. Filiere corte, pazienza lunga

Domande

Da un po' di tempo a questa parte fare troppe domande non va di moda... Ma ce ne sono alcune, che riguardano il mondo del vino, che invece vale la pena conoscere. Sono le dieci domande che il Ministro per le Politiche Agricole Luca Zaia ha recentemente reso note e che riguardano l'assurda campagna contro il vino che scaturisce, invece, dalla condivisibile battaglia contro l'abuso dell'alcol. Il ministro ha puntato il dito, tra l'altro, sulle molte altre cause di incidenti stradali, tra cui l'abuso di farmaci, l'assunzione di droga, l'utilizzo del cellulare ed il fumo alla guida, la mancanza di disciplina nel rispetto delle regole del codice stradale, la cattiva manutenzione delle infrastrutture stradali e della segnaletica. Zaia si è chiesto perché su questi temi non si pone la stessa attenzione che si pone sul consumo di vino.

1. A partire dai centri di ricerca, sono rari i casi di diffusione di dati relativi alle altre cause di incidenti, in primis l'abuso di farmaci. Perché nessuno dice che il consumo di farmaci è aumentato vertiginosamente, come evidenzia la stessa Federfarma? Perché non si denuncia che solo nel 2007 sono cresciuti del 7,9% i consumi di antidepressivi e del 7,8% di farmaci come gli antistaminici, i sedativi e i tranquillanti?
 2. Perché non si inizia a considerare che guidare per ore e ore determina uno stress psicofisico che è causa di molti incidenti?
 3. Perché non si è molto più severi sull'uso del cellulare alla guida?
 4. Perché quelle stesse persone che, nel 2007, a proposito del divieto di somministrare dopo le due di notte alcol nei locali notturni, dove si servono soprattutto superalcolici, si fecero padrone delle imprese di intrattenimento notturno bollando la misura "come inefficace e penalizzante" e oggi puntano il dito contro le imprese vitivinicole?
 5. Perché non dicono che le cause principali di incidenti, come confermano i dati Aci-Istat 2007, sono il mancato rispetto delle regole di precedenza, del semaforo e dello stop (17,59%); la guida distratta e l'andamento indeciso (15,25%); il mancato rispetto dei limiti di velocità (12,20%); il mancato rispetto della distanza di sicurezza (9,83%)?
 6. Perché viene ignorato il fatto che, dal 1991 al 2007, la percentuale di quanti consumano cocaina, droga che dà sensazione di onnipotenza e falsa incolumità, è passata dall'1,3% al 14,2%?
 7. Perché nessuno si interroga sul fatto che manchi, in Italia, un divieto di fumo in auto, causa di grande distrazione, e già proibito dal Codice britannico?
 8. Perché non si considera che il cattivo stato di manutenzione dell'auto e il mancato uso delle cinture di sicurezza sono causa di esiti particolarmente gravi negli incidenti stradali?
 9. Perché, invece di demonizzare il vino, nessuno interviene mai per sollecitare una maggiore attenzione, da parte degli enti locali, alle infrastrutture e alla segnaletica stradale, il miglioramento delle quali, in Germania, ha dato risultati notevoli?
 10. I detrattori del vino sostengono che l'alcol, vino compreso, sia la prima causa di incidenti stradali. Perché volutamente tacciono buona parte delle affermazioni dell'Oms, secondo la quale "ci sono diversi fattori che possono contribuire al fenomeno degli incidenti stradali: il comportamento e lo stato psicofisico del conducente, l'uso inappropriato di bevande superalcoliche e di farmaci, le condizioni di sicurezza dei veicoli e delle strade, l'uso di sostanze psicotrope, l'uso di telefoni cellulari alla guida e il mancato rispetto delle norme del codice della strada?"
- Il Ministro, affermando che la responsabilità del vino negli incidenti stradali è davvero residuale, aspetta le risposte. Anche noi.

