

TerredelVino

VIAGGIARE BERE MANGIARE VIVERE MEGLI

Autorizzazione del Tribunale di Siena del 2/05/2002 n.724
 Poste Italiane s.p.a. Spedizione in abbonamento postale
 D.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 IX • N° 1/2 • Gennaio/Febbraio 2010 • € 3,00



➤ **Giovani e alcol
 Vino innocente ma
 educiamoli al bere
 consapevole**



➤ **Il prezioso Moscato
 di Saracena verso
 una meritata Doc**



➤ **Grandi Docg senesi
 Consumatori inglesi
 molto confusi**



➤ **Il terroir in città
 Alla ricerca
 dell'antico e raro
 vino di Siena**

Al via la Selezione del Sindaco 2010

Avviso a tutti i Produttori di Vino
 sono aperte le iscrizioni alla

IX EDIZIONE

Selezione del Sindaco

**CONCORSO ENOLOGICO
 INTERNAZIONALE**

**BIO DIVINO
 VI Rassegna dei Vini da Agricoltura Biologica**

Brindisi,
 21-23 maggio 2010

Roma - Campidoglio
 6 luglio 2010

Finalità: "La Selezione del Sindaco"
 ha lo scopo di promuovere, attraverso la valorizzazione del territorio, la cultura del vino e la promozione del prodotto.

Il concorso è riservato ai produttori di vino che abbiano ottenuto la certificazione di qualità del Consorzio di Tutela del Prodotto Denominato di Origine Protetta (DOP) o del Consorzio di Tutela del Prodotto Denominato di Origine Controllata (DOC) o del Consorzio di Tutela del Prodotto Denominato di Origine Garantita (DOCG).

Il concorso è riservato ai produttori di vino che abbiano ottenuto la certificazione di qualità del Consorzio di Tutela del Prodotto Denominato di Origine Protetta (DOP) o del Consorzio di Tutela del Prodotto Denominato di Origine Controllata (DOC) o del Consorzio di Tutela del Prodotto Denominato di Origine Garantita (DOCG).

Il concorso è riservato ai produttori di vino che abbiano ottenuto la certificazione di qualità del Consorzio di Tutela del Prodotto Denominato di Origine Protetta (DOP) o del Consorzio di Tutela del Prodotto Denominato di Origine Controllata (DOC) o del Consorzio di Tutela del Prodotto Denominato di Origine Garantita (DOCG).

**VINO: AGRICOLTURA
 BIOLOGICA
 E
 SOSTENIBILE**



LE GUIDE CHE ORIENTANO GLI AMANTI DEL BUON BERE

- 300 Vini. L'Italia del Nord Est a cura di Daniel Thomases e Paolo Biasi
- 500 Vini. Centro Italia a cura di Gigi Brozzoni
- 500 Vini. Nord Ovest a cura di Gigi Brozzoni
- 300 Vini. L'Italia del Sud e le Isole a cura di Gigi Brozzoni

In collaborazione con il SEMINARIO PERMANETE VERONELLI

Sommario Editoriale

n. 1/2 - GENNAIO/FEBBRAIO 2010
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 Coraduzzo
coraduzzo@cittadelvino.com
Stefania Pianigiani
pianigiani@cittadelvino.com
Iole Piscolla
piscolla@cittadelvino.com

Collaboratori

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

Stampa
F.lli Spada SpA - Ciampino (Roma)

Amministrazione C.I. Vin srl
Sabrina Lagna
Ufficio: Martedì e Giovedì
rag.civini@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
Sede operativa: Corso Romita 59 i.c.
19057 Tortona (AL)
Tel. 0131.850519 Fax 0131.862567
Cell. 333.439230
ferretti@cittadelvino.com

Nicola Brigandi
Via 1° Maggio, 63
50022 Greve in Chianti (FI)
Tel. 055.2023997 - 3389675381
Fax 055.8546252
brigandi@cittadelvino.com



Città del Vino
Associazione Nazionale

- Pag. 5 Città del Vino. Il Governo aiuti l'agricoltura di qualità
- Pag. 6 Al via la Selezione del Sindaco 2010
- Pag. 8 **Giovani e alcol: il vino non è imputato**
- Pag. 12 Recevin lancia l'anno europeo dell'enoturismo
- Pag. 16 Terre dell'olio
- Pag. 19 Viticoltura a San Pietro di Feieto. Il Comune incontra i vignaioli
- Pag. 20 Nuove denominazioni. Il Moscato di Saracena verso la Doc
- Pag. 26 Notizie dal Soave
- Pag. 28 **Mercati. What's Docq? I consumatori inglesi sono molto confusi**
Senza territorio non c'è vino
Come riconquistare il gusto dei sudditi della regina
- Pag. 34 **Senarum Vineae. Il terroir in città**
Alla ricerca del vino di Siena
Il paesaggio urbano da salvare
- Pag. 42 **News dal vigneto Friuli. Nims accademica del Ramandolo**
- Pag. 44 **La Vitovska del Carso: l'altro vino di Benjamin Zidaric**
Robert Princic e la Ribolla Gialla di Glasbana
Ivan Muzic spirito libero tra le vigne di San Floriano
- Pag. 47 **Emergenti dell'Isorzo. La scommessa del Barducci si gioca a Ronchi dei Lagionari**
- Pag. 48 **Vino in Piazza parte dalla Fortezza Vecchia**
- Pag. 50 **Milano Expo 2015: scommessa per il vino**
- Pag. 51 **Autorizzate in Trentino varietà di vitigni antichi**
La riscoperta del Cardin
- Pag. 52 **Il Sannio del vino. Torricuso, sulle fortune dell'Aglianico scommette anche il Sindaco**
- Pag. 58 **L'intervento. Frascati: una Doc in pericolo**
- Pag. 61 **Carceri. L'Italia scoppia ma ci sono spiragli di speranza: l'agricoltura**
- Pag. 62 **In casa di amici**
- Pag. 66 **Alimentazione e salute. Sapere i sapori**
- Pag. 70 **Ristorante da scoprire. La Favolizia di Collegrno**
- Pag. 71 **Bagno turco esclusivo e canederli per due**
- Pag. 72 **Ristorante La Rei. grammatica del gusto**
- Pag. 74 **Questione di etichette**
- Pag. 76 **Libri da gustare**
- Pag. 80 **Controcanto**

