

FUOCOLENTO

MARZO 2010

articoli di
Claudio Fabbro



RIVISTA DI GUSTO
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

fuocolento

Anno 9
Numero 3
Maggio 2010
€ 2,50

**PASQUA CON CHI VUOI
MA COLOMBA E CIOCCOLATO DA NOI**

Valvasone
è il Borgo
delle Oche

**Carnia
protagonista:**
il locale a Verzegnis
e la chef a
Ravascletto

Presnitz
e i piatti
di Pasqua
triestini





■ ONAV DIFENDE IL IL CORSO DI ENOLOGIA DI CORMÒNS INTERVENTO DEL DELEGATO REGIONALE, AGRONOMO BRUNO FORTUNATO

L'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino (ONAV) esprime tutta la propria preoccupazione in merito all'ipotesi di un trasferimento in altra sede del Centro universitario di Viticoltura ed Enologia di Cormòns e chiede un intervento forte delle istituzioni in tal senso.

Nel dibattito sul mantenimento e potenziamento del Corso di laurea nel centro collinare interviene anche il delegato regionale dell' ONAV, dr. Bruno FORTUNATO.

"Avere in provincia di Gorizia un prestigioso corso universitario è un valore aggiunto per tutto il comparto. Basti pensare che fino a pochi anni addietro i giovani dovevano recarsi all' Istituto di Conegliano Veneto prima ed agli atenei di Padova o Bologna dopo e pertanto molti di loro, soprattutto se di estrazione rurale, doveva rinunciare per non privare la famiglia di un supporto per

prolungati periodi."

"Il Centro universitario di Cormòns – prosegue Fortunato – rappresenta un fiore all'occhiello della scienza vitivinicola a livello europeo. Il delegato dell' ONAV plaude pertanto all' iniziativa del Comune di Cormòns tesa a riunire attorno ad un tavolo non solo le istituzioni ma anche Associazioni ed addetti ai lavori che, potranno portare il loro contributo d'idee ed esperienze utile per superare nel migliore dei modi questo difficile momento".

Borgo delle Oche

Viticoltori in Valvasone

•Claudio Fabbro



AZIENDA
BORGIO DELLE OCHE
 33098 Valvasone (PN)
 Borgo Alpi, 5
 Tel. e fax: 0434 899398
 info@borgiodelleocche.it

Dopo un paio di missioni alla ricerca dei "vignaioli dimenticati" dai grandi circuiti mediatici, che ci ha portati prima nel Collio a Giasbana per un Ribolla tasting e poi nel "nido d'aquila" di Craoretto dove il magico Pignolo ci ha confermato - ammesso ce ne fosse bisogno - tutte le sue potenzialità, cambiamo del

tutto location ma non filosofia. Giovani, motivati, pieni di entusiasmo, fieri di essere vignaioli nelle Grave senza alcun complesso d'inferiorità verso le più alte colline, protagonisti di un nuovo corso che va dal consolidamento del patrimonio ampelografico trapanese ben acclimatato all'autoctono rilanciato ma anche a due chicche su cui ci soffermeremo quanto basta: il Traminer (aromatico) e il "Classico brut". Si sta bene, insieme a Luisa (Menini) e Nicola (Pittini); ragazzi semplici, d'elevata cultura, due maschietti tutto

pepe, un'accoglienza da esportare. Guardano avanti senza paura, ma l'orgoglio di vivere e lavorare in un borgo affascinante e ricco di storia, quale è quello "delle oche" in Valvasone, impone un tuffo anche nel passato. Sulla riva destra del fiume Tagliamento, nella media pianura friulana, sorge Valvasone, un paese piccolo ricco però di memorie storiche e iniziative culturali e sociali. Le origini di Valvasone sono antichissime: leggende e ritrovamenti archeologici documentano la presenza di insediamenti di epoca romana e il passaggio, in quest'area, di importanti strade. Il Notaio Antonio Nicoletti vissuto nel 1700, nei suoi scritti, tratti da antiche pergamene, assicura l'origine romana di questo centro e la successiva fortificazione ad opera longobarda. Datazioni certe risalgono però solo all'immediato periodo successivo al mille, in documenti di investitura patriarcale.

L'AZIENDA

L'azienda agricola "Borgio delle Oche", proprio nel centro medievale di Valvasone, nell'omonimo borgo, è costituita da circa 10 ettari di proprietà in zona Doc Friuli Grave, alcuni dei quali di recente impianto. L'azienda è strettamente a conduzione familiare.

