

# ***CHIOPRIS VISCONE***

***“ Città del Vino ”***

***nel cuore del***

***VIGNETO FRIULI***

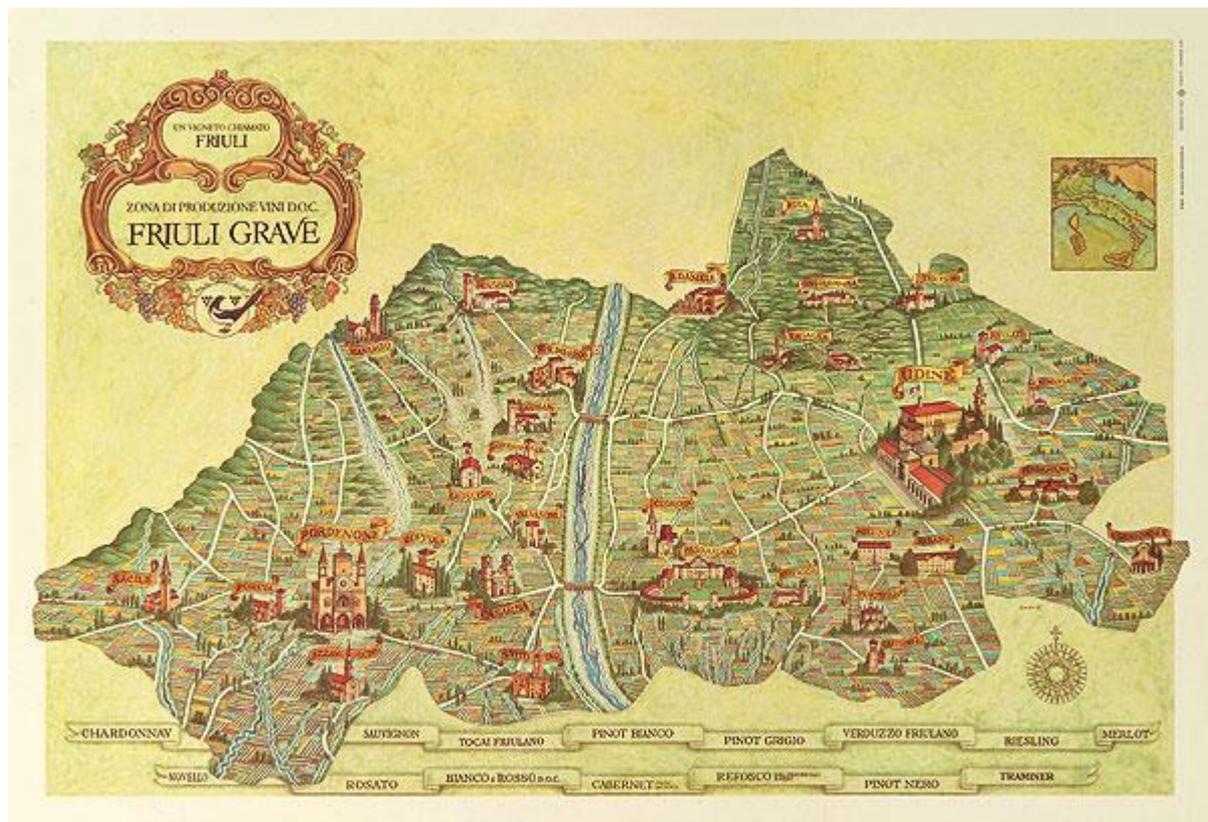
***di Claudio Fabbro***

Terre del Vino , dopo aver dedicato due speciali alle prestigiose aree del Collio ( Città del Vino di Dolegna ) ed all’ altopiano del Carso (Duino Aurisina ), dedica il numero d’apertura 2009 ad una piccola realtà di pianura la quale, seppur insistendo territorialmente nella DOC FRIULI GRAVE , in realtà respira microclimi e filosofie produttive che le derivano dal fatto di trovarsi a stretto contatto di gomito con la DOC AQUILEIA, l’ ISONZO , i COLLI ORIENTALI DEL FRIULI ed infine il medesimo COLLIO.

Trattasi di denominazioni blasonate che da Chiopris Viscone possono essere raggiunte in meno di mezz’ora e la posizione logisticamente felice rappresenta un unicum per l’ enoturista .

Siamo nel cuore delle cosiddette “ Grave” , l’ area DOC più robusta del Friuli enoico .

Vediamo di conoscerla dal di dentro, dando voce ai protagonisti del passato e del presente locale.



## GRAVE DEL FRIULI

### Terre vocate alla vite ed al buon vino

“ La qualità di un vino dipende essenzialmente da alcuni fattori primari: la natura del suolo, l'esposizione, il clima, il vitigno. Tutti questi elementi – *ci confermano i tecnici dell' attivissimo Consorzio di Tutela Vini DOC FRIULI-GRAVE che ha sede in Pordenone*- sono presenti nelle Grave dove il terreno, il sole e la vite hanno stretto la loro alleanza.

Le Grave si estendono su una vasta superficie (circa 6.500 ha) del Friuli Venezia Giulia, a cavallo del fiume Tagliamento, tra le province di Udine e Pordenone.