Il valore della ricerca

In questo numero presentiamo due progetti ideati dall'Associazione Nazionale Città del Vino che appaiono molto diversi tra loro. Uno riguarda la penetrazione sul mercato inglese di tre grandi Docg senesi, il Brunello di Montalcino, la Vernaccia di San Gimignano e il Vino Nobile di Montepulciano. Il secondo, invece, ha l'obiettivo di scoprire quali sono i vitigni antichi che si possono trovare ancora oggi, alcuni in forma di vere e proprie reliquie ampelografiche, per cercare di scrivere una storia della viticoltura in ambito urbano. Il primo progetto ha un taglio prettamente economico, uno studio condotto da esperti dell'Università di Firenze che fornisce utili indicazioni ai produttori e ai loro Consorzi, per capire come e perché - nonostante la fama internazionale dei tre vini presi in esame - il mercato inglese a malapena riesce a capire cosa sia una Docg.

L'altra ricerca - condotta da docenti e operatori dell'Università di Siena - è prettamente di taglio storico-culturale; implica interazioni con il tema della conservazione del paesaggio, della tutela dei vitigni autoctoni antichi, della valorizzazione del territorio attraverso la sua storia vitivinicola, dello sviluppo di attività didattiche e di nuovi percorsi di taglio enoturistico.

Cosa hanno in comune questi due progetti? Apparentemente nulla. Salvo poi sapere che entrambe le ricerche sono state finanziate dalla Fondazione Monte dei Paschi di Siena che, ovviamente, sostiene progetti che abbiano ricadute dirette sul territorio senese. Invece, approfondendo, si scopre che hanno molte cose in comune. La ricerca, qualunque sia il suo campo di applicazione, è alla base di ogni possibile desiderio di crescita socio economica; in entrambe le esperienze, poi, si mettono a confronto discipline diverse, dall'economia all'archeologia, dalla genetica alla statistica, dalla storia medievale a quella moderna. Le due esperienze hanno consentito un virtuoso intreccio di saperi - la ricerca interdisciplinare - che ora sono al servizio del territorio.

Le metodologie adottate e la qualità dei contenuti, come è possibile approfondire nelle pagine interne, rappresentano modelli replicabili in ogni territorio che voglia fare leva proprio sulle conoscenze che la ricerca mette a disposizione per programmare interventi, progettare idee, lavorare coinvolgendo enti ed istituzioni pubbliche con le imprese e i privati.

L'invito, quindi, che idealmente si può rivolgere ai territori del vino è quello di fare squadra, di non lasciarsi imbambolare dall'idea che ciò che si fa in questo o quel comune, in questa o in quella denominazione, sia migliore di quello che stanno facendo gli altri vicini di casa.

Ci sono produttori che la pensano come noi, come Costantino Charrère, presidente della Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti, che ha parlato di "eccessivo campanilismo dei produttori, di scarsa propensione al dialogo tra produttori e rifiuto nel creare una politica comune", intervenendo al recente Boroli Wine Forum, e ha continuato denunciando "la difficoltà in Italia nel creare un sistema di relazioni capace di risolvere i problemi del settore e la scarsa volontà nel trovare un linguaggio condiviso dalle parti". Come non dargli ragione. Appare chiaro che si debba tornare a considerare il vino come motore di sviluppo della qualità italiana, soprattutto tenendo conto della normativa comunitaria che con la nuova OCM vino europea rischia di appiattire o omologare tutto verso il basso. Staremo a vedere come, in questo ambito, sarà riformata la legge 164/92 sulle Denominazioni di origine. Ma questa è un'altra storia ancora. Salvo già sapere che dei tantissimi milioni di euro che la nuova legge comunitaria mette a disposizione per la promozione del vino italiano, ben poco, almeno fino ad oggi, sembra destinato alla ricerca.

Peccato, davvero. Ecco allora che anche iniziative come queste di cui parliamo, promosse dalle Città del Vino, assumono un significato ancor più grande, proprio perché sono tra le poche iniziative "pubbliche" di cui si può parlare. Noi siamo per condividere le conoscenze, rendere comuni i saperi. Nella speranza che anche un ente come la Fondazione Monte dei Paschi continui a crederci. Altrimenti son dolori.

Paolo Corbini

Giovani e alcol: il vino non è l'imputato, ma educiamo al bere (e vivere) consapevole

Una tre giorni ricca di incontri, visite tecniche, confronti e approfondimenti ha caratterizzato la riunione che l'Associazione Nazionale Città del Vino ha organizzato in Friuli Venezia Giulia per discutere insieme ai produttori e ai **Parlamentari** sulle le migliori pratiche da adottare per combattere l'abuso dell'alcol ed educare al bere consapevole

a cura di Claudio Fabbro

Hanno scelto il Friuli e, in particolare Nimis, patria del passito Docg Ramandolo, i vertici nazionali delle Città del Vino, per fare il punto sui problemi del settore e individuare, assieme a nomi importanti della scienza dell'alimentazione, produttori e parlamentari, le strategie per combattere l'abuso dell'alcol e al tempo stesso con-



trastare la demonizzazione che sta subendo il vino proprio sul fronte della lotta all'abuso dell'alcol, a causa di tanta disinformazione e iniziative - frutto di teoremi e risposte preconfezionate ad arte - che stanno mettendo a dura prova decenni e decenni di buon lavoro dei viticoltori italiani.

L'incontro organizzato dal coordinamento delle Città del Vino Friuli Venezia Giulia guidato da **Tiziano Venturini**, sindaco di Buttrio, è avvenuto lo scorso 28 novembre nella sala conferenze "Centro Antonio Comelli" a Nimis (Udine).

Tra gli argomenti trattati al convegno il rapporto tra alcol e giovani e il valore culturale del vino, le normative nazionali ed europee, le proposte di legge in materia di prevenzione e lotta all'alcolismo, il ruolo strategico della filiera vitivinicola nel promuovere l'educazione al bere responsabile.

