

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 222 - Aprile 2024 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



APRILE 2024

I BIANCHI DEL COLLIO



JERMANN

Doc Collio Bianco Capo Martino

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla, Picolit

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: € 49,00

Azienda: [Jermann](#)

Proprietà: Silvio Jermann e famiglia Antinori

Enologo: Luca Belluzzo

Il Capo Martino firmato Jermann - uvaggio a base di Friulano, Picolit, Malvasia e Ribolla prodotto per la prima volta nel 1991 - matura in legno per 12 mesi. La versione 2021 profuma di fiori di tiglio e melissa in infusione, frutta esotica, menta, spezie con tocco gessoso a rifinitura. Fragranza, pieno e spesso il sorso, dotato di una decisa acidità e di un bel frutto succoso, che termina in lungo finale dai ritorni fruttati speziati. La storica azienda di Dolegna del Collio - 180 ettari per una produzione di 1.500.000 bottiglie - è uno dei marchi di riferimento del Collio e nel 2021 il suo pacchetto di maggioranza è stato acquisito dalla griffe fiorentina dei Marchesi Antinori.

(are)



BORGH CONVENTI

Doc Collio Bianco Luna di Ponca

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Friulano, Chardonnay, Malvasia

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Tenuta Borgo Conventi](#)

Proprietà: famiglia Moretti Polegato

Enologo: Paolo Corso, Riccardo Cotarella

È nel 2019 che la famiglia Moretti Polegato di Villa Sandi a Valdobbiadene acquisisce Borgo Conventi, cantina fondata nel 1975 che conta su 30 ettari di vigna fra la pianura fluviale di Isonzo e le colline marine del Collio. 400.000 bottiglie suddivise in etichette essenzialmente bianche, prodotte con l'obiettivo di mantenere integra l'identità territoriale e la tipicità varietale. Luna di Ponca è il cru Bianco aziendale che celebra il terreno tipico del Collio, composto da Friulano, Chardonnay e Malvasia che vengono vinificati ognuno sia in acciaio che in legno: ne risulta un vino intenso e pieno, minerale e saporito di frutta a polpa gialla, ginestra, zafferano, mentuccia e pepe bianco.

(ns)



VENICA

Doc Collio Friulano Ronco delle Cime

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Venica&Venica Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Venica

Enologo: Gianni Venica

Il Collio Friulano Ronco delle Cime, prima annata 1999, è l'altro Cru aziendale, insieme al Ronco delle Mele Sauvignon. La versione 2022 si mostra con un bel colore giallo paglierino dai riflessi brillanti. Al naso, si susseguono toni floreali ed erbacei a cui si aggiungono note di frutta a polpa bianca, grafite e un tocco di zafferano. In bocca, il sorso è articolato e fragrante, di grande persistenza aromatica, mentre il lungo finale si caratterizza per il ritorno del frutto. [Venica, la cantina con sede a Dolegna del Collio, è uno delle realtà più dinamiche del Collio](#), con vini di ineccepibile fattura - 350.000 bottiglie la produzione complessiva - che arrivano da 40 ettari vitati.

(are)



LA PONCA

Doc Collio Sauvignon

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 4.200

Prezzo allo scaffale: € 33,00

Azienda: [Società Agricola La Ponca](#)

Proprietà: Alex Maccan

Enologo: Giovanni Ruzzene

Il Collio Sauvignon 2021, possiede grande impatto olfattivo su toni di biancospino e sambuco, agrumi, erbe aromatiche, pesca, susina e salgemma; al palato, il sorso è fresco e sapido, senza cedimento alcuno e dotato di un finale ben giocato tra sapidità e frutto di lunga persistenza. Sono 12 gli ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 20.000 bottiglie, de La Ponca - che rimanda nel suo nome al termine friulano con cui viene chiamato il suolo di queste colline - la cantina con sede a Dolegna del Collio e in attività dagli anni Ottanta del secolo scorso acquistata nel 2021 dalla famiglia Maccan già titolare dell'azienda, sempre friulana, Vigneti Le Monde.

