N. 236 GIUGNO 2025

WineNews

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 236 - Giugno 2025 - 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



GIUGNO 2025

I BIANCHI DEL COLLIO

SOTTO LA LENTE

one foodstep beyond

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it



VENICA

Doc Collio Sauvignon Ronco delle Mele

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 39,00
Azienda: Venica & Venica Società Agricola
Proprietà: Gianni Venica
Enologo: Gianni Venica, Francesco Lacoppola

Il Collio Sauvignon Blanc Ronco delle Mele 2024 profuma di frutta esotica, erbe aromatiche e sale affumicato. In bocca il sorso è succoso, fragrante e contrastato, dallo sviluppo articolato e dal finale lungo, persistente e sapido. La cantina, con sede a Dolegna del Collio, è condotta da Gianni Venica, dalla moglie Ornella e dai figli Giampaolo e Serena, dopo che Giorgio Venica, fratello di Gianni, ha lasciato l'azienda nel 2023. 40 gli ettari a vigneto - per una produzione complessiva 320.000 - di questa realtà vitivinicola che ha contribuito al successo e allo sviluppo del Collio enoico, tutta immersa in un contesto paesaggistico suggestivo, ad un passo (e non è un modo di dire) dalla Slovenia. **(are)**



LA PONCA

Doc Collio Friulano

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Friulano
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Società Agricola La Ponca
Proprietà: famiglia Maccan
Enologo: Giovanni Ruzzene

Il Collio Friulano 2022 profuma di frutta a polpa bianca e ananas, con tocchi di anice, lavanda e fiori di tiglio. In bocca il sorso è solido e polposo, dallo sviluppo continuo e dal finale lungo e tendenzialmente intenso, ancora sul frutto. Sono 12 gli ettari a vigneto - per una produzione complessiva annua di 25.000 bottigli - dell'azienda La Ponca, che rimanda nel suo nome al termine friulano con cui viene chiamato il caratteristico suolo di marne e arenarie di queste colline. Si tratta della 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 vitivinicola, sempre friulana, Vigneti Le Monde. **(fp)**



JERMANN

Doc Collio Bianco Vintage Tunina

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia
Bottiglie prodotte: 116.500
Prezzo allo scaffale: € 48,00
Azienda: Jermann Società Agricola
Proprietà: Silvio Jermann e famiglia Antinori
Enologo: Luca Belluzzo

La storica azienda di Dolegna del Collio - 182 ettari per una produzione annua di 1.450.000 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. Era il 1975 quando le prime bottiglie di Vintage Tunina arrivarono sul mercato. Il vino bandiera aziendale - ottenuto da un blend a base di Sauvignon Blanc, Chardonnay, Ribolla Gialla e Malvasia e vinificato ed affinato in acciaio - nella versione 2023 possiede aromi di pesca, pera e susina, rifiniti da tocchi agrumati e cenni iodati. Al palato il vino è polposo e si contraddistingue per solidità, freschezza e articolazione. **(are)**



BORGO CONVENTI

Doc Collio Friulano

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Friulano
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Tenuta Borgo Conventi
Proprietà: famiglia Moretti Polegato
Enologo: Paolo Corso, Riccardo Cotarella

Cera d'api, camomilla, fieno, pesca e melone e uva spina sono i profumi dolci ma contemporaneamente appuntiti che accolgono il naso del Collio Friulano 2024 di Borgo Conventi, anima friulana di Villa Sandi, noto marchio di Valdobbiadene; il sorso è vegetale e speziato, leggermente ammandorlato e ben bilanciato fra sapidità e acidità: fresco ma consistente. Questo Friulano proviene da un vigneto di 3 ettari coltivato fra Collio e Isonzo sulla tipica ponca locale ed è il risultato di tre vendemmie effettuate a distanza di circa una settimana, risalendo la collina su cui dimora. Vinificate e maturate separatamente, le 3 masse vengono poi assemblate poco prima dell'imbottigliamento. **(ns)**