*Famiglia contadina della Chiopris Viscone d'altri tempi.....*

L'alta pianura friulana, a ridosso dell'arco prealpino, è caratterizzata da un paesaggio naturale di spiccata originalità: i "magredi" o "grave". Si tratta di un'ampia zona formata dai grandi conoidi alluvionali dei fiumi Meduna, Cellina e Tagliamento. Nel corso di millenni essi hanno depositato enormi quantitativi di materiale calcareo-dolomitico, strappati alla montagna dalla forza delle acque e trascinati a valle lungo il loro letto.



**L'intera pianura poggia su un terreno alluvionale, grossolano nella parte più settentrionale, più minuto man mano che i fiumi proseguono il loro corso, fino ad arrivare a ridosso della costa.**



**Le montagne, oltre ad aver dato origine al terreno delle Grave, danno riparo dalle correnti dei venti freddi provenienti dal nord “**

## **RINO VIRGINIO, MEMORIA STORICA**

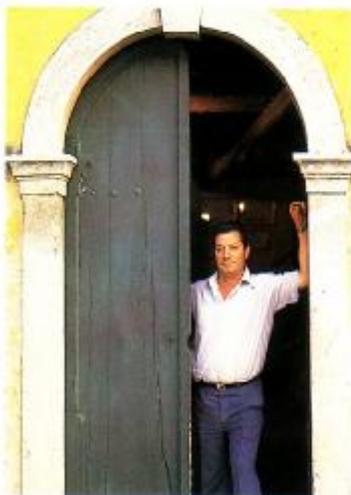
“ L'effetto benefico della presenza del mare Adriatico – *ci conferma Rino Virginio, un tecnico pratico di Chiopris Viscone che dal 1966, per tanti anni, diresse la storica azienda locale BRUNNER in cui sin dall' '80 si pratica una viticoltura di qualità, -ha concorso alla creazione di un clima particolarmente adatto alla coltivazione della vite. Vi è però un'altra ragione che rende le Grave adatte ad una produzione di qualità.*

*Quella che segue è la riproduzione di un vecchio depliant aziendale , anni '80.*

*Ritrae alcune fasi dell' imbottigliamento a mezzo Centro enologo mobile ed al centro, in bianco nero, Rino Virginio*

# BRUNNER

## Azienda Agricola in Chiopris



Rino Virginio, amministratore dell'azienda.

### NOTIZIE GENERALI

Circondata a nord-ovest dal torrente Torre, limitata ad est dallo Judrio, attraversata verso sud dal Corno, si trova la proprietà Giovanni Brunner, di antiche e prestigiose origini, che sin dai primi anni del 1800 ha sempre privilegiato la vite, pur aggiornando costantemente tecniche produttive di cerealicoltura e di altre colture agrarie pregiate.

Il terreno di questo luogo è di origine alluvionale, ricco di sostanze nutritive, di medio impasto, tendenzialmente sciolto per abbondanza di ghiaia mista ad argilla.

Volutamente contenute sono le rese unitarie, con adeguate potature che, se da un lato castigano la vegetazione, dall'altro consentono equilibri zucchero-acidi e componenti aromatiche di tutto rispetto.

Il clima è mite, senza grossi sbalzi anche per la buona ventilazione naturale del territorio.

L'Azienda Brunner, pur estendendosi su oltre 150 ettari di terreno, ne ha riservato a vigneto specializzato solo una ventina, quelli cioè ritenuti più idonei e vocati.

Dal 1966 le redini dell'Azienda sono saldamente tenute dalle mani esperte di Rino Virginio, tecnico bravo e dinamico, che molto ha contribuito a consolidare l'immagine "Brunner". Accanto al tradizionale mercato della damigiana, diretta alle trattorie regionali ed alle famiglie della zona, l'Azienda Brunner ha affrontato negli ultimi anni, in collaborazione con il Centro Enologico Mobile, l'imbotigliamento di oltre 50 mila bottiglie all'anno, per soddisfare diverse richieste provenienti da tutto il nord-Italia, non trascurando peraltro una ridotta ma qualificata produzione di spumante.

Il "Brunner Brut", ottenuto da vino-base Pinot bianco spumantizzato con il metodo Charmat, presenta un profumo etero-vinoso con particolare sapidità, freschezza e versatilità, da farne eccellente compagno da "tutto pasto" sia con antipasti di frutti di mare che piatti di pesce con salse, lessato ed arrosto.

### LE GRAVE DEL FRIULI

Le "Grave del Friuli" rappresentano una felice denominazione di origine controllata di pianura posta a cavallo fra le provincie di Udine e Pordenone. Con una costituente geologica a prevalenza ghiaioso sassosa, priva dunque d'alcun ristagno d'umidità ed altamente dotata di microelementi molto graditi alla vite.



La Villa Brunner.

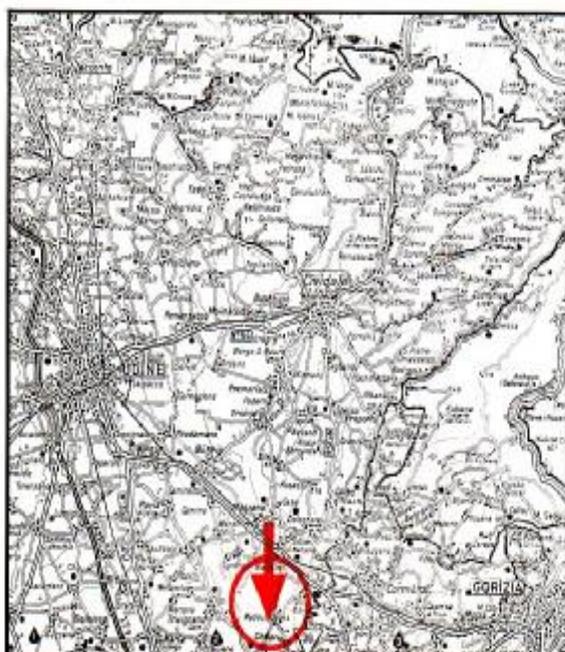
Qui la viticoltura ha radici antiche, registrandosi una buona consistenza di vitigni autoctoni (Tocai Friulano, Verduzzo Friulano, Refosco dal Peduncolo Rosso) francesi (Pinot Grigio, Bianco e Nero, Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, Chardonnay e Sauvignon) e germanici (Riesling Renano e Traminer Aromatico).

