

NEWS

Colli Orientali del Friuli - Un viaggio in una terra particolarmente vocata alla viticoltura



NEWS

Guida ai Migliori Vini della Sardegna 2024 di Vinodabere - I Migliori Vermentino di Sardegna

NEWS

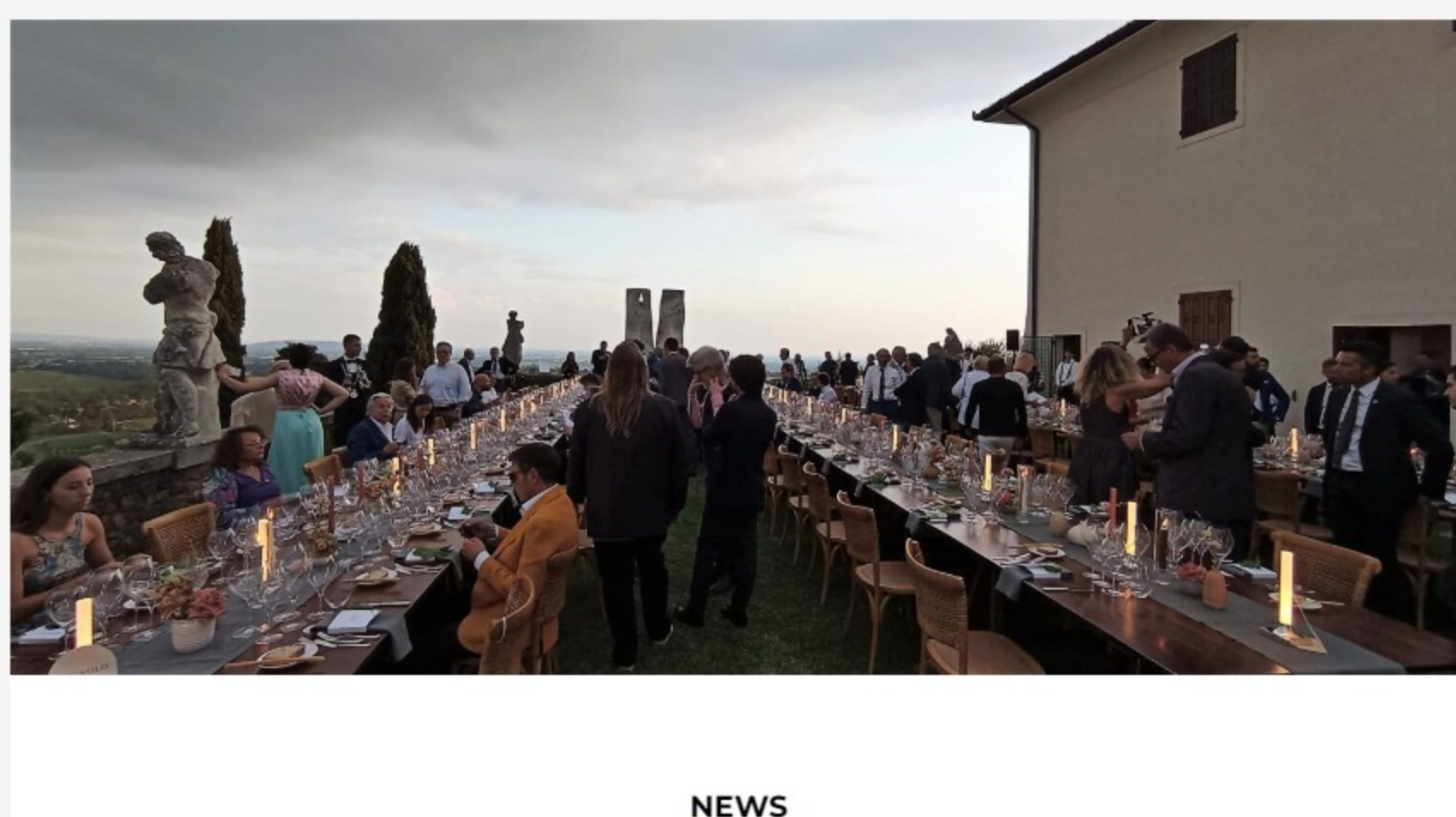
Lazio - Le stagioni del Bellone de I Pampini e la prospettiva d'invecchiamento