EDITORIALE

L'AFFERMAZIONE DEI BIANCHI RINNOVA IL SUCCESSO DEL COLLIO

Il Collio è attualmente uno tra i territori del vino italiano più in salute, grazie anche alla ritrovata spinta propulsiva dei vini bianchi sui mercati di tutto il mondo. E, in questo lembo del Friuli Venezia Giulia in provincia di Gorizia, il 90% della superficie vitata è, per l'appunto, allevata con varietà a bacca bianca: circa 1.300 ettari a vigneto, per una produzione complessiva intorno ai 7.000.000 di bottiglie, che viene venduta in prevalenza negli Stati Uniti, in Germania e in Italia. Le vicende di questo areale di confine - dove si parla italiano, friulano e sloveno - sono oggi in mano ad una generazione di figli di contadini diventati agronomi ed enologi, che guardano alla Mitteleuropa e per i quali Italia e Slovenia sono un unico territorio. Ma anche alcuni marchi top del vino italiano hanno concentrato qui nel recente passato il loro interesse, come ad esempio Attems di proprietà di Frescobaldi o Borgo Conventi di Villa Sandi; Antinori, che nel 2021 ha acquisito la maggioranza della cantina Jermann; o Tommasi, co-proprietario di Russiz Superiore. Nel 1964 è nato il Consorzio Collio, che oggi raccoglie 180 aziende sulle 270 complessive (ci sono anche 120 aziende imbottigliatrici) e che, con i suoi sessanta anni di storia, ha contribuito in modo decisivo allo sviluppo e al consolidamento di uno dei luoghi d'elezione della produzione bianchista del Bel Paese: lo racconta questa monografia e lo hanno confermato "I Quaderni di WineNews" del 2024, 2020 e 2019. Una sorta di mezzaluna, tra le Alpi Giulie ed il Mare Adriatico, dove si allevano - su suoli formati da stratificazioni di marne ed arenarie, dette in loco "ponca" - varietà di antica coltivazione, come la Ribolla Gialla e il Friulano, e internazionali ben ambientati, come il Pinot Grigio e il Sauvignon Blanc.

Buona lettura. **(fp)**

ALLO SCAFFALE

vinitaly 12-15 April 2026 Verona, ITALY
sarzi amade GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966
VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura
VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

CASTELLO DI SPESSA

Doc Collio Pinot Grigio Joy

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Pinot Grigio
Bottiglie prodotte: 12.834
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Castello di Spessa Società Agricola
Proprietà: Loretto Pali
Enologo: Enrico Paternoster

La macerazione pellicolare di mezza giornata, cui sono sottoposti gli acini di questo Pinot Grigio, trasmette al vino un colore rosa aranciato vivace e profumi riconducibili sia all'uva bianca che all'uva rossa. Così il Joy 2023 rilascia note di pera e di melograno, di arancia ed erbe botaniche, di zafferano e caramella d'orzo, mentre in bocca si aggrappa con una certa aderenza sapida, saporita di pepe e mandorla amara e lamponi. Castello di Spessa coltiva anche Pinot Bianco e Nero, Merlot, Ribolla Gialla, Friulano, Sauvignon Blanc, Chardonnay e Cabernet Sauvignon, distribuiti fra i 34 ettari nella Doc Collio e 70 nella Doc Isonzo, producendo circa 450.000 bottiglie l'anno. **(ns)**

COLLAVINI

Doc Collio Bianco Broy

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Friulano, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Eugenio Collavini Viticoltori
Proprietà: Manlio Collavini
Enologo: Walter Bergnach

L'azienda della famiglia Collavini, a partire dagli anni Settanta del secolo scorso, si è inserita nel gruppo delle realtà più significative del Collio enoico, ed oggi la cantina, con sede a Corno di Rossazzo, conta su 136 ettari coltivati a vigneto, per una produzione complessiva media che si attesta sul 1.100.000 bottiglie. Il Collio Bianco Broy 2021 - il cui nome rimanda al "broili", che in friulano significa piccolo orto-giardino, luogo dove spesso si piantava una vigna per il consumo familiare - profuma di frutta tropicale matura, con tocchi di scorza d'arancia e fiori gialli. In bocca il sorso ha un attacco sapido e uno sviluppo fragrante, terminando in un finale ampio e persistente. **(fp)**