La selezione clonale di questa zona D.O.C. ha potuto godere dei lavori di ricerca e sperimentazione dei Vivai Cooperativi di Rauscedo, i più famosi del mondo, che hanno determinato scelte ed indirizzi varietali altamente azzeccati da destinarsi sia a produttori singoli che ai viticoltori associati alle varie cantine sociali, molto organizzate operanti in particolare nel pordenonese.

Anche per l'azione tecnica e promozionale operata da quest'ultima, la zona D.O.C. Grave del Friuli ha raggiunto attualmente circa 6500 ettari specializzati, da cui si ottengono quasi 600 mila ettolitri di vini di qualità.

Particolare della cantina d'invecchiamento.





www.angustina - Peneda (7)

## BRUNNER

Azienda Agricola

Piazza de Senibus 5

33040 CHIOPRIS - UDINE

Tel. 0432/991008

P. IVA 00170190300

### COME SI ARRIVA

Da Udine si prende la Statale Udine-Gorizia. Al semaforo di San Giovanni al Natisono si prende a destra per Palmanova. Dopo circa 5 km si seguiranno le indicazioni sulla sinistra per Chiopris.

### I VINI DI NOSTRA PRODUZIONE

**TOCAI FRIULANO:** profumo delicatamente aromatico, sapore asciutto ma inconfondibilmente morbido e vellutato tanto da essere gradevolissimo anche fuori pasto (uso tradizionale per il Friuli Venezia Giulia), servito alla temperatura di circa 8°. Nei pranzi accompagna bene il pesce arrosto, alla griglia, piatti a base di uova, minestre dal gusto semplice, anche se sostanziose. Va servito a temperatura di 10-12° C.

**PINOT BIANCO:** profumo fine e persistente, fruttato, abbastanza intenso e caratteristico, sapore asciutto, abbastanza di corpo ma morbido e distinto. Si adatta a piatti di centro pranzo, come risotti e minestre di verdure dal gusto semplice e uniforme, piatti a base di uova, pesce alla griglia. Va servito alla temperatura di circa 12° C.

**PINOT GRIGIO:** vinificato in bianco, rimane di un colore giallo citrino, non molto aromatico che al profumo ricorda i fiori di acacia e le spezie; è ben strutturato. È un vino molto duttile che si accosta bene a molti piatti, dalle paste con pomodoro, agli gnocchi di patate con sugo, dai pesci grassi alla brace o in intingolo, alle carni bianche. Si sposa bene anche con i salumi, specialmente con il salame friulano. Va servito ad una temperatura di 10-12°.

**SAUVIGNON:** asciutto, abbastanza generoso, di corpo, tondo e uniforme al palato; se giovane è abbastanza fruttato con un profumo persistente e piacevolmente personale. È un vino di carattere che accompagna bene piatti di centro pranzo come risotti non di carne, brodi di carne ristretti, piatti alla panna, paste e risotti alle vongole, pesci arrostiti. Va servito alla temperatura di circa 12° C.

**MALVASIA:** deriva dalla vinificazione dell'uva omonima. Colore giallo paglierino con profumo vivace, inconfondibile, pepato, caratteristico. È vino da antipasti; si adatta bene anche con carni bianche, e pesce, risotti di verdure e minestre. Va servito fresco (7-9°).

**TRAMINER:** profumo intenso e caratteristico, ricorda vagamente in moscato, sente la rosa e molto aromatico soprattutto se giovane. Al palato si presenta generoso, armonico e distinto. Se molto giovane ed aromatico è un ottimo aperitivo servito freddo (6° C). Più vecchio e meno aromatico è un vino da pesce nei suoi piatti più sostanziosi ma semplici (griglia, arrosto...); in questo caso va servito a temperatura di circa 12° C.

**CABERNET FRANC:** rosso rubino, abbastanza carico, con evidenti orli violacei che diventano granato matrone con l'invecchiamento. Il profumo, molto caratteristico nel vino giovane, erbaceo, ricorda la viola e il glicine e invecchiando diventa molto più fine ed etereo. Al palato si presenta asciutto, di corpo ma armonico, generoso e distinto. È un vino da arrostiti di pollame nobile, selvaggina e, se abbastanza vecchio e robusto, accompagna bene anche piatti impegnativi di cacciagione. Va servito ad una temperatura di 18-20° C.

**MERLOT:** vino rosso rubino non molto carico tranne qualche eccezione. Il profumo erbaceo, gradevole, caratteristico soprattutto nel vino giovane, diventa molto più etereo con un moderato invecchiamento, mentre il colore prende riflessi sempre più matrone. Al palato si presenta asciutto, abbastanza di corpo, armonico. È un vino da primi piatti saporiti, lessi di carni rosse, arrostiti di pollame nobile, e, se abbastanza vecchio e generoso di selvaggina. Va servito a temperatura di circa 18° C.

**REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO:** di colore rosso violaceo molto intenso, di profumo vinoso molto pulito, di retrogusto netto, giustamente tannico e di buona acidità. Va bevuto giovane ma si presta anche ad un prolungato invecchiamento. Va servito con piatti forti alla temperatura di 16-18 gradi.



L'ampia distesa pietrosa ha infatti un duplice effetto positivo per la vite: durante il giorno riflette il calore e la luce necessari alla maturazione delle uve; la notte restituisce il calore accumulato nelle ore più assolate, mantenendo quindi costanti le condizioni climatiche. Tale influenza è importante soprattutto nelle notti di fine estate poiché permette di protrarre la stagione della vendemmia ottenendo uve più zuccherine, con una maggior dotazione di aromi e profumi “.



### **Risorse del territorio**

“ L'economia prettamente rurale di un tempo si è notevolmente trasformata: gli addetti in agricoltura – *osserva Rino Virginio con una punta di nostalgia* – sono ormai una minoranza; molti tra gli abitanti trovano occupazione nelle aziende artigiane, industriali e di servizi .

Ciò nonostante, la campagna è intensamente coltivata e dove sino a tempi relativamente recenti vi erano prati e boschi di querce ora prosperano ordinati vigneti e frutteti.

**I terreni ghiaioso-argillosi di origine alluvionale sono ideali per la coltivazione della vite e conferiscono profumo ai vini bianchi e corpo a quelli rossi.**

**Da ricordare che, qua e la', sopravvivono ancora delle vecchissime piante di varietà d'uve autoctone meritevoli di essere salvate dall'oblio, non tanto per le caratteristiche organolettiche del prodotto quanto per una questione di diversità genetica e di ricchezza culturale, alla pari delle antiche varietà di frutta che resistono negli orti familiari.**

**Inoltre una ristretta fascia di terreni limoso - sabbiosi, prossima al torrente Torre a valle di Viscone, consente la produzione, piuttosto limitata, di ottimi asparagi la cui bontà ha avuto numerosi riconoscimenti nelle rassegne del settore” .**

## **GRAVE, prodotti tipici**

**Nel territorio delle Grave, a complemento dell'ampia varietà di vini prodotti, è presente anche una ricca cultura gastronomica che deriva da antiche tradizioni contadine. La cucina friulana, rinomata a livello internazionale e apprezzata dai numerosi turisti che durante l'anno vengono ospitati in questa terra, soddisfa i palati più esigenti con piatti tipici realizzati con i prodotti stagionali della terra. Tra i tanti: risotti e frittate con le erbe, prelibati primi piatti a base di funghi, selvaggina cucinata in vari modi accompagnata dalla gustosa polenta. Il piatto principe della cucina friulana è senza dubbio il maiale: dalle sue carni oltre ad arrostiti, cotechini, salami, ecc. viene prodotto il rinomato prosciutto di San Daniele. È molto apprezzata anche la qualità del formaggio “ Latteria” e del “ Montasio “, la cui produzione è tutelata.**

**Per saperne di più : [www.docfriuligrave.com](http://www.docfriuligrave.com)**

***Come arrivare a Chiopris Viscone .....***



VERSA  
VIERSE

2



ROMANS D'IS.  
ROMANS DAL L.

4



PALMANOVA  
PALME

13

CHIOPRIS  
CJOPRIS

1

VISCONE  
VISCON

2

SAN GIOVANNI AL N.  
SANT ZUAN DAL N.

6

## **CHIOPRIS VISCONE.... UN PO' DI STORIA**

La prima attestazione storica del nome di Chiopris risale all'anno 1230; il toponimo parrebbe derivare dal personale germanico "Teuprecht" o "Teopricht" e, probabilmente, il primo insediamento è di epoca longobarda; la chiesa parrocchiale, infatti, dedicata a San Michele Arcangelo, figura di Santo cara a quel popolo di guerrieri, ed alcuni toponimi depongono a favore di questa ipotesi.



Del periodo medievale sappiamo dal "Tesaurus Ecclesiae Aquilejensis" che il conte d'Arcano, appartenente ad una delle più illustri casate friulane ma di origine bavarese, ricevette in feudo dal Patriarca d'Aquileia un manso, cioè 25 campi, nella Villa di "Teupris" ovvero Chiopris. Attorno alla chiesa, che pare di risalire a prima del Trecento, si sarebbe raccolto il primo nucleo della popolazione e propriamente nella "Zenta", cioè il borgo fortificato.



### *Il centro di Chiopris*

Chiopris ebbe una parte importante nella "Guerra di Gradisca", giacchè attorno alla "Zenta" il generale arciducale Marades condusse un'aspra quanto vana battaglia contro le cernide friulane che la difendevano.

Per Viscone, o più correttamente, Viscon di Torre le notizie sono più scarse: viene nominato per la prima volta in un documento dell'anno 1020 dove si parla di una "villa que vocatur Viscon"; il nome è sicuramente di origine slava anche se permangono ancora dubbi sull'etimologia. L'abitato è sorto nei pressi di un'importante via di comunicazione romana che da Aquileia portava a Cividale del Friuli, non lontano dal guado sul Torrente Torre, che ancora oggi viene indicata con il nome di "Strade Dolee" (Strada di Aquileia).