Alberto Bertelli, ricercatore presso il dipartimento di

Morfologia umana e scienze biomediche dell'Università di Milano, membro della consulta nazionale sull'alcol e sui problemi alcol-correlati del Ministero del Lavoro, nonché del Gruppo scientifico Forum Unione europea sull'alcol della Commissione UE di Bruxelles, ha sviluppato un'articolata relazione su "Alcol: uso e abuso, proibizionismo e prevenzione. Cosa fermenta in Italia e in Europa tra proposte di legge e campagne educative".

Oltre agli amministratori delle Città del Vino e ai vignaioli, sono intervenuti sindaci, amministratori locali, parlamentari di Friuli Venezia Giulia e Veneto, organizzazioni e associazioni di categoria, rappresentanti delle forze dell'ordine. La partecipazione è stata decisamente superiore alle più rosee aspettative. "L'esempio da seguire è quello della Spagna. Le campagne proibizioniste non servono. A dosi moderate durante i pasti il vino fa bene. Dietro gli allarmismi si celano pro-

babilmente interessi degli Stati del Nord Europa" è stato detto. "La vite e il vino hanno una storia millenaria. Di loro si sono interessati poeti, pittori, scultori, artisti e letterati, esperti di cucina nonché medici. E sempre con grande rispetto, esaltandone le qualità benefiche e condannando gli usi smodati. Uva e vino sono entrati nella storia e nella cultura di molti popoli, nonché nella simbologia e nei riti del sacro. Le nozze di Cana ci parlano del vino, i grappoli d'uva e i tralci di vite sono parte della iconografia religiosa, il calice di vino è il sigillo supremo dell'ultima cena. Come mai ora, da simboli mistici, stanno diventando addirittura "instrumentum diaboli"?

E come mai nelle campagne contro l'alcol compare sempre e solo il bicchiere di vino, e mai quello di whisky, di birra o di altre bevande alcoliche?

Le ingiustificate campagne mediatiche contro il vino, e forme di neo-proibizionismo

che alligna negli organi della Comunità europea, sono il frutto di pressioni e interessi molto forti di alcuni Stati del nord Europa.

Ne è certo Alberto Bertelli che è intervenuto affermando che "la Commissione Europea vorrebbe porre nuove tasse sul vino: finora siamo riusciti a impedirlo, ma a maggio potrebbe arrivare la cattiva notizia, perché l'assunto di base sostenuto da questi neo-proibizionisti è che il vino è alcol e l'alcol è droga. E questo è falso, anche da un punto di vista strettamente medico-scientifico".

Per contrastare le campagne mediatiche strumentali, che cavalciano demagogia e ignoranza, è necessario, ha aggiunto, che il mondo vitivinicolo si unisca quanto prima per intervenire sul legislatore prima che sia troppo tardi. E che chieda di riconoscere il vino come alimento, come ha già fatto la Spagna. Sulla necessità di fare sistema, di creare alleanze fra tutte le organizzazioni e associazioni, ha insistito, nel suo intervento, anche il presidente nazionale delle Città del Vino **Giampaolo Pioli**.

"Buona parte dell'opinione pubblica e della stampa insiste nell'associare alle stragi del sabato sera anche il consumo di vino, ma ciò non è corretto. Chi cerca lo sbalzo lo fa con intrugli di superalcolici e droghe - afferma ancora Pioli - mentre noi vogliamo difendere il vino e intendiamo farlo attraverso l'educazione alimentare a partire dalle scuole, promuovendo la difesa dei cibi tradizionali, insegnando la loro genuinità e stagionalità, comunicando il valore salutistico della dieta mediterranea, che non vieta certo un bicchiere di vino a pasto. Il nostro impegno è per l'educazione al bere consapevole."

Al convegno sono intervenuti anche l'europarlamentare veneto **Giancarlo Scotta** ed i parlamentari del Friuli Venezia Giulia **Angelo Compagnon**, **Carlo Monai**, **Ferruccio Saro** e **Ivano Strizzolo**.



Alberto Bertelli durante il suo intervento. Sotto: il presidente delle Città del Vino **Giampaolo Pioli** e il sindaco di Buttrio **Tiziano Venturini** coordinatore delle Città del vino del Friuli VG

Anche per loro, come per i responsabili regionali di Coldiretti (**Elsa Bigali**), Assoenologi (**Rodolfo Rizzi**) e del Consorzio DOC Colli Orientali del Friuli (**Pier Luigi Comelli**), è necessario che il mondo vitivinicolo si confronti con il mondo politico in modo coordinato e unitario. E che lo faccia in fretta, dato che - ha ricordato l'On. **Compagnon** - sono già arrivate alla Commissione trasporti del Senato le variazioni al codice della strada. Dati di fonte ACI-ISTAT segnalano che solo il 2% degli incidenti stradali è provocato da guida in stato di ebrezza.

Ben più pericolose sono la guida distratta, i colpi di sonno, il mancato rispetto dei limiti di velocità e altre elementari norme di sicurezza. Al convegno è stata annunciata la partenza di una campagna di informazione nelle scuole del Friuli, curata dal **Ducato dei vini friulani**, d'intesa con alcune Organizzazioni professionali; inoltre c'è chi ha proposto che le forze dell'ordine, accanto all'alcoltest si eseguano anche il narcotest, la verifica dei livelli di vigilanza psicofisica dei guidatori (qualsiasi sia la causa che la riduce: stress, sonnolenza, farmaci, ecc.) e il divieto di fumare mentre si guida. In sintesi, si chiede di fare prevenzione reale e non di facciata e comunque di evitare di scivolare progressivamente verso un proibizionismo che non risolverebbe alcun problema, sia sulle strade che a livello socio-economico, ma ne creerebbe di nuovi ed ancora più seri.

Il presidente dell'Associazione Nazionale Città del Vino ha annunciato la volontà di arrivare ad un incontro con i Parlamentari italiani, affinché in sede di Commissione Lavori Pubblici del Senato, si possa riflettere sulle opportune modifiche/integrazioni del Decreto Bianchi 2007 e della Legge 94/2009.