TOROS

Doc Collio Friulano

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Friulano
Bottiglie prodotte: 18.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Azienda Agricola Toros Franco
Proprietà: Franco Toros
Enologo: Franco Toros

La cantina di Franco Toros si trova a Nivali, ad un passo di Plessiva, il valico che conduce in Slovenia. Undici sono gli ettari a vigneto, per una produzione di 70.000 bottiglie: numeri che sottolineano il carattere di azienda familiare e artigianale di questa realtà, che, soprattutto nel recente passato, è riuscita ad emergere tra le migliori dell'areale, con etichette dal forte legame con il proprio territorio d'origine. Il Friulano 2023 è un vino ben eseguito e non privo di carattere. I profumi rimandano ai fiori di mandorlo, alla frutta bianca matura e alla camomilla. In bocca il sorso è polposo e dallo sviluppo fragrante, terminando in un finale ben proporzionato ancora sul frutto. **(fp)**

TERRE DEL FAET

Doc Collio Bianco Vino da Uve Autoctone

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana
Bottiglie prodotte: 4.600
Prezzo allo scaffale: € 23,00
Azienda: Azienda Agricola Terre del Faet
Proprietà: Andrea Drius
Enologo: Andrea Drius

Un vino fatto come una volta, da vigneti misti e con tutte le uve raccolte e vinificate insieme: fa parte del progetto "Collio - vino da uve autoctone", che vuole valorizzare una pratica tradizionale e farla diventare il vino bianco bandiera del territorio. La versione 2021 profuma di burro, agrumi e frutta gialla matura, mentre in bocca è sia dolce che aspro, sapido e caldo: scivolosità masticabile in perfetto equilibrio. Terre del Faet ha aderito al progetto con il suo approccio accudente: solo rame e zolfo come difesa, inerbimento sfalciato dopo la fioritura, cimature e sfogliature a necessità, fermentazioni spontanee e soste lunghe su fecce fini. Infine quasi solo piante agée. **(ns)**

LA GRIFFE



PRIMOSIC

Doc Collio Ribolla Gialla Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Ribolla Gialla
Bottiglie prodotte: 12.300
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Primosic Società Agricola
Proprietà: famiglia Primosic
Enologo: Marko e Boris Primosic

"Quelli del Karlo": così, ancora oggi, viene riconosciuta ad Oslavia la famiglia Primosic. Una definizione precisa di "storia", di adesione ad un territorio focalizzata sulle persone; e che curiosamente unisce il Friuli alla Sicilia, dove ancora oggi è d'uso chiedere "a chi appartieni?" agli sconosciuti. Ecco, i Primosic sono di Oslavia da almeno 250 anni: compaiono nei registri come proprietari di terre coltivate già nel 1751. Il famoso Karlo, invece, spunta nel 1868. Oslavia è ancora parte dell'Impero Austro-Ungarico e il Collio è il suo giardino, che riempie le tavole abbienti viennesi di olio, uva, ciliegie e vino, compreso quello di Karlo. La Grande Guerra però trasforma quel ricco giardino in colline morte. Tutto si arresta e tutti scappano. Chi sopravvive torna, ricostruisce e ripianta, per lunghi anni di miseria. Tornano anche Karlo e il figlio Jozef, ma la Seconda Guerra Mondiale costringe Silvan, figlio dodicenne orfano di Jozef, a prendere le redini dell'azienda: inizia a produrre vino e a traghettare l'attività verso il boom economico degli anni Sessanta, partecipando alla fondazione del Consorzio Collio e imbottigliandone l'etichetta n.1. I figli Boris e Marko studiano, danno inizio alla zonazione delle vigne e aumentano esponenzialmente la qualità del vino. Oramai le colline tormentate del Collio e di Oslavia sono riconosciuti come territori di vino d'elezione, ma il suo vitigno più rappresentativo - la Ribolla Gialla - ne resta tagliato fuori, considerato ancora uva povera e contadina, indegna di un disciplinare dedicato a vitigni nobili (e internazionali). La riscossa arriva negli anni Novanta, quando entra a far parte del disciplinare e le aziende trovano il coraggio di sperimentare, riscoprendo una tradizione locale che le interruzioni dei conflitti avevano fatto perdere: la macerazione sulle bucce. Mentre Marko viaggia ed esporta il vino, Boris in cantina prova le prime macerazioni; brevi, poi sempre più lunghe. Il legame fra Ribolla e Oslavia è finalmente sdoganato: riconosciuto ufficialmente, è un nicchia di mercato che conquista del mondo e che va valorizzato. Nel 2020, a coronamento di lunghi perfezionamenti, nasce in casa Primosic la linea Skin: 4 etichette (Ribolla Gialla, Friulano, Pinot Grigio e un uvaggio) cui partecipano solo le viti più vecchie dell'azienda. Ne fa parte questa Riserva 2019, un vino intenso e coinvolgente: frutta gialla in confettura, frutta secca e tocchi balsamici di sottobosco aderiscono al naso e al palato con calore e con colore, lasciando ricordi lunghissimi sotto forma di rotondità morbida, cristalli di sale e gocce di acidità. **(ns)**