Nelle vicinanze del paese sorge il santuario di Santa Maria di Strada, probabilmente anteriore al Duecento e che vanta, tra le chiesette campestri del Friuli, il campanile a vela più grande.

Terra di confine in tutti i sensi il Comune di Chiopris Viscone, così come altri

nella zona, ebbe a vivere alterne vicende; Chiopris appartenne quasi ininterrottamente ai Conti di Gorizia prima ed alla casa d'Austria poi; Viscone invece fu trattato come merce di scambio dai vari "padroni" di turno, ora veneziano ora arciducale.

Il continuo mutare della linea di confine portò l'affermarsi di un'intensa attività di contrabbando che permetteva alle popolazioni locali di integrare le magre risorse di un'agricoltura di sussistenza. La perfetta conoscenza del territorio e le astuzie dei "contadini contrabbandieri" erano tali che perfino il grande Napoleone Bonaparte vi ricorse, con ben altri fini. Dimenticato il Corso, le due "ville" di Chiopris e Viscone vennero unificate in un'unica entità comunale nel 1815, con il Congresso di Vienna. Il Comune fu territorio asburgico fino al 1918; fece parte della Provincia di Gorizia fino al 1923 mentre ora appartiene alla Provincia di Udine

## **CHIOPRIS VISCONI : LA PAROLA AL SINDACO**

“ Il nostro è un piccolo Comune della pianura friulana con una superficie di circa 9 chilometri quadrati e con 661 abitanti. Le sue risorse economiche – *così esordisce il sindaco Carlo SCHIFF, geometra dell'Amministrazione provinciale di Gorizia, che ci riceve nella sede municipale*- sono rappresentate dalle attività imprenditoriali della filiera del legno, dal commercio e dall'agricoltura anche se ormai solamente in parte residua e non preponderante come lo poteva essere fino ad una ventina di anni fa ; infatti il Comune di Chiopris Viscone fa parte integrante con altri dieci Comuni della zona del Distretto Industriale della Sedia, ha presente sul proprio territorio un centro commerciale di interesse regionale ed annovera tra le attività imprenditoriali dei grossi produttori di frutta e produttori vitivinicoli. Facciamo parte – *ci conferma orgogliosamente il sindaco Schiff*- dell'Associazione Nazionale Città del Vino.



*Geom Carlo Schiff, sindaco*

**Possiamo contare inoltre su una ricca tradizione associazionistica .**

**Sotto l'aspetto culturale l'Amministrazione ha cercato il coinvolgimento di tutti ed ha aderito alla aggregazione di Comuni denominata "Noi Cultura". Il Comune di Chiopris Viscone è parte integrante del Distretto di Protezione Civile del Manzanese ed ha avviato la convenzione con altri Comuni limitrofi per lo Sportello Unico per le Attività Produttive.**

**Offriamo un luogo tranquillo che ha saputo gelosamente mantenere intatti i due centri urbani di Chiopris e di Viscone, sapendo arricchire e tutelare le zone di interesse paesaggistico come la zona del biotopo di confluenza del fiume Natisone con il torrente Torre. Il Comune non ha perso di vista la componente produttiva creando una adeguata zona industriale artigianale. I centri abitati – *conclude il sindaco Schiff*- sono facilmente raggiungibili**

dalle più importanti via di comunicazione e siamo pressoché equidistanti dalle cittadine di Palmanova, Cormons e Manzano “.



### ***CHIOPRIS : ambiente e prodotti tipici***

La zona offre piacevoli opportunità di svago per gli amanti della vita all'aria aperta; la zona boscosa che fa da corona al torrente Corno ed al fiume Judrio

è l'ideale per le passeggiate a cavallo.

Vi crescono boschi ombrosi relativamente integri, formati da olmi, aceri, querce e robinie; varia è la fauna che annovera caprioli, tassi, volpi e scoiattoli.

Numerose sono le specie di uccelli che, soprattutto nella zona del *torrente Torre*, in vista del vasto letto ghiaioso, fanno la gioia di "birdwatchers" e fotografi naturalisti; non sono affatto rare infatti le osservazioni di specie come l'occhione, il topino, le averle, il gruccione ed il corriere piccolo con comparse d'eccezione come le cicogne e la variopinta ghiandaia marina.

Coloro che si trovano a visitare questi luoghi durante le feste patronali (S. Michele Arcangelo il 29 settembre e San Zenone il 12 aprile) potranno approfittarsi dell'opportunità di assaporare i piatti tipici della cucina contadina tramandati di madre in figlia per secoli come il "*pistun*" (piatto pasquale) e piacevolmente "*contaminati*" dalle influenze slave e tedesche che nel tempo hanno arricchito i cibi ed il modo di essere di queste genti .

### ***CHIOPRIS, Arte e Cultura***

I due paesi hanno conservato il loro carattere rurale e, all'occhio del visitatore , si offrono interessanti esempi di architettura spontanea tipica della pianura friulana, con i portali sul fronte strada e le case a corte.

Di semplice fattura, con facciata a capanna, timpanata, percorsa a metà da un cornicione orizzontale sopra il quale è impostato un doppio lunettone cieco (ricordo dei lavori effettuati nel XIX secolo per ammodernare l'edificio), la *Parrocchiale di Chiopris* conserva qualche opera meritevole di essere salvata dall'oblio.