L'intervento del Senatore Ferruccio Saro

Il Decreto Bianchi del 3 agosto 2007 fu emanato quale risposta "politicamente corretta e forte" sulla scia dell'emozione suscitata nella pubblica opinione da un incidente stradale provocato il 24 aprile 2007, ad Appignano del Tronto (Ascoli Piceno) da un giovane che, poi risultato (anche) ubriaco, falciò quattro ragazzi dai 16 ai 19 anni. Il decreto comportò, tra l'altro, la riduzione del tasso alcolemico ammissibile per la guida dallo 0.80 g/l allo 0.50 g/l e ciò in controtendenza con la disciplina, ad esempio, in vigore in Inghilterra, Irlanda, Lussemburgo ed altri Paesi che conservano tuttora tale limite (addirittura pari allo 0.90 g/l a Cipro), pur in presenza di un problema sociale assai diffuso legato all'abuso di superalcolici e birra.

Curioso il fatto che, a supporto di tali decisioni, venisse posto sul banco degli imputati solo il vino e non l'assunzione di stupefacenti né le circostanze degli eventi, di norma collocati in fascia oraria a rischio, nella notte o al-

l'alba, complici l'assunzione di miscele superalcoliche, droghe varie, stanchezza. Poiché è noto che nei locali notturni e in discoteche il consumo di vino è, di fatto, inesistente, il legislatore avrebbe dovuto riflettere sull'individuazione di strategie ben diverse da quelle adottate. L'applicazione di certi provvedimenti ha, per contro, comportato una serie di problemi nuovi che colpiscono categorie incolpevoli, notoriamente prudenti, che mai hanno creato situazioni a rischio per l'ordine pubblico. Parliamo dei viticoltori, dei sommelier, dei consumatori "maturi", che di norma il vi-

no lo consumano ai pasti (o comunque in abbinamenti gastronomici) e moderatamente.

Va ricordato - ad esempio - come il Governo della Croazia avendo per ben quattro anni imposto la "tolleranza zero" ai guidatori, ha riconosciuto l'inefficacia del provvedimento che poco ha inciso positivamente sugli incidenti stradali e molto di più in senso negativo sull'economia nel settore agricolo e della ristorazione che hanno pagato duramente colpe altrui. La Repubblica Croata è ritornata sui propri passi riportando il limite allo 0.50. In Italia i ristoranti lamenta-

In Italia i ristoranti lamentano un crollo del consumo di vino; la clientela non ordina più neanche un bicchiere per il terrore di vedersi ritirata la patente.

Le norme proibizioniste palesano debolezza nei confronti delle categorie che si intendono colpire.

no un crollo verticale del consumo di vino; la clientela non ordina più neanche un bicchiere per il terrore di vedersi ritirata la patente.

Per contro, al consumo di vino al ristorante si sostituisce l'acquisto di vini a basso prezzo ed incerta qualità per un solitario consumo casalingo, sicuramente in dosi più elevate e funzionali ad esiti depressivi.

In definitiva, le norme proibizioniste palesano debolezza nei confronti di categorie a rischio ed in particolare proprio dei giovani e/o neoparentati che andrebbero educati ed aggiornati prima ancora di scaricarte sulle loro famiglie il peso dei loro errori.

Infine, sono molte e autorevoli le opinioni di chi ritiene non ammissibile legalmente la confisca di mezzi di trasporto a soggetti per i quali sia stato accertato un tasso alcolemico superiore all'1.50 g/l, perché il provvedimento non colpisce solo l'automobilista, ma provoca una serie di conseguenze indotte sull'attività della famiglia, il lavoro, ecc.

Ma allora, cosa fare. Intanto c'è chi propone il ripristino del valore del tasso alcolemico ammissibile per i patentati con età superiore ai 21 anni all'originario 0.80 g/l; di abrogare la norma che prevede la confisca del mezzo di trasporto per valori del tasso alcolemico accertati superiori all'1.50 g/l; di incentivare anche il "narco test" per quantificare eventuale uso/abuso di stupefacenti.

L'Associazione Nazionale Città del Vino è convinta che si debbano reperire le risorse finanziarie per organizzare corsi, seminari di formazione e educazione per i giovani, riguardo l'uso/abuso di droghe, sostanze alcoliche, sia con riferimento all'osservanza del Codice della strada, sia sui corretti comportamenti nella vita quotidiana e per una corretta alimentazione, valorizzando i contenuti salutistici della dieta mediterranea.



Nimis accademia del Ramandolo

di Claudio Fabbro

Nimis appartiene alla provincia di Udine e dista 17 chilometri dal capoluogo. Conta oltre 2.800 abitanti (Nimesi o Nimensi) e ha una superficie di 33,9 chilometri quadrati e sorge a 207 metri sopra il livello del mare.

Fortificata in epoca romana, Nimis, con le sue frazioni e i suoi borghi, ha avuto grande importanza strategica anche nel ducato longobardo del Friuli e offre uno dei più antichi luoghi di culto della regione, la pieve dei SS. Gervasio e Protasio. Eretta sui resti di un tempio precristiano presso il *Castrum Nemas* attorno all'ottavo secolo, fu portata alle attuali tre navate attorno al millesecento. Di grande interesse sono il castello di Cergneu, il settecentesco santuario della Madonna delle Pianelle e la cinquecentesca chiesetta di S. Giovanni Battista da cui si gode la vista della meravigliosa conca di Ramandolo dov'è prodotto l'omonimo grande vino, prima Docg del Friuli.

È un anfiteatro verde, di antichi e faticati terrazzi bene ordinati da secoli su dolci colline, dove il clima particolare alterna sole intenso a piogge lievi e persistenti, circondato da boschi lussureggianti di faggi, olmi e acacie che danno profumo al miele di Nimis e chiamano immediatamente alla memoria la vitalità spirituale della natura nelle leggende e nei riti magici dei Celti.

Nimis ha aderito sin dalla prima ora all'Associazione Città del Vino per la grande tipicità e qualità dei suoi vini e proprio perché dalla sua terra trae nome e origine il



Ramandolo a cui è legata per storia, tradizione e cultura.

Daniilo Gervasi - fresco d'elezione a sindaco (nella foto) - è nato proprio a Nimis nel

1958. Perito in elettronica industriale, è sposato con tre figli.

Impegnato da sempre nel sociale e nel volontariato a Nimis, in particolare con due mandati di Presidente del CDA della scuola materna, ed in una legislatura come componente delle Commissioni Consiliari, ha accettato nel 2009 la proposta di candidatura a Sindaco di una lista Civica "Nimis: Sviluppo nella tradizione" che, senza particolari riferimenti politici, ha aggregato candidati espressione del sociale e del volontariato e delle realtà produttive, risultando eletto.

