

# **PROGETTO di VALORIZZAZIONE TURISTICO CULTURALE ed AMBIENTALE del COLLIO**

## **RELAZIONE**

*Claudio Fabbro*

*La presente relazione , redatta in conformità ai contenuti della convenzione stipulata dallo scrivente con l'Amministrazione Provinciale di Gorizia il 17 marzo 2008 , riprende ed approfondisce i contenuti di precedente esperienza maturata in seno al Gruppo di Lavoro Vitivinicoltura- Progetto Valo PT ( 2006-2007) e reca una serie di considerazioni e suggerimenti che si ritengono utili per individuare strumenti ed azioni funzionali alla valorizzazione turistico-culturale ed ambientale dell' Isontino in generale ma più in particolare della zona del Collio .*

*Quale premessa all' esame dei singoli comparti e conseguenti considerazioni si ritiene opportuno riproporre quanto recato nella relazione finale al Progetto Valo PT presentata dal Gruppo di Lavoro ( Fabbro et al. ) il 5 luglio 2007 .*

## **PROGETTO VALO PT LA VITIVINICOLTURA TRANSFRONTALIERA**

***Situazione , prospettive, proposte***

“ Nell' ambito più generale del **Progetto VALO PT** ( valorizzazione prodotti tipici transfrontalieri) ha operato un gruppo di lavoro costituito da esperti del settore vitivinicolo delle province di Gorizia , Trieste e della Slovenia .

Gli stessi – *si legge nella relazione finale* - si sono ritrovati in varie occasioni sia presso sedi istituzionali che realtà operative isontine e slovene fra cui la Cantina cooperativa di Casteldobra ( Dobrovo) .

Le prime riunioni hanno consentito al gruppo di lavoro di monitorare le situazioni esistenti nelle rispettive aree d'interesse , approfondendo situazioni storiche, tecniche e socio-economiche legate al comparto succitato.

Ampio spazio , nell' impostazione del lavoro comune, è stato riservato alle produzioni autoctone dell' " area storica " Collio – Brda e Carso- Kras .

Attenzione è stata pure dedicata ad aree ad alta vocazione viticola limitrofe, quali la zona D.O.C. " Isonzo", Vipava e Koper ( Capodistriano ) e più in generale alle aree DOC riconosciute in provincia di Gorizia, Trieste e Primoska ( Litorale sloveno) .

Molte aziende dirette coltivatrici si sono orientate all' imbottigliamento, ( in ciò agevolate dalla presenza , in regione, di Centri mobili , a partire dal 1976 ) affrontando mercati nazionali ed esteri .

Negli anni ' 70 varie aziende hanno aderito alla Cantina Produttori di Cormòns e negli anni ' 90 si è accentuato l'interesse per l'agriturismo , rimodellando propri siti in funzione dell' accoglienza.

Situazioni socio/politiche diverse hanno , per contro, consolidato le realtà cooperative del " Litorale" sloveno mentre l'accelerazione verso forme di conduzione diretto-coltivatrice è cresciuta a livello esponenziale dopo il 1991. L'analisi del comparto porta ad una serie di valutazioni che confermano l'importanza del settore della vite e del vino , che ha conosciuto una profonda evoluzione a partire dagli anni '60 in particolare nel Collio , con la costituzione ( 1964) del primo Consorzio di tutela vini D.O.C. ed il riconoscimento del disciplinare di produzione omonimo ( D.P.R. 24 maggio 1968) .

Conseguenza è stata la progressiva crescita tecnica delle aziende consorziate , assistite da " condotte viticole ed enologiche" supportate da laboratori d'analisi.

Le tecniche di coltivazione , con forme d'allevamento espanse, si sono armonizzate positivamente nelle aree in osservazione , con progressivo abbandono del sistema " Casarsa" iperproduttivo e ritorno al Capovolto ( aree collinari) ed ancora di più al francese Guyot, con forti infittimenti ( spesso superiori ai 5.000 ceppi/ettaro) .

L'ingresso della Slovenia nell'Unione europea ( 1.5.2004) ha ulteriormente accentuato la collaborazione fra produttori singoli ed associati e pertanto non è retorico affermare che , con la caduta dei confini nel breve periodo, l'area storica potrà proporsi ai mercati internazionali del vino ma anche all' agri ed enoturismo offrendo situazioni similari e positive, rese ancora più importanti nell' ambito di una sana e stimolante competizione.

I molteplici contatti avuti in queste occasioni hanno fatto maturare la convinzione che tutto il comparto vitivinicolo del Friuli Venezia Giulia e del Litorale necessitano di un maggior coordinamento e di una nuove strategie promozionali comuni .

Considerate la complessità e l'attualità dell'argomento si ritiene opportuna , come metodologia di indagine, una verifica ed approfondimento di tali temi con gli esponenti del Consorzio Collio, del Consorzio Brda , della FederDoc, dell' Organizzazioni professionali agricole , ossia le rappresentanze dei produttori, nonché docenti che hanno svolto studi in merito , oltre ai rappresentanti istituzionali sia della Regione Friuli V.G. che della Slovenia. Prima di effettuare tali ricognizioni si ritiene opportuno avviare uno studio approfondito degli aspetti teorici indispensabili come base nozionistica per l'interpretazione della realtà in questione elaborandoli .

In successivo lavoro si analizzeranno diverse tematiche, tra cui *l'immagine* dei Consorzi e *l'identificazione prodotto-territorio*, sottolineando la necessità di reperire dei dati riguardo la reale percezione nel consumatore.

Un aspetto fondamentale è l'altissima diversificazione della produzione e la conseguente ricerca di un *vino bandiera* sia da parte del Collio-Brda ( Ribolla-Rebula ? ) che del Carso-Kras ( Terrano-Teran ? ) che di tutte le altre aree succitate : si dovranno analizzare ulteriormente i vari tentativi già fatti, i più recenti progetti della Regione Friuli V.G. e della Slovenia , proponendo delle soluzioni che si basino su una "strategia del territorio", concentrando le forze e gli investimenti nel miglioramento qualitativo del settore e soprattutto nel promuovere l'intero "***Territorio storico transfrontaliero***" come laboratorio privilegiato di grandi vini anche se diversificato per aspetti geopedologici e microclimatici .

Tale linea strategica permetterebbe di creare un'immagine uniforme e riconoscibile, caratterizzata dal minimo comune denominatore della qualità, ma allo stesso tempo permetterebbe di mantenere e valorizzare le innumerevoli diversificazioni che offre questa straordinaria realtà produttiva. Ogni singola azienda potrebbe promuovere il proprio brand facendosi forte dell'appartenenza a un territorio di prestigio, mentre i consorzi e le organizzazioni potrebbero comunicare le proprie peculiarità al target dei consumatori più evoluti nel vino e soprattutto a coloro che si recano nel territorio.

A tal riguardo emerge in tutta la sua importanza il *turismo enogastronomico*, fattore fondamentale per legare il vino al territorio, proponendo a questo scopo uno strumento comunicativo, volto a uniformare l'immagine del comparto vitivinicolo, ossia l'applicazione obbligatoria di un simbolo che venga promosso, magari anche attraverso una campagna

pubblicitaria, come certificato, come sinonimo di origine di qualità, a tutti i vini che rientrano nelle D.O.C. o anche nell'I.G.T. della regione Friuli V.G. e nelle aree slovene viticole limitrofe .

. Ancora più identificativo , secondo vari produttori di Tocai friulano, sarebbe stato applicare l'aggettivo Friulano - Furlanskj quale promozione del nuovo nome del Tocai, facendolo diventare un ulteriore strumento di comunicazione del territorio.

Resta tuttavia una proposta teorica, in quanto in Friuli V.G. si attende tuttora l'esito di vari ricorsi (TAR del Lazio , Corte di giustizia di Lussemburgo) , mentre tale vino prodotto in Slovenia già deve essere designato quale Sauvignonasse .

Questi problemi burocratico /amministrativo /giuridico-legali di certo non aiutano a lanciare una dei vini più importanti per quantità e qualità dell'area transfrontaliera.

Il *marketing* del comparto dovrebbe continuare quindi a puntare sulla qualità del prodotto, base fondamentale, grazie alla quale si possono mantenere anche prezzi medio-alti e alti, dando quindi la possibilità di soddisfare più target differenti con un unico territorio.

Questa ricerca di qualità affiancata da una quantità produttiva ora limitata ma in futuro alquanto consistente comporterà una distribuzione mirata ai canali di enoteche ed alta ristorazione , con la possibilità sia da parte di coltivatori diretti che realtà commerciali e cooperative , di maggiori dimensioni , di puntare alla Grande Distribuzione Organizzata; l'entrata nella quale dovrebbe essere coordinata dalla FederDoc ( per l'area isontina e triestina ) e dalle omologhe realtà slovene per il territorio di competenza , e quindi coinvolgere tutti i consorzi ; potrebbe essere accompagnata da una campagna promozionale comune sul punto vendita.

Il *ruolo delle D.O.C.* – per l' area isontina- rimane molto importante non solo dal punto di vista della qualità, dei controlli e della garanzia di sicurezza, ma anche per l'identificazione del territorio d'origine che essi trasmettono, valore differenziante che i consorzi dovrebbero sviluppare maggiormente unitamente alle caratteristiche che ognuno di essi comporta.

Resta tuttavia da verificare lo stato dell' arte dell'armonizzazione della legislazione vitivinicola slovena con quella comunitaria cui il “ Vigneto Italia” si è progressivamente uniformato .

Trattasi di regole di non facile né rapida assimilazione che però sono imprescindibili al fine di presentare all' enoturista ed ai mercati produzioni affini , dalla vite al bicchiere.

La *comunicazione* potrebbe essere quindi distinta su *due livelli differenti*: quella estesa, rivolta a un target di consumatori eterogeneo, che promuove il territorio comune in quanto origine di grandi vini, e quella specializzata, attuata ad opera di ogni consorzio ed organizzazione nei confronti del segmento più interessato ai propri prodotti e agli appassionati.

Entrambe devono essere coordinate e univocamente finalizzate alla creazione di un'immagine territoriale.

Grazie alla promozione di tutto il territorio comune, con il suo background di storia e peculiarità, e non di un solo vino, è possibile vincere nella concorrenza con i nuovi *competitors del settore*, (le nuove realtà mondiali emergenti si propongono con "prezzi-sorgente" molto bassi, decisamente concorrenziali, almeno per il momento, anche se distanti per prestigio e tradizione, importantissimi nella provenienza di un vino, ma che passano in minor rilevanza per un consumatore medio e meno attento ai corretti rapporti qualità/prezzo).

I produttori guardano con interesse in particolare ad ipotesi di concorrenza fra *Collio* e *Brda*, che a livello qualitativo hanno le stesse potenzialità e le sta già dimostrando; attualmente, salvo aziende leaders lanciate su mercati esteri, in BRDA si riesce a mantenere per il momento prezzi leggermente più bassi e ciò è probabilmente dovuto a minori problemi di manodopera sia generica che specializzata, di quelli propri del *Collio*.

La situazione attuale che vede la scomparsa del confine, il diffondersi di tecniche produttive comuni, necessita di una immediata cooperazione, basata sul dialogo e la promozione comune, quindi in un'ottica di leale competizione, concetto emerso in più occasioni.

L'aspetto fondamentale è l'assoluta necessità di un *coordinamento* tra le varie entità che si occupano di promozione vitivinicola, fattore che appare ancora piuttosto latente nella stessa regione Friuli V.G.; necessità che si traduca nell'esigenza di individuare un soggetto che crei visioni transfrontaliere condivise, che coinvolgano e mobilitino gli attori nella formulazione e implementazione di una strategia di marketing, volta a valorizzare il patrimonio di risorse e competenze del territorio. Bisogna ricordare infatti che l'offerta territoriale è costituita da un numero eterogeneo di attori, ma è percepita in modo globale.

La FederDoc, d'intesa con i Consorzi DOC isontina e triestini, in quanto rappresentante dei consorzi e quindi della realtà operativa dei produttori, dovrebbe avere un ruolo più importante, individuando ad esempio un interlocutore transfrontaliero, esperto di marketing e del comparto in questione, per quanto riguarda il settore vitivinicolo, affinché ogni attività e promozione sia coordinata e in linea con gli obiettivi generali che devono essere stabiliti attraverso il dialogo tra la FederDoc, i responsabili della Regione e della Slovenia.

La ricetta per il futuro del comparto vitivinicolo transfrontaliero risiede nella promozione della regione come terra di grandi vini, volta a diffondere un'immagine globale di eccellenza, che permetta a sua volta la valorizzazione di molteplici vini (autoctoni in primis) e delle loro diverse caratteristiche, il tutto attraverso la collaborazione coordinata della realtà istituzionale e privata.

La ricerca comune , con testi bilingui e ricca documentazione fotografica , costituirà un indubbio passo in avanti per agevolare la presenza comune sui mercati e dovrebbe diventare strumento di consultazione per l'enoturista e l'addetto ai lavori che potrà prenderne visione presso enti ed istituzioni varie ma anche nelle enoteche , ristoranti e presso le aziende.

Sarà anche opportuno sensibilizzare gli esperti di marketing affinché si adoperino per la diffusione dei vini dell' area friulana in genere e isontino/triestina in particolare nell'area slovena limitrofa e viceversa.

Questo aspetto è oggi lasciato ad iniziative sporadiche di ristoratori con buona apertura mentale e si è rivelato molto utile quale originale laboratorio di studio e valutazione.

La pubblicazione dovrà essere inoltre reperita nelle varie librerie/edicole e diffusa tramite riviste specializzate “.

“Si ritiene molto opportuno – *conclude la relazione*- che la stessa sia anche oggetto di varie presentazioni ufficiali , con intervento e relazioni degli esperti isontini, triestini e sloveni che hanno contribuito ad impostarla , anche avvalendosi di supporti informatici ( magari con didascalie bilingui) utili per una maggior comprensione da parte del pubblico di volta in volta invitato a tali eventi.

### ***PROGETTO VALO PT – CONSIDERAZIONI***

*A distanza di un anno dalla stesura della relazione finale si ritiene che la stessa conservi tutta la propria validità non essendo intervenuti , a parte l' eliminazione dei confini e Dogane ( evento la cui portata epocale viene più volte sottolineata in altre parti della presente relazione ) eventi tali da farla ritenere superata.*

# IL COLLIO

## MONITORAGGIO REALTA' E POTENZIALITA' TERRITORIALE

### IL TERRITORIO

Il Collio si estende attraverso la fascia collinare settentrionale della provincia di Gorizia, a ridosso del confine di Stato – *di fatto e diritto non più esistente dal 21 dicembre 2007* - con la Slovenia, comprendendo circa 1500 ettari di vigneti collinari specializzati.



*Il Collio nell' ambito del "Vigneto Friuli " ( da Civiltà del bere, 2008 )*

Il territorio copre una sequenza di declivi che si sviluppano quasi ininterrottamente lungo una direttrice ideale est-ovest, presentando ampie superfici esposte a mezzogiorno, particolarmente vocate ad una viticoltura di gran pregio.

<b>Fisionomia vitivinicola</b>	
Peso della vitivinicoltura sul comparto agricolo	20%
<b>Dislocazione dei vigneti</b>	
pianura	65%
collina	35%
Ettari a vigneto	18.900
di cui: uve bianche	59%
uve rosse	41%
Produzione media di uva in quintali per ettaro	90
Produzione di uva in quintali	1.690.500
Produzione di vino in ettolitri	1.158.700
di cui: bianchi	60%
rossi e rosati	40%
Vini Docg e Doc in ettolitri	711.800
di cui: bianchi	60%
rossi	40%
Vini Igt (potenziali) in ettolitri	250.000
Addetti del settore (tempo pieno)	24.000
Aziende imbottigliatrici	1.420
Media ettari per azienda	1,45
Cantine sociali	8
percentuale su produzione totale	31%
Totale vino imbottigliato in ettolitri	655.000
pari a bottiglie da 0,75 litri	87.335.000
Valore del vino venduto in euro	280.000.000
Aziende esportatrici	173
Totale vino esportato in ettolitri	285.000
Valore complessivo del vino esportato in euro	90.000.000

*Friuli V.G. : Fisionomia vitivinicola, dati 2005  
( da Civiltà del bere, 2006 )*

La cerchia delle Prealpi Giulie costituisce un efficace riparo dai venti freddi di settentrione e la prossimità della costa adriatica, che dista mediamente una ventina di chilometri, contribuisce a moderare le escursioni termiche, favorendo la persistenza di un microclima mite e temperato. Grazie a queste favorevoli circostanze, nel secolo scorso, quando il territorio ancora faceva parte dell'Impero Asburgico, Gorizia veniva definita "la Nizza dell'Adriatico".