CENNI STORICI

Nel 1997 vengono vinificati con mezzi molto rudimentali alcuni quintali di uve normalmente destinate alla vendita, Merlot e Cabernet Sauvignon per provare a farne

un vino rosso da affinamento in legno.

A tal scopo vengono acquistate due barriques, una nuova ed una di seconda mano; il risultato è talmente incoraggiante che anche negli anni successivi l'esperienza viene ripetuta e, successivamente, allargata anche alla vinificazione di uve Traminer e Chardonnay. Lentamente dalle prove iniziali si passa all'attività vinicola vera e propria che nasce ufficialmente nel 2004 insieme alla nuova denominazione aziendale: "Borgio delle oche", Azienda agricola.

Luisa Menini, laureata in Tecnologie alimentari nel 1994, segue da sempre per una personale passione, la parte viticola e burocratica dell'azienda di famiglia e Nicola Pittini il marito, agronomo dal 1990 ed Enologo dal 1991, segue ovviamente la parte enologica.

LA FILOSOFIA DI "BORGIO DELLE OCHE"

Per cogliere l'essenza da una persona o da un elemento vitale, è necessario instaurare un dialogo tra i due interlocutori fatto non solo di parole, ma anche di azioni che devono essere accettate tra le due parti come in un normale accordo.

È per questo motivo che il Borgo delle Oche si pone come primo obiettivo, nella ricerca della qualità dei suoi prodotti, una sorta di patto di massimo rispetto reciproco tra le persone e le materie prime. Il rispetto da parte loro consiste nell'utilizzare in maniera coscienziosa le risorse a disposizione, nell'attendere

Borgo delle Oche Bellavista Ravascletto

2



pazientemente i tempi che la natura impone e nel cogliere al momento giusto il frutto del lavoro dell'uomo, ma anche del suolo, dell'aria, dell'acqua, del sole e delle piante. Tutto questo porta alla realizzazione di prodotti sicuramente complessi e dotati di estrema personalità, che riescono a coinvolgere donando sensazioni che rimangono nella memoria e nel tempo.

IL BORGHO IN PILLOLE

1989 Luisa Menini diventa titolare dell'azienda viticola di famiglia.

In pochi anni riconverte i vigneti verso l'alta qualità e densità di impianto di circa 4700 ceppi/Ha.

Dal 1999 vengono effettuate analisi dei terreni ed eliminate le concimazioni quasi completamente.

Recupero di vitigni autoctoni (ritorno ad antiche coltivazioni Refosco d.p.r.).

Nel 2003 nasce l'azienda vitivinicola "Borgo delle oche" dall'unione di due passioni: Luisa per la cura del vigneto e il marito Nicola per la cura nella trasformazione dei prodotti con nuove tecnologie.

LA CANTINA DEL BORGHO

In cantina si utilizzano Tecniche innovative di vinificazione: vini bianchi-vinificati in atmosfera modificata (gas inerti e co2) con conseguente ridotta presenza di ossigeno e quindi necessità di bassissime dosi di solfiti nel vino (miglior qualità).

Vini rossi: macerazione a temperature prossime a zero gradi con raffreddamento del mosto in uno scambiatore di calore uso di microossigenazione per l'affinamento.

Per tutti i vini si usano filtri a membrana (basso impatto ambientale e zero residui nel vino).

IL VIGNETO DEL BORGHO

I vigneti, estesi per circa 7 ettari, sono mediamente giovani (da 9 a 21 anni) e le varietà sono costituite da scelte anche clonali ben precise: miglior adattamento al terreno e buoni risultati in vinificazione. La vinificazione di più cloni della stessa varietà permette di esaltare tutte le caratteristiche migliori in un vino.

Viene effettuata la selezione

"Borgo delle Oche" è situata in un contesto affascinante: nell'omonimo borgo medioevale, nel centro di Valvasoone

di gemme durante la potatura invernale, lasciando un tralcio di 50-60 cm in produzione sulle forme allevate a Guyot. In primavera vengono eseguite le selezioni manuali di tutti i germogli doppi dimezzando ancora le gemme e spollonatura sempre manuale. Le concimazioni sono misurate in base all'analisi del terreno e le esigenze della pianta e sono spesso fogliari prima della fioritura. L'attenzione alle esigenze reali della pianta è fondamentale per creare un equilibrio tra le radici, la chioma, i frutti ed il legno. In estate si eseguono le defogliature su tutte le varietà per una esposizione dei grappoli alla luce solare (maturazione e morbidezza dei tannini) mentre una seconda defogliatura a fine luglio e solo manuale,

permette di mantenere i grappoli sani ed arieggiati permettendo la raccolta solo a fine maturazione (settembre ottobre).