Area39

BEST BUY



MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE

SKOK

Doc Collio Chardonnay

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 6.500
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Azienda Vinicola Skok
Proprietà: Orietta ed Edi Skok
Enologo: Edi Skok

"Se venite nelle nostre vigne, toccate la terra e vi annusate le dita, riconoscerete il profumo minerale dello Chardonnay", perché è un vitigno che prende l'impronta del terreno dove cresce. Così la famiglia Skok descrive questo vino, che anche nella versione 2023 tiene fede alla promessa, integrando i tipici profumi tropicali del vitigno ad una rocciosità persistente, soprattutto al sorso, cui si aggiungono tonalità agrumate, vegetali e speziate, lungo un sorso persistente, intenso e sostanzioso. Dei 18 ettari di terreno, 7 sono dedicati al bosco, il resto è coltivato a vigna, che si trasforma in 7 etichette: 6 mono-varietali e il tipico uvaggio bianco del Collio. **(ns)**

ASCEVI LUWA

Doc Collio Sauvignon Blanc Ronco dei Sassi

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Azienda Agricola Ascevi Luwa
Proprietà: Marjan Pintar
Enologo: Luana Pintar

30 ettari a vigneto, per Ascevi Luwa, azienda 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. I vigneti si dividono tra quelli che insistono nell'areale del Collio, posti tra i 150 e i 250 metri sul livello del mare, e quelli invece situati nella zona pianeggiante subito a ridosso della denominazione, nelle vicinanze del fiume Isonzo. Il Collio Sauvignon Blanc Ronco dei Sassi 2024 profuma di fiori bianchi, frutti tropicali ed erbe aromatiche. In bocca il sorso è polposo, sapido e continuo, dal finale ben profilato ancora su toni fruttati. **(fp)**

SIMON KOMJANC

Doc Collio Ribolla Gialla

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Ribolla Gialla
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Azienda Agricola Komjanc Simon
Proprietà: Simon Nikolaj Komjanc
Enologo: Simon Nikolaj Komjanc

L'azienda Simon Komjanc si trova nel comprensorio di San Floriano del Collio in località Valerisce, nel cuore della doc. Qui dispone di 10 ettari a vigneto, allevato con le classiche varietà del territorio: Friulano, Sauvignon, Ribolla Gialla Pinot Bianco, Pinot Grigio, ma anche Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, commercializzando le proprie etichette soprattutto in Italia. La cantina porta il nome del suo fondatore, Simon Komjanc, che continua a lavorare in azienda insieme al figlio Evgen. Il Collio Ribolla Gialla 2024 profuma di frutta a polpa bianca, con tocchi agrumati e di erbe aromatiche. In bocca il sorso è fragrante e dal finale articolato, con nota di congedo ammandorlata. **(fp)**