Paolo Corbini

A Cormòns batte il cuore del Collio storico

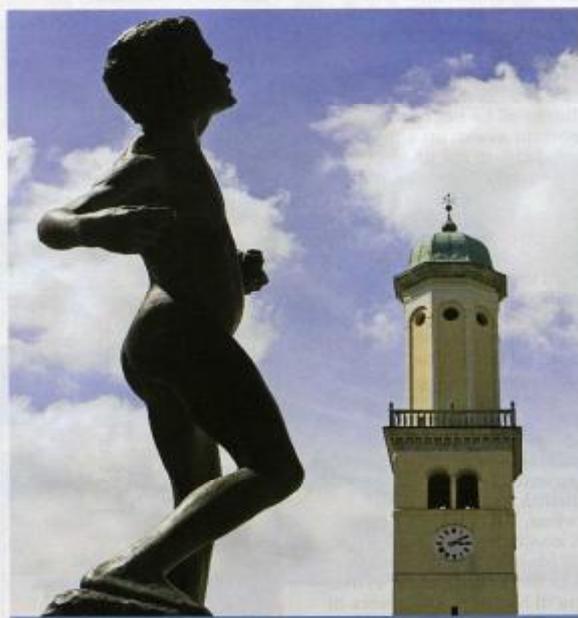
È Città del Vino sin dalla prima ora, fiera dei suoi tesori storici e artistici, delle vetrine luminose, dei caffè, delle tante piccole cantine e della buona tavola. Vie e piazze ordinate, edifici e monumenti restaurati conservati in sintonia con le caratteristiche originarie

La dicitura Collio storico può, in lettura un po' frettolosa, sembrare un retorica. Potrebbe esserlo se dal dicembre 2007 non fosse stato abbattuto ogni confine con la Slovenia, eliminando così una sofferenza transfrontaliera che dal 1947 ha recato non pochi grattacapi alle popolazioni del Collio (goriziano) e delle colline dirimpettate slovene della Brda (o Goriska Brda); soprattutto ai contadini, che avevano qui le cantine e là le vigne, oppure là le stalle e qui i campi di mais, d'erba medica o trifoglio.

Dopo l'eliminazione delle barriere doganali (2004) e dei valichi, oggi l'enoturista si muove liberamente in un circuito che parte ed arriva a Cormòns e lo impegna una giornata intera e più.

Qui si respirano suggestioni mitteleuropee, retaggio di una presenza dell'Impero Austro-ungarico che ebbe la lungimiranza di non toccare lingue, religioni, usi e costumi in un'area dove in una stessa famiglia si parlano spesso lingua italiana, friulana e slovena, arricchite da idiomi locali e - almeno fra i giovani vignaioli - anche tedesco ed inglese.

Cormòns cuore del Collio, dunque, ma anche ombelico ideale di quattro zone DOC molto vocate: Collio, Colli Orientali del Friuli, Grave e Isonzo del Friuli. Oltre, come dicevamo, alla Brda slovena si accede da Cormòns in 5 minuti d'auto.



Piazza XXIV Maggio a Cormòns



Il museo multimediale del vino

In occasione della Festa dell'uva 2009 è stato inaugurato il Museo del Vino, fortemente voluto da Alessandro Pesaola, assessore comunale alla Cultura. Sabato 5 settembre è stata aperta al pubblico la prima sala del percorso espositivo, al primo piano del museo civico, con cinque postazioni multimediali. In futuro saranno collocate negli spazi museali scenografie dedicate e opere d'arte.

Per saperne di più:
www.cormons.info
www.turismofvg.it
www.isontino.com
www.cormons.org

Cormòns è Città del Vino sin dalla prima ora, fiera dei suoi tesori storici e artistici, delle vetrine luminose, dei caffè, delle tante piccole cantine e della buona tavola.

Vie e piazze ordinate, edifici e monumenti restaurati e conservati in sintonia con le caratteristiche originarie.

A Cormòns e nella regione del Collio la coltura della vite è attestata sin dal Medioevo. Fonti successive testimoniano l'esistenza di appezzamenti, probabilmente di ridotta estensione, ubicati di alle pendici del monte Quarin e sui rilievi posti alle spalle dell'abitato. E, mentre gli statuti della comunità locale tutelavano, verso la metà del Quattrocento, la produzione dell'uva, insieme a quella delle olive, altri documenti del medesimo periodo vantavano già l'ottima qualità del vino cormonese.

