

# Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 179 - Ottobre 2020 - Tiratura: 15.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - [iquadernidivinenews@winenews.it](mailto:iquadernidivinenews@winenews.it)  
[www.winenews.it](http://www.winenews.it) - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



OTTOBRE 2020

# IL COLLIO



### GRAVNER

Venezia Giulia Igt Ribolla Gialla

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Ribolla Gialla

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Az. Agricola Gravner Francesco](#)

Proprietà: Josko Gravner

Enologo: Josko Gravner

Sedersi a fine giornata, contemplando il tramonto che inonda di luce calda e calma tutto intorno; percepirsi pieni della ricchezza delle ore precedenti - i momenti facili e quelli difficili, i sorrisi e le cicatrici, l'entusiasmo e lo scoramento - e farla sedimentare con la serena rassegnazione che diversamente non poteva andare. Questa è la Ribolla di Gravner: morbida, profumata, accogliente, ha raccolto tutta l'energia di un'annata e ora la convoglia nel bicchiere sotto forma di quiete. La piovosa 2012 restituisce fiori macerati, miele di castagno e una punta di uva spina che dona freschezza. Ennesima magia di Josko, che con pazienza aspetta i suoi vini nelle anfore e nel frattempo restituisce con gratitudine acqua e promiscuità al paesaggio che cura.

### VILLA RUSSIZ

Doc Collio Merlot

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 9.300

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Villa Russiz](#)

Proprietà: Fondazione Villa Russiz

Enologo: Giovanni Genio

45 ettari a vigneto per 220.000 bottiglie prodotte: sono i numeri odierni di questa cantina con sede a Capriva del Friuli, che fa capo alla fondazione omonima dall'intensa storia filantropica (legata all'accoglienza di minori in difficoltà e oggi sostenuta dal prezioso contributo di Tenute del Cerro - Gruppo Unipol). Se, evidentemente, a recitare la parte da protagonista sono le etichette bianchiste aziendali, Villa Russiz è capace di emergere con buona autorevolezza anche quando si confronta con i rossi. Ne è un buon esempio il Collio Merlot 2016, affinato per oltre un anno in barrique, che propone profumi di erbe aromatiche, edera, frutti rossi, tabacco e spezie, ad anticipare un sorso convincente, dal timbro bilanciato, progressivo e intenso.

### MARCO FELLUGA

Doc Collio Bianco Molamatta

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pinot Bianco, Friulano, Ribolla

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 21,50

Azienda: [Azienda Marco Felluga](#)

Proprietà: Roberto Felluga

Enologo: A. Sandrin, R. Felluga

Il legame della famiglia Felluga con il vino friulano ha radici profonde e consolidate: Marco Felluga ha infatti fondato la sua azienda nel 1956 ed oggi a guidarla c'è il figlio Roberto, che ne gestisce i 100 ettari vitati per una produzione di 600.000 bottiglie annue. Il Collio Bianco Molamatta, blend a base di Pinot Bianco, Friulano e Ribolla Gialla, affinato per 12 mesi in parte in acciaio e in parte in barrique, rappresenta bene la cifra stilistica aziendale. La versione 2017 profuma di frutta esotica, agrumi e gelsomino su fondo di vaniglia. In bocca, l'attacco è morbido, cremoso e tendenzialmente avvolgente, con la vena sapida a fare da giusto contrappunto al suo corpo pieno.

### CACCESE

Doc Collio Malvasia

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Malvasia

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Agricola Paolo Caccese](#)

Proprietà: Paolo Caccese

Enologo: Giuseppe Lipari

Tutto comincia nei primi anni '50 del secolo scorso, quando l'ingegnere Francesco Caccese acquista due ettari e mezzo a vigneto nelle colline di Cormons. Durante gli anni '70, il figlio Paolo si dedica sempre di più all'azienda di famiglia. Negli anni '90, acquisisce altri tre ettari e diventa viticoltore a tutti gli effetti, privilegiando uno stile sobrio e tradizionale per i suoi vini. Il Collio Malvasia 2019 possiede profumi ben centrati, che passano da note di mela a cenni di frutti tropicali, con un leggero tocco pepato a fare da rifinitura. In bocca, il vino mette in campo un sorso rotondo ma non seduto, dalla sapidità pronunciata e finale leggermente ammandorlato.