I trattamenti anticrittogamici sono effettuati al netto di fitofarmaci a forte impatto ambientale, privilegiando rame e zolfo per tutto il periodo; si effettua la lotta biologica per alcuni insetti, previo monitoraggio con le trappole a feromoni.

LUISA MENINI, INTERVISTA "A RUOTA LIBERA"

"Da sempre una passione personale per il lavoro in vigna - esordisce Luisa - mi ha portato a seguire l'azienda dopo la maturità e con il tempo a comprendere il valore di quello che ritengo sia un patrimonio culturale. La fortuna di incontrare e sposare

ovvero le radici della pace
Roots of peace



Nicola, enologo molto attento e rigoroso, ha potenziato la passione ed il desiderio di costruire una filiera produttiva completa con la trasformazione delle uve prodotte in azienda in una zona, quella delle Grave, ancora forse non conosciuta per la qualità delle uve che produce. Nicola ed io abbiamo voluto lanciare una sfida convinti che valorizzando i vitigni adatti alla zona come Merlot, Refosco dal P.R. e Traminer aromatico con una corretta gestione del vigneto, si possano ottenere prodotti di notevole qualità, caratteristica solo ed esclusivamente di questi terreni. Corretta gestione del vigneto significa per noi una riduzione del carico di gemme in potatura secca ed in

primavera, equilibrio delle viti mediante concimazioni solo se e dove necessario, tanto lavoro manuale in ogni fase, che ci possiamo permettere ancora grazie alle ridotte dimensioni. "La soddisfazione principale - conclude Luisa - ritengo che sia: poter fare questo lavoro con tutti i lati positivi e negativi che comporta"

IL VINO BANDIERA

In un momento in cui il Pinot grigio detta legge ed impone l'estirpo pressoché generalizzato degli "aromatici" Luisa e Nicola vanno controcorrente. Voci (allora ma non ora) fuori dal coro, iniziano a lavorare bene sul Traminer, sublimandolo anche in una realtà passata che ci ricorda la miglior Alsazia. Ma i nostri giovani non si fermano qui. Mentre si assiste alla corsa al Prosecco Charmat loro scelgono la strada più difficile e cioè quella della fermentazione in bottiglia. Ma lasciamo che sia Nicola a parlarcene.

TRAMINER 2008

Età dei vigneti: 11 anni
Vinificazione: Le uve raccolte a giusta maturazione sono state macerate per qualche ora a temperatura ambiente e

poi subito pressate in maniera soffice.

Il mosto è stato poi decantato e posto a fermentare in contenitori d'acciaio a temperatura controllata ed è stato affinato per circa 6 mesi sulle fecce fini.

Il vino presenta un colore giallo paglierino carico, sentori di frutta matura e soprattutto un intenso aroma di rose fresche; in bocca il vino risulta sapido ma con un'acidità che lo rende fresco e piacevole denotando comunque una buona struttura e una ragguardevole lunghezza.

Se ne consiglia l'abbinamento con pesce condito o affumicato, insaccati e salumi affumicati, fole gras e formaggi freschi o di capra; si consiglia di servirlo ad una temperatura di circa 12 °C.

TRAMINER PASSITO 2008 ("ALBA" 2008)

Età dei vigneti: 13 anni
Le uve, raccolte surmature, e poste in cassetta, hanno subito un processo di essiccazione naturale in un locale arieggiato per più di 2 mesi poi sono state pressate in maniera soffice ancora intere con una pressatura molto lenta.

Il mosto è stato preventivamente decantato e posto a fermentare in vasca d'acciaio. La durata della fermentazione è lunga e lenta dato il contenuto zuccherino elevato.