(fp)

EDITORIALE

COLLIO:

LE RADIOSE GIORNATE
DI MAGGIO

Era il 31 maggio 1964 quando nacque il [Consorzio Tutela Vini Collio](#): il prossimo 31 maggio 2024 saranno 60 anni da quella semplice firma, che ne suggeriva l'atto notarile di costituzione. [Nel mezzo una storia densa e articolata - in cui i figli dei contadini sono agronomi ed enologi con gli occhi rivolti all'estero - che ha collocato il Collio e i suoi vini tra le punte di diamante dello scenario enologico nazionale ed oggi, anche grazie al ritrovato appeal dei vini bianchi, tra i territori più significativi dell'enologia tricolore](#). Un percorso che si è dipanato nella valorizzazione della viticoltura, ma anche del suo territorio, unico per tante ragioni, a partire dalla sua particolare collocazione di confine: qui si parla la lingua italiana, la lingua friulana e quella slovena. Un prezioso mosaico di espressioni

tra antichi vigneti, piccoli borghi, riserve naturali e boschive, capace di far interagire in [un circolo virtuoso vino, gastronomia, arte, storia e bellezze naturali](#), anche grazie all'importante lavoro di sinergia dell'ente regionale [PromoTurismoFVG](#). Un microcosmo dalla storia millenaria, ricco di differenti tradizioni, che poggia le sue radici su terreni anch'essi particolari, le ormai note stratificazioni di marne ed arenarie, che qui prendono il nome di "ponca" (o Flysh). Uno spicchio di Friuli Venezia Giulia che si estende in provincia di Gorizia, tra le Alpi Giulie, il Mar Adriatico e i confini con la Slovenia. Un'area delimitata da 8 dei 25 comuni della provincia goriziana - Capriva, Cormons, Dolegna del Collio, Farra d'Isonzo, Gorizia, Mossa, San Floriano del Collio e San Lorenzo Isontino - costituita da una serie di rilievi eocenici e paleocenici, intervallati da strette e piccole valli, sotto l'influenza del mare Adriatico e la protezione delle montagne. Una terra preziosa: un traguardo importante.

Buona lettura.

GRADIS'CIUTTA

Doc Collio Bianco Riserva

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: [Azienda Agricola Gradis'ciutta](#)

Proprietà: Robert Princic

Enologo: Robert Princic

Il Collio Bianco Riserva 2018 di Gradis'ciutta propone un bagaglio aromatico che mette in fila rimandi alla frutta a polpa bianca, alle erbe officinali e ai fiori di ginestra, con un tocco gesso a rifinitura. In bocca il sorso è vivo, sapido e profondo, dallo sviluppo articolato e dal finale profondo che torna sui frutti e sui fiori. La cantina di Robert Princic nasce nel 1997 e si trova a Giasbana di San Floriano del Collio. Una realtà produttiva estesa su quarantacinque ettari a vigneto coltivati in biologico e posti in varie zone della denominazione, con una propaggine produttiva anche al di là del confine, nel Brda sloveno, per una produzione complessiva di 250.000 bottiglie.

(fp)

COLMELLO DI GROTTA

Doc Collio Ribolla Gialla Coldigrotta

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Ribolla Gialla

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Agricola Colmello di Grotta](#)

Proprietà: Francesca Bortolotto Possati

Enologo: Daniele Michelet

Di colore giallo paglierino scarico, il Collio Ribolla Gialla Coldigrotta 2020 possiede toni olfattivi leggermente aromatici, con tocchi di cannella e noce moscata, su base di fiori freschi e frutta a polpa bianca. In bocca il sorso è fragrante, scorrevole e sapido, terminando in un finale ben profilato di nuovo fruttato. Colmello di Grotta, con sede a Farra d'Isonzo, nasce nel 1965 per volontà di Luciana Bennati, su una proprietà inizialmente acquisita come dimora di campagna ed è oggi guidata dalla figlia Francesca Bortolotto Possati. Quindici gli ettari vitati, da cui escono etichette equamente distribuite tra le due zone Doc, Collio e Isonzo, su cui insiste l'azienda.