L'altare maggiore, del 1696, è del goriziano Leonardo Pacassi, e porta sopra il tabernacolo un ciborio di Pietro Tonini di Udine (1845); ai lati, le statue dei Ss. Sebastiano e Rocco che, sia per il materiale adoperato (pietra grigia), sia per l'eccessiva robustezza dell'impianto, non paiono di mano del Pacassi. L'altare contiene una pala nella quale è raffigurato S. Michele Arcangelo che sconfigge il demone: è opera "modesta ma impegnativa", come è stata giudicata, firmata dal pittore francese (ma abitante a Palmanova) Pietro Bainville (1674-ca. 1749).

Alla stessa mano pare appartenere la pala d'altare con i Ss. Nicola e Antonio abate; piacevole e interessante, anche per qualche particolarità iconografica, la pala del Rosario, con i quindici Misteri dipinti a far da corona alla Vergine tra nubi adorata da S. Chiara e da S. Domenico. A mano modesta appartiene il

dipinto con i Santi Francesco, Lorenzo, Bellino (secolo XVIII). Gli affreschi sono di Giulio Justulin, 1911.

Infine due quadretti tipo ex voto dell'udinese Valentino Marani, pittore e restauratore, raffiguranti S. Francesco Saverio e S. Nothburga di Eben, dipinto quest'ultimo dall'iconografia inconsueta. La leggenda dice che la Santa, cuoca di un nobile, donava ai poveri quanto avanzava dalla mensa dei signori. Si mise al servizio di un contadino con l'accordo di lasciare il lavoro servile al sabato all'ora dei vesperi. Una vigilia, in tempo di mietitura, il contadino insisteva perché Nothburga continuasse il lavoro, ma la Santa invocato Dio come arbitro, gettò in aria la falce che rimase sospesa confondendo così il contadino.

A Viscone la *Chiesa di S. Zenone*, che deve la sua attuale struttura alla risistemazione del 1861-65, ha un altare maggiore dello scultore gradiscano G. B. Novelli (1879-1965), con la statua di S. Giovanni Nepomuceno del 1765 e di S. Zenone del 1890-91. Nel soffitto dell'abside, decorazione (Dottori della Chiesa) di Giulio Justulin di Cavenzano (inizio XX secolo); nel soffitto della navata, bell'affresco di Lorenzo Bianchini (1870 circa), raffigurante la Madonna Immacolata adorata dai Santi Antonio abate, Zenone, Giovanni Battista e Giovanni Nepomuceno; Eterno Padre e angeli chiudono la composizione.

Nella chiesetta di S. Maria di Strada pregevoli stucchi barocchi di scuola veneziana.

---

Comune di  
**CHIOPRIS VISCONTE**

33040 CHIOPRIS VISCONTE

Tel 0432-991004

Fax 0432-991210

[www.comune.chiopris-viscone.ud.it](http://www.comune.chiopris-viscone.ud.it)

e-mail : [ragioneria@com-chiopris-viscone.regione.fvg.it](mailto:ragioneria@com-chiopris-viscone.regione.fvg.it)

INFO : Carlo Schiff , Sindaco di Chiopris Viscone

email: [sindaco@com-chiopris-viscone.regione.fvg.it](mailto:sindaco@com-chiopris-viscone.regione.fvg.it)

Dicevamo prima della notevole trasformazione avvenuta in una realtà socio-economica da prevalentemente rurale-mista ad artigianale .

Le difficoltà incontrate dai contadini locali da sempre e negli anni '50 hanno comportato un esodo verso attività più sicure e remunerative ( almeno in quegli anni... ndr) quali l'artigianato legato al cosiddetto " Triangolo delle sedia" del Manzanese ed all' industria.

Resta tuttavia nelle famiglie un positivo ancoraggio ad una cultura contadina, ancorché spesso esercitata in part-time , che va dall' allevamento del maiale , all' arte conseguente della norcineria, alla coltivazione degli orti , dei frutteti ed ovviamente delle vigne il cui prodotto viene riservato ad autoconsumo oppure a vendite in propri agriturismi o a privati in damigiane o nelle cosiddette " frasche " per mescita diretta temporanea che contribuiscono a dare al paese una simpatica vivacità.

Tuttavia sono attive ed operative nella " Città del Vino" di cui stiamo scrivendo tre grosse ed importanti realtà che meritano, per il buon lavoro che stanno portando avanti anche a livello internazionale, un supplemento d'attenzione.

Ci riferiamo a **VILLA CHIOPRIS** ( Famiglia Livon) **VILLA BRUNNER** ( Famiglia Antonutti) , e **BRAIDA VIGNIS- TENUTA VISCONE** ( Famiglia BRAIDOT ) .

## VILLA CHIOPRIS

Antica tenuta nobiliare posseduta fino alla fine del secolo scorso dagli Hausbrandt, la grande dinastia triestina di produttori di caffè. Trasformata in ospedale militare durante gli anni della prima guerra mondiale per le sue dimensioni e per la sua favorevole ubicazione, oggi Villa Chiopris è stata riportata al suo antico splendore dalla famiglia Livon per accogliere tutti coloro che desiderano immergersi nel cuore del Friuli più autentico. Circondata da ininterrotti filari di vigneti – oltre 55 ettari specializzati- da cui si trae l'omonimo vino, questa antica locanda permette di riscoprire ritmi, atmosfere e attenzioni dimenticate da tempo. Villa Chiopris: un luogo d'incontro di territori, di sapori, ma soprattutto di uomini .