Comune di Nimis
Piazza XXIX Settembre 8
Tel. 0432790045
segreteria@com-nimis.regione.fvg.it

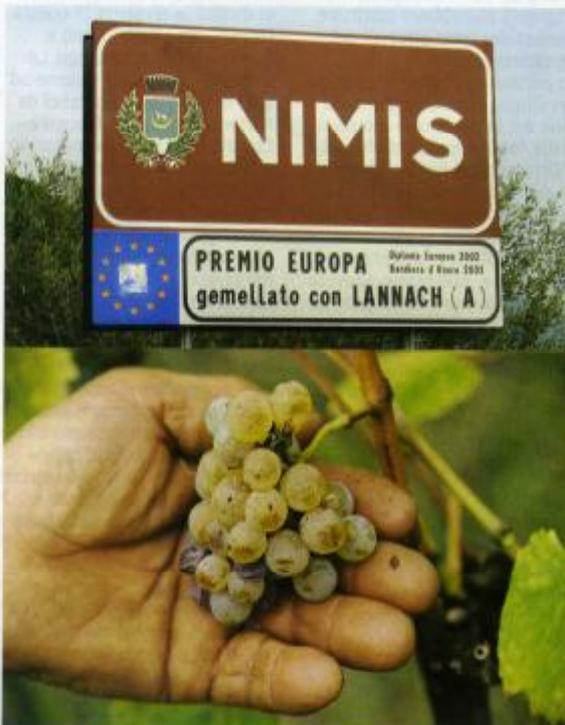


La prima Docg del Friuli

Dopo essere stato il primo "cru" riconosciuto in Friuli, ossia la prima area a essere ritagliata all'interno di una Doc più grande, la Colli Orientali del Friuli, Ramandolo è la prima Docg della Regione dal 9 ottobre 2001. Essa è riservata ai vini bianchi ottenuti dalle uve Verduzzo friulano, prodotti in una area ben delimitata del comune di Nimis e parte del comune di Tarcento in provincia di Udine.

Il Ramandolo è un vino affascinante per l'equilibrio fra tannino, acidità e dolce, per il colore giallo oro antico e i profumi di albicocca passita e miele di castagno. Ha un forte carattere ed un sapore gradevolmente dolce, di corpo, con lieve sentore di essenze aromatiche. Questo vino è ideale assieme alla pasticceria tradizionale come la gubana (dolce di pasta lievitata a base di frutta secca), ai formaggi stagionati ma si sposa benissimo con il Prosciutto di San Daniele, la trota affumicata ed i salumi e le carni d'oca. Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 12-14°C Il metodo di produzione del Ramandolo prevede una vinificazione delle uve appassite, in tutto o in parte o sulla pianta (vendemmia tardiva) o dopo la raccolta (anche all'aria o in locali idonei). Alla fase dell'ammostatura segue la fermentazione, che si blocca naturalmente al raggiungimento di un'alta gradazione alcolica. Il vino così ottenuto viene quindi stabilizzato e successivamente imbottigliato.

Consorzio Tutela Ramandolo
Piazza 29 Settembre
33045 Nimis-Udine,
Tel. 0432878465
info@ramandolo.it
www.ramandolo.it



Alle radici del Ramandolo

“È tuttavia mio convincimento che il Verduzzo di Ramandolo sia un materiale ottimo e che, studiatene bene la lavorazione enologica, possa non solo aumentare la buona fama che ora gode, ma, per quanto la crisi vinicola imperversi a lungo, debba procurare al coltivatore uno smercio remunerativo.”

A scrivere queste parole, il 2 novembre 1908, era nientemeno che il grande ampelografo Girolamo Molon, professore della Regia Scuola Superiore di Agricoltura di Milano e presidente della giuria della I Annuale Esposizione Fiera dei Vini dell'Alto Friuli di Nimis. Le vergava di suo pugno in una lettera indirizzata agli organizzatori dell'esposizione, rassicurandoli sulla bontà della materia prima di cui già allora disponevano gli agricoltori di qui. Ma a ben quindici anni prima risale un altro documento testimoniatore non la nascita del vino Ramandolo, come tale, ma certamente la sua esistenza ormai consolidata. Alla II Fiera Concorso dei vini friulani, organizzata dalla Società agraria friulana a Udine dal 20 al 23 aprile 1893, fu consegnato un attestato di lode, per un vino Ramandolo fuori concorso, a Giovanni Comelli detto "Morro", appassionato vitivinicoltore di Torlano.

Un vino di questa stoffa e di questa personalità può essere prodotto soltanto a Ramandolo e nelle colline circostanti, di Cloz, Sedilis, Moric, Coia. Nelle altre pur amene contrade dei Colli Orientali del Friuli, sebbene vocate a una viticoltura finissima, si produce un ottimo Verduzzo, certamente, ma che nulla ha a che vedere con questo di Ramandolo e dintorni. Fu sacrosanto, pertanto, il pronunciamento del Ministe-

ro dell'agricoltura del 18 giugno 1992 con il quale finalmente si recepì, dopo un lunghissimo iter che è dovuto passare anche attraverso la sentenza di un tribunale amministrativo, l'invocato diritto di usare il nome Ramandolo solo per il Verduzzo ottenuto in questa minuscola area dei Colli Orientali, reprimendo imitazioni e sleali concorrenze fuori zona e istituendo, di fatto, il primo e unico cru del Friuli-Venezia Giulia.

Risale al 1934 un prezioso documento pubblicato in "L'Agricoltura Friulana" (n° 51, 22 dicembre 1934 - XIII E.F.) del dott. Gaetano Perusini che così esordisce: "Non c'è chi non conosca in Friuli il vino di Ramandolo; esso però, pur essendo citato dal Marescalchi nella sua opera sui vini tipici italiani, non ha finora attirato, come meritava, l'attenzione degli enologi e dei viticoltori.