*Il territorio del “ Collio storico “*

Ma la vicinanza del mare determina anche un singolare fenomeno di riflessione dei raggi solari, assai importante per la viticoltura, producendo un effetto di doppia insolazione del quale si avvantaggiano particolarmente i versanti esposti ad est e ad ovest.



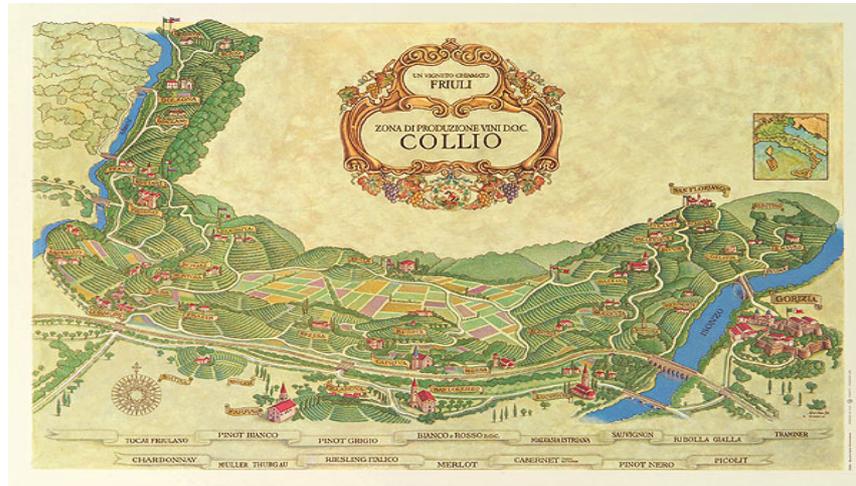
*Vedute della Goriska Brda (sopra) e del Castello di Dobrovo  
(foto Fabbro, 2007)*

I terreni del Collio sono costituiti da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica, portate in superficie in epoca remota dal sollevamento dei fondali dell'Adriatico, come sta ad indicare il frequente ritrovamento di fossili marini.

Queste formazioni rocciose si disgregano facilmente sotto l'azione degli agenti atmosferici, originando degli elementi grossolani che si evolvono in un terreno dapprima

granuloso ed infine assai minuto, che nel volgere di poche stagioni si trasforma in un substrato ideale per la viticoltura.

In quest'ambito geopedologico e climatico così favorevole si è sviluppata, fin dai tempi più remoti, la coltura della vite, che risultava praticata nella zona già in epoca pre-romana.



### *Il Collio, pergamena*

#### **IL TERRITORIO : CONSIDERAZIONI**

*Una politica di marketing nel Collio non può prescindere dai legami storici, culturali, economici esistenti da sempre con le altre zone DOC regionali ma soprattutto, dopo l'eliminazione dei confini e delle Dogane, dei rapporti con la Goriska Brda.*

*Va riconosciuto che il territorio del Collio da almeno trent'anni è oggetto di riconversioni e ristrutturazioni funzionali sia al settore vitivinicolo che al miglioramento delle condizioni di vita dei suoi abitanti.*

*Non sempre tali opere hanno comportato un'elevazione delle caratteristiche ambientali e paesaggistiche; anzi.*

*Tuttavia nell'ultimo decennio la sensibilità nei confronti di tali aspetti è notevolmente cresciuta ed una progressiva risistemazione territoriale non potrà prescindere da strategie in tale senso.*



*L'azienda Jermann di Ruttars*

*IL PAESAGGIO : UN VALORE AGGIUNTO*

*L'agri ed enoturista che si muove con propri mezzi ( auto, moto, bicicletta ) oppure utilizzando mezzi pubblici ( bus) nella zona ne trae tradizionalmente una robusta documentazione fotografica e le sue impressioni , vissute " in diretta " , possono divenire un veicolo promozionale attendibile ed importante.*

*Innanzitutto un occhio i riguardo va prestato alla **viabilità** sia sulle strade principali ( Gorizia, San Floriano, Mossa, Capriva, Cormòns, Dolegna e rientro ..) che quelle secondarie .*



*Strada da Ruttars a Vencò (foto C. Fabbro , agosto 2008 )*

*Fra queste , meritevoli di sostanziale risistemazione , si citano quella che percorre il Monte Calvario (GO) , quelle “ sopra le vigne ” verso il Mausoleo Graf de La Tour ( Villa Russiz ) , “ dorsale ” sopra Spessa di Capriva, da Spessa a Pradis, Subida , Montona e Monte Quarin.*

*A Brazzano necessitano di interventi le strade che portano alla chiesetta di S. Giorgio e quella che dal bosco scende verso Cà delle Vallate.*

*Lo stesso dicasi per la strada che da Plessiva porta a Ruttars e per quella che da Vencò porta a Scriò e Restocina.*

*La pianura ex bonificata del Preval dovrebbe essere opportunamente rimboschita e dotata di **piste ciclabili**.*

*Le stesse dovrebbero toccare, con dislivelli modesti, Lucinico, ( con diramazioni verso Cormòns, Capriva e Mossa ) le loc. Subida e Plessiva, Cà delle Vallate per portarsi da qui, con pendenze più impegnative, verso Dolegna ( Trussio, Ruttars, e Mernico ).*

*La viabilità dovrebbe inoltre interessare i cosiddetti “ sentieri ecologici, della salute e della grande guerra “ ( Oslavia, Monte Calvario, Isonzo, Monte Quarin, Bosco di Plessiva , Scriò etc. ) .*

*I siti degradati , quali vecchie costruzioni in cemento d’acquedotti e manufatti industriali, spesso con tettoie in plastica o peggio ancora in eternit, dovrebbero essere oggetto di mimetizzazione e/o bonifica.*



*Pregevole esempio di ristrutturazione della chiesetta dell’ az. Baronesse Tacco a San Floriano (foto C. Fabbro, 2007)*

*All’ interno di vari percorsi primari o di viabilità minore , turistici, ciclabili e pedonali, dovrebbero essere ripristinati e/ o restaurati i vecchi capitelli, chiesette, cippi ed altre opere minori .*



*Cilieggi in fiore e, sullo sfondo, San Floriano (foto A. Zanutta)*

*Più in generale la specializzazione viticola da un lato e quella delle coltivazioni erbacee in aree pianeggianti interne alla DOC Collio ma escluse dalla denominazione causa la giacitura ha comportato la progressiva contrazione del **patrimonio arboreo storico** ( ciligio, prunus, noce , pesco, carpino , cipresso etc. ).*



*Muretto in pietra con sovrastante crocifisso in legno e contorno di vigneti ,  
ulivi, cipressi ed altre essenza, presso l' az, Jermann in Ruttars*

*Lo stesso dicasi per le strade succitate nonché quelle interpoderali ed aziendali, che  
acquisterebbero particolare suggestione estetica senza per questo perdere in funzionalità, che  
potrebbero godere sia per presenza di **alberature** ( i già citati carpini, cipressi etc.) nonché di  
**siepi** ( carpino, lauroceraso etc.) .*



*Cippo in pietra, vigneti e cipressi ( az. Livon, Ruttars )*

*Un supplemento d'attenzione dovrebbe essere riservato all' **ulivo**, non solo quale essenza ornamentale ma anche produttiva ( si pensi ai toponimi " **Olivers**" in Comune di Mossa , quale testimonianza di una coltivazione importante e falciata dal gelo del 1929 ), anche in considerazione che a Dobrovo è attivo un centro di lavorazione delle olive che potrebbe essere utilizzato anche dagli agricoltori del Collio Goriziano.*

*Infine andrebbe incentivato il posizionamento , presso il palo portante dei filari di vite ( da escludersi, sia per i pali di testata che intermedi, quelli di **cemento** , che conferiscono alle vigne –in riposo vegetativo- un aspetto cimiteriale) , di **rosai** , sia quale elemento altamente estetico ma anche con indiretta utilità fitosanitaria ( pianta spia antioidica ) .*



*Cippo in pietra e rosai, ulivi, cipressi, filari di vite (az. Livon, Ruttars)*  
*Molti **muri** di contenimento in calcestruzzo a vista potrebbero essere interessati a progressivo rivestimento con pannelli in sasso o in pietra o con vegetazione mimetizzante ( edera etc. ).*



*Strada per Trussio, Ruttars*

*Decisamente da ripensare i “**guard rail**” in considerazione che quelli in cemento sono andati incontro a rotture/sgretolamento negli anni e quelli metallici- cioè i più- sono in fase di deterioramento causa ruggine e dovrebbero essere sostituiti da altri in legno , egualmente funzionali ed esteticamente pregevoli.*



*Vigneto “deturpato” sia causa una “cornice” di guard rail arrugginiti che presenza, tra i filari, di pali della luce in cemento*

*Nell’ operazione connessa alla viabilità dovrebbe essere prevista anche la sistemazione di **piazzole** per brevi soste di piccoli/medi mezzi di trasporto (minibus, auto) nei punti panoramici più suggestivi, quali ad es. il Cippo 4 Generali ad Oslavia, la Vetta del Monte Calvario, il Colle della Croce sopra Spessa e Pradis di Cormòns, il Monte Quarin , Case Bodigoi di Scriò etc.*



*Strada per Trussio, Ruttars ; piacevoli armonie fra guard rail  
in legno, vigne, cipressi ,carpini, ulivi ed essenze varie*

*Un elemento di forte valorizzazione del territorio è costituito dall' attivazione di campi da **golf**  
da parte di privati .*

*Dopo la prima esperienza in San Floriano la realtà più importante e funzionale è quella di  
Capriva ( Castello di Spessa ) che ha decisamente elevato l'immagine già importante di tale  
comune .*

*Campi da golf potrebbero essere posizionati inoltre- in considerazione con le caratteristiche del  
terreno - sia nella pianura del Preval che nell' area adiacente al torrente Judrio in Dolegna del  
Collio.*



*La suggestiva cornice del Castello di Spessa in Capriva ,  
al centro di un importante complesso per la pratica del Golf agonistico .*

## **LA TRADIZIONE**

Benché la coltivazione della vite fosse antecedente al loro insediamento, ai Romani va riconosciuto il merito di averle dato maggiore sviluppo, introducendo tecniche. La produzione dei vini intorno alla metà del terzo secolo d.C. era così diffusa da consentire all'Imperatore Massimino, proveniente dalla Tracia e diretto all'assedio di Aquileia con le sue legioni, di requisire in Collio una quantità di botti e tini sufficiente a ricostruire un ponte sull'Isonzo alla Mainizza, presso Gorizia, distrutto dai difensori in ritirata.

Nel Collio la viticoltura ebbe fin dai tempi più antichi una rilevante importanza economica. E' questa una realtà che si desume da molti documenti che riguardano il territorio e nei quali sono sempre citati i due elementi essenziali che caratterizzavano allora ogni angolo della contrada: la presenza di un castello, cardine del sistema militare e politico che consentiva di

esercitare una reale potestà ed i vigneti che rappresentavano la fonte primaria del reddito e quindi i concreti benefici per colui che di tale potestà era investito.



*Collio, la vendemmia  
(rievozione in costumi d'epoca)*

Il veneziano Faustino Moisesso che fu protagonista e puntuale cronista della *"Guerra degli Uscocchi"*, nella sua *"Historia della ultima guerra in Friuli"*, narra come le truppe della Serenissima si lanciassero all'assalto di un fortino in mano all'esercito imperiale asburgico sfruttando le zone defilate al tiro nemico grazie alla presenza dei terrazzamenti ricavati sui fianchi del colle. Questo episodio avveniva nel 1616 e rappresenta oggi una chiara testimonianza della presenza nel Collio di una viticoltura specializzata che già allora si avvaleva di importanti e complesse opere di sistemazione fondiaria.



### *Collio, la vendemmia secondo tradizione*

Lo stesso Autore, narrando del saccheggio dei castelli espugnati, ci informa dettagliatamente sulla consistenza e natura delle ricchezze costituenti il bottino, che sempre comprendeva ingenti quantità di *"vini squisitissimi"*.

Vini, quindi, noti e ricercati da tempo immemorabile presso le antiche Corti d'Europa, e particolarmente dalla Serenissima Repubblica e dalla Corte Imperiale Asburgica che con alterne vicende lungamente si contesero queste tormentate contrade.

Il Collio godeva della massima considerazione tra le zone viticole dell'Impero. Lo conferma il fatto che fu un possidente goriziano, il conte Francesco Coronini-Cronberg, il primo presidente dell'Associazione dei Viticoltori Austriaci, fondata a Vienna nel 1884.

La moderna viticoltura nasce in Collio nella seconda metà del 1800, principalmente ad opera del conte Teodoro de La Tour e della moglie Elvine Ritter de Zahoni, proprietari di una vasta tenuta ( nozze in Villa Russiz di Capriva , 15 febbraio 1868, n.d.r.) che oggi, in altre mani, ancora produce rinomati vini. A lui si deve l'introduzione di pregiate varietà di uve da vino francesi e tedesche che andarono a sostituire alcuni vecchi vitigni locali di minor interesse

qualitativo. Fu tuttavia mantenuta la coltura delle varietà tradizionali più rinomate, tutt'oggi presenti ed ancora coltivate con successo.

#### *LA TRADIZIONE : CONSIDERAZIONI*

*La gente del Collio è profondamente legata alla coltivazione della vite .*

*Pare interessante, in una politica di marketing, accentuare questo aspetto storico-culturale che sicuramente può suggestionare l' enoturista , figura notoriamente colta ed attenta a tali aspetti e peculiarità.*

#### **IL "IV CONGRESSO ENOLOGICO AUSTRIACO"**

Una tappa determinante per la viticoltura del Collio fu segnata dal IV Congresso Enologico Austriaco, tenutosi a Gorizia nel 1891.

Già nel 1875 per fronteggiare i gravi problemi creatisi con le infestazioni delle crittogame, su iniziativa dei viticoltori del Collio, appartenenti alla Imperial Regia Società Agraria di Gorizia, fu convocata a Trento un'adunanza dei viticoltori austriaci.

Si decise allora di tenere periodicamente dei Congressi enologici presso le più rinomate zone viticole dell'Impero, per dibattere gli scottanti argomenti allora d'attualità.

Il primo Congresso si svolse a Maribor nel 1878 ed il secondo a Vienna, nel 1882. In occasione del terzo, che nel 1886 ebbe sede a Bolzano, fu destinata Gorizia per ospitare il successivo, da tenersi nel 1890. La scelta fu motivata anche dall'opportunità di solennizzare il 125° anniversario della fondazione della Società Agraria goriziana, decretata dalla gloriosa Maria Teresa. La data dovette poi essere posticipata di un anno per non interferire con la grande esposizione agricolo-forestale tenutasi nel 1890 a Vienna.



*Monumento a Massimiliano d'Asburgo, Cormòns*

Come ci tramanda negli "Atti del Congresso" Tommaso Fruhauf, allora direttore del fiorente Istituto Sperimentale Agrario di Gorizia, nel settembre del 1891 i più illustri rappresentanti del mondo vitivinicolo dell'Impero Asburgico si incontrarono nel capoluogo isontino per discutere scottanti argomenti che riguardavano la stessa sopravvivenza della viticoltura del Centro Europa.