Il vino era bianco o "nero", ottenuto mescolando le molte varietà di uve che crescevano spontaneamente. Si iniziò più tardi, nel Settecento, sulla scia d'una generale evoluzione del gusto, quando la Chiesa diventò più tollerante e i nobili ostentavano il lusso dei loro consumi, a selezionare le varietà del vino prodotto. Il Collio diventò da allora zona di produzione della Ribolla

(Rebula, in sloveno) e di vini bianchi e dolci. Erano smerciati facilmente nei paesi dell'Europa centro-orientale, perché grati a chi nel vino cercava un'eco del sole più che la sostanza della terra. Quella sostanza che gli abitanti del luogo trovavano nel vino nero, denso e cupo, alimento, "farmaco", e, per chi ne abusasse, mezzo con cui ottundere la coscienza e dimenticare la fatica di vivere. Anche vicino a Cormòns, a Castel Dobra (oggi Dobrovo sul Collio sloveno), era prodotto il Picollt, dal vitigno selezionato verso la seconda metà del XVIII secolo dal conte Fabio Asquini di Fagnana e rilanciato in anni recenti da Gaetano Perusini di Rocca Bernarda: vino d'oro pallido e dal sentore di pesche, albicocche mature e miele d'acacia, da bere conversando o, secondo Veronelli, meditando.

La produzione del vino, difesa mediante la pratica degli innesti e l'impianto dei vivai dalla minaccia delle malattie della vite, che si diffusero localmente verso la metà dell'Ottocento, poi sopravvissuta ai danni causati ai vigneti dalla Grande Guerra, ha raggiunto attraverso la ricerca



Francesca, Adriana e Federica: le donne dell'Enoteca di Cormòns

enologica livelli di grande qualità. I vini del luogo, anche grazie a operazioni capaci di coniugare la produzione al mercato, sono consumati in tutto il mondo e con il nome di "metodo Cormòns" è nota una procedura per valutare la qualità delle uve ideata dalla Cantina Produttori.

Tutte le feste della Pro Loco Castrum Carmonis

Per far fronte alla sempre crescente richiesta di informazioni da parte di visitatori che giungono a Cormòns, la Pro Loco gestisce un Ufficio Turistico (IAT) in pieno centro, all'incontro fra via Matteotti e piazza Libertà. Ogni anno organizza importanti eventi ed incontri culturali. Fra essi spicca la Rievocazione Storica Rinascimentale, ideata per ricordare un evento della storia cormonese accaduto 500 anni fa: la concessione degli Statuti da parte dell'Imperatore Massimiliano I, con cui iniziano i 4 secoli della storia asburgica di Cormòns.
Info: castrumcarmonis@hotmail.com



L'Enoteca di Cormòns, una Cooperativa che funziona

Cooperativa di produttori nata nel 1984, presenta i vini della zona del Collio e parte dell'Isonzo oltre ad alcuni vini di aderenti all'Associazione Città del Vino.

Dispone di sale per la mescita e la degustazione anche di prodotti tipici quali il prosciutto di San Daniele, il prosciutto leggermente affumicato di Cormòns, il formaggio Latteria di Borgnano ed il Montasio, nonché la Gubana, dolce tipico friulano. È un'enoteca di frontiera molto frequentata dai viticoltori e dai tecnici del Nord-Est e della vicina Goriska Brda slovena, da turisti stranieri, da enogastronomi della Mitteleuropea.

Dal mese di aprile al mese di giugno ogni sabato - tardo pomeriggio - si tengono delle degustazioni gratuite ("IN VINO VERITAS") dove ogni socio presenta i propri vini.

Aderiscono alla Cooperativa, presieduta sin dall'istituzione dal vignaiolo Darlo Raccaro (produttore del Collio Tocai friulano 2006 crù Rolat, riconosciuto dalla Guida Vino 2008 Slow Food il miglior vino bianco d'Italia!) trenta viticoltori di piccole-medie dimensioni, la Cantina Produttori Cormòns e le due aziende storiche locali: la Tenuta Angoris (risale al 1360) e la Livio Felluga di Brazzano (cioè quella ben nota dal 1956 per la famosa etichetta della "carta geografica").

Nel mese di ottobre l'Enoteca, sin dal 1996, organizza la manifestazione "UVAGGI DEL MONDO DOC".

Enoteca Cooperativa Cormòns • Palazzo Locatelli
Piazza 24 maggio 21 - 34071 Cormòns (GO)
Telefono 0481.630371 Fax 0481.631547
www.enotecacormons.com - cormons@gmail.com

INFO: www.comune.cormons.go.it
Comune di Cormòns - Palazzo Locatelli - Piazza XXIV 22
34071 Cormòns(GO) • Telefono 0481637111 - Fax
0481637112
protocollo@com-cormons.regione.fvg.it
commercio@com-cormons.regione.fvg.it
cultura@com-cormons.regione.fvg.it

Gli artigiani del gusto di Cormòns



Il prosciutto D'Osvaldo

Una puntata fra i vigneti posti ai piedi del monte Quarin di Cormòns ci ha permesso di ritrovare un particolare tipo di prosciutto artigianale dai profumi e sapori dimenticati e pazientemente recuperati dal Lorenzo D'Osvaldo, figlio d'arte di Gigi, maestro di una grande scuola vissuta nel Collio cormonese tra la vigna e la norcineria.

