



Friulano & friends

Selezione “Il Friulano migliora invecchiando...non solo il vino”

Proclamati i vincitori

Villa Russiz, Livon e Volpe Pasini i nomi dei produttori dei grandi bianchi invecchiati del FVG

Si è conclusa a Milano, nella prestigiosa cornice dell'Hotel Principe di Savoia, la Selezione intitolata a “Il Friulano migliora invecchiando...non solo il vino”, promossa da Ersà, l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale insieme con il Consorzio delle DOC – FVG e in collaborazione con le Delegazioni regionali delle principali associazioni di settore (AIS, Assoenologi e ONAV) rivolta a tutte le aziende del territorio regionale. Sugli 89 vini pervenuti, un prima selezione operata il 20 aprile scorso in FVG, presso la sede Ersà di Pozzuolo del Friuli a cura dei delegati regionali delle associazioni proponenti, sono stati selezionati i migliori sei vini per ciascuna delle tre categorie previste dal Regolamento ovvero:

- i bianchi del secolo scorso ovvero precedenti la vendemmia del 2000;
- i bianchi dalla vendemmia 2000 alla vendemmia 2006;
- i Tocai (oggi Friulano) dalla vendemmia 2000 alla vendemmia 2006.

I 19 vini finalisti (per un risultato a parimerito) sono stati assaggiati oggi a Milano da una Commissione di giornalisti ed esperti delle principali testate e guide di settore chiamati a degustare alla cieca i vini candidati e individuare i vincitori. Durante la conferenza stampa che ne è seguita, in un clima di generale emozione non solo per gli anni (tanti) che stavano dietro ai vini finalisti, ma anche per le storie (tante) che ciascun vino aveva da raccontare, sono stati proclamati i vincitori per ognuna delle categorie della Selezione: il Sauvignon de La Tour 1993 della Fondazione Villa Russiz (Doc Collio) è stato ritenuto il miglior bianco del secolo scorso, il Sauvignon Zuc di Volpe 2004 di Volpe Pasini (Doc Colli Orientali del Friuli), il migliore bianco ottenuto da uve vendemmiate tra il 2000 e il 2006 e, da uve di Tocai friulano raccolte nello stesso intervallo temporale ha conseguito il punteggio più alto il Friulano Ronc di Zorz 2002 dell'azienda Livon (DOC Collio).

Di seguito le motivazioni:

Sauvignon de La Tour 1993, Fondazione Villa Russiz (Doc Collio), perchè conserva, in un'annata difficile come quella del 1993, tutte le caratteristiche varietali del vitigno di origine accanto a note di complessità aromatica, soprattutto minerali ed affumicate, che provengono dall'invecchiamento. L'aspetto più sorprendente è il mantenimento di un'incredibile integrità gusto-olfattiva dopo ben 19 anni dalla vendemmia. Un grandissimo Sauvignon in grado di competere con i migliori del mondo.

Sauvignon Zuc di Volpe 2004 di Volpe Pasini (Doc Friuli Colli Orientali) per l'ottimo equilibrio compositivo e la netta espressione varietale di frutta esotica dominante (acetati e profumi stabili) unita a pregevoli note minerali. Il giusto nerbo acido, la notevole sapidità. Tanto più apprezzabile perchè esprime bene tanto il vitigno quanto il territorio senza alcun apporto di legno.

Friulano Ronc di Zorz 2002 dell'azienda Livon (DOC Collio) per la freschezza e la vitalità della trama aromatica che rivela un vino molto integro e reattivo. La bocca conferma in pieno tale tonicità e la arricchisce



di sapidità con una progressione al palato molto succosa e bene ritmata che chiude su un finale integro e rinfrescante..

Dalle dichiarazioni rilasciate dai produttori friulani durante la degustazione dei vini finalisti riservata alla stampa e al trade che ha interessato la prima parte del pomeriggio, si ricava come in FVG non ci sia ancora la cultura del vino da invecchiamento tant'è vero che i vini che sono stati assaggiati oggi non sono quasi mai nati con l'idea di essere avviati all'affinamento in bottiglia. Il più delle volte si tratta di vini che sono rimasti in cantina per caso, per amore, di rado per scelta. Assaggiandoli è possibile percepire la grande trasformazione nei vini friulani avvenuta intorno agli anni 90 quando si iniziano a vinificare le uve di viti allevate a Guyot.

“I vini che hanno tutti questi anni sulle spalle – interviene **Giorgio Badin, Presidente delle Doc del FVG** - conoscono una evoluzione straordinaria nel momento in cui vengono versati nel bicchiere. Un'espressione di profumi, aromi e note leggere che si modificano velocemente nel tempo, come di chi, dopo lungo tempo trascorso in bottiglia, torna di nuovo a respirare. Più che un obbligo a produrre vini da destinare all'invecchiamento, questa Selezione vuole essere una strategia di comunicazione a supporto di quei vignaiuoli che decidono di percorrere questa strada. La naturale vocazione del nostro territorio alla produzione di grandi vini, soprattutto bianchi conduce per forza ad ottenere vini straordinari, anche dopo 5, 10 anche 20 anni di invecchiamento. La produzione dei vini invecchiati inoltre ci consentirebbe di raggiungere anche il mercato estero che non si può pensare di affrontare con vini giovani più facilmente destinati ad un mercato interno.”