(fp)

PRIMOSIC

Doc Collio Friulano Skin

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 4.190

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Primosis Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Primosis

Enologo: Marko e Boris Primosis

Cultura germanica, slava e latina "resistenti alla Bora" si mescolano nel sangue della famiglia Primosis, appassionata di Oslavia e Ribolla Gialla nel Collio da oltre 100 anni. Oggi i fratelli Boris e Marko, insieme al padre Silvan, gestiscono 32 ettari di vigna e con Collezio Skin onorano la lunga tradizione locale della fermentazione sulle bucce dei bianchi. C'è ovviamente la Ribolla Gialla, ma anche il Pinot Grigio e questo Friulano, che dalla macerazione e l'affinamento in caratelli sviluppa una piacevole parte tannica che imprime bene il sorso generoso ma teso; la spiccata speziatura e frutto pieno in bocca, chiudono con note fresche di pepe, erbe aromatiche e mandorla.

(ns)

CASTELLO DI SPESSA

Doc Collio Friulano Rossauer

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

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

Proprietà: famiglia Pali

Enologo: Enrico Paternoster

Castello di Spessa è tante cose: un resort, una Spa, un campo dal golf e una cantina. È storia (rurale ma anche culturale) lunga otto secoli, che ha coinvolto nobili e imperatori, commercianti e artisti, soldati e cavalli. Una storia lunga otto secoli infine acquisita dalla famiglia Pali nel 1987. Loretto Pali dà anche nuova linfa all'azienda agricola: 70 ettari di vigna nell'Isonzo e 28 nel Collio, da cui escono 450.000 bottiglie all'anno. Dalla siccitosa annata 2022, esce un Friulano Rossauer (famiglia proprietaria del castello nel '500) dolce, dai ricordi tropicali, con una forte impronta iodata e tocchi di gelsomino e talco. Il sorso è pieno e sapido, dal finale pepato e dolcemente fruttato.

(ns)

LA GRIFFE



RUSSIZ SUPERIORE

Doc Collio Bianco Col Disòre

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Pinot Bianco, Friulano,

Sauvignon, Ribolla Gialla

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 36,00

Azienda: [Russiz Superiore Società Agricola](#)

Proprietà: Ilaria Felluga e Tommasi Family

Estates

Enologo: Alessandro Sandrin

Russiz Superiore rappresenta una delle cantine che hanno dato vita al successo recente dei vini del Collio, specialmente sul fronte bianchista. Una storia che ha quasi sessanta anni per questa realtà oggi guidata da Ilaria Felluga figlia di Roberto, prematuramente scomparso nel novembre del 2021, che rappresenta la continuità con il bisnonno Giovanni e il nonno Marco di cui l'altra azienda di Gradisca di Isonzo porta il nome. Marco Felluga, che si è spento ad inizio aprile 2024, è stato uno dei personaggi di spicco del Collio goriziano, rappresentando, con le sue intuizioni pionieristiche, un vero e proprio stimolo alla crescita enoica dell'areale, facendo coppia con il fratello Livio (scomparso nel 2016), seppure con un percorso diverso. Marco Felluga aveva fondato nel 1956 la sua prima cantina, la Marco Felluga, a Gradisca di Isonzo, per poi acquisire Russiz Superiore, nel 1967, ricoprendo per due mandati la carica di presidente del Consorzio Vini Collio. Sempre nell'aprile 2024, un'altra svolta nella storia di questa realtà produttiva: Tommasi Family Estates, ormai uno dei gruppi più importanti del vino italiano - con tenute in Veneto, in Lombardia, in Puglia, in Basilicata, in Umbria, sull'Etna e in Toscana - ha costituito una partnership con la famiglia Felluga e Russiz Superiore. Russiz Superiore è considerata il Cru di Marco Felluga, sinonimo di storicità ed eccellenza e si estende su 50 ettari coltivati a vigneto, per una produzione di 130.000 bottiglie, rappresentando un patrimonio inestimabile nel cuore del Collio e producendo vini bianchi di qualità consolidata e riconosciuta. Il Col Disòre è il bianco di punta della cantina di Capriva del Friuli ed è ottenuto da un blend a base di Pinot Bianco, Friulano, Sauvignon, Ribolla Gialla. Il suo nome è un rimando alle parole, in lingua friulana, che nel XVII secolo indicavano come "Russiz Disòre" (Russiz Superiore), il nucleo collinare e più antico dell'areale e "Russiz di Sott" (Russiz inferiore), la parte in pianura. Il "Col Disòre," che sta appunto per Collezio Superiore in friulano, è caratterizzato dalla "ponca" friulana, una uva composta da stratificazioni eoceniche di marne e arenarie. Le sue uve in parte surmature vengono vinificate in legno, con il vino che resta sui suoi lieviti per 12 mesi. La versione 2020 possiede profilo aromatico intenso che va dalla frutta bianca matura, anche esotica, a lampi agrumati più freschi, con tocchi di vaniglia, burro, frutta secca ed erbe aromatiche. In bocca, il sorso è avvolgente e strutturato, dallo sviluppo compatto e dal finale tendenzialmente sapido in cui torna il frutto e una nota di congelamento leggermente ammandorlata.