### *La Fillossera*

In quell'occasione furono prese, non senza travaglio, storiche decisioni: ci si trovava in piena era fillosserica ed incombeva quindi la necessità di ricostituire i vigneti che, già minati dalle crittogame, venivano devastati da quell'immane flagello. Scartate le facili soluzioni che, per un rapido ripristino dei livelli produttivi, proponevano il ricorso a vitigni ottenuti da incroci tra varietà europee ed americane, fu imboccata la più difficile ma più qualificante via dell'innesto su piede americano delle rinomate varietà del Vecchio Continente.

Queste sagge decisioni consentirono alle zone maggiormente vocate, e tra esse al Collio, di riprendere quei validi orientamenti, maturati in secoli di tradizione, che ne avevano fatto delle stelle di prima grandezza nel firmamento della più nobile vitivinicoltura.

## **1891-1991 : IL COLLIO, UN SECOLO DOPO.....**

Dopo un secolo, nel 1991, per iniziativa del Consorzio Collio, con una serie di manifestazioni è stato degnamente celebrato il centenario del IV Congresso Enologico Austriaco.

In un convegno tecnico al quale sono intervenuti i più importanti studiosi in ambito mondiale del settore vitivinicolo, sono stati ripresi i temi già discussi cent'anni prima, operando un prezioso aggiornamento.

Nelle due enoteche locali, di Gradisca e di Cormòns, è stata inoltre allestita una vasta rassegna dei vini di tutte le principali regioni a maggior vocazione già appartenenti all'Impero.

Erano rappresentate, oltre al Collio e alle altre zone vinicole del goriziano, l'Alto Adige, la Cecoslovacchia, la Croazia, la Slovenia, il Trentino e l'Ungheria.

## **LA GRANDE GUERRA**

Tornando ai tempi passati, si deve registrare come alla travagliata ripresa che vide la ricostituzione dei vigneti devastati ( 1880 e seguenti) dalla Fillossera fecero seguito dopo pochi anni nuove distruzioni.

Il Collio si trovò in prima linea durante la Grande Guerra e le più cruente e distruttrici delle undici Battaglie dell'Isonzo furono combattute tra i suoi vigneti.

Podgora, Oslavia, Cormòns, San Floriano, che rappresentano oggi altrettante rinomate zone di produzione, furono tristemente famose tra i combattenti di entrambe le parti che a decine di migliaia caddero su quei declivi.

Dopo il 1918 il Collio dovette affrontare, assieme al problema della ricostituzione dei vigneti annientati dalla guerra, quello altrettanto spinoso dell'inserimento dei propri prodotti su nuovi mercati, avendo perduti, con il distacco dall'Austria, i suoi tradizionali sbocchi commerciali.



*Postazioni militari della "Grande guerra"*

L'Italia infatti produceva grandi quantità di vini a basso prezzo creando una concorrenza insostenibile per quella pregiata viticoltura collinare. Lo scoglio fu superato ancora una volta indirizzando la nuova viticoltura sui tradizionali canali della serietà e della qualità.

I vini del Collio, grazie alla loro bontà ed alla consolidata immagine della zona, poterono convenientemente trovare spazio nel mercato dei vini di pregio, consentendo in tal modo la sopravvivenza di quella rinomata viticoltura.

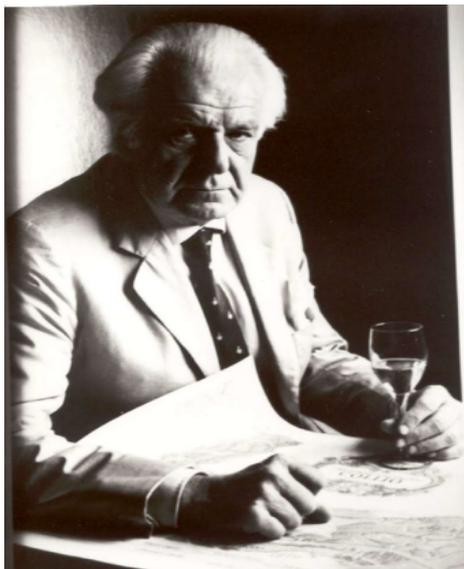


*Cimitero ex A.U. , 1^ Guerra mondiale, Redipuglia*

## LA PRIMA D.O.C. DEL “ VIGNETO FRIULI”

Un'altra pietra miliare della viticoltura del Collio è rappresentata dal Decreto del Presidente della Repubblica del 24 maggio 1968 con cui, tra i primi in Italia, a questi vini veniva riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata.

Con questo atto venivano inoltre sancite le norme relative alla produzione ed al commercio, contenute in un severo disciplinare proposto dallo stesso "Consorzio per la Tutela dei Vini Collio", costituito nel 1964 dai più lungimiranti viticoltori per iniziativa del conte Sigismondo Douglas Attems.



*Il conte Douglas Attems*

Fu delimitata la zona di produzione che si estende su tutto o parte del territorio di otto Comuni: Gorizia, Capriva del Friuli, Cormòns, Dolegna del Collio, Farra d'Isonzo, Mossa, San Lorenzo Isontino e San Floriano del Collio.

Tra le condizioni sancite dal disciplinare assume particolare rilievo la limitazione ai *solì vigneti di collina* della facoltà di accedere alla denominazione Collio.

I vini devono essere ottenuti in purezza assoluta da uve di altissimo pregio la cui produzione ad ettaro, rigorosamente limitata, viene tuttavia raramente raggiunta, dato che i viticoltori del Collio in ogni caso tendono a privilegiare la qualità.

Con il successivo Decreto del Presidente della Repubblica del 3 novembre 1989, su richiesta del Consorzio Collio, vennero apportate alcune modifiche al disciplinare di produzione.

Fu così ampliata l'originaria gamma di undici vini riconosciuti a D.O.C. con l'ammissione di altre pregiate varietà da tempo coltivate nella zona con eccellenti risultati.

Vennero inoltre inserite alcune norme atte a rendere più efficaci i controlli ed a meglio orientare la produzione al raggiungimento dei massimi livelli qualitativi.

## **IL COLLIO ED I SUOI VINI**

### **Bianchi**

#### **COLLIO Bianco**

"E' un uvaggio di pregiati vitigni bianchi del Collio, che ogni azienda sceglie accuratamente per produrre un proprio vino esclusivo, secondo gli indirizzi della Casa. Le caratteristiche organolettiche variano e vanno pertanto scoperte dal consumatore o suggerite dal Sommelier. Anche gli abbinamenti seguiranno la composizione del vino e l'eventuale invecchiamento o affinamento, essendovi un preciso orientamento dei produttori verso la botte o la barrique.

Se fuori pasto, servire alla temperatura di 10°. A tavola va servito a 12° ".

#### **COLLIO Chardonnay**

Da tempo diffuso nel Collio, è stato ammesso alla DOC nel 1989 per gli eccellenti risultati qualitativi raggiunti.

Dal colore paglierino brillante, ha profumo netto ed intenso; possiede ottima struttura e si presta egregiamente ad invecchiare anche in piccoli fusti.

Giovane si serve a centro pranzo con risotti di primizie o preparazioni delicate di pesce. Invecchiato può accompagnare primi piatti saporiti e carni bianche.

### **COLLIO Malvasia istriana**

Deriva dalla vinificazione in purezza del vitigno Malvasia istriana, presente nella zona da molti secoli.

Ha colore paglierino chiaro con riflessi verdi. Il profumo è netto, dal lieve aroma caratteristico che ricorda la frutta esotica ed il pepe bianco. Al palato si presenta asciutto, fresco, vivace e di buon corpo.

Ottimo come aperitivo, accompagna bene minestre, risotti e pesce anche grasso.

### **COLLIO Müller Thurgau**

Proviene dall'omonimo vitigno che porta il nome dello studioso svizzero che lo ottenne da un ben riuscito incrocio tra il Riesling renano ed il Sylvaner verde.

Ha colore paglierino brillante ed aroma netto e delicato. Al palato si presenta fresco, leggero, vivace.

Particolarmente adatto l'abbinamento con trota e salmone affumicati.

### **COLLIO Picolit**

Vino nobile e rarissimo, tradizionalmente coltivato nel Collio, era solitamente riservato agli amici ed alle grandi occasioni.

Ha colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo intenso e piacevole che ricorda i fiori di campo ed il miele d'acacia. Il sapore è dolce, ampio, vellutato.

E' un "vino da conversazione", da gustare in buona compagnia, fuori pasto.

### **COLLIO Pinot bianco**

Deriva dalla vinificazione in purezza dell'omonimo vitigno che, introdotto nel Collio fin dal secolo scorso, ha dimostrato di adattarsi egregiamente.

Ha colore paglierino e profumo delicato, fruttato, intenso. Il sapore è asciutto e corposo, ma morbido e distinto.

Accompagna piatti di centro pranzo, risotti e minestre di verdure, oppure preparazioni a base di uova o pesce.

### **COLLIO Pinot grigio**

E' una delle bandiere del Collio. Ha colore paglierino con vaghi riflessi cinerini. Il profumo è intenso, gradevole e personale. Al palato mostra una solida struttura ed una buona persistenza.

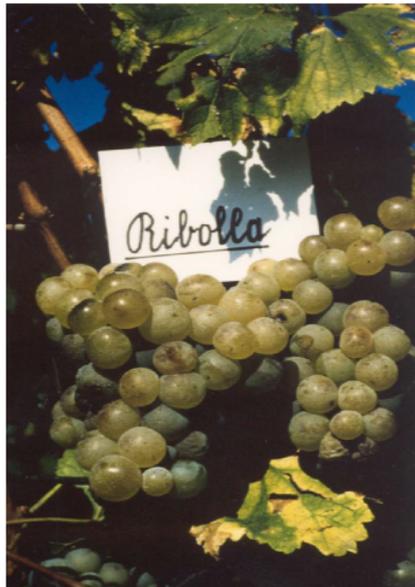
E' un vino da centro pranzo per minestre sostanziose, risotti di carni leggere, lessi di carne bianca o di pollo.

### **COLLIO Ribolla gialla**

La sua presenza nel Collio è ampiamente documentata fin dai tempi antichi. Tradizionalmente unito a Tocai friulano e Malvasia istriana nei vigneti misti, viene ora proposto anche in purezza.

Presenta un colore paglierino vivace e profumo elegante ed intenso. Il sapore è vivace ed armonico. Quando provenga da vigneti ubicati in posizioni particolarmente favorevoli, può dare eccellenti risultati con la raccolta tardiva e la conservazione in piccoli fusti.

Nella gastronomia predilige i frutti di mare ed i piatti delicati di pesce.



*Ribolla gialla, grappolo*

### **COLLIO Riesling italo**

Deriva dalla vinificazione in purezza del vitigno omonimo, molto diffuso nell'area danubiana dalla quale, nonostante il nome, sembra originario.

Ha colore paglierino scarico con deboli sfumature verdognole. Il profumo esprime un fine e lieve aroma personalissimo. Il sapore è asciutto fresco e signorile.

Si abbina egregiamente con il pesce in ogni tipo ed ogni preparazione.

### **COLLIO Riesling renano**

Presente nel Collio fin dal secolo scorso, in tempi più recenti ha nuovamente preso piede con eccellenti risultati, tanto che si è provveduto, nel 1989, ad ammetterlo alla D.O.C.

Ha colore paglierino vivace ed un aroma intenso e caratteristico che ricorda la mela renetta acerba. Il sapore è fresco e delicato.

Si abbina con piatti di pesce saporiti, frutti di mare e crostacei.

### **COLLIO Sauvignon**

E'ottenuto dalla vinificazione in purezza di uva Sauvignon e rappresenta una delle varietà di maggior prestigio del Collio.

Ha colore paglierino talvolta tendente al dorato, sempre con riflessi lievi verdognoli. Il profumo, intenso e caratteristico, ricorda la salvia ed il sambuco ed esprime una gamma di aromi in perfetta armonia. Al palato si rivela asciutto, di buona struttura, generoso.

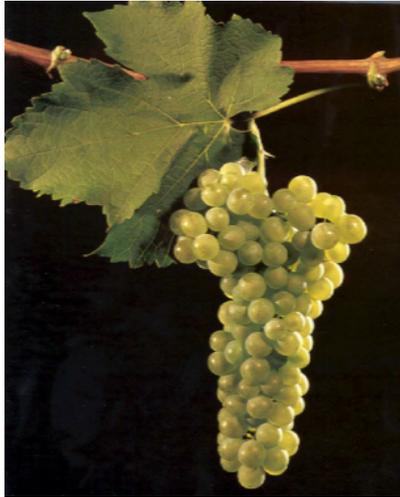
Si abbina a risotti di primizie, primi piatti sostanziosi ed elaborati. E' particolarmente adatto ad accompagnare frutti di mare e crostacei.

### **COLLIO Tocai friulano**

Questo vino non va confuso con altri omonimi, dato che il suo nome deriva dal vitigno "Tocai friulano", uno dei più tradizionali e rinomati della zona.

Ha un colore paglierino con piacevoli caratteristici riflessi verdognoli ed un profumo personale, con delicato aroma e sentore di mandorla. Il sapore è pieno, di corpo, asciutto ed armonico.

Eccellente fuori pasto, nel Collio è il classico vino da aperitivo. Sulla tavola si accosta egregiamente a piatti di pesce, ma anche a grigliate di carni bianche. Particolarmente adatto ad accompagnare il prosciutto crudo locale, anche quando leggermente affumicato.



*Tocai friulano, grappolo*

### **COLLIO Traminer aromatico**

E' frutto della vinificazione in purezza del vitigno Traminer aromatico e pur non essendo prodotto in grandi quantità ha una sua qualificata schiera di estimatori.

Il colore è giallo dorato chiaro. Ha profumo intenso, dall'aroma caratteristico ed elegante che ricorda i petali di rosa. Il sapore è morbido, pieno, generoso, distinto.

Accompagna in modo perfetto piatti di pesce arrosto o alla griglia, crostacei, frutti di mare. Ottimo anche come aperitivo.

## Doc del Friuli Venezia Giulia

Doc zones in Friuli Venezia Giulia  
DOC-Gebiete des Friaul Julisch Venetien



### Collio Goriziano

#### Consorzio Tutela Vini D.O.C.

Association for the Production of D.O.C. wines  
Genossenschaft zum Schutz der D.O.C.-Weine

Via Gramsci, 2/4

34071 Cormons GO

tel. 0481 630303 - fax 0481 630660

info@collio.it - www.collio.it

Varietà	Superficie denunciata 2006 (ha)	Produzione uva 2006 (t)	Vino prodotto 2006 (hl)	Vino prodotto 2005 (hl)
Variety	Declared surface area 2006 (ha)	Grape production 2006 (t)	Wine produced 2006 (hl)	Wine produced 2005 (hl)
Weinsorte	Angegebene Rebfläche 2006 (Ha)	Traubenproduktion 2006 (T)	Erzeugter Wein 2006 (Hl)	Erzeugter Wein 2005 (Hl)
♀ Bianco	1,2800	12,57	87,99	216,16
♀ Chardonnay	125,1386	858,77	6.011,39	6.424,25
♀ Malvasia	25,7012	142,88	1.000,16	1.102,01
♀ Müller Thurgau	2,8074	21,01	147,07	160,30
♀ Picolit	7,6456	20,77	124,62	83,16
♀ Pinot Bianco	74,0534	448,50	3.139,50	3.405,85
♀ Pinot Grigio	368,7258	2.987,17	20.910,19	21.043,33
♀ Ribolla Gialla	71,9321	568,18	3.977,26	3.694,11
♀ Riesling Italico	1,1331	2,64	18,48	46,55
♀ Riesling Renano	4,2781	27,34	191,38	231,49
♀ Sauvignon	263,5248	1.649,43	11.546,01	13.152,86
♀ Tocai Friulano	205,3303	1.526,23	10.683,61	10.260,11
♀ Traminer Aromatico	7,7915	49,65	347,55	308,70
♂ Cabernet	0,3938	3,22	22,54	19,88
♂ Cabernet Franc	74,0805	523,98	3.667,86	4.230,66
♂ Cabernet Sauvignon	27,9719	177,85	1.244,95	1.576,89
♂ Merlot	120,5381	824,49	5.771,43	6.409,48
♂ Pinot Nero	17,0986	140,96	986,72	1.030,68
	<b>1.399,4248</b>	<b>9.985,64</b>	<b>69.878,71</b>	<b>73.396,47</b>

La tipologia "Rosso" non compare in tabella in quanto riferita a vini prodotti con uve dichiarate come singole varietà.