## EDITORIALE

### GODERSI IL COLLIO

Il Collio, è noto, è un territorio di confine all'ennesima potenza, dove si parla la lingua italiana, la lingua friulana e quella slovena. Una situazione articolata e solo apparentemente frammentaria, guardandola dal punto di vista del vino. All'estremo lembo orientale del Friuli Venezia Giulia, in provincia di Gorizia ed a ridosso del confine con la Slovenia, il Collio è una zona di produzione di vini che, specie nel recente passato, ha dominato il ritrovato successo bianchista delle etichette tricolore, recitando quasi sempre il ruolo di protagonista e fornendo anche, in qualche caso, un modello enologico da riprodurre. Dai colli di San Floriano e Oslavia sopra Gorizia a quelli di Ruttars, Lonzano e Vencò sulle sponde dello Judrio, che un tempo segnava il confine fra l'Italia e l'Austria, è un susseguirsi di colline impiantate a vigneti, che si estendono per 1.600 ettari, su una direttrice prevalentemente orientata da est ad ovest, a rappresentare un areale vitivinicolo dalle dimensioni ridotte, ma pieno di declinazioni enoiche di grande carattere e personalità. Ad allargare il successo oltre alla bottiglia ci hanno pensato, da un lato, il Consorzio Tutela Vini Collio e, dall'altro, la Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia, che, con una politica ben centrata, hanno saputo attirare molti appassionati in questo territorio attraverso iniziative piacevolmente al passo con i tempi. Solo per fare un esempio, "Collio in Vespa", un giro nelle strade della denominazione in sella ad una Vespa, rigorosamente gialla come i colori del Collio, per scoprire le bellezze dei luoghi, le cantine e le altre attrattive del giacimento agroalimentare di questo angolo di Friuli Venezia Giulia.

Buona lettura.

## ALESSIO KOMJANC

Doc Collio Pinot Bianco

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 3.300

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Komjanc Alessio & figli](#)

Proprietà: famiglia Komjanc

Enologo: Gianni Menotti

La prima etichetta uscita sul mercato di questa cantina con sede a San Floriano del Collio è del 1973, ma la vera svolta arriva nel Nuovo Millennio, quando l'azienda della famiglia Komjanc assume l'attuale assetto, forte di 24 ettari per una produzione complessiva di 80.000 bottiglie. Tutti i vini prodotti sono monovarietali e hanno cifra stilistica all'insegna della freschezza e della bevibilità. Dopo una breve sosta in acciaio sui suoi lieviti, il Collio Pinot Bianco 2019 propone un bagaglio olfattivo che indugia soprattutto su rimandi fruttati, dalle prugne gialle agli agrumi. In bocca, il vino colpisce per il sorso fragrante e sapido, quasi incalzante, per una beva golosa.

## EDI KEBER

Doc Collio Bianco

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Azienda Agricola Edi Keber](#)

Proprietà: Edi Keber

Enologo: Edi Keber

Edi Keber, oggi affiancato dal figlio Kristian, è il patron di questa cantina di Cormons da una ventina d'anni, contando su 12 ettari a vigneto, da cui si ricavano 50.000 bottiglie di un'unica etichetta a denominazione Collio. Una scelta senza compromessi che spiega più di tante parole quale sia la filosofia produttiva che ha sempre contraddistinto questa realtà. Senza tanti giri di parole, stiamo parlando di una delle etichette più significative della denominazione: mix di Friulano, Malvasia Istriana e Ribolla Gialla, affinato in cemento, il Collio 2018 profuma di pesca, mandorla e cedro, ad anticipare una progressione gustativa che sa essere sapida e succosa, morbida e salina.