(fp)





STURM

Doc Collio Friulano Bio

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Società Agricola Sturm](#)

Proprietà: Denis e Patrick Sturm

Enologo: Patrick Sturm

Il Collio Friulano Bio 2022 della cantina Sturm profuma di fiori e di frutti bianchi, con tocchi leggermente erbacei. In bocca il vino conta su una progressione sapida e succosa, con finale dalla bella nota di erba aromatica a chiudere un sorso fragrante, dinamico e tendenzialmente scattante. Come suggerisce il nome, le origini della famiglia sono austriache e l'azienda, agli inizi degli anni '70 del secolo scorso, ha cominciato il suo percorso enologico, che oggi continua con la conduzione del suo fondatore Oscar e dei figli Denis e Patrick. Gli Sturm gestiscono a Cormons 18 ettari di vigneto in biologico, da cui si ricava una produzione complessiva di 150.000 bottiglie.

(fp)

COLLAVINI

Doc Collio Sauvignon Blanc Fumât

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 28.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Eugenio Collavini Viticoltori](#)

Proprietà: Manlio Collavini

Enologo: Walter Bergnach

Prima Eugenio, poi Giovanni e infine Manlio, sono coloro che hanno passato il testimone a Luigi e Giovanni Collavini di una storia iniziata a Rivignano nel 1896 e che è riuscita a superare l'infausto periodo delle due guerre con caparbia e innovazione. Del resto "qui si parla poco e si agisce molto", oggi da Corno di Rosazzo, dove confluiscono i grappoli di 140 ettari di vigna che si trasformano in 1,5 milioni di bottiglie. Dai vigneti a San Floriano nasce il Blanc Fumât, fermentato e affinato in solo acciaio: un Sauvignon agrumato e mentolato, dal sorso contrastato fra morbidezza glicerica e tensione acida, che si trasforma in chiusura in un bouquet di fiori bianchi e bosso.

(ns)

BUZZINELLI

Doc Collio Ribolla Gialla

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Ribolla Gialla

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agr. Buzzinelli Maurizio](#)

Proprietà: famiglia Buzzinelli

Enologo: Maurizio Buzzinelli

Siamo a Pradis, località a sud est di Cormons: qui la famiglia Buzzinelli nel 1937 si è stabilita per iniziare a fare vino. Il primo imbottigliamento avviene con la seconda generazione, mentre la terza generazione, che sono Maurizio e la moglie Marzia, porta in dote due progetti di ospitalità agrituristica, oltre agli attuali 35 ettari di vigna e una ventina di etichette da vitigni autoctoni e classici del territorio, cui si dà il tempo giusto di esprimersi calibrato sull'andamento dell'annata. La Ribolla Gialla 2023 è intensa e scattante: quasi asprigna al sorso e ispida al naso, ha un lato dolce che smussa e conforta; un intreccio goloso di agrumi, fiori di sambuco, nepitella e pesca bianca.