Dimentichiamo, per un momento, i grandi numeri di qualità e impatto commerciale che tramite il grande San Daniele hanno fatto conoscere nel mondo il Friuli; tralasciamo pure un'altra tipologia conosciutissima quale è il più impegnativo Sauris. Il prosciutto di Cormòns (questo è il nome riconosciuto, fra i prodotti da salvare, con tanto di Decreto del Ministero dell'Agricoltura), prodotto in modesta quantità, consente d'accontentare solo un limitato mercato di ristoratori e amatori. Ed è bene che sia così.

Con Lorenzo D'Osvaldo e sua moglie Lucia e i loro ragazzi (Andrea, 21 anni, enologo e corso universitario di scienze alimentari; Monica, 24 anni, corso universitario in spettacolo), ci addentriamo nei segreti della coscia preziosa, attraverso un procedimento tanto semplice quanto affascinante. Dunque un rituale più che una pratica di norcineria. Innanzitutto la razza suina: Landrace (eventualmente incrociato con il Perugino) o Red o Large Wite, provenienti da allevamenti d'assoluta serietà.

A monte ci deve essere un'alimentazione preferibilmente a base di cereali secchi; al bando gli scarti di cucina, ristorazione e dintorni. Il primo approccio con la coscia fresca avviene, di norma, nel mese di novembre (il peso va dai 12,5 chili fino a un massimo di 18); coscia ben rifilata che vien salata, massaggiata, pepata; la salatura dura tanti giorni quanto è il peso del futuro prosciutto. Quattro/cinque giorni di pressatura e poi si va alla fase più importante, quella dell'affumicatura.

Due giorni determinanti per i profumi e gli aromi che ne verranno, cui concorrono le tre essenze utilizzate per il fuoco (ciliegio, alloro e vite), nonché le erbe e le spezie che, dal calore, sprigionano aromi speciali (ginepro, alloro, rosmarino...). La stagionatura dura circa 6 mesi. A giugno, il prosciutto viene lavato con acqua, rifilato, conformato e spalmato di una miscela di "sugna" (grasso che garantisce morbidezza) speziata quanto basta per affinarsi negli ulteriori sei mesi che lo separano dall'immissione al consumo. Dall'inizio della nostra storia è passato un anno e il prosciutto artigianale di Cormòns è calato, di peso, anche del 40%! Lo abbiamo degustato davanti a un bicchiere del Collio Friulano 2008 D'Osvaldo, crù Mont Quarin; ora è curato da Andrea, che ben ricorda e ripropone quel grande vino giallo dorato fortemente "mandorlato" che - ricorsi storici - era il vanto di nonno Gigi.

Azienda agr. Lorenzo D'Osvaldo • Via Dante, 40 Cormòns GO
Tel. 0481.61644 - dosvaldo@libero.it

Il "Latteria" di Borgnano

Senza nulla togliere al Montasio, Giuseppe Zoff (Beppino), casaro in Borgnano di Cormòns, ama citare il suo formaggio esclusivamente "Latteria", cioè un prodotto d'artigianato aromatizzato con erbe officinali varie (salvia, rosmarino, sambuco...) evitando prudentemente qualsiasi interferenza con i blasonati "erborinati".

L'azienda agricola è situata a Borgnano, piccola frazione del Comune di Cormòns; è a pochi chilometri dal confine con la Slovenia, e si sviluppa ai piedi del Colle di Medea e guarda al Collio di Cormòns.

L'attività principale dell'azienda è l'allevamento di bovini a duplice attitudine (carne - latte) la cui razza Pezzata Rossa Italiana era fino a dieci anni fa denominata Pezzata Rossa Friulana.

La famiglia è composta da nonno Alfredo e nonna Matilde che, con tanti sacrifici, hanno continuato l'attività agricola già iniziata da nonno Bepo. Tutt'ora collaborano, presenza insostituibile, nell'azienda.