## **Tra le vigne**

**Nei dintorni , itinerari affascinanti, lontani dalle solite mete del turismo di massa. Per chi desiderasse scoprirli, l'antica locanda Villa Chiopris organizza il "Tour tra i vigneti e gli uliveti": una magica immersione nel mondo agreste friulano tra visite a vigneti dai panorami indimenticabili, degustazioni nelle cantine dove riposano le barriques ed escursioni tra le distese di ulivi che si snodano lungo il confine con la vicina Slovenia.**



## **In cantina**

**Se gli ampi spazi della cantina con travi a vista e mura in sasso si prestano come affascinante scenario per feste, mostre e banchetti di grande effetto, l'adiacente tavernetta, realizzata completamente in legno e posta su due piani, è la cornice perfetta per la degustazione di un'ampia gamma di vini premiati a livello nazionale e internazionale che qui trovano il loro giusto alloggio.**



*Valneo e Rossella Livon , cantine di Villa Chiopris*

**Anticamente adibita a sala da caccia, dove troneggiavano i trofei provenienti delle battute venatorie degli Hausbrandt, la tavernetta dispone ancora oggi dello stesso camino dove un tempo venivano cucinate le prede appena cacciate**



## **Gli eventi**

**Gli ampi spazi interni, l'eleganza degli ambienti, il grande parco con piscina, la possibilità di alloggio e le moderne attrezzature fanno di Villa Chiopris lo scenario ideale per matrimoni, congressi, mostre d'arte, meetings, cene di gala, incontri letterari e degustazioni. La sua felice ubicazione a poca distanza dalle più importanti arterie stradali e a pochi chilometri dall'aeroporto di Ronchi dei Legionari la rendono una meta facilmente raggiungibile da tutti.**

## **Il parco**

**Il grande parco che si stende attorno a Villa Chiopris circonda la locanda di una magica tranquillità, sottolineata dal rilassante scrosciare della fontana disegnata dall'artista Antonio Benati.**

**In lontananza, cespugli di lavanda allietano con le loro fragranze coloro che vorranno tuffarsi in piscina o semplicemente passeggiare tra gli imponenti alberi secolari che dominano il parco da tempo immemorabile.**

## **La vineria ...non solo vino....**

**All'interno dell'antica sala della “vineria” è possibile trovare quanto di meglio offre l'azienda agricola della famiglia Livon non solo in fatto di vini, ma anche per quanto riguarda gli altri prodotti propri, come le grappe, l'olio e l'aceto balsamico.**

## **VILLA CHIOPRIS, PERCORSI DI VINI**

### ***RAI DUE-MATTINA IN FAMIGLIA***

***Speciale sul Friuli vitivinicolo ed enogastronomico , Chiopris  
Viscone e Villa Chiopris***

La bella immagine che il VIGNETO FRIULI offre di se quale laboratorio di frontiera in cui le coltivazioni di pianura, collina ed altopiano carsico ben si armonizzano , sublimandosi poi grazie ad una proposta gastronomica originale e personale, ha richiamato ancora una volta l'attenzione dei media a livello nazionale.

La troupe di RAI 2 , impegnata nella felice trasmissione “ ***PERCORSI Di VINI – Mattina in famiglia***” – patrocinata dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, ha scelto proprio Chiopris V. per effettuare riprese ed interviste con giornalisti, viticoltori e ristoratori . La conduttrice , **Adriana VOLPE**, ha voluto conoscere più da vicino l'arte dei fornelli assistendo alle creazioni dello chef **Andrea Canton** de La Primula di San Quirino e membro di Jeunes Restaurateurs d'Europe .



***I Livon con Adriana Volpe***

**Con i vignaioli Valneo e Rossella Livon ha apprezzato le bellezze dei filari di vite coltivati a Villa Chiopris quali giardini e cantine d'affinamento che nulla hanno da invidiare alle più blasonate transalpine di Bordeaux e Borgogna.**

**Insieme all' agronomo e giornalista Claudio Fabbro , presidente del Comitato Vinum Loci , ha riassunto storie e vicende del VIGNETO FRIULI , in un excursus che ha spaziato dai vitigni internazionali a quelli autoctoni , con particolare e comprensibile interesse per il Tocai friulano .**



*Adriana Volpe e Claudio Fabbro nel parco di Villa Chiopris*

## **VILLA CHIOPRIS**

**Via C.Battisti , 6**  
**33040 CHIOPRIS VISCONE**  
**Telef. 0432-991380**  
**Fax 0432-991784**

**[info@villachiopris.it](mailto:info@villachiopris.it)**  
**[www.villachiopris.it](http://www.villachiopris.it)**  
**[www.livon.it](http://www.livon.it)**  
**[info@livon.it](mailto:info@livon.it)**

# Azienda Agricola BRUNNER

Di antiche e prestigiose radici l'azienda agricola Brunner prende il nome dall'omonima nobile famiglia di origine austriaca .



La sua tradizione agricola risale infatti al lontano anno 1864, quando il conte Brunner iniziò a vinificare le sue uve ed affinare i vini in grandi tini di rovere, tuttora presenti in azienda .