(ns)

FRUSCALZO

Doc Collio Pinot Grigio

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: 6.650

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Azienda Agricola Fruscalzo Bruno](#)

Proprietà: famiglia Fruscalzo

Enologo: Adriano e Graziano Fruscalzo

L'azienda della famiglia Fruscalzo si trova a Dolegna del Collio e continua una tradizione produttiva avviata negli anni '50 del secolo scorso. Realtà a gestione squisitamente familiare, trova nelle etichette bianchiste della denominazione il cuore della sua produzione, ottenuta dalle varietà Ribolla Gialla, Friulano, Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco e Sauvignon, ma non mancano anche i vitigni da rosso come il Cabernet Sauvignon, il Cabernet Franc, il Merlot e il Refosco. Il Collio Pinot Grigio 2022 profuma di fiori di mandorlo, susina, erbe aromatiche e agrumi. In bocca, il sorso è succoso e ben profilato, dal finale fragrante e di buon allungo, che invita alla beva.

(fp)

VINTAGE



LIVON

Venezia Giulia Igt Bianco Briade Alte

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Chardonnay, Sauvignon,

Picolit, Moscato Giallo

Bottiglie prodotte: 13.150

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Aziende Agricole Livon](#)

Proprietà: famiglia Livon

Enologo: Rinaldo Stocco

1964 - 2024: l'azienda Livon compie quest'anno 60 anni di tradizione mitteleuropea nel Collio, proprio come il Consorzio di cui fa parte: non potevamo quindi non dedicare la scheda Vintage ad una coincidenza così significativa. Ecco allora il Briade Alte 2008 in Jéroboam da 3 litri, uno dei 4 Gran Cru di Livon, un "sigle vineyard" a Ruttars. Un assemblaggio di vitigni bianchi che, dopo una breve macerazione a freddo sulle bucce, fermentano in barrique nuove di Allier e lì poi vi rimangono a maturare circa 8 mesi senza travasi, per diventare un vino intenso e dorato. La prima annata prodotta risale al 1996. La 2008, uscita in commercio nel 2011, oggi profuma di foglia di fico, melone, erbe medicinali, cedro e albicocca (anche candita) e frutta secca. Una complessità aromatica dolce e fresca che in bocca si trasforma in un sorso ampio e sapido, con una tensione acida ancora integra e un'aderenza tannica leggera ma sufficiente a dare persistenza calda e fruttata. Oggi Livon non è solo Collio: è anche Grave del Friuli con Villa Chiopris, Borgo Salcetino a Radda nel Chianti Classico e infine Fattoria Colsanto a Bevagna nel Montefalco.

(ns)

L'OUTSIDER



ZORZETTIG

Doc Friuli Colli Orientali Malvasia Myò
Vigneti di Spessa

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Malvasia

Bottiglie prodotte: 5.600

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Società Agricola Annalisa Zorzettig](#)

Proprietà: Annalisa Zorzettig

Enologo: Saverio Di Giacomo

La Malvasia Vigneti di Spessa fa parte della linea Myò, nata per valorizzare le vigne aziendali più vecchie che, arrivano anche fino a 80 anni. E, nel caso specifico, si tratta di un vigneto messo a dimora nel 1933 nella frazione di Ipllis nel comune di Premariacco. La versione 2022 ha colore giallo paglierino con qualche riflesso dorato. Al naso si susseguono cenni agrumati e di frutti tropicali, note di pietra focaia e tocchi speziati. In bocca, il sorso attacca morbido, facendosi subito avvolgente, mentre lo sviluppo è più sapido e incisivo, fino ad un finale dai ritorni agrumati. È una solida storia friulana quella della famiglia Zorzettig che fa vino sulle colline di Spessa di Cividale, nel cuore dei Colli Orientali. A condurre l'azienda di famiglia, fondata da Giuseppe Zorzettig nel 1986, ci sono oggi i figli: Annalisa, classico esempio dell'imprenditoria al femminile di successo, e suo fratello Giuseppe. La cantina con sede a ridosso di Cividale del Friuli conta su 117 ettari a vigneto per una produzione di 800.000 bottiglie. Vigneti ben condotti e cantina modernamente attrezzata garantiscono vini di fattura inappuntabile.