## BORGHI CONVENTI

Doc Collio Friulano

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Società Tenuta Borgo Conventi](#)

Proprietà: famiglia Moretti Polegato

Enologo: Paolo Corso

Fondata nel 1975 da Gianni Vescovo, passa nel 2001 alla famiglia Folanari che, a sua volta, l'ha ceduta, recentemente, alla famiglia Moretti Polegato, già proprietaria dell'azienda veneta Villa Sandi. Attualmente conta su 35 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 300.000 bottiglie, evidentemente a prevalenza bianchista, ma anche con qualche riuscita digressione tra i rossi friulani più tradizionali. Il Collio Friulano 2019 trascorre una breve fase di affinamento in acciaio sui lieviti, evidenziando profumi floreali, di erba di campo e lievi tocchi di mandorla fresca. In bocca, il sorso è bilanciato e fragrante, con sapidità e dolcezza che ben si alternano.

## TENUTA STELLA

Doc Collio Ribolla Gialla

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Ribolla Gialla

Bottiglie prodotte: 7.230

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Società Agricola Stella](#)

Proprietà: famiglia Rizzardi

Enologo: Erika Barbieri

Realtà relativamente giovane dell'areale del Collio, Tenuta Stella ha cominciato la sua attività da un decennio sotto la guida di Sergio Stevanato, che subito l'ha collocata tra le cantine dal profilo qualitativo più significativo della denominazione. 12 sono gli ettari di vigneto coltivati a biologico, da cui si ottengono 35.000 bottiglie dallo stile solido e assolutamente legato al territorio, a partire dall'utilizzo di sole varietà locali. Il Collio Ribolla Gialla 2018 ha carattere deciso fin dai profumi di fiori ed erbe di campo con leggeri tocchi di pietra focaia. In bocca, il sorso è pulito, fragrante, sapido e verticale, consegnandoci un vino dalla beva deliziosa.

## LA GRIFFE



## JERMANN

Doc Collio Picolit Vino dolce della Casa

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Picolit

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 31,00

Azienda: [Società Agricola Jermann](#)

Proprietà: Silvio Jermann

Enologo: Silvio Jermann

Difficile aggiungere parole alla storia di Silvio Jermann. Insieme al suo maestro Mario Schiopetto, è stato infatti il protagonista indiscusso del riscatto enologico friulano, trasformando radicalmente i vini bianchi della Regione. Ma Jermann non è solo un gioiello enico del Friuli Venezia Giulia è anche una delle cantine italiane più affermate internazionalmente, partendo proprio dalla produzione bianchista che, non è un mistero, resta ancora un po' al di sotto di quella francese. Era il 1975 quando Silvio Jermann, fresco enologo di rientro da un'esperienza lavorativa oltreoceano, cominciò a vendere il Vintage Tunina, tuttora il vino bandiera aziendale. Un vino quasi "impensabile" per l'epoca che metteva assieme Chardonnay, Malvasia Istriana, Picolit, Ribolla Gialla e Sauvignon, e, per giunta, era pensato per affrontare il tempo. Nel proseguimento delle felici vicende aziendali, evidentemente, è stato affiancato da altre etichette, anch'esse di ineccepibile fattura, ma è restato sempre il Vintage Tunina il vino simbolo di un produttore simbolo, tanto da arrivare nella tavola del film di Paolo Virzì "La pazza gioia". Una bottiglia di grande personalità, che rispecchia quella del suo artefice, un vero e proprio "spirito libero", svincolata dai disciplinari di produzione imposti dalle denominazioni, eppure così profondamente "friulana". Oggi l'azienda con sede a Dolegna del Collio (dove in località Ruttars ha sede la cantina storica, affiancata da quella di Villanova di Farra nel cuore dell'Isonzo Doc) conta su 160 ettari a vigneto, 20 dei quali coltivati a biologico (ad alimentare una specifica linea dell'articolato portafoglio aziendale), per una produzione complessiva di 900.000 bottiglie e un'ormai consolidata e costante affidabilità qualitativa. Il Picolit, da molto tempo utilizzato nel blend del Vintage Tunina, per fare l'esempio più noto, nel 2006 vede per la prima volta le sue uve protagoniste assolute in un vino in purezza. Non è prodotto in grandi quantitativi, ma occupa un posto importante tra le etichette a marchio Jermann, perché ne rappresenta l'unica declinazione dolce. Ottenuto da uve appassite e poi affinate in caratelli da 120 litri per 10 mesi, il vino oggetto del nostro assaggio è quello che si definirebbe, con formula un po' abusata, un vino "da meditazione". La versione 2015 si presenta di un bel giallo dorato brillante e luminoso ad anticipare un bagaglio olfattivo sfaccettato che va dai ricordi di mele cotte al miele, dalla frutta candita alle caramelle d'orzo, da tocchi di zafferano a cenni di pepe. In bocca, il sorso è denso, intenso nei suoi ritorni fruttati e notevolmente persistente, ma senza cade nelle lusinghe di sensazioni dolci troppo pesanti, mantenendosi vivace e mai stucchevole.