The wine "Rosso" is not listed in the table because it are made from grapes that have already been declared as a single variety.

Die Sorte Rosso" erscheint nicht in der Tabelle, da sie aus Trauben stammt, die schon als einzelne Sorte angegeben wurden.

*Collio : varietà, superfici, produzioni ( da Guida ai Vini CCIAA FVG, 2008 )*

## **Rossi**

### **COLLIO Rosso**

Si ottiene dal mariage tra i pregiati vitigni rossi del Collio, secondo il personale gusto e l'esperienza dei diversi vignaiuoli.

Ne deriva un vino di grande pregio, che unisce le migliori doti delle uve con cui è ottenuto.

Tuttavia le peculiari caratteristiche di ciascuno variano nelle sfumature, pur potendo contare sulla spiccata matrice "Collio" che li accomuna. Per questi vini vi è un preciso orientamento dei produttori verso l'invecchiamento in botte o l'affinamento in barrique.

Vanno serviti alla temperatura di 18° - 20° ".

### **COLLIO Cabernet**

Deriva da uvaggio tra Cabernet franc e Cabernet sauvignon. Rivela un perfetto equilibrio tra i caratteri dei due vitigni che si esaltano vicendevolmente.

Il colore, rubino intenso, con l'invecchiamento assume toni granati. Il profumo rivela un leggero erbaceo, moderato da sentori floreali. Al sapore si presenta asciutto, armonico, generoso e presenta una solida struttura che lo rende adatto all'invecchiamento.

L'abbinamento più felice, particolarmente per il tipo "Riserva" è con l'eccellente selvaggina locale.

### **COLLIO Cabernet franc**

E' particolarmente apprezzato sia giovane, per la sua fragranza, che dopo un breve invecchiamento.

Ha colore rosso rubino, con riflessi dal violaceo al granato secondo l'età; ha profumo erbaceo caratteristico, intenso, penetrante molto persistente. Sapore corposo, sostenuto, armonico e distinto.

Accompagna arrosti di pollame nobile o selvaggina e carni rosse alla brace.

### **COLLIO Cabernet sauvignon**

Questo vitigno da alcuni anni si sta diffondendo con ottimi risultati. Nel 1989 è stato ammesso alla D.O.C.

Ha un colore rosso rubino carico che invecchiando tende al granato. Il profumo intenso ricorda la viola mammola ed il glicine. Al palato si presenta di buona struttura, leggermente

tannico, gradevole ed armonico. E' particolarmente adatto all'invecchiamento, anche in piccoli fusti.

Si presta agli abbinamenti gastronomici più impegnativi, con carni rosse e cacciagione.

### **COLLIO Merlot**

Ha origine dalla vinificazione in purezza del-l'omonimo vitigno.

Il colore è rosso rubino, non troppo intenso, ma vi-vace, con riflessi granati nel tipo "Riserva". Il profumo che esprime lievi note erbacee, è gradevole e caratteri-stico. Il sapore è morbido, corposo, persistente.

Si accompagna con primi piatti saporiti, carni rosse, arrostiti, intingoli, selvaggina.

### **COLLIO Pinot nero**

Deriva dalla vinificazione in purezza dell'omonimo vitigno, anch'esso diffuso nella zona da oltre un secolo.

Ha colore rubino tenue ma elegante, profumo persona-lissimo e delicato. Al palato si presenta di giusto corpo, armonico, vellutato.

E' adatto all'abbinamento con risotti, primi piatti con sughi di carne, lessi di pollame nobile e spiedi di carni bianche.

### ***I VINI : CONSIDERAZIONI***

*Pare evidente dalla tabella di cui sopra il grande frazionamento della produzione vitivinicola del Collio e la necessità di procedere in un' operazione di **marketing** selettiva alquanto . Innanzitutto andrebbe privilegiato il nome del territorio (Collio ) a scapito del nome dei singoli vitigni, proprio per non disperdere energie.*

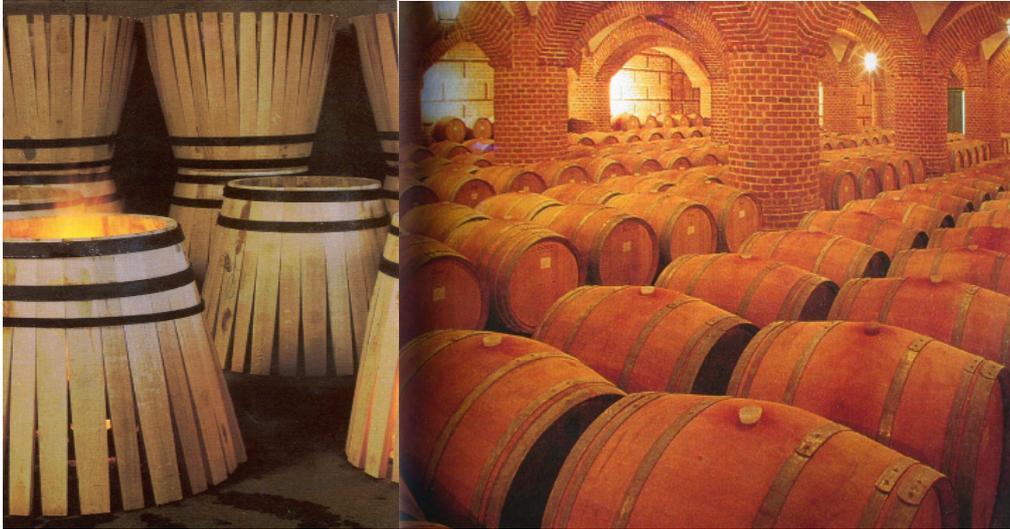
*Nell' ambito del Collio si dovrebbe puntare su un uvaggio di tipologie a bacca bianca ( **COLLIO o COLLIO BIANCO o BIANCO DEL COLLIO...**).*

*Dovendo in tale ambito puntare su un " vino bandiera" la scelta dovrebbe cadere inequivocabilmente sulla **Ribolla gialla**.*

*Un'attenzione particolare va tuttavia riservata al Pinot grigio, presente nella zona dal 1868 e come tale da considerarsi " autoctono ad honorem" .*

*Trattasi della varietà quantitativamente più coltivata e sicuramente quella che ha contribuito più di altre, negli ultimi trent'anni, al benessere dei produttori, non avendo mai sofferto di ricorrenti crisi di mercato.*

*Attualmente la tipologia "Collio bianco" è perseguita da una minoranza di produttori e presenta punti di debolezza .*



*Tostatura delle doghe di barrique e bella cantina con botti di rovere*

*Ad esempio il ricorso ad affinamenti in botticelle di rovere francese (barriques da 225 litri) è frequente e penalizzante gli aromi ed i profumi originari che confluiscono verso sentori globalizzati di tostatura (caffè) e vaniglia.*

*Inoltre la presenza di varietà aromatiche (Traminer, Riesling renano, Muller Thurgau, Moscato, cloni di Sauvignon blanc...) può attrarre un consumatore generico ma allontanare un addetto ai lavori del marketing più serio.*

*Necessita pertanto stimolare i vignaioli ad orientarsi uniformemente verso un uvaggio bianco "serio", **al netto di tipologie aromatiche ma comprendente anche l'importante Pinot grigio.** L'affinamento dovrebbe avvenire o in vasche d'acciaio o, al limite, in botti di rovere di Slavonia di 5-6 ettolitri, ininfluenti sull'aroma finale dell'uvaggio.*

## **LA PRODUZIONE**

Abbiamo visto come nel Collio si coltivi una ampia gamma di vitigni i cui vini sono in grado di raggiungere elevati livelli di pregio. Da parte sua, ogni azienda tende a specializzarsi nella coltivazione di quelle tipologie che, in base a specifici studi e sulla scorta delle passate esperienze, dimostrano di essere in grado di assicurare i migliori risultati in ogni singola zona.

I vini bianchi del Collio sono caratterizzati dal tenue colore paglierino con vivaci guizzi verdognoli, dalla gradevole morbidezza, dai profumi netti ed intensi in cui gli aromi derivanti dal vitigno emergono decisamente da un delicatissimo fruttato, talvolta sostenuto da un lieve sentore di mandorla.

La loro produzione avviene attraverso una accurata cernita delle uve che sono sottoposte a pigiatura soffice, generalmente con presse a polmone, e quindi vinificate in bianco, ossia senza il contatto con le bucce, per evidenziare i caratteri di freschezza. La fermentazione avviene a temperatura controllata. Qualora si vogliano sottoporre i vini ad una prolungata maturazione prima del consumo, la vinificazione talvolta prevede un breve contatto con le bucce.

I vini rossi del Collio si distinguono per il colore rubino brillante, la rotonda corposità, la netta personalità dei profumi da cui spicca sovente un grato e finissimo erbaceo.

La loro produzione prevede una fermentazione a contatto delle bucce che generalmente non si prolunga oltre i 4-5 giorni. Qualora si vogliano ottenere vini da invecchiamento, si opera una attenta scelta delle uve ed il tempo di permanenza sulle vinacce nella fase di vinificazione viene prolungato. Se invecchiati in fusti di rovere, dopo tre anni i vini rossi del Collio possono fregiarsi della qualifica "Riserva".

## **LA GASTRONOMIA**

Una così ampia scelta, consentita da una gamma, tra bianchi e rossi, di ben diciannove vini, permette di affrontare ogni esigenza di abbinamento gastronomico con la tradizionale cucina goriziana.

E' questa una cucina tipicamente mitteleuropea, arricchitasi nel corso dei secoli con gli apporti delle ricette care ai popoli latini, slavi e tedeschi di cui Gorizia, per la sua posizione geografica e la sua storia, costituisce il naturale punto d'incontro, sintetizzandone culture e tradizioni.



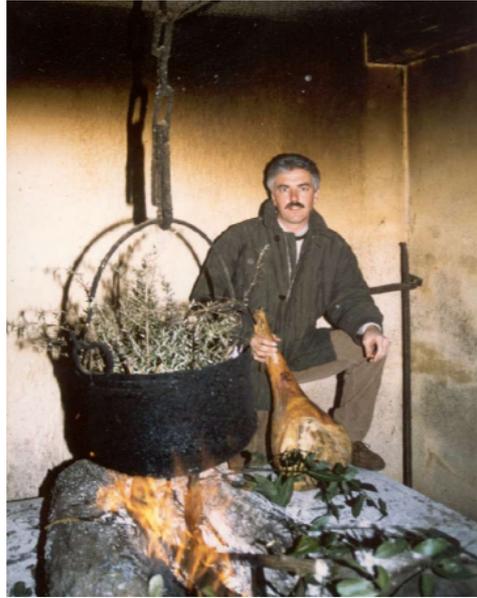
*Apicoltore nel Collio cormonese*

Percorrendo la *Strada del Vino e delle ciliegie* creata dall'Agriturist nel 1963 un itinerario che da Gorizia a Dolegna collega i pittoreschi villaggi attraversando i dolci declivi del Collio, la sosta in uno dei numerosi luoghi di ristoro potrà confermare l'internazionalità della cucina goriziana.



*Il “prosciutto crudo di Ruttars” realizzato con la  
“ Ponka” delle colline di Dolegna*

L'attitudine dei vini del Collio all'abbinamento con questa gastronomia ne sottintende quindi la possibilità di accompagnare impeccabilmente ogni specialità, non solo della cucina nazionale, ma di tutte le cucine del centro Europa, dai delicati doni dell'Adriatico alle fragranti primizie padane, dagli appetitosi intingoli ai saporiti salumi della tradizione tedesca, dalla selvaggina alle inebrianti spezie dell'Est, di dolci ai mieli .



*Il Prosciutto crudo di Cormòns*



*Strada del vino e delle ciliegie*

## LE "BOTTEGHE DEL COLLIO"

Percorrere il Collio: l'amenità di questo angolo del Friuli-Venezia Giulia, un verde tappeto di boschi e vigneti, costellato da rustici, campanili e castelli, rappresenta una irresistibile attrattiva per chi, amando profondamente la natura, sa apprezzare la suggestione di un paesaggio ancora intatto.

Qui, contrassegnate da una caratteristica insegna, si incontrano le "Botteghe del Collio". Esse rappresentano un selezionato gruppo di ristoranti e trattorie ove, con il particolare impegno nella scelta e l'inappuntabile servizio, si riservano ai vini del Collio quei riguardi che la loro nobiltà esige.

Dell'insegna possono inoltre fregiarsi alcuni vignaioli che offrono i propri vini in ambienti adeguati e confortevoli.

Questi locali si affacciano lungo la "*Strada del Vino e delle ciliegie*", o si incontrano nei suggestivi villaggi che la fiancheggiano, in uno smagliante scenario che, nel digradare dei colli, esplose in primavera nel candore dei ciliegi e d'autunno si accende nel tramonto rosso delle viti e dei castagni.

Nelle "Botteghe del Collio" i vini vengono presentati da accurate "carte dei vini" e serviti nel modo dovuto, con attenzione alla temperatura e con l'uso dei bicchieri più adatti. In questi locali non solo si guida il consumatore alla scoperta dei vini del Collio, ma anche lo si educa a gustarli nel migliore dei modi.

Percorrere il Collio in un itinerario che porti a conoscere queste "Botteghe" è fonte certa di serenità e privilegiato motivo di un contatto umano raro e gratificante con quanti, vignaioli o ristoratori, hanno saputo fare del proprio lavoro una dottrina di saggezza, oltre che una preziosa arte.



*Botteghe del Collio, insegna*

## *RISTORAZIONE : CONSIDERAZIONI*

*Necessita incentivare armonie operative, nell' ambito di regole precise e rispettate , fra agriturismo e ristorazione , trattandosi di problema ricorrente e mai compiutamente risolto. Va anche registrata una fase di sofferenza da parte di tali realtà conseguente all' abolizione dei confini con la Slovenia ; fatto, questo, che stimola l'agriturista " nostrano" ( ma anche quello estero che pernotta in Hotels , locande , bed & breakfast o affittacamere del Goriziano ) , a recarsi nella Goriska Brda , vuoi per curiosità ma ancora più per l'offerta di soluzioni enogastronomiche con rapporto qualità/prezzo altamente concorrenziale.*

*Non meno preoccupante per gli operatori del settore in questione è la serie di sanzioni introdotte con le recenti modifiche del Codice della strada .*

### **Le richieste del Parlamento Ue alla Commissione Alcol, vanno tutelati di più i giovani e le donne incinte**

Misure volte a prevenire il consumo nocivo e pericoloso di alcol da parte di minori, donne in gravidanza e guidatori. Campagne di sensibilizzazione, limiti d'accesso severi agli alcolici per i giovani e zero alcol per i neopatentati. Requisiti di etichettatura più rigorosi e tasse più elevate sugli alcopop e una loro più netta separazione dagli analcolici. Sospensione prolungata della patente per chi guida in stato di ebbrezza.

Sono queste le richieste espresse dal Parlamento europeo, che ha approvato ieri la relazione di Alessandro Foglietta (UEN, IT).

I deputati ritengono che "sarebbe impossibile varare un'unica politica uniforme in materia di alcol", ma nondimeno necessaria "un'azione concertata a livello Ue", mentre la Commissione europea dovrebbe sollecitare gli Stati a perseguire una politica efficace contro il consumo nocivo fornendo agli Stati il massimo sostegno. Il Parlamento riconosce che il consumo di alcol "può essere considerato parte del patrimonio culturale e dello stile di vita dell'Europa". Riconosce inoltre che, a determinate condizioni, un moderato consumo di alcol, cioè 10 grammi al giorno,

può aiutare “a prevenire le e l’ischemia in alcuni soggetti di mezza età”.