(fp)



LE CANTINE DI SECONDO

VIALE TRICESIMO, 103 - UDINE

L'enoteca [Le Cantine di Secondo](#) (Tel: +39 0423 1638255) fanno capo a Commerciale Tirelli, azienda che dal 1988 opera nel beverage. Sei i punti vendita fra Udine, Fagagna, Codroipo, San Daniele e Spilimbergo. Oltre 1.000 le referenze trattate, che spaziano da una ricca scelta dei vini del territorio, fino al meglio del resto d'Italia, compresa una selezione di etichette internazionali e di distillati:

COSA VENDE

Tunella, Friuli Colli Orientali Bianco Biancosesto 2021 - € 80,00

Blend a base di Ribolla Gialla e Friulano ha buona struttura e profumi puliti

Vie di Romans, Friuli Isonzo Bianco Flors di Uis 2022 - € 27,50

Blend a base di Malvasia, Riesling e Friulano, è pieno, fragrante e gustoso

Dorigo, Friuli Colli Orientali Ribolla Gialla 2022 - € 12,30

Vini sempre di buona esecuzione quelli prodotti da Alessio Dorigo

Gigante, Friuli Colli Orientali Friulano Vigneto Storico 2021 - € 17,90

Bianco agrumato, sostanzioso nella progressione gustativa, sapida e succosa

Castello di Spessa, Collio Pinot Bianco Santarosa 2021 - € 18,00

Morbido e avvolgente in bocca, il Pinot Bianco Santarosa, dai profumi sfumati

Kante, Carso Vitovska 2021 - € 21,40

Floreal e fruttato nei profumi, possiede in bocca bella trama sapida e fragrante

Livon, Venezia Giulia Bianco Braide Alte 2021 - € 38,20

Uvaggio a base di Chardonnay, Sauvignon, Picolit e Moscato di fattura ineccepibile

Jacuss, Friuli Colli Orientali Sauvignon 2022 - € 12,10

Vino dai profumi di sambuco e frutta esotica e dalla bocca piena e persistente

Borgo San Daniele, Venezia Giulia Bianco Arbis Blanc 2020 - € 25,00

Friulano, Chardonnay, Pinot Bianco e Sauvignon: intenso e dal gusto sapido

Le Due Terre, Friuli Colli Orientali Bianco Sacrisassi 2021 - € 32,40

Una delle etichette fondamentali per conoscere il Friuli enoico più autentico

COSA CONSIGLIA

Villa Russiz, Collio Friulano 2022 - € 17,30

Una delle aziende storiche del Collio enoico

Venica, Collio Friulano Ronco della Cime 2022 - € 26,30

Sempre affidabili le etichette prodotte dall'azienda della famiglia Venica

Ronco dei Tassi, Collio Malvasia 2022 - € 14,30

Stile potente e intenso per questa Malvasia

Borgo del Tiglio, Collio Bianco 2022 - € 21,40

Impostazione stilistica garbata per Borgo del Tiglio, che punta tutto sulla finezza

Toros, Collio Friulano 2022 - € 23,50

Affidabilità artigianale nella produzione dell'azienda con sede a Cormons

Sturm, Collio Ribolla Gialla 2022 - € 16,80

È sempre ben eseguita la Ribolla di casa Sturm

Draga, Collio Pinot Grigio 2022 - € 11,00

Pinot Grigio classicamente ramato dai profumi sfumati e dal gusto sapido

Tiare, Collio Malvasia 2022 - € 16,70

Buone sensazioni complessive per la Ribolla Gialla di Tiare

Edi Keber, Collio Bianco 2021 - € 23,20

Forse tra i produttori attualmente più significativi della denominazione

Picech, Collio Pinot Bianco 2022 - € 19,70

Un Pinot Bianco di struttura e di notevole intensità olfattiva

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



BORG DEL TIGLIO

Doc Collio Bianco

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Friulano, Sauvignon, Riesling Renano

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 21,40

Azienda: [Azienda Agr. Borgo del Tiglio](#)