Il vino presenta un colore giallo dorato carico, sentori di rosa, frutta matura e miele di acacia. Il vino risulta estremamente pieno al gusto con una esplosione in bocca dei profumi già sentiti al

naso, sapido e grasso con un contenuto zuccherino equilibrato mantiene notevoli note di freschezza. Se ne consiglia l'abbinamento con formaggi erborinati o cioccolato fondente o aromatizzato; servirlo ad una temperatura di circa 8 °C.

IL CLASSICO DEL BORGO ("TERRA & CIELO")

Spumante Brut Metodo Classico

Uve: Chardonnay 75% Pinot nero 25%

Le uve sono state raccolte manualmente e pressate in maniera soffice.

Il mosto è stato preventivamente decantato e posto a fermentare in vasca d'acciaio a temperatura controllata. ed è stato affinato sulle fecce fini per circa 4 mesi.

Successivamente posto in bottiglia per la presa di spuma ha riposato 9 mesi sui lieviti prima della sboccatura.

Il vino presenta un colore giallo paglierino, sentori di crosta di pane, lieve vaniglia, nocciola e agrumi maturi.

La spuma presenta una buona consistenza ed ha un perlate fine e durevole.

In bocca è molto vivo con una buona acidità che gli dona freschezza, lungo e setoso sul finale.

Se ne consiglia l'abbinamento come aperitivo con finger food, primi piatti leggeri, pesce o molluschi crudi.

Si consiglia di servirlo ad una temperatura di circa 6-8 °C.

...

Borgo delle Oche si pone come primo

obbiettivo nella ricerca della qualità una sorta

di patto di massimo rispetto reciproco tra le

persone e le materie prime.

Il tappo: "mandi" sughero?

Le alternative a quello classico, fra speranze, conferme e delusioni

Echi di un incontro tecnico alla Tenuta Jermann in Ruttars

•Claudio Fabbro



Nel numero di aprile 2009 di FuocoLento abbiamo riassunto alcuni problemi legati all'uso del tappo di sughero, senza tuttavia disconoscere quei grandi pregi che lo confermano partner privilegiato di vini importanti, in particolare se rossi dilungo affinamento. Vediamo ora quali potrebbero essere (ma in parte già lo sono...) le alternative al tappo tradizionale nel caso un eccessivo sfruttamento delle sugheraie dovesse amplificare tutta una serie di problemi fitosanitari funzionali ad un incremento delle percentuali difettose o quantomeno "non nette".

Lo spunto ci viene da un incontro tecnico di notevole livello scientifico che venerdì 5 febbraio scorso ha visto l'Assoenologi alla Tenuta Jermann di Ruttars di Dolegna del Collio, sede

prestigiosa e suggestiva e non nuova ad incontri che spaziano dall'enologia all'arte ed alla cultura.

Con Silvio Jermann a fare gli onori di casa ed a guidare la degustazione successiva insieme al figlio Michele (nella foto, a destra, accanto al nonno Angelo ed al fratello dr. Angelo jr.) all'amministratore ed agronomo Edi Clementin ed al sommelier Gianni Ottogalli, il pensiero della categoria è stato espresso dal presidente AEI FVG Rodolfo Rizzi mentre il prof. Franco Battistutta dell'Università di Udine ha sviluppato da par suo vari argomenti ed approfondimenti in una lectio davvero molto apprezzata per i tanti spunti originali ed aggiornati che ha offerto, soprattutto alla voce "microossigenazione" ed dà entità, più o meno ermetiche, della chiusura

Sul "tavolo anatomico", rigorosamente bendati, vari campioni dello stesso vino tappati con sughero o vite. Secondo Rizzi "si nota come i vini tappati a sughero o con il tappo a vite, nel primo anno di età, non palesano apparenti differenze. Quando degustiamo vini di tre quattro anni questa differenza si nota subito. Notiamo infatti come il tappo sughero abbia accelerato, rispetto al vite, il processo di affinamento del vino in bottiglia.

Nel tappo a vite il vino una volta stappato deve aprirsi per favorire quella naturale ossigenazione per esprimersi al meglio.

È naturale come l'assenza, o quasi, di una traspirazione di ossigeno attraverso la chiusura a vite ne ritardi tutti quei processi che molte volte rendono il vino diverso da

qualsiasi altra bevanda. Ipoteticamente, la cosa migliore sarebbe la mescolanza dei due vini per avere quella freschezza data negli anni dal tappo a vite e quella maturità e complessità data invece dal tappo in sughero.

Bisogna quindi lavorare, in fase di progettazione, sul dosaggio equilibrato di ossigeno attraverso il tappo a vite".