RONCO SCAGNÈT

Doc Collio Friulano

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Friulano
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Ronco Scagnèt Società Agricola
Proprietà: famiglia Cozzarolo
Enologo: famiglia Cozzarolo

Ci sono Dimitri, il padre Valter e il fratello Pietro, dietro alle vigne e ai vini di Ronco Scagnèt, una piccola azienda a conduzione familiare, nata subito dopo la seconda guerra mondiale per produrre un po' di tutto (e poco vino). Il primo imbottigliamento, in effetti, arriva nel 1986: oggi la produzione tocca le 25.000 bottiglie, che nascono da 9 ettari di vigna di proprietà, che hanno scelto di far invecchiare, senza fare nuovi impianti. I vitigni rossi stanno in bassa collina, i bianchi nelle zone alte, fra cui il Friulano. Vino terso e fresco, ha profumi netti di spezie, agrumi e frutta gialla matura, mentre in bocca, sapido a tutto sorso, gioca sul contrasto fra morbidezza e acidità, fra vaniglia e lime. **(ns)**

VINTAGE



RUSSIZ SUPERIORE

Doc Collio Bianco Col Disôre

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Pinot Bianco, Friulano, Sauvignon Blanc, Ribolla Gialla
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: n. d.
Azienda: Russiz Superiore S. Agricola
Proprietà: Ilaria Felluga e Tommasi Family Estates
Enologo: Giancarlo Tommasi

Il Col Disôre è il bianco di punta della cantina di Capriva del Friuli ed è ottenuto da un blend a base di Pinot Bianco, Friulano, Sauvignon Blanc e Ribolla Gialla. Il suo nome è un rimando alle parole, in lingua friulana, che nel XVII secolo indicavano come "Russiz Disôre" (Russiz Superiore), il nucleo collinare e più antico dell'areale e "Russiz di Sott" (Russiz inferiore), la parte in pianura: il "Col Disôre" sta, appunto, per "Colle Superiore". Le sue uve in parte surmature sono vinificate in legno, con il vino che resta sui suoi lieviti per 12 mesi. La versione 2016 profuma di frutta bianca matura, anche esotica e agrumi, con tocchi di vaniglia, burro, frutta secca ed erbe aromatiche. In bocca il sorso è avvolgente e strutturato, dallo sviluppo compatto e dal finale intenso con nota di congedo leggermente ammandorlata. Russiz Superiore - 50 ettari a vigneto, per una produzione di 130.000 bottiglie - rappresenta una delle cantine che hanno dato vita al successo dei vini del Collio, specialmente sul fronte bianchista. Nell'aprile 2024, Tommasi Family Estates ha costituito una partnership con la famiglia Felluga per Russiz Superiore. **(are)**

L'OUTSIDER



ATTEMS

Doc Collio Sauvignon Blanc Cicinis

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Marchesi Frescobaldi Società Agricola
Proprietà: famiglia Frescobaldi
Enologo: Gianni Napolitano

Cicinis è il colle terrazzato ai piedi del Monte Calvario (Podgora) nel Collio Goriziano, da cui la cantina Attems ottiene il suo Collio Sauvignon Blanc. La versione 2023 ha fermentato in cemento, in barrique nuove e in barrique e tonneau di secondo e terzo passaggio, dove poi è restata a maturare sulle fecce per 7 mesi. I suoi profumi rimandano alla frutta tropicale, alla salvia e alla mandorla tostata, con tocchi affumicati a rifinitura. In bocca il sorso è ampio e polposo, dallo sviluppo avvolgente e dal finale intenso, ancora su toni fruttati. La friulana Attems rappresenta una bella eccezione nel portafoglio aziendale del gruppo toscano Frescobaldi - concentrato soprattutto nella propria Regione - che ne è proprietario dal 2000. Con sede a Capriva d'Isonzo, l'azienda, nel 1968 con Douglas Attems, fu fra le fondatrici della denominazione del Collio e, in questo senso, la sua filosofia produttiva è stata ben interpretata anche nell'attualità. Si estende per 44 ettari a vigneto - suddivisi fra le denominazioni Collio e Isonzo ed allevati a Ribolla Gialla, Chardonnay, Pinot Grigio e Sauvignon Blanc - e produce 825.000 bottiglie. **(fp)**