Beppino si occupa dell'allevamento delle sue amate vacche e della lavorazione dei campi per la produzione degli alimenti per i loro fabbisogni nutritivi che sono assolutamente naturali. Infatti in azienda non viene utilizzato il latte in polvere per l'alimentazione dei vitellini ma esclusivamente il latte materno. La moglie Patrizia si occupa con lui della trasformazione dei prodotti lattiero caseari e dell'ospitalità agrituristica aiutata dalle loro due figlie Laura ed Aurora.

Il latte delle loro vacche, dalle elevate caratteristiche casearie, ideali per la produzione di formaggi di altissima qualità, viene trasformato direttamente nel piccolo caseificio aziendale. La lavorazione del latte avviene con metodi tradizionali utilizzando le tecniche dei nostri vecchi "casari" al fine di riscoprire la genuinità di antichi sapori

Nella foto Giuseppe Zoff e sua moglie Patrizia

Agriturismo Borg da Ocjs di Zoff Giuseppe
34071 Borgnano di Cormons (Go) - Via Parini, 18
zoffgiuseppe@virgilio.it



L'Accademia della Norcineria ora sa dove andare



Cormòns ha da poco un nuovo macello comunale. Le origini della vecchia struttura risalgono alla fine dell'Ottocento: dagli anni Novanta non era più operativa. La società coopera-

tiva Norcini del Collio&Isonzo, ora gestisce la struttura. Dagli atti di archivio del Comune risulta che nel 1872 fu stata avviata la procedura per la costruzione di un macello comu-



Il salame di Borgo San Quirino

Il luogo è suggestivo perché offre all'ospite un respiro di rara serenità rurale, immerso come è nella quiete di quella campagna che sta nel cuore di una zona ancora "vergine" fra Judrio, Cormòns e Villanova. Le vigne giardino che circondano il borgo testimoniano che qui gli agricoltori ben conoscono i segreti della terra, delle vinificazioni e degli allevamenti (in particolare del maiale). Capofila di un'iniziativa che richiama a Borgo San Quirino decine d'appassionati è Walter Feresin che con la moglie Gianna e i figli (che da lui hanno appreso i segreti della pratica agricola e la raffinata arte della norcineria artigianale) ha creato un agriturismo fra i più apprezzati del territorio.

Una volta all'anno, il Centro apre le sue porte per una giornata di festa che non ha eguali: il martedì dopo Pasqua Walter Feresin attende gli "agrituristi" davanti ad un bicchiere di buon Friulano (l'erede del Tocai...). Profumi di piatti ruspanti ripescati da vecchie ricette armonizzano l'ambiente ed i prelibati insaccati, salami, pancette, rigidamente di scuola Feresin fanno il resto.

Azienda agricola Walter Feresin • Loc. S. Quirino 7/bis
34070 Cormòns (GO) - Tel. 0481.62119

nale. "La struttura è stata chiusa per quindici anni - afferma Luciano Patat, sindaco di Cormòns - e ora ne potranno usufruire anche utenti d'oltre frontiera." Per l'assessore all'agricoltura Giorgio Cattarin "c'è stata la volontà di tutti di realizzare questo complesso, anche se quando siamo partiti i primi segnali non erano incoraggianti. Ma la volontà di fare le cose insieme è forte e si esprime anche con altri due progetti: il Pit e il progetto di promozione del Collio".

Il nuovo macello rappresenta una risposta al momento economico difficile: il ritorno alla terra e alla produzione deve tornare ad essere un motore dell'economia.

COOP NORCINI DI CORMONS
INFO :0481 630483
www.norcinicormons.com
info@norcinicormons.com

Nella foto a destra il sindaco di Cormòns Luciano Patat; al centro l'assessore all'agricoltura Giorgio Cattarin

L'aceto di Josko oste del Collio

Negli anni '50 Hema (scomparsa recentemente alla veneranda età di 104 anni) e Pepi Sirk diedero vita alla trattoria "Al Cacciatore" in località Subida di Cormòns. In tempi più recenti il figlio Josko e la nuora Loredana hanno pensato di rivisitare la trattoria creando un bel centro vacanze.

Ora i nipoti Tanja, Erika e Mitja hanno raccolto il testimone di nonna Hema e si apprestano a dare una mossa ulteriore ad uno degli angoli più belli della regione.

Una delle cose da non perdere a La Subida è la cucina tipica, un po' friulana e un po' slovena, che cambia secondo le stagioni ed è sempre accompagnata da una selezione dei migliori vini del Collio Goriziano e della Brda slovena.