**Attenzione ai giovani.** I problemi più urgenti riguardano gli effetti dell’alcol sui giovani. Il Parlamento chiede alla Commissione di indicare e quantificare i concreti effetti nocivi del consumo di alcol tra i giovani negli Stati membri per poi procedere alla formulazione di obiettivi europei destinati agli Stati membri. Commissione e Stati membri sono inoltre invitati a lanciare campagne di sensibilizzazione in particolare attraverso programmi educativi scolastici destinati ai bambini e agli adolescenti. Ma occorre agire anche sui genitori, al fine di prepararli a parlare dei problemi legati all’alcol in ambito familiare, e sugli insegnanti.

Per i deputati è poi necessario adottare misure volte a limitare l’accesso dei giovani alle bevande alcoliche e la loro disponibilità, ad esempio applicando rigorosamente la legislazione in vigore che proibisce la vendita di alcol ai giovani, intensificando i controlli sui rivenditori e i distributori. Particolare attenzione deve essere attribuita alle *bevande alcoliche premiscelate (alcopop)*, per le quali occorre imporre requisiti di etichettatura più rigorosi e l’obbligo di una più netta separazione dalle bibite analcoliche nei negozi, e vietarne la vendita ai giovani, promuovendo inoltre l’applicazione di tasse più elevate su tali bevande.

**Guida in stato d’ebbrezza.** E’ necessario prendere ogni misura per aumentare al massimo i controlli sulla guida in stato di ebbrezza e inasprire le sanzioni imposte dagli Stati membri, “quali la sospensione prolungata della patente di guida”. Il Parlamento chiede anche di promuovere a livello europeo un tasso massimo di alcolemia per quanto possibile pari allo zero per mille per i nuovi conducenti, per i conducenti di un mezzo di trasporto che richieda una patente di guida di categoria A e B, per i conducenti di un mezzo di trasporto che richieda una patente di guida di categoria superiore e per tutti gli autisti professionisti, tenendo presente che alcuni cibi preparati possono contenere tracce di alcol.

**Donne in gravidanza.** I deputati ritengono che donne e uomini dovrebbero essere meglio informati in merito ai rischi legati al consumo di alcol durante la gravidanza e, in particolare, sui disturbi dello spettro fetale alcolico (Fasd). Opportune comunicazioni sulla confezione delle bevande alcoliche a loro parere possono

prevenire il consumo di alcol da parte delle donne prima e durante la gravidanza. Propongono inoltre che i ginecologi e le cliniche prenatali siano formati a individuare quanto prima i casi potenziali di consumo nocivo e pericoloso di alcol e a incoraggiare tali donne a rinunciare completamente all'alcol durante la gravidanza.

**Avvertenze sanitarie.** Accogliendo un emendamento proposto dal Pse, il Parlamento rileva che gli Stati membri possono attualmente introdurre avvertenze sanitarie per le bevande alcoliche. Al contempo però rileva che l'esistenza di requisiti nazionali diversi in materia di etichettatura ha chiare implicazioni per il mercato interno dell'Ue. Invita quindi la Commissione a iniziare uno studio comparato sull'impatto e l'efficacia dei vari sistemi d'informazione e di comunicazione, come l'etichettatura e la pubblicità, applicati a livello nazionale per ridurre il consumo pericoloso di alcol e a pubblicarne i risultati entro il 31 dicembre 2009. E' quindi soppressa la richiesta di una normativa europea armonizzata concernente l'introduzione di avvertenze sanitarie sull'alcol.

*Da FOCUSWINE 6.9.07*



*L'abbassamento della soglia del tasso alcolemico da 0.8 a 0.5 per mille è stata una autentica mazzata per l'utente medio friulano e giuliano che, terrorizzato per le conseguenze penali e materiali, diserta progressivamente la frequentazione di ristoranti, trattorie ed agriturismi, di sera ma ancora di più nei fine settimana.*

*Poco ha insegnato l'esperienza negativa della Croazia, dove portando il tasso a 0 per mille si è sfasciato il sistema agricolo e della ristorazione al punto di imporre la recente modifica del Codice e riportare il tasso al valore dello 0.5 per mille!!*

*Nel periodo del proibizionismo croato, infatti, a fronte di un modesto calo degli incidenti stradali si è registrato un aumento dei decessi a seguito di medesimi.*

*La chiave di lettura del fenomeno è molto semplice ma sarebbe " politicamente scorretto " evidenziarla in questa sede anche perché non difficile da decodificare, con un semplice ragionamento.*

*Fa inoltre riflettere il fatto che la Germania ha ritenuto non opportuno abbassare il tasso dallo 0.8 per mille in vigore !!*

*Il consumo del vino, sia diretto che derivante da acquisti per consumo successivo a domicilio, è in decisa contrazione e tale fenomeno pare inarrestabile .*

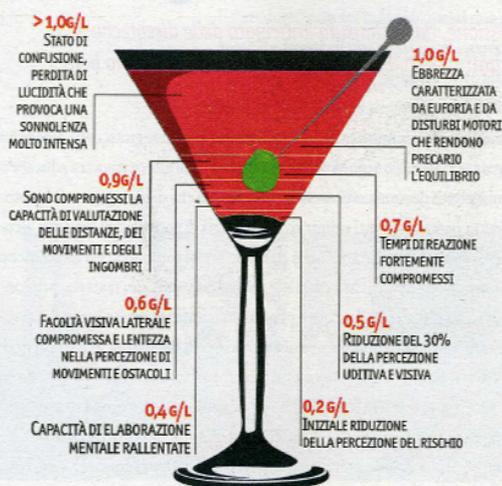
*A poco serve considerare che il tradizionale fruitore dell'enogastronomia locale è il primo ad essere penalizzato da una disciplina che trae origine da reati più seri (stragi del sabato sera causate, soprattutto i fascia oraria che va dalla mezzanotte all' alba, anche da giovani magari astemi ma puntualmente "cotti" da insonnia, luci psichedeliche e assunzione di droghe ...ovvero superalcolici variamente mescolati ma quasi MAI vino ....).*

*Resta il fatto che l' unica soluzione possibile, al momento, par essere quella di soccorrere l'agriturista che si reca in collina o comunque lontano dai centri dotati di servizio taxi ( Udine e parzialmente Gorizia) di tali mezzi anche in località minori, ovvero di bus-navetta o alternative similari.*

*Non è da escludersi, sulla scia del ragionevole ripensamento croato, un'azione per far rideterminare il tasso alcolemico ammissibile al valore originario dello 0.8 per mille ( abbassato sulla scia di eventi emotivi ) e contemporaneamente chiedere agli organi competenti di precedere sistematicamente, sulle strade, ai controlli per verificare l' assunzione di **droghe**, controlli di fatto inesistenti per reali o presunti motivi tecnici.*

**Trattandosi di problema di reale emergenza pare opportuno porlo nella massima evidenza !!**

## Gli effetti dell'alcol alla guida



### Tempi di latenza per una "media"

### Multe: -10 punti sulla patente e ammende fino a 6.000 euro

TEMPO TRASCORSO DALLA CONSUMAZIONE	TASSO ALCOLEMICO
35-50 MINUTI	0,7 g/L
1 ORE	0,6 g/L
2 ORE	0,55 g/L
3 ORE	0,4 g/L
4 ORE	0,35 g/L
5 ORE	0,2 g/L
6 ORE	0,1 g/L
7 ORE	0 g/L

Su un maschio di 70 kg che abbia consumato 0,66 l di birra, la classica "media", con gradazione di 7

TEMPO TRASCORSO DALLA CONSUMAZIONE	PENA PREVISTA DAL CODICE DELLA STRADA, ARTICOLO 186, modificato da decreto legge del 23 maggio 2008
TRA 0,5 g/L E 0,8 g/L	AMMENDA DA 500 A 2.000 EURO. SOSPENSIONE DELLA PATENTE DA 3 A 6 MESI. -10 PUNTI
TRA 0,8 E 1,5 g/L	AMMENDA TRA 800 E 3.200 EURO E ARRESTO FINO A 6 MESI. SOSPENSIONE DELLA PATENTE PER UN PERIODO DI TEMPO COMPRESO FRA 6 MESI E 1 ANNO. -10 PUNTI
OLTRE 1,5 g/L	AMMENDA TRA 1.500 E 6.000 EURO E ARRESTO DA 3 MESI A 1 ANNO. CONFISCA DEL VEICOLO E SOSPENSIONE DELLA PATENTE DA 1 A 2 ANNI. -10 PUNTI
REFILITO DI SOTTOPORSI AD ACCERTAMENTO (CALCOLO PER PERIODO DI 24 ORE) (L. 187/02)	AMMENDA TRA 1.500 E 6.000 EURO E ARRESTO DA 3 MESI A 1 ANNO. FERMO AMMINISTRATIVO DEL VEICOLO PER 180 GIORNI E SOSPENSIONE DELLA PATENTE DA 1 A 2 ANNI. -10 PUNTI

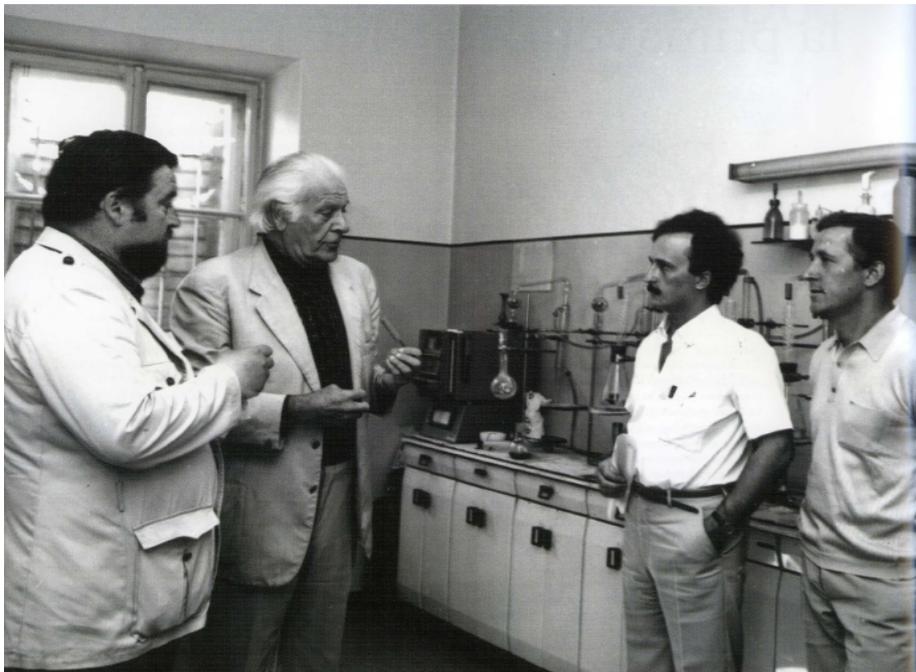
Fonte : " Wine @ Passion " , anno 1, numero 3, 2008

## IL CONSORZIO DI TUTELA

Nel 1964, a pochi anni dall'emanazione delle norme che istituivano in Italia le Denominazioni di Origine, per iniziativa del conte Sigismondo Douglas Attems alcuni tra i più lungimiranti viticoltori goriziani davano vita al "Consorzio Tutela Vini Collio".

Con ciò veniva raccolta l'ambita eredità dell'antica Società Agraria Goriziana che, patrocinando il "IV Congresso Enologico Austriaco", nel 1891 aveva validamente contribuito a porre le basi della nuova viticoltura nelle aree vocate dell'Impero Asburgico.

Subito il Consorzio iniziò ad operare per il riconoscimento della Denominazione di Origine, proponendo il relativo disciplinare di produzione che fu approvato nel 1968. Contemporaneamente veniva dato l'avvio all'attività di consulenza tecnica con l'istituzione di una "condotta viticolo-enologica" grazie alla quale anche le aziende più deboli furono poste in condizione di operare in modo ottimale.



*Il laboratorio consortile, Gorizia 1980*

Ciò contribuì al generale miglioramento della qualità dei vini, ottenendo l'apprezzamento dei consumatori i quali concessero alla zona, nel suo complesso, la loro fiducia. Questa situazione consentì al Consorzio di intraprendere una seria attività di promozione, creando la positiva immagine di cui il Collio tuttora gode.

Una delle prime iniziative del Consorzio fu l'istituzione del Marchio, il cui primo Regolamento fu emanato nel 1968 e rimase in vigore fino al 1982. Ne era prevista l'obbligatorietà ed il rilascio prevedeva l'accertamento dell'origine e della sussistenza dei requisiti analitici e qualitativi prescritti dal disciplinare di produzione.

A seguito del Decreto Ministeriale del 13 marzo 1982 che stabiliva le norme per lo svolgimento dell'incarico di vigilanza, nel 1983 fu varato il nuovo regolamento con il quale l'uso del Marchio venne reso facoltativo. Con ciò fu possibile stimolare efficacemente le aziende a conseguire ed a mantenere livelli qualitativi sempre più elevati, come l'alto prestigio dei vini del Collio richiedeva.

Oggi, con l'emanazione della Legge 10 febbraio 1992, n.164 ( e successive modificazioni ed integrazioni) che detta nuove norme sui vini d'origine, l'importanza del Marchio consortile quale strumento di controllo viene ad attenuarsi.



*Il laboratorio consortile, Cormòns 2003*

Nel contempo, gli alti livelli raggiunti dai produttori ne svuotano in parte la funzione di stimolo e di orientamento alla migliore qualità. Il Marchio pertanto rimane oggi a rappresentare visivamente l'immagine della zona e della sua alta vocazione, richiamando l'opera meritoria del Consorzio a tutela della produzione e delle tradizioni del Collio.

A riconoscimento della validità dell'opera svolta nell'ambito della tutela, nel 1975, tra i primi in Italia, il Consorzio ottenne con apposito Decreto Ministeriale l'incarico ufficiale alla vigilanza, grazie al quale è in grado di verificare con maggiore efficacia la rispondenza al disciplinare dei vini prodotti dalle aziende consorziate, svolgendo una diligente opera di controllo sulla produzione e sul commercio dei vini del Collio.

Inoltre, con Decreto Ministeriale del 24 giugno 1985 il laboratorio enochimico del Consorzio venne inserito tra quelli ufficiali, riconosciuti nell'ambito della Comunità Europea.

Nell'ambito dell'attività di vigilanza, il Consorzio controlla inoltre la regolarità delle etichette e si accerta che non contengano indicazioni ambigue che possano creare incertezze o errate convinzioni al consumatore.

Sempre attento al miglioramento della viticoltura pur nel rispetto dell'ambiente, il Consorzio, nell'ambito della "condotta viticola", interviene con particolare attenzione nei riguardi dei nuovi impianti, orientando le aziende associate verso soluzioni compatibili con le esigenze naturalistiche e paesaggistiche.

Il Consorzio opera inoltre attivamente per consentire la conduzione di una viticoltura dal minimo impatto ambientale, sia attraverso l'esecuzione di sistematiche analisi del suolo per razionalizzare l'uso dei fertilizzanti, sia con l'istituzione di un servizio di difesa antiparassitaria guidata ed integrata, in collaborazione il Servizio fitosanitario regionale-Ufficio di Gorizia .



*Centralina meteo per la lotta guidata-integrata, 1993*

Quest'ultima attività viene svolta attraverso un complesso apparato per l'acquisizione dei dati agrometeorologici, composto da una rete di stazioni di rilevamento di ben 14 **centraline**-di proprietà dell'Amministrazione regionale del Friuli V.G. - collegate via radio con una centrale di elaborazione, presso la sede consortile ( attualmente in Cormòns, via Gramsci, 2 ) .

I tecnici con l'ausilio del computer verificano costantemente l'andamento degli eventuali attacchi parassitari, affinché i viticoltori possano intervenire con i trattamenti solo se necessario e con l'uso di fitofarmaci in grado di operare nel massimo rispetto dell'ambiente.