PAROLA DI ENOTECA

ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO

CAFFETTERIA TORINESE

P.ZZA GRANDE, 9 - PALMANOVA (UD)

La Caffetteria Torinese a Palmanova (Tel. +39 0432 920732), non è una semplice caffetteria, ma una vera e propria bottega di bontà, guidata dal ricercatore gastronomico Nereo Ballestriero e dalla moglie Marina. In un tale contesto, anche il vino assume un ruolo significativo e l'offerta del locale si muove soprattutto sulle etichette friulane, non tralasciando anche del resto dell'Italia enoica:

COSA VENDE

Sciara, Terre Siciliane Igp Rosso 980mt. 2019 - € 90,00
Rosso intenso e generoso, come ci si aspetta da un vino siciliano

Klinec, Goriška Brda Medana 1. Classe Rebula Villa de Mandan 2016 - € 53,00
Una Ribolla Gialla, quella di Klinec, di grande intensità ed energia

Damijan Podversic, Collio Malvasia 2018 - € 51,00
Uno dei vini simbolo nella sua tipologia

Skerk, Venezia Giulia Ograde 2019 - € 39,00
Malvasia, Vitovska, Sauvignon Blanc e Pinot Grigio, dal piglio di bella personalità

Szepsy, Tokaj-Hegyalj Hasznos Tallya 2013 - € 55,00
Tokaj ungherese dai tratti decisi e tipici

Scubla, Friuli Colli Orientali Pomedes 2019 - € 36,00
Pinot Bianco, Tocai Friulano e Riesling dai profumi intensi e dal gusto appagante

Zidarich, Venezia Giulia Malvasia 2022 - € 37,00
Bianco intenso e territoriale, ricco di frutta, spezie ed erbe aromatiche

Vie di Romans, Friuli Isonzo Flor di Uis 2022 - € 37,00
Uno dei marchi che ha contribuito al successo planetario dei bianchi friulani

Le Due Terre, Friuli Colli Orientali Bianco Sacrisassi 2022 - € 38,00
Friulano e Ribolla Gialla di bella definizione aromatica e bocca generosa

Patrick Piuze, Chablis Grand Cru Blanchot 2021 - € 135,00
Chardonnay di bella definizione dagli aromi sassosi e dal gusto sapido e profondo

COSA CONSIGLIA

Gradis'ciutta, Collio Bianco Riserva 2017 - € 34,00
Friulano, Ribolla e Malvasia di bella intensità sia aromatica che gustativa

Picech, Collio Bianco Jelka 2019 - € 55,00
Ribolla, Friulano e Malvasia macerati e maturati in legno per un anno

Collavini, Collio Broy 2020 - € 48,00
Buona definizione complessiva per un vino fragrante e intenso

Sirk, Collio Martissima 2021 - € 44,00
Blend di Friulano e Ribolla Gialla di buona personalità e definizione

Il Carpino, Collio Vis Uva e Pinot Grigio 2018 - € 39,00
Vino macerato e maturato in legno ampio e persistente

Russiz Superiore, Collio Friulano 2023 - € 27,00
Bianco definito e di inappuntabile esecuzione

Sturm, Collio Pinot Grigio 2022 - € 24,00
Bianco avvolgente e di generosa freschezza

Toros, Collio Pinot Bianco 2022 - € 31,00
Profumato e dalla progressione gustativa ben proporzionata

Venica, Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2023 - € 56,00
Un vero e proprio classico della produzione del Collio

Tenuta Stella, Collio Ribolla Gialla 2022 - € 25,00
Vino dai profumi intensi e dalla bocca avvolgente e gustosa

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



BORGO DEL TIGLIO

Doc Collio Bianco

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Friulano, Sauvignon Blanc, Riesling Renano
Bottiglie prodotte: 6.564
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: Azienda Agr. Borgo del Tiglio
Proprietà: Nicola Manferrari
Enologo: Nicola Manferrari

Il farmacista Nicola Manferrari 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 passeggere, contraddistinguendo le etichette aziendali. Ottenuto da un uvaggio a base di Friulano, Sauvignon Blanc, 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.