I pochi scritti che ne parlano riportano numerose inesattezze. La principale di queste inesattezze riguarda la zona di origine di questo vino, poiché, a mio avviso, il nome di Ramandolo va dato esclusivamente al vino ottenuto dal Verduzzo, vinificato con metodi particolari e raccolto intorno al paese di Ramandolo, a un'altitudine variabile fra i 250 e i 370 metri, su di una ripida costa che beneficia in egual misura delle favorevoli condizioni di ambiente e terreno.

Questa costa infatti è riparata dai venti freddi dalle rocce del monte Bernadia che si alzano quasi a picco sopra il paese, inoltre queste rocce riflettono fortemente i raggi solari e vi mantengono una temperatura leggermente superiore a quella dei paesi contermini".

E ora parliamo del Raman-



dolo di Piero Pittaro.

Nel 1939 venne dato alle stampe l'Atlante ampelografico curato dal dott. Guido Poggi, capo dell'Ispettorato agrario provinciale dell'agricoltura di Udine il quale, rifacendosi al Verduzzo, distinse le varietà in giallo e verde. Il lavoro del Poggi venne ripreso e approfondito, nel 1982, dall'enologo Piero Pittaro, imprenditore privato di rilevante interesse pubblico (fu, tra l'altro, presidente, regionale, nazionale e mondiale dell'Associazione enologi, del Centro regionale vitivinicolo e dell'Istituto sperimentale per l'enologia di Asti) che, nelle pieghe di un impegno professionale non comune, trovò anche il momento per scrivere a più riprese, a vari e sempre elevati livelli, del suo amato Vigneto Friuli. Se dovessi descrivere un Ramandolo ideale - scriveva Pittaro - lo farei così: colore giallo dorato, quasi oro antico o buccia di cipolla; odore di miele di castagno, con sfu-

mature di miele di tiglio e, invecchiando, di frutti di bosco, muschio, fieno; gusto pieno, di gran corpo, morbido, deliziosamente dolce, che richiama nettamente il gradevole amarognolo del miele di castagno; lunghissimo in bocca, poiché la sensazione piacevole rimane per gran tempo dopo la deglutizione.

È un vino amabile, dolce-non dolce, ideale con alcuni antipasti come il foie gras, il pâté di fegato, il lardo di Montaperta, la trota affumicata del vicino torrente Cornappo, il Gorgonzola, il Parmigiano a scaglie, il Montasio stagionato, con tartine di diversa elaborazione, biscottate o fresche. A fine pranzo, il matrimonio ideale è riservato alla frutta secca oppure a biscotti secchi, poco dolci (gli Uessuz di Nimis).

Ottimo anche come vino fuori pasto, specialmente all'ora del tè. Va servito a temperatura di 10-12°.

Per saperne di più:

www.claudiofabbro.it



Dal Friuli Venezia Giulia

Tra le pietraie in quel di Prepotto (Praprot), località che esprime il meglio del mondo artigianale e vitivinicolo del Carso triestino (Comune di Duino Aurisina, Trieste), c'è l'azienda di Benjamin Zidarich.

Taluni definiscono la grande scuola di Benjamin, un'accademia d'artisti dell'altro vino e, giudicandolo frettolosamente o superficialmente, oserebbero magari dichiarare che "sia un po' debole in matematica".

Certo, se gli facciamo i conti in tasca, dopo aver sistemato pietraie mastodontiche ed averle ricoperte di terra rossa roschiata dal fondo delle preziose doline, per fare un ettaro di vigna qui spendi almeno sei-otto volte tanto rispetto alla "bassa friulana" sabbio-argillosa, quattro volte rispetto alla pianura ghiaiosa, due volte di quanto costerebbe sistemare la ponka (le marne ed arenarie) delle colline goriziane o friulane.

Come dire, che queste vigne dovrebbero durare almeno cent'anni per trarne bottiglie da 20-30 Euro, "prezzo sorgente". Il che è sognare l'impossibile e pertanto impone altra chiave di lettura, cioè quella dei sentimenti.

Perciò è diverso il teorema carsolino, che non sposa il profitto ma l'ideale, il diverso, il benessere spirituale prima ancora di quello materiale.

Qui non vedi spalliere, casarse, pergole varie ma solo guyot e anche alberello.

Poco più di otto ettari di sacrifici che questo giovane vignaiolo (41 anni appena superati) affronta da quando era bambino insieme a papà e mamma Maria.

Ed ora, insieme alla giovane moglie Nevenka, alla sorella Mateja, con il piccolo Jakob (scuola, vigna e basket in par condicio, come si conviene a dieci anni) e la coda, Martina (sette). Qui l'amore per l'uva ed il vino viene trasferito di padre in figlio per osmosi, così come le tradizioni, le convinzioni, il senso delle radici.

E ciò spiega anche il significato di una cantina, caparbiamente voluta in ben sette anni di duro lavoro, che s'affonda per ben cinque piani nella roccia carsica, con le botti che seguono le regole della morfologia naturale, senza usarle violenza.

La Vitovska del Carso: l'accademia dell'altro vino di Benjamin Zidarich

di Claudio Fabbro



Qui a ferragosto e Natale temperatura ed umidità sono costanti.

Ne gode la Vitovska in purezza ma anche l'uvaggio Prulke, che vengono vinificati come fossero uve rosse, con macerazioni prolungate e riposo d'un paio d'anni in botti di rovere prima d'andare in bottiglia "come mamma li ha fatti". Cioè senza addizioni di mosti concentrati, lieviti, enzimi, chiarifiche e filtrazioni. Quando tutti i nove ettari saranno in produzione non più di 20-25.000 bottiglie lasceranno Prepotto per altri lidi europei (ma anche negli

USA cresce l'interesse per queste chicche d'Autore) già mentalmente predisposte, previa educazione, a colori giallo super dorato, a lievi velature e qualche modesto precipitato, compensate da forti personalità, estratti strong e quant'altro. La Vitovska è un vitigno a bacca bianca diffuso nel Carso triestino e nella vicina Slovenia (nei territori che costituivano la provincia vera e propria di Trieste prima della seconda guerra mondiale). Il suo nome ha origini slovene, presumibilmente deriva dalla località di Vitolje. Dalle sue uve vinificate

in bianco si produce un vino secco fresco dal profumo fruttato, vinoso, con sentore di pera William, talvolta anche di salvia. Il colore è giallo paglierino, il sapore leggermente acidulo e sapido, buon corpo.