I vini che provengono dalle più famose regioni vitivinicole del mondo hanno questo in comune: tengono bene nel tempo e anzi, con il suo trascorrere diventano più buoni e più complessi. Per i rossi sembra una banalità, basterebbe dare un'occhiata a quanto avviene nelle aste di tutto il mondo per vedere che i “premier crus” di Bordeaux, alcuni Borgogna ed alcuni Barolo la fanno da padrone. Per i bianchi la cosa è meno evidente. Ci sono i vini dolci francesi e tedeschi, qualche grande Borgogna, qualche vino del Reno e della Mosella. Quasi o del tutto assenti gli italiani. Perché per molti appassionati e “big spenders” del mondo del vino i bianchi italiani sono soprattutto vini freschi, semplici, piacevoli, ma non sono noti per invecchiare bene.

In questo campo invece i bianchi del Friuli Venezia Giulia, Friulano in testa, hanno la propria da dire e lanciano la sfida della selezione di oggi che ne ha dimostrato l'elevato livello anche come bianchi capaci di affrontare il tempo con classe, diventando più complessi ed esprimendo doti inaspettate e straordinarie.

“Il fatto è che i viticoltori friulani – osserva il Presidente di Commissione, **Daniele Cernilli, critico e giornalista enogastronomico** – che sono quasi tutti piccoli produttori artigianali, i loro vini li usano vendere molto presto, non avendo grandi cantine per lo stoccaggio e dovendo vivere della loro attività anno per anno. Ora le cose stanno lentamente cambiando e i produttori, pur mantenendo la loro dimensione piccolo-artigianale, hanno imparato che anche i loro vini possono invecchiare bene. La degustazione di oggi a Milano, intende proprio arrivare a dimostrare chiaramente che, affermando che il Friulano migliora invecchiando non si cita solo uno slogan, ma si rende giustizia ad un vino e ad un'intera regione che del vino ha fatto un simbolo.-

“ Non mi capita così di sovente di assegnare ai vini candidati punteggi diversi tra loro solo per qualche punto percentuale – commenta **Giampaolo Gravina, membro di Commissione per conto de le Guide de L'Espresso** - il punteggio che si dimostra il più basso dal punto di vista relativo resta comunque, in valore assoluto, molto alto.”



“I risultati della Selezione di questi vini *vintage* – conclude **Mirko Bellini, Direttore Generale di ERSA** - hanno evidenziato come essi siano l’anima di un territorio che può dare anche GRANDI vini da invecchiamento. La consapevolezza dei produttori di fare dei vini destinati a migliorare con il tempo tuttavia fa parte di un passaggio successivo a quello che caratterizza i vini delle vendemmie degustate oggi e conferma l’innata vocazione del nostro territorio per vini che, anche dopo 20 anni, sono ancora capaci di dare ottimi risultati. Sono molte in Italia le zone che producono bianchi freschi e di pronta beva, l’acquisizione di una coscienza, da parte dei produttori friulani, di avere nel DNA proprio e delle proprie vigne, il potenziale innato per produrre grandi vini da invecchiamento costituisce un’opportunità unica per un’intelligente diversificazione dell’offerta di prodotto e un ampliamento dei mercati, puntando sempre e costantemente ad aumentare l’offerta qualitativa delle nostre aziende. I vini invecchiati quindi rappresentano un’integrazione nell’ampia proposta che le nostre aziende sanno offrire.”

La giornata di Milano ha offerto la possibilità ad operatori della stampa e del trade di conoscere anche alcune eccellenze dei prodotti agroalimentari del FVG. I calici di bianchi invecchiati hanno accompagnato la degustazione di prodotti stagionati (per rimanere in tema) quali: varie stagionature di formaggi delle malghe friulane, assaggi di Montasio e Latteria, di Formadi frant, tra i salumi: la pitina, le pindulis, strisce di carne secca, il petto d’oca, il salame d’asino e quello di Sauris, il prosciutto di San Daniele, lo speck, il lardo pancettato, l’ossocollo, mentre tra i piatti caldi è stato infine proposto un risotto con gli asparagi bianchi di Tavagnacco e dei garganelli con San Daniele al profumo di porro insieme ad una tagliata di controfiletto di Pezzata Rossa e a chiudere strucchi e biscotti di Morteau.

Commenta a distanza l’evento milanese anche l’Assessore alle risorse rurali, agroalimentari e forestali Claudio Violino, per il quale “l’agricoltura del FVG fa due cose bene: gestisce il territorio e produce prodotti di qualità. Una qualità che abbiamo scelto di presentare ai maggiori esperti del settore ma anche ai consumatori di una città che rappresenta per noi una vetrina importante, un potenziale bacino d’utenza molto attento alle eccellenze e all’elevato livello dei nostri prodotti, non solo vitivinicoli.”



Tipicamente friulano è
un sentimento di appartenenza

Tipicamente friulano è

lo stile delle aziende che operano sul territorio del Friuli Venezia Giulia
e che si ritrova nei loro prodotti

Tipicamente friulano è

l’identificazione di un popolo che condivide il modo di fare le cose