IL NOSTRO IMPEGNO: VOI,  
IL VOSTRO VINO ED IL PIANETA

by VINVENTIONS



## CASTELLO DI SPESSA

Doc Collio Sauvignon Segré

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Società Agricola Castello di Spessa](#)

Proprietà: Loretto Pali

Enologo: Enrico Paternoster

L'azienda, situata a Capriva del Friuli, è nata nel 1987 e oggi dispone di 83 ettari di vigneto, da cui si ricavano 300.000 bottiglie. Il centro aziendale si trova nell'omonimo castello e nel bunker di collegamento fra l'antico edificio e la cantina, costruito nella Seconda Guerra Mondiale, affinano i vini aziendali. La cifra stilistica privilegia fittezza e consistenza, ma declinati con garbo ed equilibrio. Come nel caso del Sauvignon Segré 2019 che rivela profumi varietali di frutta tropicale fragrante, in cui spiccano note tendenzialmente speziate, e una progressione gustativa solida e compatta, che esalta il sorso cremoso e denso fino ad un finale lungo e profondo.

## PRODUTTORI CORMÒNS

Doc Collio Pinot Bianco

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 7,50

Azienda: [Società Cooperativa Agricola](#)

[Cantina Produttori Cormòns](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Alessandro Dal Zovo

150 viticoltori formano questa solida cantina sociale friulana nata alla fine degli anni '70. Sono oltre 400 gli ettari a vigneto (2.250.000 le bottiglie prodotte all'anno) appartenenti alla Cantina Produttori Cormòns, divisi tra le zone del Collio, dell'Isonzo e dei Colli Orientali del Friuli: fra le zone più belle per la produzione di vini del Friuli Venezia Giulia. Numero e qualità diffusa nell'ampio portafoglio etichette, fanno di questa cantina sociale una realtà non di poco conto nella Regione. Il Collio Pinot Bianco 2019 possiede profumi intensi e fragranti, con note di pepe, ananas e tocchi floreali. In bocca ha carattere morbido, dal sorso pieno e generoso che si congela con una bella nota fruttata.

## VINTAGE



### VENICA

Doc Collio Pinot Bianco

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [S. Agricola Venica&Venica](#)

Proprietà: Gianni e Giorgio Venica

Enologo: Giorgio Venica

Oggi sono 40 gli ettari vitati aziendali, per una produzione di 310.000 bottiglie, e fotografano l'impegno di una cantina che incarna il ruolo di punto di riferimento del Collio. Ma l'azienda ha una storia dalle radici più lontane, che parte nel 1930 con Daniele Venica, passando per Delchi ed arrivando ai fratelli Gianni e Giorgio Venica, Ornella, moglie di Gianni, Giampaolo, Serata e Marta (rispettivamente figlie di Gianni e Giorgio). Un'azienda che, evidentemente, non potremmo che definire bianchista. A riprova di questo, la tenuta nel tempo dei loro vini, come il Pinot Bianco 2010. Il suo profilo olfattivo mantiene un delicato animo floreale, che si fonde a note più evolute di fieno ed erbe aromatiche, con tocchi gesosi. In bocca, il sorso è affusolato, con la sapidità che resta vivace fino ad un finale ammandorlato. Come accade per la maggioranza delle etichette dell'azienda con sede a Dolegna del Collio, al nome del vitigno si accompagna in etichetta anche il nome del vino. Per il Pinot Bianco, dal 2013, è stato scelto quello di "Talis" che in lingua friulana significa tarassaco, erba officinale che rimanda ad uno dei riconoscimenti olfattivi del vitigno.