In passato la Vitovska era usata principalmente in uvaggi con altre uve bianche locali, quale la Malvasia Istriana. Recentemente alcuni produttori hanno sperimentato la vinificazione in purezza ottenendo dei risultati apprezzabili.

La Vitovska si accompagna bene con antipasti magri e a base di pesce.

Azienda agricola BENJAMIN ZIDARICH
località Prepotto-Praprot - 34011 DUINO AURISINA (TS)
telefono e fax 040-201223
info@zidarich.it



L'azienda agricola del Prinic, denominata Gradis'ciutta, nasce nel 1997, anno in cui il giovane Robert è entrato in azienda ad affiancare il padre Isidoro. Il nome deriva dall'omonimo borgo di Gradis'ciutta, attorno al quale sono localizzati i vigneti storici di suo nonno. Infatti, la storia racconta che l'antico nome del borgo era Monsvini (Monvino-so), chiaramente legato ad una lunga tradizione vitivinicola. I suoi antenati producevano vino già nel lontano 1780 a Cosana (Kozana, oggi Slovenia), come attesta un documento dell'epoca relativo ad una cantina di loro proprietà e al Vino Bianco del Collio. Poi le vicende storiche, quali le guerre e la mezzadria, portarono il bisnonno Filip a stabilirsi nel 1910 a Giasbana, nel comune di San Floriano del Collio. In quell'epoca si costruì la casa e la cantina in località Dolgi Breh, mentre in località Zavognza, possedeva un solo ettaro, dove coltivava Tocai Friulano, Malvasia e Ribolla gialla. Con il passare degli anni le proprietà passarono nelle mani di Franz e, infine, di papà Isidoro, che ha ampliato l'azienda a 20 ettari, di cui 8 vitati. Oggi Robert, insieme al padre Isidoro, ancora in gran forma, coltiva in varie località del Collio - Zavognza, Dolgi Breh, Bukova, Budignacco (Capriva), Bratinis e Ruttars (Dolegna) - ben 30 ettari, di cui 15 a vigneto. La scelta dell'azienda è quella di produrre quei grandi vini che hanno caratterizzato la zona, concentrando, perciò, l'attenzione sui bianchi. L'80% delle viti è costituito da varietà a bacca bianca: Pinot grigio, Tocai friulano, Malvasia, Ribolla gialla, Sauvignon e Chardonnay. I Prinic hanno inoltre individuato nelle loro proprietà alcune zone particolarmente vocate alla produzione di vini rossi, dove hanno piantato Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet franc. I terreni nei quali nascono i loro vini sono costituiti da marne ed arenarie stratificate, di origine eocenica, tipiche del Collio, localmente chiamati ponka. Caratteristico è anche il clima, influenzato dalla presenza delle Prealpi Giulie, (che costitui-



Robert Prinic e la Ribolla Gialla di Giasbana

scono un efficace riparo dai venti freddi del settentrione) e dalla vicinanza della costa adriatica, la quale contribuisce a mantenere un microclima mite e temperato. In alcuni punti più alti, nelle belle giornate, si riesce a scorgere il mare che dista appena 20 km. Gli impianti sono caratterizzati da un'elevata densità, che va dalle 5.500 alle 6.600 piante per ettaro. Le forme d'allevamento sono il cordone speronato e il guyot. I vini Gradis'ciutta nascono in un contesto in cui le caratteristiche pedoclimatiche favore-

voli, l'amore e la cura dei vigneti, portano ad avere delle uve d'altissima qualità. Queste vengono trasformate nella propria cantina di Giasbana, da poco ampliata e rinnovata, adottando moderne tecniche di vinificazione e conservando quello che ha tramandato l'esperienza dai loro vecchi. Oggi i Prinic producono nove vini, alcuni in purezza, altri ottenuti da accurati assemblaggi d'uve selezionate già a partire dai vigneti. Nella loro gamma si annoverano cinque bianchi in purezza: Pinot grigio, Tocai friulano, Sauvignon, Chardon-

nay e Ribolla gialla. Producono, inoltre, due uvaggi bianchi, il bianco IGT Bratinis e il Collio bianco Tüzz Riserva, diversi fra di loro per le varietà delle uve e per la tecnica di vinificazione. I due rossi dell'azienda sono, invece, il Gradis'ciutta Cabernet franc e il Collio Rosso dei Prinic. Questa è la loro storia e la loro realtà, che ha accompagnato Robert e la sua famiglia fino ad oggi. Una storia semplice, legata all'amore per questi dolci pendii, sui quali gli avi per secoli hanno coltivato con amore e cura la preziosa vite.

Azienda agricola GRADIS'CIUTTA di Robert Prinic
34070 San Floriano del Collio (GO)
Loc. Giasbana, 10
Tel. 0481-390237
Fax 0481-393433
info@gradisciutta.com

COLLIO RIBOLLA GIALLA

Vino bianco ottenuto da uve Ribolla gialla al 100%, coltivate nei vigneti Budignacco, in terreni denominati "ponka". Presente in azienda da sempre. Per circa un decennio, dal 1985 al 1995, non veniva però vinificata per la vendita. Nel 1996 i Prinic hanno reinnestato alcuni vecchi vigneti, aumentando la produzione di questo vino. Giallo paglierino scarico; bouquet piacevole, con profumi di agrumi, mela delizia e note di crema. Può essere gustato con piatti di pesce alla griglia.



A sinistra Franca Padovan, sindaco di San Floriano del Collio. A destra Robert Prinic produttore e assessore; al centro la fidanzata Katja

Dal Friuli Venezia Giulia

A San Floriano del Collio, a soli cinque chilometri da Gorizia, ha sede l'Azienda Muzic.

In questa fascia di terra interamente collinare, sfiorata dalla brezza del mare Adriatico, su terreni costituiti da marne ed arenarie stratificate, la famiglia fin dai primi anni '60 coltiva la vite e produce vino.

Più in particolare i nonni: Luigi e Jolanda (nata Ciglic, pure vignaioli) acquistarono infatti i primi 5 ettari nel lontano 1963.

Tutto il resto è venuto dopo, pian piano nel corso degli anni successivi, con tanta tenacia e tantissimi sacrifici. Il faro dell'azienda è tuttavia, da oltre un decennio, il figlio Ivan.