**Dall'anno 2004, Paolo Antonutti e sua moglie Monica hanno rilevato l'azienda, ammodernandola con le più aggiornate tecnologie per particolari processi di vinificazione .**

**L'intento è quello di raggiungere un livello qualitativo di primordine e, stando a tutta una serie di guide che dal 2006 hanno valutato attentamente i prodotti aziendali, sembra che il traguardo non sia affatto lontano.**



**Il “ Vigneto BRUNNER” è lambito dai torrenti Judrio e Natisone , che garantiscono quel minimo di riserva idrica necessario alla vite senza mai annegarla ; è vicinissima al parco naturale del colle di Medea ; considerato poi che la geopedologia del monte di Medea richiama forti analogie con le terre rosse carsiche non è azzardato affermare che il “ terroir” in cui insistono i filari della Brunner godono del prezioso dilavamento di componenti fisico chimiche di particolare importanza per un vino di qualità e struttura .**



*Paolo Antonutti*

**Situata negli storici locali , pazientemente conservati senza alterare le soluzioni architettoniche originali, la sede operativa aziendale è affiancata da uno splendido parco , cui fanno da cornice oltre 15 ettari vitati, nei quali si coltivano prestigiose varietà di uve bianche e rosse autoctone o francesi ben acclimatate nei decenni .**



L'attuale proprietà ha arricchito campagna e soprattutto cantina con moderne tecnologie. La produzione si basa sui principali vitigni autoctoni del Friuli: il Refosco dal Peduncolo rosso, la Ribolla gialla, il Tocai Friulano, ed il Verduzzo Friulano (vendemmia tardiva e vinificato in barrique); e su una ottima scelta delle migliori uve conosciute in tutto il mondo, come il Sauvignon Blanc, il Pinot Grigio, lo Chardonnay, il Merlot ed il Cabernet Franc.

A questi dobbiamo aggiungere i due uvaggi in barrique, il fiore all'occhiello dell'azienda: Senibus Blanc (Sauvignon 70%, Chardonnay 20% e Verduzzo 10%) e Senibus Roos (Merlot 70%, Cabernet Franc 20% e Refosco 10%).

Azienda agricola  
**BRUNNER**  
*CHIOPRIS*  
33040 Chiopris (UD)  
Piazza De Senibus, 7  
Telefono : 0432-991345  
Fax : 0432-991263  
[www.brunnervini.it](http://www.brunnervini.it)  
e-mail : [info@brunnervini.it](mailto:info@brunnervini.it)

# **Az. Agricola BRAIDOT *TENUTA VISCONE***

L'azienda agricola Braida Vignis produce da molti anni vini di qualità nelle aree D.O.C. Friuli Grave e Isonzo, nei vigneti di Versa e Viscone, dove, adottando le più tradizionali e rigorose tecniche colturali è ottenuta una bassissima produzione per ettaro.

Braida Vignis appartiene alla famiglia Braidot da diverse generazioni.



## ***Ristoro Agriturismo "Concordia"***

La superficie aziendale complessiva è di 150 ettari. Di questi 30 sono coltivati a vigneto specializzato di recente impianto, dove la tradizione si è incontrata con l'innovazione per ottenere uve di alta qualità: varietà altamente selezionate, densità elevate di viti per ettaro, sistemi di potatura rigorosi e quant'altro serviva per raggiungere il risultato voluto. Naturalmente per valorizzare ancora queste caratteristiche così elevate, e ottenere vini di qualità viene attuato anche un raffinato metodo di vinificazione. Nuove tecnologie basate su principi fisici, sul rispetto della materia prima e sull'ossigenazione

dei mosti ci consentono di garantire ogni anno l'alta qualità dei vini prodotti. E' del 1870 il portale della cantina di Giuseppe Braidot fondatore dell'omonima azienda in via Gorizia a Versa di Romans d'Isonzo e da allora che la famiglia Braidot si dedica all'agricoltura. Attualmente conduce un centinaio di ettari a vite dei centocinquanta totali coltivati a colture di pieno campo.



*Azienda e cantine della Famiglia Braidot a Versa di Romans d'Isonzo*

La coltivazione della vite e la produzione di vino sono da sempre il vanto e l'orgoglio dell'agricoltura friulana e del goriziano in particolare. nella moderna cantina si trasformano mediamente 10.000hl appartenente a tre zone D.O.C., con denominazioni diversificate e cioè :

COLLIO ( 20 ettari "COLLE FLORIANO" )

ISONZO ( 40 ettari "BRAIDA VIGNIS" )

**GRAVE ( 40 ettari "TENUTA VISCONE" )**

Gli impianti sono quasi tutti di recente realizzazione allevati allo guyot con inerbimenti e condotti con metodi di coltivazione a basso impatto ambientale. La trasformazione delle uve è fatta nella moderna cantina di vinificazione, maturazione e condizionamento con tecnologie moderne e nel rispetto della tradizione enologica.

La commercializzazione è fatta in parte con vendita diretta in tre punti aziendali circa il 30%, in parte circa il 30-40% condizionato in bottiglia e distribuito nel mercato nazionale ed estero, la parte rimanente viene venduta sfusa ad importanti organizzatori commerciali di imbottiglieri nazionali.

Per la degustazione dei vini aziendali e dei prodotti tipici locali è molto attiva, in Chiopris, l'agriturismo "LA CONCORDIA" di proprietà della famiglia.

Azienda agricola  
**BRAIDOT - BRAIDA VIGNIS**

Via Palmanova, 22-24 –  
34076 Versa - Romans d'Isonzo (GO)

Tel.....: +39 0481 908970

Fax.....: +39 0481 950022

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

[info@braidotwines.it](mailto:info@braidotwines.it)

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

[info@braidavignis.it](mailto:info@braidavignis.it)

05 gennaio 2009

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