Proprietà: Nicola Manfredari

Enologo: Nicola Manfredari

Ottenuto da un uvaggio a base di Friulano, Sauvignon, e Riesling Renano, il Collio Bianco, fermenta e successivamente matura per 9 mesi in legno. La versione 2022 propone un bagaglio olfattivo contraddistinto da cenni floreali, poi affiancati da rimandi alla frutta esotica matura, alle erbe aromatiche e, infine, alla pietra focaia. In bocca, non è povero di struttura, ma il suo sviluppo è fragrante e di buon ritmo e sapidità. Il farmacista Nicola Manfredari nel 1981, dopo la morte del padre, lasciò il camice bianco e prese in mano le redini della piccola azienda di famiglia, che, allora, contava su tre ettari di vigneto. Nasce così Borgo del Tiglio, che oggi coltiva otto ettari a vigneto nel cuore del Collio. Evidentemente, la cifra è quella bianchista, benché non manchino anche etichette a base di Merlot e Cabernet Sauvignon, a segnalare che il modello enoico prediletto è quello francese. I vini hanno un'impostazione garbata, che punta più sulla finezza e meno sulla potenza. Uno stile definito che è rimasto invariato, al di là delle mode passeggiare, contraddistinguendo le etichette aziendali.

(fp)

LA SORPRESA



FORMENTINI

Doc Collio Bianco

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Formentini](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: Pietro Bertè

Ottenuto dalle uve dei vigneti di Oslavia e San Floriano del Collio, il Collio Bianco di Formentini è un uvaggio a base di Friulano, Ribolla Gialla e Malvasia. La versione 2021 si presenta di colore giallo dorato intenso. I suoi profumi rimandano ai fiori di campo e alla camomilla, con tocchi di agrume candito e frutta bianca matura. In bocca, il sorso è sapido e ricco, dallo sviluppo continuo e dal finale ben profilato con nota di congedo che sa di pesca matura. Il patrimonio vitivinicolo di Formentini, cantina posta a San Floriano del Collio che fa parte del colosso enologico Gruppo Italiano Vini, conta su quasi 60 ettari di vigneti, situati in varie zone della denominazione, con le uve raccolte in circa 150 particelle, distribuite su 9 località differenti, nella parte nord-orientale dell'areale del Collio. Il portafoglio etichette aziendale, naturalmente, privilegia i vini bianchi (Collio Bianco, Collio Ribolla Gialla, Collio Friulano, Collio Sauvignon, Collio Pinot Grigio e Collio Chardonnay) ed è completato da un solo vino rosso (Collio Merlot), peraltro tradizionalmente prodotto in zona.

(fp)

SPUNTATURE

NUMERI IN POSITIVO

Il Collio è una piccola denominazione - sono poco più di 1.500 gli ettari vitati dove sono impegnati oltre 270 aziende tra viticoltori e imbottiglieri - che ha conquistato una posizione significativa, a partire dalla metà degli Anni Ottanta, grazie soprattutto alla sua vocazione bianchista. Un punto fermo quest'ultimo anche guardando ai numeri. L'imbottigliamento degli ultimi cinque anni (dati Consorzio Vini Collio) vede costantemente primeggiare quello ottenuto dalle varietà a bacca bianca più importanti (al primo posto il Pinot Grigio, con una media di oltre 13.000 ettolitri, seguito da Sauvignon intorno ai 10.000 ettolitri, Friulano e Ribolla Gialla a quasi 8.000 ettolitri). Ma è il totale dell'imbottigliamento della denominazione - sempre nel periodo 2019-2023 - che ha fatto registrare un solido trend: da 50.364,50 ettolitri, a 41.330,05 - 50.786,56 - 54.752,02 e infine 54.823,46 ettolitri, con un andamento altrettanto positivo in termini di bottiglie immesse sul mercato: 5.510.673,33 bottiglie nel 2020, 6.771.541,33 (2021), 7.300.269,33 (2022) e 7.309.794 (2023). Numeri confortanti che sottolineano una denominazione in salute e vini capaci di conquistare anche i wine lover più esigenti. Ne avevamo già sperimentato la qualità nelle nostre monografie precedenti (2019 e 2020), che si consolida in questa del 2024, insieme ad una molteplicità di aziende che avrebbero meritato le pagine della nostra Newsletter. Ne citiamo alcune tra quelle che troverete nei prossimi numeri del settimanale "I Vini di WineNews": Muzic, Drius, Angoris, Renato Keber, Cormons, Subida di Monte, Tenuta Stella, Villa Vasi, Picech, Kurtin, Pascolo, Polje, Carlo di Pradis, Komjanc Alessio, Barone del Mestri, Ronco dei Tassi e Attems.