"Il migliore di tutti - esordisce la moglie Orieta - resta sempre lui, Ivan. Grandissima passione per la natura e per la terra, in crescita progressiva anche nella gestione della cantina.

Nonostante cerchi di dare sempre il meglio di sé anche per quest'ultima, il suo è uno spirito libero, fatto per stare sotto il sole o anche al freddo, basta che sia in mezzo alle sue viti.

Splendido il suo carattere: sempre sereno, allegro, disponibile, affronta i problemi della vita con semplicità, senza alcuna tensione".

Ma finalmente anche per Ivan ed Orieta, dopo aver "tirato la carretta" per anni rinunciando a tanti divertimenti giovanili, l'orizzonte si sta facendo sempre più roseo.

Due ragazzi meravigliosi, Elija (1992) e Fabijan (1993) stanno crescendo, giorno dopo giorno, affinando insieme al papà le cognizioni apprese presso l'Istituto agrario di Cividale, dove studiano con grande profitto e passione dedicata proprio alle materie tecniche.

Diverranno di certo enologi con gli attributi e già partecipano con invidiabile personalità a manifestazioni nazionali ed estere, gestendo ospiti e potenziali clienti con polso fermo e tanta disponibilità

Ivan Muzic, spirito libero tra le vigne di San Floriano



Da destra: Fabijan, Orieta e Elija Muzic



Presso l'Azienda Muzic, in località Bivio, la delegazione delle Città del Vino è stata ricevuta dal neo sindaco di San Floriano, Franka Padovan, e dalla Giunta comunale di San Floriano al Collio

al dialogo. Collante di questa bella famiglia è proprio mamma Orieta. Dolce ma risoluta al contem-

po, ragioniera ed affermata amministrativa nel "pubblico" ha saputo trasferire la sua esperienza in azienda, te-

sciandola riposare quanto basta in frigo a 10° circa ed abbinarla ad un antipasto di pesce o, meglio ancora, con lingue all'astice.

**Azienda Agricola
Muzic**
Località Bivio 4
34070 San Floriano del Collio
Cell. 335 5393490
Tel. 0481 884201
Fax 0481 884821
www.cantinamuzic.it
info@cantinamuzic.it



Gliemergenti dell'Isonzo

di Claudio Fabbro

Come è la tradizione vitivinicola nella pianura goriziana, ossia nella zona a Doc Isonzo? Antichissima: la coltura della vite ebbe diffusione nella regione friulana 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 portiamoci a Ronchi dei Legionari, verso il Golfo di Trieste. Anche qui con il buon vino non si scherza!

La storia dell'azienda agricola Barducci inizia negli anni Cinquanta del secolo scorso, quando il nonno Carlo, originario di Firenze acquistò dei terreni nel comune di Ronchi dei Legionari per provvedere alle necessità dei suoi cavalli. Con l'acquisizione di ulteriori terreni, iniziò una vera e propria attività agricola di tipo seminativo ed allevamento di bovini.

Negli anni Sessanta il figlio Franco si accorse che alcuni campi nella zona tra Soleschiano e San Pier d'Isonzo acquistati come seminativi avevano una produzione scarsa per la loro natura argillosa sassosa derivante dagli antichi alvei del fiume Isonzo. Decise, con felice intuizione, di riconvertirli a vigna ed organizzò una cantina di cui si occupò il mai dimenticato fattore Sandrin, contadino di nota esperienza che produsse i primi vini venduti nella "frasca" conosciuta come "la de Balducci a Soleschian". Soleschiano è un borgo di Ronchi dei Legionari che evidenzia già dalla propria struttura urbanistica l'origine agricola. Sulla piazzetta si affaccia l'azienda con la sua cantina. A partire dagli anni Ottanta le redini della tenuta vengono affidate ad un giovane, Gino Ferrazzo, che contribuisce all'ulteriore sviluppo della cantina.

Venendo ai giorni nostri si è avuto un significativo ricambio generazionale: a Franco si sono affiancati con rinnovato entusiasmo i figli Enzo, Giancarlo e Annarita. Le vigne di proprietà coprono 23 ettari nelle località di Soleschiano e Dobbia nel comune di Ronchi dei Legionari per una produzione di circa mille ettolitri di vino.

Dal 2008, sulla scia di nuovi in-

Al centro il patron Franco Barducci con i figli Giancarlo e Enzo



La scommessa dei Barducci si gioca a Ronchi dei Legionari

dirizzi e strategie tese alla diversificazione dei mercati, si è imbottigliato per la prima volta una piccola parte della produzione curando marchio e immagine che aspirano a far conoscere un prodotto di tradizione consolidata in oltre mezzo secolo di attività, caratterizzato da semplicità nella qualità. A chi scrive sono piaciuti moltissimo il Pinot grigio e lo Chardonnay (unico vino della cantina, questo, cui concorre il 20% di tal quale ma affinato in botte nuova di rovere). Un occhio



Annarita e il fratello Enzo

di riguardo spetta al Refosco 2008. Sembra di mangiare l'uva, in questo rosso rubino violaceo giustamente alcolico, ricco di armonie fra profumi e sapori non violentati da chiareliche, filtrazioni spinte e frequenza di travasi, fatti salvi i primi due rituali post fermentazione. Al netto di affinamenti in qualsivoglia carato e quindi vergine da note tostate o vanigliate, sa di se stesso, quindi di quella piacevole tipicità vinosa che ne fa probabilmente il rosso autoctono friulano di maggior importanza nella fascia 1-3 anni (non scomodiamo lo Schioppettino né tanto meno il Pignolo). Erbaceo e caratteristico il Cabernet franc; gradevoli il Rosato (da Merlot) ed il Verduzzo, ambedue al netto di quelle dolcificazioni che li avrebbero resi stucchevoli. Azienda e vini seri, quelli di Soleschiano, che porteranno lustro ad una zona vocata quale è l'Isonzo.

Azienda Agricola Barducci
Piazza San Tommaso 18
Soleschiano
34077 Ronchi dei Legionari (GO)
Tel. 0481-410974
bardem@alice.it



Nonna Antonietta e da sinistra Maria Carla, Giulia, Monica e Laura.