NEWS

Nelle Terre del Grechetto Edizione 2023

NEWS

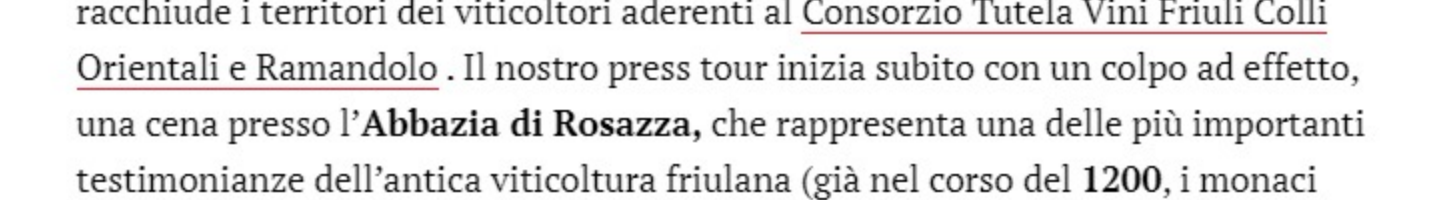
DAFTMILL: a nassae in time



NEWS

Colli Orientali del Friuli - Un viaggio in una terra particolarmente vocata alla viticoltura

di **Daniele Moroni e Paolo Valentini** pubblicato il 7 Agosto 2023



Affrontiamo un lungo cammino per arrivare quasi al confine con la Slovenia, più precisamente in quella geografica "mezza luna calante", che rimarca il confine e racchiude i territori dei viticoltori aderenti al [Consorzio Tutela Vini Friuli Colli Orientali e Ramandolo](#). Il nostro press tour inizia subito con un colpo ad effetto, una cena presso l'**Abbazia di Rosazza**, che rappresenta una delle più importanti testimonianze dell'antica viticoltura friulana (già nel corso del 1200, i monaci Benedettini coltivavano la vigna e producevano vino).



Qui abbiamo il nostro primo appuntamento con i vini del territorio, un luogo magico in cui si è riusciti ad associare a ostriche marine nel gin con una punta di tabasco i vini del territorio e all'ostrica *nature*, il Ramandolo, in cui il salmastro della prima gioca con l'agrumo dolce e la freschezza del secondo.

Il mattino seguente ci riserva un incontro ravvicinato con la longevità dei vini dei Colli Orientali del Friuli. Ci ritroviamo presso la sede del Consorzio di Tutela, per incontrare **Matteo Bellotto** che ci presenta questo territorio in modo esauriente fornendoci dati rilevati sulle tipologie dei terreni (costituiti da *Flysch*, o *ponca* in friulano, sedimentazioni di marne e arenarie, ricche di elementi minerali) e i fattori climatici che predispongono una zona a prediligere certe colture, rispetto ad altre. Tutto quello che ci è stato illustrato potrete trovarlo a questo [link](#).



Matteo Bellotto

Abbiamo la possibilità di provare vini, sia bianchi che rossi, di diversi produttori di annate non più recenti per verificare meglio la loro longevità. Abbiamo trovato etichette molto interessanti, anche se, in alcuni casi, sono state evidenziati forti sentori legnosi (barrique), ma occorre anche ricordare il periodo da cui provengono, anni in cui gli affinamenti in legno erano molto apprezzati dal pubblico, mentre oggi queste note sono sempre più rare da trovare.



A pranzo ci si sposta nella zona di Buttrio, ospiti della struttura di **Lara e Paolo Rodaro**, dove assaggiamo l'**Evoluto del 2014**, un vino veramente interessante con le uve che rimangono, in contenitori d'acciaio, sui lieviti, *sur lie*, dai 30 ai 60 mesi, evidenziando una carica aromatica che spazia dalla mineralità a spezie. Prima di accedere alla tavola abbiamo scambi di informazioni e di idee che si giovano del ricambio generazionale. Si sente anche nell'approccio alla produzione dove si fa strada il vino impropriamente detto *naturale*, ovvero condotto con meno strumenti tecnologici possibili, al netto di quando è strettamente necessario, al fine di salvaguardarne la sanità e la piacevolezza. Qui ci hanno particolarmente impressionato per l'innovazione i vini biodinamici di **Bruna Flaibani** (**Schioppettino** e **Pinot Grigio ramato**) che ha portato nei vini prodotti la sua filosofia di vita riuscendo a far esprimere alle sue *creazioni*, il territorio da cui provengono, e di **Federico Stroppolati** del quale testiamo il **Friulano Colle di Giano del 2018**, una selezione di appena 600 bottiglie veramente degna di nota.