Ogni pasto ha inizio con bollicine della Goriska Brda, Collio Ribolla gialla o Collio bianco, accompagnato da Frico di Montasio e da un gustoso prosciutto contadino tagliato a mano.

Nella bella stagione gnocchi di susine, minestra di zucca verde e zlikrofi (tortelli della valle d'Idria).

Tra i secondi, petto di faraona all'agro di lamponi, sella di coniglio al dragoncello; a fine pasto frutti di bosco con zabaione, gelato fatto in casa e strudel di mele.

Poi il relax sul bordo della piscina; per i bambini c'è il parco giochi. È possibile giocare a tennis o cavalcare. Chi preferisce attività meno impegnative può fare una passeggiata nel bosco, seguire il Percorso Vita attrezzato o, in bicicletta, fare una pedalata fino al paese.

Josko, sempre a caccia di ricette contadine, da qualche tempo si è dedicato all'aceto fai da te.

Una squisitezza! "Viene fatto - racconta Josko - usando la nostra vecchia madre e il miglior vino, in botticelle di rovere scolme, lasciate aperte affinché il vino sia ventilato e inacidisca. Insostituibile in cucina; prima del pasto stuzzica l'appetito.

"I suoi vapori - prosegue Josko - liberano dal raffreddore; bevuto a piccoli sorsi o frizionato dissipa i fumi dell'alcool, fa cessare gli starnuti, ferma il singhiozzo, attenua il mal di mare."

Utile per disinfettare piccole ferite, e la casa, calmare una scottatura, neutralizzare una puntura di insetto o le morsicature della Medusa; un tampone sotto il naso - conclude Josko - arresta l'epistassi, tiene lontani mosconi e, con un rametto di oleandro, è ottimo contro le zanzare".



Josko Sirk

LA SUBIDA • Josko e Loredana Sirk - Località Monte 22
34071 Cormòns (GO) - Tel. 048-6053 Fax 0481-61616
info@lasubida.it - www.acetosirk.it

Dalla vigna del mondo nasce il vino della pace

Il Vino della Pace nasce ogni anno dalla uve della Vigna del Mondo, un vigneto unico nel suo genere che si estende attorno alla Cantina Produttori. Impiantata nel 1983, la Vigna del Mondo ospita oltre 450 varietà di vitigni provenienti da tutto il mondo, per la prima volta messi a dimora assieme. Il vino è cristallino, brillante, di colore giallo dorato come i petali del girasole, dal profumo speziato di fiori e frutti secchi, con sentori leggermente aromatici dal profumo orientale. Al gusto è asciutto, corposo, morbido e pieno, di grande struttura.

Questo vigneto rappresenta una sorta di museo vivente della vite, una straordinaria collezione storico-didattica, che si continua ad arricchire di nuove varietà.

In questo vigneto nel 1985 si fece la prima vendemmia, che fruttò un raccolto di 108 quintali di uve, da cui furono ricavate circa 10 mila bottiglie della prima edizione del Vino della Pace, impreziosite da etichette firmate da artisti quali Zoran Music, Arnaldo Pomodoro ed Enrico Baj. Il 9 aprile 1986 le prime bottiglie del Vino della Pace partirono da Cormons destinate ai Capì di Stato di tutto il mondo. Le bottiglie di anno in anno sono impreziosite dalla mano di artisti di livello internazionale. Hanno firmato le etichette anche Dietman, Minguzzi, Fiume, Consagra, Celiberti, Manzù, Sassu, Fini, Vedova, Anderle, Rauschenberg, Cornelle, Treccani, Nagasawa, Tadini, Ceroli, Dario Fo e Yoko Ono. Si è così creata un'originale e unica galleria permanente d'opere d'arte d'alto livello, che lega per sempre l'arte con il più nobile dei prodotti della terra.

Al Vino della Pace è stata de-

Da oltre **450 varietà di vitigni** provenienti da tutto il mondo, per la prima volta messi a dimora assieme, si produce un vino cristallino, brillante, di colore **giallo dorato come i petali del girasole**, dal profumo speziato di fiori e frutti secchi, con sentori leggermente aromatici dal profumo orientale. Al gusto è asciutto, corposo, morbido e pieno, di grande struttura. Ogni anno **le sue bottiglie sono donate ai Grandi della Terra**



dicata una Via a Cormons lunga quasi 3 km, sulla quale si sono radunate 3.492 persone, che hanno brindato assieme, stabilendo il record del mondo del brindisi alla pace più grande, prima detenuto da un Lord inglese con 800 partecipanti.