## CONVEGNI E MOMENTI DIVULGATIVI E PROMOZIONALI

*Nell' ambito dell' incarico affidatomi e più in particolare all' art. 2 della Convenzione dd. 17 marzo 2008 il sottoscritto ha partecipato ad incontri e convegni su temi ed argomenti direttamente o indirettamente collegati alla natura dell' incarico stesso.*

*Quanto sopra sia presentando comunicazioni specifiche che intervenendo quale relatore oppure quale coordinatore o moderatore.*

*Va sottolineato che tali interventi devono ricollegarsi anche al precedente incarico di Coordinatore del Gruppo di lavoro vitivinicoltura attivo in seno al **Progetto VALO PT** e che l'esperienza pregressa, maturata in incontri e tavole rotonde in regione ed in Slovenia, ha avuto importanti ricadute sul presente Progetto che, sotto diversi profili, può considerarsi la logica continuità del citato VALO PT di cui garantisce la naturale perpetuazione, impedendo che l'importante lavoro di un biennio possa considerarsi esaurito con la creazione e presentazione delle pubblicazioni in lingua slovena ed italiana.*

*Si ricordano di seguito - indipendentemente se avvenuti in momento appena antecedente la stipula della Convenzione- gli appuntamenti più importanti cui lo scrivente ha partecipato attivamente e cui la stampa ha dato puntuale e forte risalto.*

**18 luglio 2007, Dobrovo (SLO) : Presentazione della pubblicazione “ Edamus, Bibamus, Gaudeamus”, edizione in lingua slovena :**

**“ Progetto Valo-Pt.**

**La presentazione è avvenuta nel castello di Dobrovo, presente fra gli altri l'assessore provinciale Marincic**

**Un libro sui prodotti tipici transfrontalieri**

**“Edamus, Bibamus, Gaudeamus - Jejmo, pijmo in se veselimo**

**(mangiamo, beviamo e divertiamoci)”, questo è il titolo della versione slovena del libro nato all'interno del progetto Valo-PT e presentato al castello di Dobrovo, centro del comune di Brda in**

Slovenia. L'edizione italiana sarà presentata invece il prossimo ottobre.

Il volume nasce con lo scopo di valorizzare e promuovere i prodotti tipici locali, dando risalto alla tradizione e alla cultura culinarie locali. Frutto del lungo lavoro di esperti sia italiani che sloveni, il libro presenta nel dettaglio un elenco dei prodotti tipici delle nostre zone basandosi sui criteri della storicità, dei legami con il territorio, della genuinità, della riconoscibilità e della simbologia.

Il testo riassume l'attività del progetto di “**Sviluppo e valorizzazione dei prodotti tipici dell'area transfrontaliera**” – conosciuto anche come “**Valo-Pt**” – finanziato dall'Unione europea nell'ambito del Programma Interreg III A Italia-Slovenia 2000-2006 e realizzato dalla Provincia di Gorizia in collaborazione con il Kmetijski gozdarski zavod Nova Gorica (l'Istituto per l'agricoltura e le foreste di Nova Gorica).

La presentazione del libro è avvenuta nella prestigiosa cornice del castello di Dobrovo, dove sono intervenuti Branimir **Radikon**, direttore dell'Istituto per l'agricoltura e le foreste di Nova Gorica, e l'assessore provinciale Marko **Marincic**, il quale ha così riassunto il senso complessivo del progetto Valo-Pt: «Il nostro è un territorio estremamente vario e ricco in tutti i suoi aspetti e in questo progetto un ruolo importante spetta all'agricoltura di qualità, non relegata ad attività marginale rispetto agli altri settori economici, ma elevata a espressione di un modo diverso di concepire il progresso, misurato non in termini quantitativi, ma qualitativi».

I contenuti del libro sono stati illustrati da Darja **Zadnik**, collaboratrice dell'Istituto per l'agricoltura e le foreste di Nova Gorica, da Jože **Voncina**, responsabile del progetto per la parte slovena, e da Alja **Hrvatic**, referente dell'Ufficio politiche comunitarie della Provincia di Gorizia. Quest'ultima ha anticipato poi l'iniziativa “**Sapori d'autunno**”, durante la quale verranno offerti nei ristoranti e nelle trattorie delle province di Gorizia e Trieste menù e piatti presenti sul libro.

Il progetto Valo-Pt si sviluppa nelle aree territoriali delle province di Gorizia e Trieste in Italia e nella Regione statistica carso litoranea e Regione statistica goriziana in Slovenia. Vi hanno aderito la maggior parte dei Comuni delle Province di Gorizia e Trieste, nonché varie associazioni di categoria e consorzi sia italiani che sloveni. Valo-Pt punta a migliorare la competitività dell'agricoltura, basandosi sullo sviluppo sostenibile ed eco-compatibile, in linea con la salvaguardia dell'ambiente. Garantisce uno sviluppo coordinato e una valorizzazione dei prodotti tipici, una maggiore informazione ai consumatori, dando un contributo alla sicurezza alimentare e prevede diverse attività di sviluppo, valorizzazione e promozione dei prodotti tipici dell'area transfrontaliera.

Tra le attività svolte ci sono l'elaborazione di particolari tecnologie per la produzione e la

trasformazione dei prodotti tipici, la creazione di un logo, la creazione di materiale promozionale, un sito web, l'analisi e la mappatura dei prodotti tipici esistenti nelle nostre zone e l'elaborazione di strategie di sviluppo dei prodotti. Sono stati individuati otto settori d'intervento: il vino, la frutta, il latte e i prodotti caseari, la carne, le verdure, l'olio, le erbe e i piatti tipici.

*Fonte : Il Messaggero Veneto , 31.07.07*



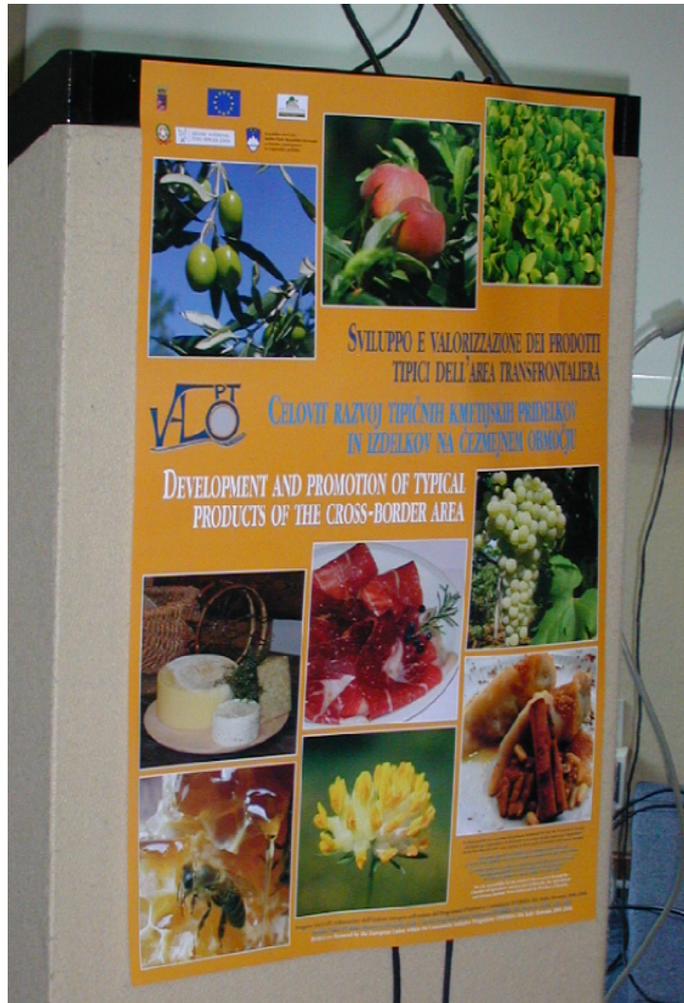
*Dobrovo, 26.07.2007 ; intervento di Claudio Fabbro,  
coordinatore Gruppo di lavoro vitivinicoltura , Progetto Valo PT*

**26 ottobre 2007 , Gorizia : Presentazione della pubblicazione “ Edamus, Bibamus, Gaudeamus” , edizione in lingua italiana :**



*Nell' ambito della presentazione del lavoro il dr. Fabbro ha tenuto una relazione sulla vitivinicoltura transfrontaliera e della regione Friuli Venezia Giulia , approfondendo la realtà della zona del Collio .La relazione è stata supportata da proiezione -con mezzi informatici -curata direttamente dallo stesso*

**11 ottobre 2007 , Duino : Convegno su “ Sviluppo e valorizzazione dei prodotti tipici dell’ area transfrontaliera “**





*Interventi del presidente Enrico Gherghetta, dell' assessore Marko Marincic e di Claudio Fabbro, Duino 11 ottobre 2007*

## **16 gennaio 2008 , Cormòns : Presentazione della pubblicazione “ Edamus, Bibamus, Gaudeamus” , edizione in lingua italiana :**

### **“ Cormòns. Ieri l’ultima degustazione del ciclo. Protagonisti i prodotti tipici La Provincia punta ad ampliare il progetto ValoPt**

**CORMÒNS.** La Provincia di Gorizia sta lavorando al progetto ValoPt 2, l’iniziativa di valorizzazione dei prodotti tipici locali già attuata con fondi Interreg Italia-Slovenia nel biennio 2006-2007.

L’assessore provinciale Marco Marincic, alla presentazione del libro “Edamus, bibamus, gaudeamus”, che raccoglie una sintesi del progetto Valopt 1, ha annunciato che nella nuova edizione, che si spera possa rientrare nella programmazione comunitaria 2007-2013, il territorio coinvolto sarà ampliato e si estenderà a tutta la fascia orientale della nostra regione sino al confine con l’Austria e, a sud, fino a Muggia, con analogha estensione oltre confine.

All’ultima degustazione del ciclo, svoltasi ieri sera nell’Enoteca di Cormòns, Marincic ha riepilogato le tappe del progetto. Realizzato assieme alla Camera dell’agricoltura e delle foreste di Nuova Gorizia, **ValoPt** ha visto la collaborazione di Provincia, associazioni degli agricoltori, consorzi di tutela e per la promozione di prodotti tipici.

I vari prodotti sono stati suddivisi per tipologia: latte e latticini, carne e insaccati, vino, olio, frutta, ortaggi, piante officinali e miele; un’ulteriore sezione è stata dedicata all’enogastronomia. Tutte le piccole produzioni di qualità sono state mappate; sono stati inoltre erogati corsi di formazione e informazione, rivolti ai produttori a tempo pieno e part time. Sono state organizzate, inoltre, degustazioni aperte ai consumatori e alla stampa specializzata ed è stata avviata un’attività di ricerca che ha prodotto il volume “**Edamus, bibamus, gaudeamus**”, per ora stampato in italiano e sloveno, ma a breve anche in versione inglese.

Il professor Alberto Gasparini, presidente dell’Isig, ha presentato una sua ricerca: “Come si mangia in provincia di Gorizia”. Al primo posto nell’indice di gradimento figurano le pizzerie, seguite, a distanza, dalle trattorie.

«La gente preferisce mangiare fuori a cena, di sera, per stare in compagnia e passare la serata insieme – ha raccontato Gasparini –; si bevono poco vino e pochi alcolici durante i pasti. Si preferisce bere un bicchiere in altre occasioni, come per l’aperitivo».

Al termine della fase teorica dell'incontro, i partecipanti hanno potuto accedere alla gustosa fase pratica: la degustazione guidata.

**L'enologo Claudio Fabbro, fra gli autori del volume, ha dato alcune indicazioni sugli abbinamenti fra calici di vino e prodotti gastronomici; poi nei laboratori individuali ognuno, però, ha potuto sperimentare a proprio piacimento.**

Sono stati proposti prosciutto crudo D'Ossvaldo, formaggi aromatizzati della scuola cormonese di Zoff, due latteria, uno di sei e l'altro di dodici mesi, frico croccante, filone arrosto su letto di rucola; tra i vini, scelti fra quelli simili esistenti da una parte e dall'altra del Collio, sono stati esplorati il Tocai, la Ribolla gialla, la Malvasia istriana, il Refosco e una Malvasia macerata tardiva “. (il.pu.)

*Fonte : Il Messaggero Veneto, 17.01.08*



*Cormòns, 16. 01.2008 : Gherghetta, Fabbro e Marincic ( da dx.)*



*Intervento dell'assessore M.Marincic,  
fra Fabbro ( a dx. ) ed il prof. Gasparini*

**30 giugno 2008 , Capriva del Friuli : Convegno su “ Viticoltura di precisione nel Collio”**



*Intervento di C.Fabbro fra M. Marincic ( a dx.) e D. Jarc*

## COLLIO, VITICOLTURA DI PRECISIONE

### **Innovazione al servizio del moderno vigneto Se ne è parlato al castello di Spessa di Capriva in un convegno organizzato dalla Amministrazione Provinciale**

Viticultura di precisione e promozione del Collio : ecco due degli argomenti discussi lunedì 30 giugno al Castello di Spessa.

La Provincia di Gorizia ha infatti organizzato la presentazione di uno studio sperimentale nell'ambito della vitivinicoltura, realizzato con fondi europei stanziati nell'ambito del programma Interreg /Cards –phare Alto Adriatico.

In particolare tale attività è inserita in un ampio progetto che ha come finalità la valorizzazione nel mercato turistico europeo delle risorse endogene del territorio dei partner in ambiti rurali marittimi e montani denominato AMAMO, con leader partner Informest.

La viticoltura di precisione non è una novità: attività simili sono state realizzate in Australia, in America, in Nuova Zelanda e anche nella vicina Franciacorta.

Essa è una strategia innovativa per la gestione aziendale che utilizza tecnologie informatiche avanzate per raccogliere dati relativi ad un vigneto, ma anche alla singola pianta, al fine di razionalizzare la gestione agronomica e la filiera produttiva dell'azienda vitivinicola.

La Provincia , in particolare, grazie alla collaborazione dell'agronomo **Federico Gallopin**, ha acquisito delle "immagini iperspettrali telerilevate mediante volo aereo dedicato". Si tratta di una serie consistente di immagini molto dettagliate di un'area del Collio nella zona di Capriva del Friuli che è notoriamente e storicamente vocata alla vite e che può trovare giovamento dalla rilevazione effettuata.

In particolare si tratta di immagini che, rielaborate al computer, hanno consentito di rilevare la copertura fogliare dei vigneti, che intersecata con i dati delle pendenze e della esposizione solare, ha portato ad alcune considerazioni sulla produttività dei vigneti. Ovviamente – *ha precisato nella sua relazione l'architetto Daniel Jarc dell'Ufficio pianificazione della Provincia* - la fase successiva del lavoro, che non è stata ancora sviluppata e si spera di poterlo fare in un prossimo futuro, è l'interpolazione di tali dati con quelli rilevati in campo (parametri fisico / chimici delle uve, interventi fitosanitari su crittogame e parassiti animali, trattamenti, tipologia di vite mappata, ecc...) Questo

lavoro nel suo complesso dovrebbe dare dei vantaggi ai produttori per intervenire sul vigneto migliorandone la produzione e inevitabilmente ottenendo maggior qualità. Per esempio dando indicazioni per trattamenti fitosanitari mirati o per modifiche delle caratteristiche del vigneto. Il lavoro è sperimentale: sicuramente la natura è imprevedibile e può intervenire a suo piacimento nel modificare le caratteristiche del vigneto. Tuttavia questa sperimentazione, che si sta diffondendo, merita decisamente attenzione e credito e la Provincia di Gorizia spera di poter continuare a lavorare, magari in collaborazione con altri enti del territorio che operano in tal senso, per poter affinare lo studio e migliorarlo.

Nel convegno di Spessa , coordinato dall' agronomo Claudio **Fabbro** , (notevole , nell' occasione, la partecipazione di tecnici e viticoltori anche di altre province ) , si è parlato pure di promozione e valorizzazione del Collio .