## L'OUTSIDER



### RADIKON

Venezia Giulia Igt Ribolla

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Ribolla Gialla

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 58,00

Azienda: [Radikon](#)

Proprietà: Saša Radikon

Enologo: Saša Radikon

Se pensate di imbattervi in una Ribolla macerata simile a quella di Gravner, vi sbagliate. Stanko è stato l'altra colonna portante di Oslavia, ma la sua declinazione di quest'uva - così fortemente territoriale - è all'opposto: scontrosa, alle volte scomposta, persino respingente, dura come la terra da cui proviene. Eppure il successo di Radikon, la storia che ha tracciato, sono indiscutibili. Rappresentano semplicemente l'altra faccia del Collio, quello più schietto e ruvido. Che un po' di pazienza riesce a lenire. La stessa che oggi Saša esercita in cantina con la "linea Blu" (e le selezioni), e che anche il bicchiere richiede: inizialmente chiuso e coperto da volatili esuberanti, lentamente accorda una varietà di profumi caleidoscopica, come il suo colore intenso e brillante, che varia dal giallo al rosso, a seconda della luce che lo attraversa. Ecco quindi il caffè, la castagna fresca, la rosa appassita e la ciliegia croccante. C'è la profondità morbida del mallo di noce e la sanguignità dell'arancia rossa. In bocca è una lama dritta verso l'ugola, che solo in seconda battuta concede dolcezza e sapidità ai lati della lingua. Non semplice questo 2013, ma intrigante: fatevi prender per mano.

## PIGHIN

Doc Collio Chardonnay

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [S. Agricola Fernando Pighin & figli](#)

Proprietà: Fernando Pighin

Enologo: Cristian Peres

I fratelli Luigi, Ercole e Fernando Pighin fondano questa realtà produttiva nel 1963 dalla tenuta con sede Risano, in provincia di Udine, per poi, nel 1968, acquistarne un'altra nel Collio. Dal 2004 l'azienda è gestita dal solo Fernando Pighin e dispone di 180 ettari vitati, che si traducono in una media annua di 1.000.000 di bottiglie, pur rimanendo una cantina a conduzione familiare. Maturato in acciaio, il Collio Chardonnay 2019 possiede un impatto olfattivo intenso, caratterizzato da richiami di frutta tropicale e agrumi, con qualche accento burroso. In bocca, il vino propone una beva scorrevole e leggiadra, composta e fruttata, persistenti e non priva di sapidità e fragranza.

## RONCO DEI TASSI

Doc Collio Malvasia

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Malvasia

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 14,50

Azienda: [Ronco dei Tassi](#)

Proprietà: famiglia Coser

Enologo: Fabio ed Enrico Coser

L'azienda con sede a Cormòns, fondata da Fabio Coser e oggi affiancato dai figli Enrico e Matteo, si avvale di 18 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 110.000 bottiglie. Da qui escono tra le più significative etichette della denominazione del Collio, dotate di stile coerente con il proprio territorio e di una qualità costantemente vicina all'eccellenza assoluta. Da un piccolo vigneto di mezzo ettaro, il Quarin, arrivano le uve che compongono il Collio Malvasia 2019. Al naso profuma di pesca, albicocca, mandarino, fiori di tiglio, fiori d'acacia, con accenti di erbe aromatiche e sensazioni gessose. In bocca è ricco e morbido, ma allo stesso tempo teso e sapido.