La Cantina ha istituito il premio "Acino d'Oro", che ogni anno è assegnato a personaggi del mondo della cultura, dello sport e dell'imprenditoria, che si sono distinti per aver divulgato il Made in Italy nel mondo.

Tra i premiati ricordiamo Riccardo Illy, Alessandro e Mauro Benetton, I Pooh, I Nomadi, Carlo Melzi, Massimo Zanetti, Dino Zoff, Luigi Veronelli, Al Bano, Margherita Hack, Moni Ovadia, Gino Landi e tanti altri.

Lo scorso 5 settembre Cormons ha festeggiato, in piazza XXIV Maggio, il nuovo brindisi per la pace da record: 1.200 calici sono stati innalzati al cielo per celebrare il "cin cin" più grande mai fatto prima d'ora in una piazza. La Cantina Produttori ha così celebrato il 25° anniversario dalla prima vendemmia nella Vigna del Mondo con un gemellaggio ideale insieme al Sud Italia.

L'Acino d'Oro è stato assegnato a Michele Mirabella, conduttore Rai, e anche al socio della Cantina Francesco Brumat, per le migliori uve di Pinot bianco doc Isonzo 2008 e a Vincenzo Barbieri, assessore alla cultura del comune di Altomonte.

Per informazioni:
Cantina Produttori Cormons
www.cormons.com
Info@cormons.com

Nelle foto: al centro Luigi Soini direttore della Cantina Produttori di Cormons; sotto in compagnia di alcuni giovani del Collegio del Mondo Unito di Trieste.

Otto Comuni brindano al circuito della prima Maratona delle Città del Vino

Il 4 ottobre 2009 - conferma Vittorio Bosco del Comitato organizzatore - si terrà la prima edizione della "Maratona delle Città del Vino". Per saperne di più abbiamo incontrato all'Enoteca di Buttrio uno dei più convinti animatori dell'evento che, davanti ad un buon bicchiere di Friulano propostoci dal gestore Marco Cozzi (l'ex Tocai rinominato, di fatto e di diritto,

dall'Unione europea), ci ha illustrato l'iniziativa. Il nostro interlocutore è Luigi Dentese, ideatore e organizzatore dell'evento, supportato, oltre che dagli sponsor, dal Podismo Buttrio, dal sito internet www.foxsport.it, dalla Protezione Civile, dagli Alpini e da alcune Società della zona, dalle amministrazioni degli 8 comuni attraversati dal percorso, dalle Province

di Udine e Gorizia e dalla Regione Friuli Venezia Giulia. "La gara - conferma Dentese - è inserita nel calendario CSI. La prima edizione della Maratona del Vino partirà da Buttrio, e attraverserà i Comuni di Premariacco, Cividale del Friuli, Prepotto, Dolegna del Collio, Corno di Rosazzo, San Giovanni al Natisone, Manzano per poi ritornare a Buttrio.

Inoltre è prevista una mezza maratona che partirà da Prepotto dieci minuti dopo il passaggio del primo concorrente della maratona, mentre a Buttrio, in attesa dell'arrivo dei concorrenti della maratona e della mezza, si svolgerà una passeggiata non competitiva di 10 km attraverso le colline circostanti." Il percorso si sviluppa lungo il paesaggio collinare; attra-

Luigi Dentese e Marco Cozzi davanti all'Enoteca di Buttrio

L'Enoteca di Buttrio

I vini dell'Enoteca di Buttrio - racconta Marco Cozzi che la gestisce con apprezzata professionalità - sono accuratamente selezionati fra una ventina di produttori (presidente è il conte Alberto d'Attimis Maniago, giovane portabandiera di una delle aziende storiche più importanti del Friuli) che hanno i loro vigneti nel territorio del comune. In Enoteca vengono proposti con un adeguato servizio in un ambiente accogliente e, per chi lo desidera, accompagnati da prelibate pietanze. Decisamente rappresentativa la proposta enoica locale, che va dai bianchi e rossi fermi DOC dei COLLI ORIENTALI DEL FRIULI agli IGT, agli spumanti, passiti, grappe e distillati.