Il dott. Giulio Colomba di Slow Food dopo aver condiviso pienamente le considerazioni tecniche del presidente Assoenologi, ha aggiunto "quanto sia forte e viva la tradizione del sughero nel consumatore finale.

Le nazioni con un passato e presente enologico, fortemente radicato nella propria cultura, faranno fatica ad accettare il tappo vite come unica chiusura nel futuro. Siamo, purtroppo, molto spesso legati all'immagine del tappo a vite abbinata a un vino di bassa qualità. Per i popoli di nuova tradizione enologica e con nuove e ampie aperture mentali il tappo a vite è, come lo stanno dimostrando i fatti, una nuova frontiera.

Le Aziende quindi devono guardare al futuro tenendo ben presente i mercati di loro interesse".

Ulteriori spunti e contributi in fase di dibattito e nella fase conviviale successiva, sono venuti anche dagli enologi Gianni Bignucolo, Carlo Schiopetto, Filippo Felluga ed altri ancora.

Ma vediamo - se ci riesce - di riassumere gioie e dolori del "pianeta tappo" utilizzando un glossario che

Il Merlot

La qualità ancora al 10 Euro

Degustazioni realizzate dal Gruppo Degustatori A.S. del FVA

• Degustazioni Raffaele Nicolini



anche la "siora Maria" possa comprendere, chiedendo sin d'ora venia all'enologo puro se scegliamo una comunicazione elementare anziché da aula universitaria.

TAPPO TRADIZIONALE: ALTERNATIVE?

Le alternative al tappo di sughero esistono, e stanno iniziando a farsi strada anche in Italia. Con questi tappi addio alle bottiglie difettose, anche se esiste una certa resistenza psicologica da parte del consumatore che è affettivamente legato al sughero. Però il vino imbottigliato continua ad aumentare e il sughero scarseggia; quindi in futuro difficilmente potremo fare a meno di tappi alternativi per i vini più giovani e di pronta beva, mentre per quelli più importanti e longevi il sughero continuerà ad essere

insostituibile sia per un discorso di immagine che tecnico: infatti attraverso il turacciolo il vino "respira" e consente la corretta evoluzione dei grandi vini rossi e bianchi.

Un sondaggio effettuato dal prestigioso osservatorio "Enotime" su migliaia di consumatori ha rilevato che ormai il 60% è pronto ad accettare tappi alternativi al sughero senza troppe recriminazioni.

Ecco, in sintesi, le principali alternative al sughero.

Il tappo di plastica
Possono essere di tutti i colori, compreso il simil-sughero, e possono essere estratti con un normale cavatappi.

In tempi relativamente recenti sono stati creati dei tappi di plastica che consentono una microossigenazione in modo del tutto simile a quella garantita dai migliori tappi

di sughero. Non presentano nessuno svantaggio per vini destinati ad un consumo rapido (un paio d'anni) mentre per le bottiglie più longeve non garantiscono ancora una perfetta chiusura sulla distanza: ma è solo questione di tempo!

Oggi rappresenta una realtà in moderata crescita, ed attualmente si stima che nel mondo 7 bottiglie su 100 già lo utilizzino.

IL TAPPO A VITE

Nel nostro Paese i vini tappati con questo metodo sono relativamente pochi e generalmente trattasi di vini bianchi e rossi giovani, ma negli ultimi anni i produttori che li utilizzano stanno crescendo e in molti sono pronti a scommettere che sarà proprio lui, nell'immediato futuro, a sostituire il sughero sulle bottiglie di media-

buona qualità. Attualmente rappresentano a livello mondiale meno del 10% del mercato, ma sono in crescita.

Molte acque minerali destinate ai bar e alla ristorazione lo utilizzano abitualmente e l'industria delle chiusure ne sta creando alcuni belli e pratici anche per il settore enologico. Tecnicamente non presentano alcuna controindicazione; infatti la parte a contatto con il vino è perfettamente atossica ed è costituita da una guarnizione di plastica alimentare.

Non a caso nella vicina Svizzera molti prodotti di qualità lo hanno adottato da tempo con buona pace per l'immagine. Oggi negli Stati Uniti e nel Regno Unito la percentuale di vini che utilizzano questa chiusura

INTERVISTA CON IL DIVISIONE DI TRIESTE

Roberto Di Piazza



sta aumentando rapidamente, visto che buona parte dei vini bianchi importati da Australia e Nuova Zelanda hanno tappi a vite.