### ENOTECA JAZZ&WINE

VIA MATTEOTTI, 76 - CORMONS (GO)

Situato nel centro storico di Cormons, [Jazz&Wine](#) (tel: 0481 281047) nasce nel 2002 come una piccola enoteca, intima e soffusa, con l'intenzione di proporre e far conoscere i vini del territorio e abbinarli non solo a salumi e formaggi della zona, ma soprattutto a buona musica: da qui il nome. A rotazione si possono degustare i vini del Collio, ma anche quelli delle zone limitrofe con qualche chicca da fuori regione e fuori Italia:

#### COSA VENDE

##### **Branko, Collio Friulano 2019 - € 24,00**

Interpretazione sicura e ben fatta del bianco protagonista assoluto del Collio

##### **Carlo di Pradis, Collio Sauvignon 2018 - € 18,00**

Profumi di frutta tropicale ed erbe aromatiche per una bocca solida e gustosa

##### **Magnas, Collio Friulano 2018 - € 19,00**

Bianco dal carattere varietale di buona nitidezza

##### **Buzzinelli Maurizio, Friuli Isonzo Refosco 2018 - € 16,00**

Accenti pepati e un fruttato rigoglioso per un vino dalla beva fresca e rilassata

##### **Kitzmüller, Collio Malvasia 2019 - € 19,00**

Freschezza e piacevolezza sempre ben in evidenza nelle etichette di Kitzmüller

##### **Terre del Faet, Collio Malvasia 2018 - € 18,00**

Buona interpretazione di uno dei vitigni simbolo del Friuli enoico

##### **Simon di Brazan, Venezia Giulia Cabernet Franc 2018 - € 18,00**

Profumi erbacei di edera ed erba tagliata ad anticipare un sorso solido e saporito

##### **Vosca, Collio Malvasia 2019 - € 23,00**

Non manca di temperamento e personalità la Ribolla di Vosca

##### **Kurtin, Ribolla Gialla Spumante Brut - € 16,00**

Versione spumante di un vitigno di sicura versatilità

##### **Vignaioli Specogna, Colli Orientali Verduzzo 2018 - € 16,00**

Sorso leggiadro e profumi delicati ne fanno un vino immediatamente piacevole

#### COSA CONSIGLIA

##### **Colle Duga, Collio Merlot 2018 - € 24,00**

Buone sensazioni complessive nel sorso di questo raro rosso dell'areale

##### **Keber Edi, Collio Bianco 2018 - € 26,00**

Forse il produttore attualmente più significativo della denominazione

##### **Branko, Collio Pinot Grigio 2019 - € 24,00**

Soprattutto bevibilità ma anche raffinatezza aromatica nei vini di Igor Erzetec

##### **Keber Renato Collio Friulano Riserva Zegla 2013 - € 35,00**

Tutte le qualità varietali del Friulano ben espresse in questa etichetta

##### **Drius Mauro, Collio Friulano 2018 - € 19,00**

Raffinati e ben declinati i vini di Mauro Drius

##### **Ronco dei Tassi, Collio Malvasia 2018 - € 20,00**

Sempre inappuntabili i vini prodotti dalla famiglia Coser

##### **Castello di Spessa, Collio Pinot Bianco 2018 - € 24,00**

Profumi intensi e palato altrettanto eccellente

##### **Blazic, Collio Pinot Grigio Riserva 2016 - € 25,00**

Un bianco tutto proiettato alla sfida del tempo

##### **Sturm, Collio Ribolla Gialla 2019 - € 23,00**

Ben eseguita la Ribolla di casa Sturm

##### **Toros Franco, Collio Chardonnay 2018 - € 28,00**

Affidabilità artigianale nella produzione dell'azienda con sede a Cormons

### LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



#### COLLE DUGA

Doc Collio Friulano

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Azienda Agricola Colle Duga](#)

Proprietà: Damian Princic

Enologo: Damian Princic

L'azienda di Damian Princic, oggi coadiuvato dai figli Karin e Patrik, comincia la sua attività nel 1991. Attualmente, conta su nove ettari di vigneto e produce 50.000 bottiglie di media annua. Il suo nome è quello del Cru "Colle Duga", che si trova nei pressi di Cormons, a Zegla, vicinissimo alle colline slovene della Goriska Bdra. A Zegla si trovano anche le altre parcelle a vigneto, suddivise in quattro poderi differenziati per altitudine, tipo dei terreni e situazione microclimatica. I vini possiedono della cantina della famiglia Princic hanno una connotazione stilistica improntata alla fedeltà dei caratteri originali del territorio e, benché dotati di strutture ragguardevoli e non prive di potenza, sanno esprimere una immediata piacevolezza grazie a buone acidità e a un notevole timbro sapido. Il Friulano 2019, ne è un esempio paradigmatico, a partire dai suoi aromi estremamente puliti di mandorla e agrumi, con tocchi solari di frumento ed erbe officinali a completarne il quadro olfattivo. In bocca, il vino è largo, lungo e ben ritmato, fino ad un finale solido, che resta morbido e accattivante.