Come in precedenza già accennato dall'Assessore alle politiche comunitarie Marko **Marincic** , che ha aperto i lavori, anche l'Assessore al turismo Roberta **Demartin** ha ribadito l'importanza della valorizzazione delle identità, delle peculiarità del territorio. Questa parola diventa il fulcro di ogni investimento : il territorio come bene da divulgare, da promuovere ed da proporre al turista ed al cittadino nelle sue sfaccettature.

Il Collio infatti offre tante cose belle: natura, paesaggio, cultura, sport e enogastronomia. Dare servizi al Collio- con piste ciclabili, riqualificazioni ambientali, interventi informativi- significa creare valore aggiunto a un area che è già bella di per se stessa...

Per fare questo ci vuole una parola magica: fare sistema.

Lavorare tutti assieme – pubblico e privato- per rendere un luogo così ameno un piccolo “paradiso terrestre”.



*Intervento dell' assessore Roberta Demartin, Capriva 30.06.2008*

## ***MANIFESTAZIONI ED INIZIATIVE VARIE***

*Si indicano di seguito alcune manifestazioni, nonché altre iniziative ideate o curate da imprenditori agricoli singoli o associati , che rivestono particolare importanza per il settore vitivinicolo ed enogastronomico del Collio e che meriterebbero di essere ulteriormente arricchite .*

### ***FESTA PROVINCIALE DELL’UVA, Cormons***

*Appuntamento tradizionale di settembre, con sfilate carri, convegni etc.*

### ***GUSTI DI FRONTIERA , Gorizia***

*Iniziativa autunnale di rilevante successo e richiamo d’enoturisti , sia italiani che austriaci e soprattutto sloveni.*

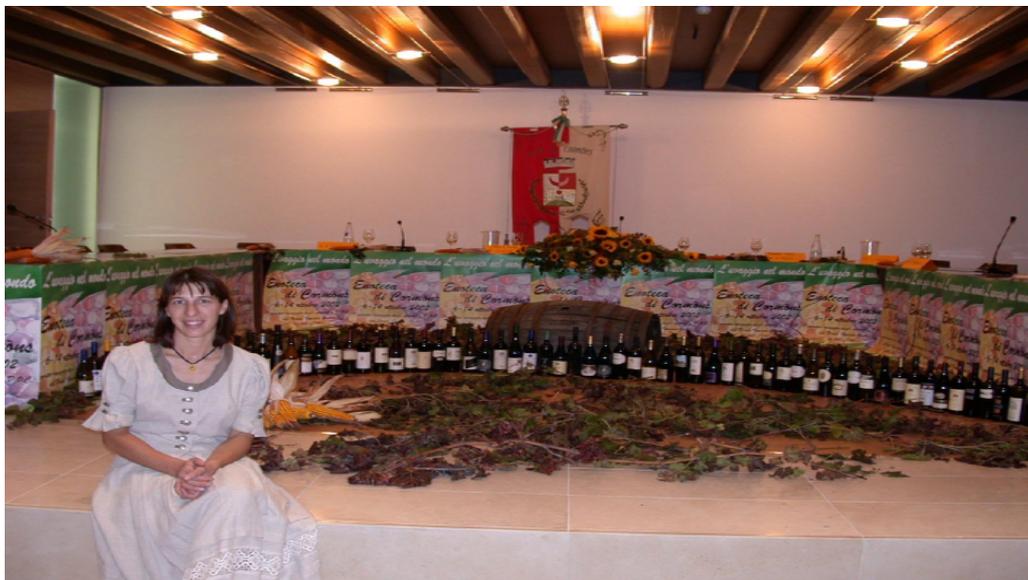
*Punto di debolezza : la modesta fruizione di un sito importante quale è il Castello di Gorizia.*



*Gusti di frontiera 2006*

## ***RASSEGNA UVAGGI NEL MONDO, Cormòns***

*Manifestazione autunnale che si svolge ininterrottamente dal 1996 a Cormòns , con forte richiamo di addetti ai lavori, soprattutto dl Triveneto e sloveni.*



*Uvaggi nel Mondo*



*Uvaggi nel mondo, 2007 : autorità e relatori  
(Gherghetta, Patat, Valentini, Fabbro, da dx.)*

**CORMONS, UVAGGI NEL MONDO 2007  
La storia del vino raccontata da Valentini**

*Anche gli assessori Marsilio e Gherghetta all'inaugurazione*

E' stata inaugurata mercoledì 10 settembre scorso (2007, n.d.r.) , davvero in grande stile , la 12<sup>a</sup> mostra-assaggio Uvaggio nel mondo, alla presenza di autorità regionali e non solo . C'era infatti l'assessore all'Agricoltura Enzo Marsilio, i consiglieri regionali Maurizio Paselli e Mirio Bolzan, il presidente della Provincia di Gorizia Enrico Gherghetta, il sindaco di Cormòns Luciano Patat e l'assessore comunale all'Agricoltura, turismo e commercio Giorgio Cattarin, oltre a tantissimi produttori di tutte le zone DOC . La serata, nella sala civica del Comune, si è aperta con una tavola rotonda sul tema "*Le radici del vino e della gastronomia*", argomento sviscerato con grande maestria da Angelo Valentini, enobibliofilo, enologo, erborista e oxologo ( ovvero esperto d'aceti) . (\*)

Dopo i vari interventi ed il ricco dibattito la serata è proseguita nei locali dell'Enoteca, dove state inaugurate la rassegna Uvaggio nel mondo, con la presenza di ben 100 uvaggi regionali e di altri vini da uvaggio nazionali ed esteri, e la mostra fotografica di Umberto Pelizon "*Vinnaioli, uomini di confine*". Il presidente dell'enoteca Dario Raccaro, intervistato a caldo, ha espresso la massima soddisfazione sia per le adesioni che per i contenuti del convegno inaugurale : «La prima serata ha richiamato un pubblico da grandi occasioni, che ha applaudito ripetutamente il dr. Valentini rivelatosi un vero e proprio pozzo di scienza enologica . Ogni sera sono in programma degustazioni guidate su prenotazione oltre agli assaggi pomeridiani nei giorni feriali e anche mattutini nei giorni festivi».

Una sinergia con il Collio sloveno non soltanto per lo sviluppo in campo vitivinicolo, ma anche per il rilancio del settore ricettivo e turistico. È quanto è stato ribadito domenica 14 sera nel corso del convegno "*Progetto di sviluppo vitivinicolo Collio-Goriska Brda: la valorizzazione del territorio attraverso vini e uvaggi*", tenutosi oltre confine nell'ambito delle manifestazioni della dodicesima edizione della mostra-assaggio "Uvaggi nel mondo" curata dall'Enoteca di Cormòns. La serata ha compreso una degustazione guidata di prodotti della Goriška Brda. Il tema sarà riproposto sabato 27, in enoteca, con la tavola rotonda su "*Collio e Brda, insieme per un futuro migliore*".

La rassegna enologica e culturale cormonese si protrarrà fino a lunedì 29 e propone oltre 100 uvaggi regionali e di altri vini da uvaggio nazionali ed esteri. Ogni sera sono previste degustazioni guidate su prenotazione, oltre agli assaggi pomeridiani nei giorni feriali (17-21, escluso il martedì) e anche mattutini

nei giorni festivi (11-13).

Tra gli eventi collaterali, da ricordare la serata organizzata per mercoledì 17, dalle 20, assieme alla casa portoghese Amorim, con la presentazione dei vini Porto a cura di Carlos Santos e una relazione di Miguel Cabral su "Il gusto di tappo". Domenica 21, invece, dalle 17 degustazione di uvaggi con gli autori di "Vino e benessere", simpatico volumetto scritto a quattro mani da Duilio Canderan e Carlo Rubbia sui benefici derivanti dalla corretta assunzione della bevanda vino.

Lunedì 22, poi, spazio alla Toscana: dalle 20, degustazione guidata dei vini della zona doc Bolgheri.

Venerdì 26, quindi, alle 17, degustazione guidata in lingua inglese "Wine tastings".

domenica, alle 13, concerto-aperitivo jazz con il duo Andrea Massaria e Mario Cogno. Lunedì, infine, alle 20, alla scoperta delle Marche con gli assaggi proposti dall'enologo Giancarlo Soverchia.

C.S., CF, 15.10.07

**(\*) Angelo Valentini,**

Direttore Commerciale delle cantine Lungarotti "*La storia del libro De salubri potu dissertatio di Francesco Scacchi*".

Enobibliofilo Erborista, Enologo, Oxologo di formazione fabrianese (Istituto Agrario Giuseppe Vivarelli) nativo di Sigillo (PG) oggi risiede a Perugia. Già consulente di importanti cantine italiane, attualmente riveste il ruolo di Direttore Commerciale delle cantine Lungarotti di Torgiano (PG).

Valentini si definisce Enobibliofilo in virtù della sua consolidata ed ormai importante esperienza di conoscitore e collezionista di libri antichi. La sua biblioteca privata assomma alcune migliaia di libri. Valentini ha raccontato le vicissitudini di una copia del libro di Francesco Scacchi. Sul finire del 1997 la famiglia Lunelli dà mandato di acquistare una copia del *De salubri potu dissertatio* di Francesco Scacchi (1622) in vendita all'Asta di Sotheby's di Londra. L'asta si ferma alla ragguardevole cifra di 14.000 Sterline aggiudicando il libro di Francesco Scacchi a Franco Lunelli (Casa Vinicola Ferrari Spumanti). Perché la più importante casa spumantistica italiana decide di battere ogni altra offerta e comprare un libro ai più sconosciuto? La notizia fa il giro delle principali testate giornalistiche di mezzo mondo. Poche sono ancora le conoscenze su quest'opera, il libro è in latino, la rarità del volume (si parla di poche copie al mondo) lo ha fatto dimenticare fino ad oggi. Si verrà a sapere poi che il medico fabrianese autore del libro è dotto del bere sano ovvero del giusto modo di bere e di quali siano le bevande salutari. Tra i capitoli di questo libro si trova una importante testimonianza del modo di fare i vini frizzanti (o spumanti)

proprio in quegli anni, il secolo XVII in cui in Europa si fa risalire la nascita dello Spumante o Champagne (in Francia). E così si spiega anche il piccolo mistero del perché una azienda spumantistica come quella guidata dalla famiglia Lunelli, sempre attenta alla ricerca delle origini dello spumante e di tutto ciò che gli ruota attorno abbia puntato tanto su quell'opera. Successivamente un'altra copia del raro libro di Scacchi è stata reperita anche dal nostro Valentini, copia in ottimo stato di conservazione (esposta in occasione del Convegno) e che è servita da fac - simile per la ristampa anastatica realizzata nel 2000 dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Fabriano e Cupramontana e di cui Valentini è stato uno dei principali promotori. L'orgoglio delle origini agricole coniugato con la profonda cultura classica ha fatto da filo conduttore, nella lunga e appassionata prolusione al convegno di Valentini, per raccontare la passione che muove un bibliofilo nel raggiungere un determinato libro.

### **Quando il Papa fu nominato sommelier**

**Angelo Valentini nell' '81 consegnò il riconoscimento al Santo Padre che gli disse: "Cosa significa sommelier?".**

**Il consulente della Lungarotti, al Vinitaly, spiega come è cambiato il modo di interpretare il vino**

La tasta de vin al collo, la nomina a sommelier onorario e un sorriso che comunicava tutto. E' un'immagine storica di Giovanni Paolo II 24 anni fa, quando una delegazione dell'Associazione Nazionale Sommelier ebbe l'onore di essere ricevuta dal Santo Padre.

In quella delegazione, era il 1981, c'era anche Angelo Valentini (ai tempi consigliere nazionale dell'Ais) e quel giorno lo custodisce come uno dei suoi ricordi più belli.

"In occasione di un congresso nazionale dell'Associazione Nazionale Sommelier - ricorda Valentini nei dettagli - mi venne in mente, in quanto consigliere nazionale dell'Ais, di consegnare un riconoscimento al Pontefice. Chiedemmo se ci potesse ricevere - prosegue - ai tempi c'era Monsignor Monduzzi. Mi risposero di sì, parlerai con il Papa mi dissero. Ero molto emozionato. Giovanni Paolo II mi si avvicinò e io gli dissi 'Santo Padre accetta di essere nominato sommelier onorario?'. E lui, con quella sua parlata tra l'italiano e il polacco, mi rispose 'Ma cosa significa sommelier'. Per fortuna - spiega Valentini - che ero preparato e gli spiegai che deriva da soma. Da somaro portatore di soma a sommelier portatore di vino.

Mentre riporta alla mente quel giorno, attraversiamo i padiglioni della 39esima edizione del Vinitaly. Quasi ogni dieci passi Valentini, senza interrompere il racconto, lancia un sorriso ad un sommelier che ci incrocia o ad un produttore che lo saluta con un cenno della mano.

Si può dire che qui lui è un'istituzione, "ci sono da sempre", sentenza mentre constata di essere arrivato anche lui alla 39edizione della fiera del vino.

Una vita dedica al nettare degli Dei, ma non solo. "Ho 34 collezioni - spiega - Trentaquattro mila scatole di latta, attraverso le quali posso anche ricostruire la storia dei matrimoni dei reali inglesi. Una cinquantina di presepi, auto d'epoca, uova e una collezione di libri di quasi 6 mila volumi".

Proprio grazie a questi testi Valentini ricostruisce la storia, cosa che secondo lui tutti dovremmo fare: "Siamo un popolo di esterofili - spiega con amarezza - trascuriamo le nostre origini. Ad esempio, per quanto riguarda il vino, invece di sommelier dovremmo dire bottigliere o coppiere. Presso le corti pontifici c'erano il coppiere che versava il vino al padrone e il bottigliere che conservava le bottiglie. Invece siamo andati a prendere un termine francese".

Rientra tutto in un modo di interpretare il vino in cui Valentini non si riconosce: "Si guarda più alla quantità che alla qualità. Anche questo Vinitaly è diventato una vetrina, si beve con naso ed occhi e alla fine con la bocca. Io il vino lo considero soggetto e non oggetto. Per questo non mi stanco mai di conoscere, perché dietro ad un vino c'è una storia, quella del vitigno e della bottiglia. Non bisogna limitarsi a vedere se ha 3 grappoli, o 3 foglie o 3 bicchieri. Le guide spesso pompano i vini che non meritano il successo che poi gli decreta un pubblico legato alle apparenze".

Alla fine della chiacchierata, quando siamo vicini allo stand della Lungarotti (la casa vinicola per la quale fa il consulente) Valentini tira fuori il suo biglietto da visita, il mio santino lo chiama, e dice: "Qui c'è scritto agronomo, enologo, enobibliofilo, oxologo (scienza che studia aceti balsamici) ed erborista. Ma la parola che mi descrive meglio è una sola: curioso". Una parola magica che all'età di 78 anni gli permette di guardare le cose con lo sguardo di un bambino alla scoperta del mondo.

***LIKOF, San Floriano***

*Manifestazione di fine maggio, di rilevante successo e richiamo d'enoturisti , sia italiani che austriaci e soprattutto sloveni.*



*Likof 2007*

*Punto di debolezza : la modesta fruizione di un sito importante quale è il Castello Formentini .*



*Likof 2008*

**San Floriano.  
La prospettiva di sviluppo economico e turistico in un convegno nell'ambito del  
Likof  
Collio, un distretto rurale transfrontaliero certificato**

**SAN FLORIANO.** Un prestigioso passato e un futuro pieno di prospettive. La storia del Collio è ricca di momenti importanti, a volte difficili, vissuti al di qua e al di là del confine. Le frontiere non hanno mai ostacolato la bellezza di un paesaggio davvero “senza prezzo”. Un’area che potrebbe diventare adesso un “distretto rurale transfrontaliero certificato”. “Il Collio storico fra passato e futuro” è stato il titolo della tavola rotonda che si è tenuta a San Floriano del Collio nell’ambito del tradizionale Likof. Sono intervenuti quali relatori il professor Alessio Stasi (su storie e tradizioni del Collio), il professor Francesco Marangon (su aspetti socio-economici del territorio) e l’ingegnere-enologo Silvan Persolja (su Goriska Brda: evoluzione della viticoltura), con il coordinamento dell’agronomo **Claudio Fabbro**. Stasi ha sinteticamente ripercorso i principali avvenimenti storici che hanno caratterizzato queste terre. È stato soprattutto il periodo feudale a lasciare rimanenze sul territorio.