Ne consegue che anche produttori italiani (e friulani...) fra i più blasonati hanno ritenuto opportuno adeguarsi alla richiesta in tal senso. Evitano di perdere fette importanti di mercato per un problema estetico che, tutto sommato, sta più nella testa del produttore e consumatore di casa nostra anziché di quello d'Oltre Manica o Oceano Atlantico.

IL TAPPO DI VETRO

È un'alternativa che riesce a

coniugare la buona immagine di cui gode questo materiale con la sicurezza dal punto di vista delle cessioni.

Si tratta di un tappo di vetro trasparente a forma di fungo che viene inserito nel collo della bottiglia e la cui tenuta è assicurata da una guarnizione in silicone; però, visto che il vetro è fragile, deve essere rivestito da una capsula di metallo e questo lo fa somigliare esternamente al tappo a vite trattato in precedenza.

Si stima che al momento il tappo di vetro rappresenti non più del 2% del mercato mondiale.

Il tappo metallico a corona

Sarebbe un tappo perfetto se non fosse inesorabilmente collegato dal consumatore all'acqua minerale ed alle bibite, oppure agli anonimi bottiglioni delle mescite di terz'ordine.

Ma in cantina, dietro le quinte, lo si usa eccome, tanto che nella produzione dei blasonati spumanti italiani metodo classico e dello Champagne viene sempre adoperato durante la lunga fase di elaborazione del prodotto per poi essere sostituito con il tappo di sughero in ultima battuta.

Ancora una volta l'esteriorità vince sulla razionalità...♦♦♦

GLI ENOLOGI SOSTENGONO IL CENTRO UNIVERSITARIO DI CORMONS

Il Corso di Viticoltura ed Enologia, e più precisamente il futuro della sede di Cormons, è da tempo oggetto di attenzione da parte dei media.

I punti di forza, che sempre vengono riconosciuti, al settore vitivinicolo friulano, sono legati al territorio, all'eccellenza dei propri vini, all'innovazione tecnologica, alla bellezza architettonica delle cantine, al suggestivo paesaggio e al patrimonio tecnico scientifico.

Ecco allora, che avere in provincia di Gorizia un prestigioso corso universitario, in Viticoltura ed Enologia, da un ulteriore valore aggiunto a tutto il comparto.

A tal proposito, voglio ricordare, che la città di Conegliano prima di essere

conosciuta come culla del Prosecco era già famosa, in tutto il mondo, per la scuola di specializzazione in Viticoltura ed Enologia e oggi rinomato campus universitario.

La rivalutazione e il mantenimento del sito di Conegliano è stato possibile grazie al forte contributo della Provincia di Treviso, dell'allora Presidente Luca Zaia (oggi Ministro delle Politiche Agricole).

Zaia ha capito, prima di tanti altri, il significato e l'importanza di mantenere una scuola enologica in una zona di grande tradizione viticola.

Oggi, l'Università di Cormons, visti i risultati positivi che sta ottenendo e con l'alto numero di laureati, potrebbe divenire, a breve, la Conegliano della nostra Regione.

Il Friuli Venezia Giulia, con una superficie vitata media aziendale di 1,9 ettari e con

una produzione che si aggira attorno al milione di ettolitri di vino, ha un rapporto di un tecnico ogni 2900 hl di vino prodotti.

Da questi semplici dati si deduce come ci sia ancora spazio di investimento su nuove figure professionali senza farci abbagliare, come nel passato, dai "guru" nazionali che poco hanno investito o lasciato sul territorio friulano.

Inoltre i tecnici, che frequentano il Corso universitario di Cormons, non provengono solo dall'Italia ma anche da altre zone viticole mondiali.

Questo interscambio culturale e di preparazione internazionale, sta alla base del prezioso bagaglio formativo di qualsiasi enologo. Oggi, la Provincia di Gorizia, con un minimo sforzo economico, avrebbe la possibilità di mantenere,

nel proprio territorio, un fiore all'occhiello della scuola italiana.

Spero, che le nostre amministrazioni locali, sull'esempio della Provincia di Treviso, sappiano trarre le giuste soluzioni per risolvere un problema tanto politico e poco didattico.