IL BUONO DEL TERRITORIO



CILIEGIE DEL COLLIO

FATTORIA DRNOVŠČEK

VEDRIJAN, 2A

KOJSKO, GORIŠKA BRDA (SI)

Email: info@drnovscek.si

Sito Web: drnovscek.si

Uno spazio dedicato all'altra anima del Collio, quello sloveno. Non perché i vini al di là del confine non meritino menzione, ma perché "di là" sono riusciti a mantenere integra una coltura agricola che era sviluppata anche nel Collio italiano, ma che purtroppo abbiamo perso nel dopoguerra relegandola al solo consumo familiare, nonostante i tentativi istituzionali di provincia e comuni nel cercare di rianimarla. Si tratta delle ciliegie, che per secoli hanno sostenuto il reddito degli agricoltori locali; talmente buone e rinomate che da quelle colline arrivavano fresche in pochissimi giorni persino a Vienna, sul tavolo della monarchia austriaca. Nel Brda la coltivazione dei ciliegi non è solo viva e vegeta, ma le ciliegie rappresentano il Collio Sloveno al pari dei grappoli e dei suoi vini. E sono due infatti gli eventi lì più sentiti, gioiosi e festeggiati: il Festival delle Ciliegie a Giugno e la festa di San Martino del vino nuovo a Novembre. Nella parte settentrionale del Brda, nel paese di Vedrijan, si trova la Fattoria Drnovšček, dove la famiglia Kovač produce frutta biologica su poco meno di 20 ettari di terreno (in parte anche nel goriziano): olivi, viti, kiwi, fragole, cachi, albicocche, prugne, pesche, pere ma soprattutto ciliegie, cui dedicano 3 ettari di terrazzamenti, per un raccolto che può raggiungere i 25.000 kg nelle annate migliori. Hanno piantato strategicamente anche varietà precoci e varietà tardive, in modo da poter garantire 40 giorni di fornitura fresca e succosa. Un esempio virtuoso, quello nel Brda sloveno, che dovremmo imitare con più convinzione.

(ns)

PAROLA DI RISTORANTE



LOCANDA OROLOGIO

VIA XXIV MAGGIO, 34 - BRAZZANO DI CORMONS (GO)

Tel: +39 0481 60028

Sito Web: www.locandaorologio.it

La Locanda Orologio di Brazzano di Cormons nel Collio è animata dallo chef Marco Boccotti che propone piatti in cui l'asprezza delle montagne, la dolcezza delle colline, la luce della laguna e del mare, riportano gli echi di un Friuli Venezia-Giulia capace ad ogni stagione di regalare sapori autentici ed originali. Come nella scottona di manzo con dressing alle erbe, polvere d'olive, capperi fritti e uovo d'oro o nella "frittata del rè" - frittata di formaggio su letto di agretti, asparagi bianchi e verdi croccanti e polvere di terra, o nella "Isonzo marittima" - bigoli con le sarde, finocchietto, crumble di timo e aneto, o nelle tagliatelle agli asparagi, schiuma d'uovo e montasio con germogli di sclupit; o ancora nelle seppie in umido con polenta ai bisi e bisi, e infine nello stinco d'agnello con panur di erbe aromatiche, salsa di vino patate e taccole.

(fp)

LA TOP 5 DI "LOCANDA OROLOGIO"

- 1° Venica & Venica, Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2023 - € 50,00**
Una delle etichette che hanno fatto grande il Collio enoico
- 2° Borgo del Tiglio, Collio Friulano Riserva della Chiesa 2022 - € 120,00**
Vino espressivo e dotato di stile ben profilato
- 3° Livio Felluga, Friuli Colli Orientali Bianco Illivio 2021 - € 45,00**
Bianco intenso e ricco che esprime la cifra enoica friulana
- 4° Ronco dei Tassi, Venezia Giulia Malvasia Collezione di famiglia 2019 - € 55,00**
Leggermente aromatico e speziato al naso e vino sapido e potente in bocca
- 5° Romeo Rossi, Sauvignon 2021 - € 30,00**
Bianco macerato a freddo è intenso al naso quanto avvolgente al palato



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:



Alessandro Regoli: +39 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: 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 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 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 iquadernidivinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it