Produttori di Buttrio

Nel pomeriggio ci siamo spostati presso l'impianto di produzione di **D'Attimis Maniago**, dove ci ha accolto, oltre al padrone di casa, **Paolo Valle**, quale presidente del Consorzio di tutela e **Marina Danieli** di cui abbiamo talmente apprezzato il **Merlot** da spingerci, nei giorni seguenti ad andarla a trovare in cantina, per assaggiare gli altri vini, tra cui il suo **Orange** che produce per conto terzi e che ci ha fortemente entusiasmato. **Marcello Lavaroni** con la figlia ci ha proposto un Refesco in purezza di ottima fattura.



Paolo Valle a dx, Guido D'Attimis Maniago, Marina Danieli

A seguire siamo riusciti a visitare anche l'**Acetaia Midolini**, una delle più grandi realtà del mondo dei Balsamici, tanto da trovarsi nel Guinness dei primati come più grande balsameria al mondo. Qui abbiamo avuto l'opportunità di gustare alcuni dei suoi prodotti che spaziano in affinamenti che arrivano fino ad 50 anni. Noi, purtroppo, ci siamo fermati a 18, ma è stata comunque una bella esperienza.



Acetaia Midolini

Il terzo giorno siamo saliti di "*livello alcolico*" con la visita all'antica distilleria **Domenis 1898** che ci ha permesso di renderci conto di come si produca la grappa e altri spirits affini in queste zone.



Ci ha accolto la quarta generazione della famiglia Domenis, il *deus ex machina* **Cristina**, che sebbene abbia dovuto cedere l'azienda nel 2016, continua ad essere il motore di questa storica realtà. Abbiamo iniziato con il "*curiosare*" sul processo produttivo della Grappa e dei suoi fratelli (Gin e distillati di frutta), poi ci siamo dilettati a provare i vari distillati tra cui la **Storica Bianca** e la **Storica Riserva** (affinata in legno), ma soprattutto la **Secolo**, grappa bianca spillata a 60° dove si alzano i sentori anche in piccolissime quantità e che riteniamo un prodotto di altissimo livello.



Continuiamo il nostro viaggio con un'incontro all'azienda **Valchiarò** dove abbiamo provato altri vini di questa zona, e scambiato due chiacchiere con i produttori presenti. Tra i tanti assaggi, di ottima fattura, una menzione speciale va al **Cabernet Colli orientali del Friuli 2022**, non molto considerato dal suo artefice perché lo considera poco territoriale, un assemblaggio di Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, in pari percentuali, che affina esclusivamente in acciaio e risulta di eleganza ineccepibile. Un vino che potrebbe sfidare altri competitor molto più blasonati a livello italiano anche se, la produzione attuale è di sole 1.000 bottiglie.



La degna fine di un tour così coinvolgente, non poteva che svolgersi sul **Ponte del Diavolo**, a **Cividale del Friuli** (costruito nel XV secolo), dove il "Consorzio Tutela Vini Colli Orientali e Ramandolo" ha organizzato una delle belle "feste" fra quelle in cui eravamo presenti negli ultimi tempi.



Il ponte, che già di suo ha una storia particolare ricca di misticismo, che fornisce quell'alone di mistero che tanto piace ai turisti. E' risultato il luogo di incontro ideale per appassionati, curiosi e addetti ai lavori poiché hanno avuto modo di assaggiare i vini accarezzati dalla brezza che puntualmente ad un istante ben preciso del pomeriggio si alza e scorre lungo il fiume Natisone sottostante, e che allieto in estate i passanti, e li raggela d'inverno.

La scelta di far passare i sommelier con il vino sul ponte, non solo ha permesso di non effettuare scelte mirate negli assaggi, che avrebbero penalizzato i nomi meno noti, ma ha creato un clima di socializzazione tra le persone veramente molto bello.



Daniele Moroni e Paolo Valentini

In questo articolo #Friuli, COF, Colli Orientali del Friuli, Featured, Friuli Venezia Giulia



Scritto da **Daniele Moroni e Paolo Valentini**

Iscriviti alla Newsletter

Aggiornamenti continui sul mondo dell'enogastronomia

Indirizzo Email

INVIA