### LA SORPRESA



#### ASCEVI LUWA

Doc Collio Pinot Grigio Grappoli

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Azienda Agricola Ascevi Luwa](#)

Proprietà: Marjan Pintar

Enologo: Marjan e Luana Pintar

Questa realtà di medie dimensioni, 30 ettari a vigneto (almeno guardando all'estensione media dei vigneti di proprietà nella denominazione del Collio), è stata fondata nel 1972 nei pressi di San Floriano del Collio dai coniugi Mariano e Loredana Pintar a cui oggi si sono affiancati nella gestione aziendale anche i figli Walter e Luana, confermando il carattere squisitamente familiare a questa cantina friulana. I vigneti si dividono tra quelli che insistono nell'areale del Collio, posti tra i 150 e i 250 metri sul livello del mare su terreni marnici e arenari, detti in loco "Ponca", e quelli invece situati nella zona pianeggiante subito a ridosso del Collio nelle vicinanze del fiume Isonzo, caratterizzati da residui alluvionali. Si producono sia rossi che bianchi, ma, evidentemente, sono quest'ultimi ad assumere un ruolo più significativo. Tra questi il Collio Pinot Grigio 2019, dai profumi limpidi e fragranti che alternano cenni floreali a lievi tocchi di pietra focaia. In bocca, il vino ha sorso bilanciato e lieve, di buona freschezza e profondità, che si congela con un finale dai ritorni floreali.



## SPUNTATURE

### NEL FRIULI ENOICO BRILLA IL COLLIO BIANCHISTA

Il Friuli Venezia Giulia si affaccia sul mare Adriatico, mentre è al contempo incorniciato dalle Alpi. Già da questa sommaria descrizione si coglie il carattere duplice di una zona decisamente particolare dove il mare (che, nel tratto che va da Monfalcone a Trieste, incontra una costa rocciosa, mentre, dal confine con il Veneto a Monfalcone, incrocia lagune e lunghe spiagge sabbiose) tende a rendere il clima quasi mediterraneo, scontrandosi con condizioni decisamente più continentali apportate dalle Dolomiti Orientali, della Carnia e delle Alpi Giulie. A queste latitudini, la vocazione alla vitivinicoltura ha radici profonde, mentre la storia produttiva della Regione, dal punto di vista enologico, comincia con i crismi del successo anche internazionale a partire dalla seconda metà degli anni Ottanta del Novecento. Un destino comune a molte altre regioni italiane, che accompagna cambiamenti epocali nell'assetto produttivo delle campagne del Belpaese. Probabilmente il Friuli continua a rappresentare un luogo dalla più forte connotazione bianchista, anche se non manca la produzione di vini rossi. E questa particolarità, ne costituisce un elemento vincente, almeno per come il gusto dei consumatori sembra sia orientato ai giorni nostri. Limitando l'attenzione al Collio, la zona collinare, che costeggia il confine italo-sloveno, è toccata da un clima più temperato, che rende molto favorevole la coltivazione dei vigneti nei terreni di questo areale, denominati "Flish di Cormòns" e, in gergo locale, "Ponca" e composti da rocce marnose friabili e da marini, ricchi di limo, argille e sabbia. La combinazione di queste varie caratteristiche climatiche e orografiche privilegia soprattutto la produzione di vini bianchi, che risultano assai profumati e non privi di strutture a volte notevoli.