(fp)

LA SORPRESA



HUMAR

Doc Collio Ribolla Gialla

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Ribolla Gialla
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Società Agricola Humar
Proprietà: Dario Humar
Enologo: Dario Humar

Solo acciaio e almeno 6 mesi di affinamento in riduzione fino all'imbottigliamento. Una vinificazione "semplice, semplice", che però porta al bicchiere tutto il vigore e il carattere di questo vitigno autoctono dorato, che domina le colline del Collio da oltre cinquecento anni. La vendemmia 2024 profuma di nespola, albicocca, ginestra e frutta secca, tonalità dolci e gialle stemperata da note di macchia mediterranea; il sorso ha energia da vendere: intenso e saporito, ha sufficiente tannino da persistere a lungo sulla lingua, rilasciando sensazioni sapide e pepate, alternate a morbidezza e acidità, assieme a tutti gli aromi percepiti al naso. Questa Ribolla cresce sui terreni marnosi di San Floriano, e con lei anche i tipici vitigni bianchi e rossi diffusi in zona. 14 ettari vitati in tutto, alternati a boschi, che la famiglia Humar - Marino col figlio Dario e la moglie Nataša - cura dai primi del Novecento: è allora che Antonio Humar inizia - con due ettari di terra - l'attività agricola, che negli anni Cinquanta si specializza in viticoltura, arrivando 10 anni dopo al primo imbottigliamento.

(ns)

NON SOLO VINO





SPUNTATURE

OSLAVIA = "ORANGE WINE"

Gli "orange wine" nello scenario enoico italico arrivano negli anni Novanta del Novecento. Ma in realtà, quella che oggi è una vera e propria tipologia a sé stante (una nicchia nella nicchia, a ben guardare, che però ha trovato finalmente spazio nel disciplinare del Collio), nelle campagne italiane c'è sempre stata, come frutto di vinificazioni empiriche e molto rustiche. Di più. In Georgia, all'inizio della produzione umana di vino, si ipotizza che proprio così nascesse il nettare degli dei: con la fermentazione di uve bianche a contatto con le bucce e i raspi, e con il mosto lasciato, anche per mesi, in anfore di terracotta (i kvevri) interrate. Una pratica così antica e identitaria, che l'Unesco l'ha riconosciuta nel 2013 come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. Ma come si produce oggi un "orange wine"? Macerando le bucce delle uve bianche con il mosto, cioè il loro pigiato: un processo che può durare poche ore o diversi mesi ed essere effettuato in acciaio, legno o terracotta. Nel primo caso otterremo un bianco il cui contatto con le bucce avrà soprattutto "caricato" il colore giallo; nel secondo caso, il vino sarà davvero "arancione" e dotato al palato di una sensazione tannica. E le uve? Quelle dalla buccia più spessa, in grado cioè di sostenere una macerazione prolungata. Una delle migliori è la Ribolla Gialla e non è un caso che la riscossa degli "orange wines" italiani sia partita da due produttori friulani, Joško Gravner e Stanko Radikon, che hanno dato impulso a tutto un territorio, l'areale di Oslavia. Dove oggi esiste l'Associazione Produttori Ribolla Oslavia - composta da Prinčič, Fiegl, Il Carpino, La Castellada, Primosic, e ovviamente Radikon e Gravner - che sforna progetti inerenti al tema, come il percorso scandito dalle panchine arancioni poste nei vigneti, o come il calice ad hoc "T-made 95 Oslavia" by Italesse.