Rodolfo Rizzi
Presidente Assoenologi FVG
Consigliere Nazionale
Assoenologi

ALCUNE NOTIZIE UTILI

L'Assoenologi è l'unica organizzazione di categoria, a livello nazionale, che raggruppa i tecnici (Enologi e Enotecnici) operanti nel settore vitivinicolo. L'Assoenologi Friuli Venezia Giulia ha, dal 2008, la propria sede presso il centro Universitario di Cormons. La sede centrale è a Milano...♦♦♦

**LOCANDA
AI DUE FRATELLI**

34071 Cormons (GO)
Via Nazario Sauro, 39
Telefono: 0481 630799
Mob.: 339-6977732
gino61@hotmail.it
Chiuso martedì sera e
mercoledì

Apochi passi dal centro della "Città del Vino" di Cormons e dall'Enoteca di piazza XXIV Maggio ritroviamo una delle locande storiche del territorio, attiva dall'800. Se un tempo dominava la cucina fortemente legata alla ruralità: insaccati locali, minestrone, trippe ed, al venerdì l'immane baccalà, oggi la "Locanda ai due fratelli" si è rimodellata positivamente in sintonia con le professionalità proprie dei gestori che in tempi recenti ne hanno preso le redini.

Parliamo di Gianfranco Tumburus (maranese, 1956) e Roberto Scaramuzza (gradese, 1961).

Godendo di sane amicizie nel mondo dei pescatori i nostri puntano ovviamente sulle primizie e sulla freschezza, grazie ad un "chilometro quasi zero" che consente loro di disporre in pochi minuti di un pescato ancora vivo per dar vita a splendide crudità. Non mancano gli antipasti caldi. A seguire i loro cavalli di battaglia sono il risotto con i guati, il tartufo, il gran fritto misto (mai da congelati vari...)

Il filetto di branzino su letto d'orzotto al tartufo, il pesce ai ferri (mormore, orate e riboni), rigidamente di giornata. Non manca, una bella scelta a di formaggi di malga carnica e di dolci fatti in casa. Ampia la scelta dei vini, dai buoni sfusi per chi va di



fretta a tutta la gamma dei vini cormonesi che contano, comprese realtà bianche autoctone in gran spolvero, quali la Ribolla gialla e selezioni clonali di Malvasia istriana che, albergando nel Cormonese, hanno assunto caratteristiche del tutto particolari. Per chi, invece, ama il più impegnativo "boreto" o l'anguilla al

forno trasgressioni rosse con un buon Refosco o Merlot giovane "barrique esente". Nella bella stagione gli spazi si aprono al giardino, sotto il fresco e l'ombra dell'antico gelso (il "moràr" che è un piccolo/grande monumento botanico locale.***

Nella foto: [da destra] Tumburus e Scaramuzza

**■ PROVINCIA DI GORIZIA
COLLIO: CON LA VESPA FRA
I CILIEGI IN FIORE**

È il ciliegio, una pianta che, quando è in fiore, allietta l'occhio del turista e, quando è in frutto, le tasche del contadino.

Così è amministratori e funzionari "in rosa" giovani e motivati hanno pensato seriamente a rilanciare la coltivazione del ciliegio.

A tal fine è stato pubblicato un bando per la cessione gratuita agli agricoltori della zona per rinnovare la tradizionale vocazione frutticola.

Oltre una settantina i



beneficiari che hanno raccolto il messaggio.

Il progetto "Collio: un paesaggio da bere" vuole, attraverso la creazione di piste ciclabili e la messa a rete di circuiti pedonali, proporre la visita "ecocompatibile" di questo importante centro della nostra produzione enologica d'eccellenza godendo il Collio nel suo fascino primaverile, cui la fioritura del ciliegio contribuisce non poco, inforcando una delle tante vespe gialle che sono disponibili presso gli agriturismi, le trattorie e le aziende vitivinicole della zona con cui gli Uffici della mantengono un contatto proficuo e continuativo.

INFO:

Ufficio sviluppo e marketing territoriale
via Rossini 7/a
telefono: 0481 547120
fax: 0481- 530297
mail: marzia.bonetti@provincia.gorizia.it

**■ MISSIONE A NEW YORK: TANTE
OCCASIONI DI BUSINESS PER LE
AZIENDE DEL VINO FVG
SUCCESSO PER L'ATI FRIULI WINE
EXCELLENCE, A NEW YORK PER**