Enoteca di Buttrio
Via Cividale, 38 -
33042 BUTTRIO (UD)
Tel. & Fax 0432 683072
info@enotecadibuttrio.it



versa la città longobarda di Cividale del Friuli, i comuni dove si coltivano i ben noti vitigni friulani o d'origine francese, come Prepotto e Dolegna.

Si passa a poca distanza dal confine (ora "virtuale") con l'ex Jugoslavia, ora Slovenia, passando per Corno di Rosazzo. Nel comune di Manzano si può apprezzare la bellissima Abbazia di Rosazzo, dalla quale lo sguardo si allarga sullo splendido panorama del Friuli Orientale; sempre a Manzano si può vedere la sedia più grande del mondo che misura di lato 9,75 metri con un'altezza massima di 20; a Buttrio, poi, c'è da vedere il campanile della chiesa con l'orologio all'incontrario.

E molto altro ancora. Il costo di iscrizione è di 15 euro per la maratona e di 10 euro per la mezza.

Possono partecipare tutti gli iscritti al CSI e ad altri enti riconosciuti oppure in possesso di certificato medico sportivo; la maratona delle Città del Vino sarà per soli amatori e master; se qualche atleta pretenderà l'ingaggio e meglio non telefoni. Ma come è nata questa maratona?

"Undici anni fa - ricorda con comprensibile orgoglio Luigi Dentesano - mentre si organizzava la corsa delle botti di Buttrio, mi sono reso conto che otto Comuni aderenti all'Associazione Città del Vino, creavano un circuito molto interessante: Buttrio, Premariacco, Cividale, Prepotto, Dolegna del Collio, Corno di Rosazzo, San Giovanni al Natisone, Manzano. Fatti due conti, il percorso risultava di circa 43 km. Così l'idea di una manifestazione competitiva da tanti anni richiesta poteva essere presa in considerazione.

Dopo i primi contatti, quando stavamo per fare i primi passi ufficiali, venimmo a sapere dell'organizzazione della prima edizione della maratona di Udine. All'epoca sembrava un doppione, anche perché, non sapevamo se quella di Udine sarebbe diventata anche maratona.

Negli ultimi tempi mi sono



A Buttrio il tempo scorre all'incontrario

Buttrio (friulanamente ribattezzato Buri), è un importante centro economico sulla direttrice Udine-Gorizia. Sulle sue colline la viticoltura occupa da sempre un ruolo di primissimo piano, dando vita a numerose e rinomate aziende agrituristiche.

Il panorama sulla bassa friulana verso sud e sulle Alpi verso nord, assieme all'incontro e all'equilibrio tra boschi, vigneti e i loro mille colori sono senz'altro un buon motivo per una visita a Buttrio.

Tutto questo arricchito dalla presenza di ville storiche, dimore signorili e stranezze architettoniche come l'orologio capovolto del campanile. Il sindaco di Buttrio, Tiziano Venturini, è l'attuale coordinatore regionale dell'Associazione Città del Vino.

PRO LOCO BUTTRIO
WWW.BURI.IT
PROLOCO@BURI.IT



INFO: Luigi Dentesano cell. 3285472863 (ore 12-13, dopo le 17)
Manlio Balloch 3292670611 - Vittorio Bosco 3339775630
Ufficio stampa: ufficiostampa@maratonadellecittadelvino.it
iscrizioni@maratonadellecittadelvino.it - fax 0432674565
info@maratonadellecittadelvino.it
webmaster@maratonadellecittadelvino.it

reso conto che il movimento del podismo è in costante aumento. Da qui il risveglio del progetto di 11 anni fa. L'organizzazione è complessa e impegnativa, ma nello stesso tempo stimolante.

Un giro di telefonate, il parere positivo del Sindaco di Buttrio Tiziano Venturini, l'appoggio importante di FOX SPORT.IT come media partner, hanno fatto diventare un sogno realtà.

I contatti con gli altri sette Sindaci hanno confermato che il progetto era valido. Non solo maratona, ma proposta del territorio, presentazione dei prodotti e della cultura locale.

"Da qui si parte, con lo spirito di chi ama lo sport, di chi crede nell'amicizia che si può creare attraverso di esso, di chi propone una manifestazione competitiva sì, ma non in modo assoluto ed esasperato, di chi invita gli sportivi che - conclude Dentesano - non pretendono l'ingaggio e che vengono per dare il meglio di sé, con solo l'attesa di trovare una buona organizzazione ed un percorso immerso in un ambiente incantevole".