(fp)

PAROLA DI RISTORANTE



RONCHI RÒ

LOCALITÀ CIME DI DOLEGNA, 12 - DOLEGNA DEL COLLIO (GO)

Tel: +39 371 4295269
Sito Web: www.ronchiro.it

Il Ronchi Rò di Dolegna del Collio, il ristorante dell'agriturismo omonimo di proprietà di Federico Pacorini, è animato dallo chef siriano Fares Issa, che propone una cucina semplice e dai sapori netti e decisi, tutta incentrata sulla tradizione friulana, con qualche mirata digressione contemporanea e con le materie prime dai formaggi ai salumi, dalla carne agli ortaggi, verdure e frutta, che provengono da aziende agricole vicine, con cui crea una forte rete di relazioni (suo è il progetto cerchiorosso.it). Issa, laureato in ingegneria industriale a Perugia, ha lavorato come ingegnere nel mondo del cibo, ha insegnato per otto anni alla Chef Academy di Terni e ha lavorato come consulente per lo sviluppo di progetti nella ristorazione. Dopo aver aperto un proprio wine bar in Svizzera, scende nel Lazio, trovando infine nel Collio il suo luogo d'elezione definitivo.

(fp)

I VINI DEL CUORE DI "RONCHI RÒ"

> **Gradis'Ciutta, Collio Bianco Bratinis 2020 - € 23,00**
"Un vino di grande freschezza ed equilibrio, da una sapiente scelta delle uve: licenza poetica dei produttori"

> **Tenuta Stella, Collio Friulano Riserva 2021 - € 55,00**
"Un Produttore di vini macerati rispettoso dei rigidi requisiti del disciplinare prima che venissero approvati"

> **Raccaro, Collio Friulano Rolat 2022 - € 28,00**
"Un Friulano che integra magicamente la sua tipica nota ammandorlata, accessibile e diffuso"

> **Russiz Superiore, Collio Rosso Riserva degli Orzoni 2020 - € 40,00**
"Uno degli esempi più emblematici per concentrazione, potenza, stratificazione, conservazione nel tempo"

> **Venica & Venica, Collio Sauvignon Extempore 2019 - € 80,00**
"Collio è Sauvignon e Sauvignon è Ronco delle Mele. Poi arriva l'Extempore: semplicemente eccezionale"

IL BUONO DEL TERRITORIO



FRICO

ALIMENTARI TOMADIN

VIA CUMANO, 5
CORMÒNS (GO)
Tel: +39 0481 61305
Sito Web: www.alimentaritomadin.it

Se vi piace il formaggio e non avete mai assaggiato il Frico, avete ora un peccato delizioso in più da scoprire. Preparazione tipica della cucina friulana (ma anche slovena e carinziana, perché il cibo non riconosce i limiti dei confini e non millanta cittadinanze) presente almeno fin dal 1400, nasce come piatto povero che recupera i ritagli di formaggio, residui della sagomature delle forme. Esiste in versione croccante - di solo formaggio, generalmente Montasio di diverse stagionature - o in versione morbida con patate e cipolle, che si può arricchire con pancetta o erbe aromatiche. Cibo decisamente nutriente e succulento, si compone in padella con del burro o lardo (per non farsi mancare nulla) e si accompagna eventualmente a della polenta. Lo si può cucinare a casa a partire dagli ingredienti primi, ma è possibile anche trovarlo pronto, semplicemente da scaldare in padella o in forno (microonde). Presso l'Alimentari Tomadin di Cormòns - dove Marisa e la figlia Leila da trent'anni scelgono con cura e promuovono le eccellenze locali di qualità - si può trovare il Frico pronto di differenti tipologie e proveniente da due diversi caseifici: dalla Fattoria Zoff - che si trova a sud di Cormòns e che lavora il latte di bovini Pezzata Rossa Friulana - c'è il Frico in versione classica, con speck, con cipolla o con erbe aromatiche; dalla Fattoria Gortani - che lavora il latte di bovini Razza Bruna allevata in Malga Pozof, a oltre 1500 metri - c'è il Frico con cipolla e pancetta affumicata. Un'ardua scelta, ma di grande soddisfazione per la volta palatina.

(ns)



INFORMAZIONI:

Alessandro Regoli: +39 348 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it
Nicole Schubert: +39 8004861 - nicole.schubert@winenews.tv
Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608
Sito: www.winenews.it - Email: iquadernidiwinenews@winenews.it

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 iquadernidiwinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2025 www.winenews.it