## IL BUONO DEL TERRITORIO



### PROSCIUTTO CRUDO DI CORMÒNS

**D'OSVALDO**  
VIA DANTE, 40  
CORMÒNS(GO)

Tel: +39 0481 61644

Sito Web: [www.dosvaldo.it](http://www.dosvaldo.it)

La tradizione del prosciutto in Friuli è cosa nota e decisamente seria. Se quello più conosciuto resta senz'altro quello di San Daniele, un posto di rilievo lo possiede però anche quello di Cormòns, tipicamente affumicato, con le cosce preparate dal prosciuttificio D'Osvaldo a brillare di luce propria. L'arte del prosciutto D'Osvaldo è una tradizione di famiglia che si tramanda di padre in figlio con rispetto delle antiche ricette. In passato l'affumicatura non aveva uno stile particolare, ma era un'usanza che, come in altri casi, il padre di Luigi, Giacomo, importò dall'Est Europa per facilitare la conservazione delle carni. È con Lorenzo, figlio di Luigi, che la produzione di prosciutti assume il suo carattere odierno divenendo un vero e proprio mestiere. Nel 1982, una villa friulana del 1800 viene adibita a prosciuttificio per accogliere il nuovo corso, che ora è seguito anche dalla moglie di Lorenzo, Lucia, e dai loro figli Monica e Andrea. Lorenzo, nella sua costante ricerca di migliorarsi fa divenire la fase dell'affumicatura un sapiente gioco di equilibri, che si basa sui legni di ciliegio e di alloro, dolci e delicati con le carni nostrane. Il prosciutto di Cormòns, la specialità della casa, è ottenuto a partire dalle cosce di carne suina selezionata, che vengono salate e massaggiate a mano. Dopo la pressatura, arriva la fondamentale affumicatura con legni di ciliegio e alloro, a cui segue una stagionatura naturale variabile dai 16 ai 24 mesi. La particolare affumicatura è molto delicata ed al palato il prosciutto risulta molto elegante e dal sapore dolce: una fetta che si scioglie letteralmente in bocca.

## PAROLA DI RISTORANTE



### OSTERIA-GOSTILNA KORŠIČ

LOCALITÀ SOVENZA, 7 - SAN FLORIANO DEL COLLIO (GO)

Tel: +39 0481 884248

Sito Web: [www.korsic.it](http://www.korsic.it)

Nel Collio la cucina come i vini sono il risultato della cultura di confine. A San Floriano del Collio, l'Osteria-Gostilna Koršič di Damjan e Hadrijana ne è una bella riprova. Una cucina che esalta i sapori di questa terra, accostando alla tradizione un tocco di innovazione. L'utilizzo di ingredienti di stagione e la grande attenzione nella scelta delle carni, sono i punti forti delle preparazioni del locale. E allora spazio alla polenta morbida, radicchio tardivo spadellato all'olio di oliva, salsa ai formaggi e guanciale croccante o al salame cotto nell'aceto di vino rosso, su polenta morbida e cappuccio viola marinato; oppure ancora agli Spätzli allo speck e agli strucoli alle erbe di campo; e poi il manzo sloveno cotto alla griglia o le costicine d'agnello sempre alla griglia, con marmellata di cipolla in aceto balsamico. Gran finale con i dolci fatti in casa Palačinke e Snita caramellata.

## LA TOP 5 DI "KORŠIČ"

- 1° Draga**  
Collio Malvasia Miklus 2016 - € 24,00
- 2° Pintar**  
Friuli Venezia Giulia Pinot Nero 2017 - € 24,00
- 3° Trebes**  
Metodo Classico Brut Lyo - € 24,00
- 4° Skok**  
Collio Friulano Zabura 2019 - € 16,00
- 5° Ivan Vogrič**  
Collio Malvasia 2018 - € 16,00



# CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



## INFORMAZIONI:



**Nicole Schubert:** +39 340 800 4861 - [nicole.schubert@winenews.tv](mailto:nicole.schubert@winenews.tv)  
**Franco Pallini:** +39 347 071 2457 - [franco.pallini@winenews.it](mailto:franco.pallini@winenews.it)

Sito: [www.winenews.it](http://www.winenews.it) - Email:



Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Consorzio Tutela Vini Collio

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito [www.winenews.it](http://www.winenews.it) o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito [www.winenews.it](http://www.winenews.it) alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo [iquadernidiwinenews@winenews.it](mailto:iquadernidiwinenews@winenews.it) con oggetto: Cancellami.

Grazie,

**Alessandro Regoli** - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)