Marangon ha invece illustrato la struttura socio-economica del Collio, approfondendo l'aspetto della vitivinicoltura e del turismo, prima di chiudere con importanti considerazioni sul paesaggio e lanciando alcune proposte. Dall'analisi è emerso che il Collio è un luogo sempre più scelto per vivere. I dati demografici del Collio, evidenziati dal professore, dimostrano un significativo aumento della popolazione negli ultimi anni (pari a 15.689 residenti nel 2007). È un luogo altamente vocato all'agricoltura di pregio (37% delle imprese sono agricole). Qui il valore aggiunto del comparto agricolo è molto superiore rispetto al dato nazionale (quasi 6% rispetto al 2%). Il settore trainante è sicuramente quello vitivinicolo, forte di oltre 500 aziende, di una superficie Doc Collio pari a 1.400 ettari, e una produzione di 73 mila ettolitri. Il Collio (senza Gorizia) offre circa 800 posti letto, registra 10 mila arrivi e 22 mila presenze.

Dopo l'analisi, il professor Marangon ha lanciato alcune idee-proposte per sviluppare assieme l'area. Ha ricordato le possibilità offerte alle aziende dal piano di sviluppo rurale dell'agricoltura (in particolare attraverso i progetti integrati territoriali), l'ipotesi di costituire i distretti rurali, l'opportunità degli strumenti di certificazione, il marketing del Collio, il progetto Judrio-Versa, la collaborazione tra i corsi di viticoltura ed enologia dell'Università di Udine e Nuova Gorizia. Ha quindi proposto per Collio isontino e Brda sloveno la costituzione di un distretto rurale transfrontaliero certificato.

La relazione di Persolja ha quindi approfondito l'evoluzione della viticoltura nel Collio sloveno. Dopo il convegno è stata inaugurata la festa in piazza, alla presenza del sindaco Adriano Corsi e della **vice-presidente della Provincia, Roberta Demartin**. Al circolo Sedej è stata allestita una mostra fotografica in bianco e nero, dagli anni Sessanta ai tempi nostri, curata dall'appassionato locale Silvano Pittoli, mentre Cristina Coari era presente con il suo recente e attualissimo libro "Bye bye Tocai", che sarà presentato prossimamente anche a Cormòns.

*Mara Bon*

MV 26.05.08

## **CONSORZIO VINI DOC COLLIO**

*E' da ritenersi la realtà associativa con la quale prioritariamente verificare le ipotesi operative per il comparto tecnico-promozionale da attuarsi nell'area.*

*Diverse sono state le iniziative promozionali del Consorzio ( Vinitaly Verona, Salone internazionale del mobile Milano, Premio Attems etc.) .*

*“Uno dei fascino dei Collio bianchi sta nelle loro variazioni. Come la musica... i grandi vini, sono sostantivi e quindi indeclinabili , sono proprio una liquidità musicale. Avrai esultanza nel berli, di diversi produttori, provenienze ed annate. Ciascuno capace di un suo personalissimo racconto. Rileverai i pregi dell'intreccio, terrea per terra, vignaiolo per vignaiolo, di vitigni a volte autoctoni a volte internazionali”.*

**GINO VERONELLI**

“Variazioni sul Collio” in “Collio, i volti di una terra”  
Edizioni Gribaudo, 2005.

Quanto bene ha fatto Gino Veronelli all'enologia friulana! ...e a tutti noi vignaioli italiani. E' stato il primo grande scopritore/comunicatore della qualità dei nostri vini. Stretti all'estremo confine orientale d'Italia, ci ha fatto conoscere nel mondo, orgoglioso della nostra (e sua) cultura contadina votata alla semplice dedizione alla terra e alle viti. Quell'insegnamento ce l'abbiamo dentro.

Oggi, dopo più di quarant'anni vissuti pienamente (l'immagine “L'Unico Bianco che amo” di Oliviero Toscani, lo sciame di **Vespe giallo ribolla** che girovagano per le colline del Collio e per le strade delle principali città italiane...), il Consorzio Collio dà il via ad una nuova prestigiosa collaborazione con la corregionale azienda Moroso Spa che da 1952 progetta e realizza divani, poltrone e complementi di arredo firmati dai designer più qualificati.

Una strategia di promozione che abbina eccellenza con eccellenza, vino e design, sapienzialità

contadina e perfezione artigiana con lo sguardo rivolto al mondo, al mercato globale. Un altro passo che punta a creare progetti di collaborazione e marketing al vertice della produzione regionale.

Il primo evento del Consorzio Collio con Moroso Spa sarà l'allestimento dell'Enoteca del Collio dedicata agli ospiti dello stand Moroso al **Salone Internazionale del Mobile** in calendario a Milano dal 16 al 21 aprile (Pad. 8 - Stand C25/D24). I visitatori potranno degustare una selezione di dieci grandi vini bianchi da autoctoni (Ribolla gialla e Tocai friulano), internazionali (Pinot Grigio e Sauvignon) e l'uvaggio bandiera della zona doc, il "Collio". Agli interessati il Consorzio Collio metterà a disposizione, per tutte le giornate del Salone, anche un preparato staff che potrà soddisfare ogni curiosità riguardo ai vini e territorio"

*(c.s di Cristina Burcheri,p/c Consorzio, aprile 2008 )*

## **PREMIO COLLIO-ATTEMS**

Alla cerimonia al Kinemax è seguita la proiezione di un corto girato negli anni 50 da Macedonio a San Floriano

Premio Collio, ecco i vincitori

Sono la ricercatrice Tiziana Muzzatti e il giornalista Alfonso Di Leva

La ricercatrice Tiziana Muzzatti e il giornalista Alfonso Di Leva sono i vincitori della quinta edizione del Premio Collio, organizzato dal Consorzio tutela vini Collio con la collaborazione di Transmedia, il patrocinio del Comune e il sostegno della Cassa rurale e artigiana di Lucinico Farra e Capriva. Il riconoscimento è attribuito a una tesi di laurea o dottorato di ricerca e a un articolo che hanno contribuito sul piano scientifico, applicativo e divulgativo alla viticoltura, all'enologia e alla valorizzazione del territorio. A decidere i vincitori del premio, dedicato alla memoria del primo presidente del Consorzio, Sigismondo Douglas Attems, è stata la commissione formata da Patrizia Felluga, presidente del Consorzio, Angelo Vianello, preside della facoltà di Agraria dell'Università di Udine, ed Enrico Peterlunger, presidente della Commissione didattica in Viticoltura ed enologia e dell'associazione regionale dei giornalisti agricoli, agroalimentari, ambientali e del territorio. Tra tutte le tesi è stata scelta quella di Tiziana

Muzzatti in quanto “indaga un tema di grande attualità, concernente la tutela delle Indicazioni Geografiche fra legislazione comunitaria e accordi Trips. La trattazione dell’argomento mette bene in evidenza i nodi e le problematiche che possono sorgere nell’applicazione di norme che sono state formulate in contesti culturali e giuridici diversi”. Nella motivazione del premio di Alfonso Di Leva, responsabile Ansa per la regione, si legge invece: “Ha sempre avuto un occhio di riguardo per il Collio e per tutto il settore della vitivinicoltura regionale. Grazie alla sua sensibilità e attenzione al nostro mondo, con i suoi mille problemi ma anche alle sue tante, belle soddisfazioni e riconoscimenti, ha portato al centro dell’attenzione il mondo del vino di qualità”. Inoltre un pensiero speciale è stato rivolto ai sindaci di Capriva, Cormòns, Dolegna, Farra, Gorizia, Mossa, San Floriano, San Lorenzo, che hanno ricevuto direttamente dai vignaioli la bandiera del Collio. La premiazione è stata l’occasione per assistere alla proiezione del cortometraggio “Francesca”, girato nel 1963 dal regista Francesco Macedonio. Il filmato, interpretato da Mirella Aguzzoni e Walter Birsa, con Alvise Duca operatore, racconta la storia di un amore impossibile tra un ragazzo di famiglia operaia e una ragazza della ricca borghesia goriziana. I due fanno una gita in bici a San Floriano, dove sono girate la maggior parte delle scene. Alla fine della cerimonia, a cui sono intervenuti fra gli altri il sindaco Romoli e il prefetto De Lorenzo, è seguito un brindisi nella Corte Bratina, tra le sedie Little Albert di Moroso e le Vespa color giallo ribolla ideate dal ristoratore Josko Sirk e dal vignaiolo Edi Keber. **(f.s.)**

*Fonte : MV 28.06.08*

## ***VINO DELLA PACE, Cormòns***

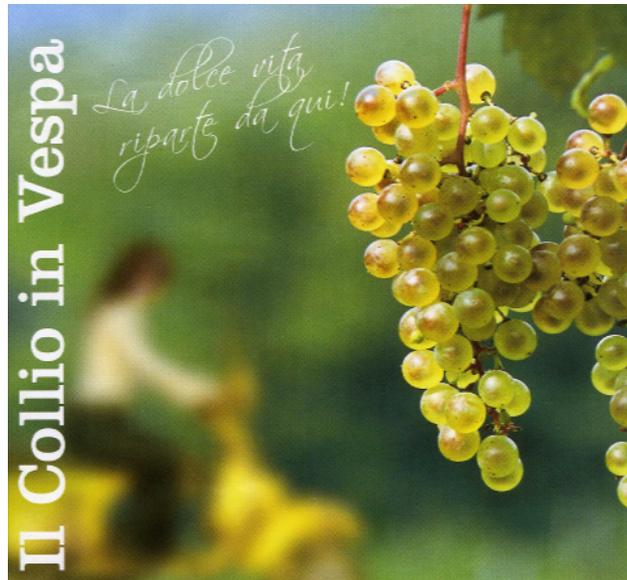
*Manifestazione a cura della Cantina Produttori che nella prima decade di settembre richiama a Cormòns soprattutto addetti ai lavori e giornalisti di settore nazionali ed esteri. Un momento di grande effetto mediatico è la successiva “ Vendemmia nella vigna del mondo “ , adiacente alla Cantina.*



*Il direttore della Cantina Produttori, Luigi Soini, con allieve del Collegio del Mondo Unito di Duino intervenute alla vendemmia nella Vigna del Mondo (foto archivio Claudio Fabbro, s.d. )*

## ***IL COLLIO IN VESPA***

*Iniziativa del ristoratore Josko Sirk ( La Subida) e del vignaiolo Edi Keber( Zegla) , decollata in sordina ma di crescente interesse.*



*Collio in vespa : depliant a cura di Sirk & Keber*

CORMONS

## Dalla Finlandia per conoscere il Collio

**CORMONS.** Dalla Finlandia per conoscere il Collio.

L'interesse per le risorse enogastronomiche dell'Isontino richiama notoriamente da tempo enoturisti italiani e del bacino mitteleuropeo.

Ora pare che l'attenzione per prodotti e produttori del territorio, di certo rivitalizzato dopo la caduta dei confini, sia addirittura forte e crescente in Paesi lontani migliaia di chilometri e sicuramente dissimili per usi, costumi e tradizioni.

E il caso della Finlandia, da cui proviene un gruppo di operatrici del settore e della comunicazione che si fermerà a lungo nelle varie regioni viticole italiane e che ha voluto maturare la prima esperienza proprio nel Cormonese.

Le gentili ospiti dell'Europa del Nord hanno trovato nella segretaria dell'Enoteca di piazza XXIV maggio, Elena Orzan, una collaboratrice preziosa anche per la sua ottima e non diffusa conoscenza della lingua finlandese e così, con una guida preparata e poliglotta, hanno potuto visitare cantine e vigne, riempiendo d'appunti le proprie agende.

Il gruppo, ricevuto dal presidente Raccaro, era guidato dalle manager Kaisa Mandelin e Sanna Raunio di Helsinki.

Dopo l'esperienza nel Collio si è già trasferito a Roma, che fungerà da "campo base" per ulteriori esperienze italiane.



Le operatrici finlandesi all'azienda Edi Keber di Zegla

ISONTINO

Messaggero Veneto

VENERDÌ 1 AGOSTO 2008

*Collio in vespa (da Il Messaggero Veneto, 01 agosto 2008)*

*Alla data odierna oltre una quarantina di "Vespe" di colore giallo (richiama il colore della Ribolla, gialla- appunto) sono state richieste da produttori, agriturismi, ristoranti etc., da assegnarsi alla propria clientela per spostarsi nel Collio.*



*Operatrici finlandesi all' az. E.Keber di Zegla, Cormòns, luglio 2008*



*Cristina Polencic, vignaiola in Plessiva di Cormòns  
e testimonial di **Collio in vespa***

## **CONCLUSIONI**

*La presente relazione reca alcune osservazioni e considerazioni sullo stato dell'arte della vitivinicoltura ed enogastronomia del **Collio** nell'ambito della realtà più vasta del cosiddetto **Collio storico**.*

*Prende altresì in esame una serie di problemi legati al paesaggio ed ipotizza talune soluzioni utili per migliorarne l'immagine, la logistica e la funzionalità.*

*Ampio spazio viene riservato al settore dell'agriturismo, della cooperazione, dell'associazionismo, nonché a manifestazioni ed iniziative collaterali varie da ritenersi meritevoli di perpetuazione, ancorché con integrazioni migliorative.*

*Sulla base dell'esperienza pregressa lo scrivente rappresenta la propria disponibilità ad intervenire quale relatore o coordinatore o moderatore in convegni "ad hoc" che l'Amministrazione Provinciale di Gorizia intendesse organizzare al fine di svilupparne i contenuti.*

*Quanto sopra avvalendosi di personale strumentazione (PC portatile, proiettore digitale, attrezzature connesse) con predisposizione autonoma di programmi in power point.*

*Lo scrivente s'impegna altresì a riprendere la presente relazione in momenti successivi, integrandola sulla base di elementi nuovi di cui venisse a conoscenza nell'ambito della propria professione.*

*Claudio Fabbro  
agronomo, enologo, giornalista*

## Bibliografia

AA-VV. : “ *Noi e il Collio- Mi in Brda* “ – Provincia di Gorizia, 1990

Fabbro C. “ *Il Vigneto Friuli dall’ arrivo dei Romani alla partenza del Tocai* “ , Ducato Vini Friulani, Udine 2005

Moretti A., Marangon F., Bon M. : “ *Elementi di analisi per la definizione del piano di marketing turistico del Collio* “, Provincia di Gorizia, 2006

AA.VV. : “ *Edamus, Bibamus, Gaudeamus* “- Progetto Valo-PT - Provincia di Gorizia e Camera per l’ Agricoltura e le Foreste della Slovenia- Istituto per l’ Agricoltura e le Foreste Nova Gorica, 2007

## Sitografia

[www.regione.fvg.it](http://www.regione.fvg.it)

[www.go.camcom.it](http://www.go.camcom.it)

[www.gorizia.org](http://www.gorizia.org)

[www.agriturismofvg.it](http://www.agriturismofvg.it)

[www.enoportale.it](http://www.enoportale.it)

[www.focuswine.it](http://www.focuswine.it)

[www.cittadelvino.it](http://www.cittadelvino.it)

[www.collio.it](http://www.collio.it)

[www.collioline.it](http://www.collioline.it)

[www.cormonsincontriamoci.it](http://www.cormonsincontriamoci.it)

[www.mtvfriulivg.it](http://www.mtvfriulivg.it)

[www.isontino.com](http://www.isontino.com)

[www.gois.it](http://www.gois.it)

[www.brdacollio.com](http://www.brdacollio.com)

[www.claudiofabbro.it](http://www.claudiofabbro.it)

[www.claudiofabbro.it](http://www.claudiofabbro.it)

[claudiofabbro@tin.it](mailto:claudiofabbro@tin.it)

Gorizia, 27 agosto 2008