

ANNO XIII | N 32 | APRILE 2026 | BIMESTRALE DI CULTURA DEL VINO E DEL CIBO

Mangia vino

VINVIDIO O VOI CHE MI BEVETE E MANGIATE



IL SECONDO TEMPO
DI **JERMANN**

UNA QUESTIONE
DI **ETICHETTA**

LA VERTICALE
RIBOLLA GIALLA PODVERSIĆ

IN COLLABORAZIONE CON ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER FRIULI VENEZIA GIULIA

A person wearing a dark quilted jacket and blue jeans is sitting on a rustic stone wall. In front of them, on a terracotta tiled floor, are several bottles of Toros wine. The bottles have white labels with the brand name 'TOROS' and some have red accents. The background is a textured stone wall.

TOROS VIGNE E VINI
DEL COLLIO



PHOTO MASSIMO CRIVELLARI

www.vinitoros.com

anteprima
giugno



LA VERTICALE
Sacrisassi Rosso
Le Due Terre



< **Leggi** la rivista anche **on line**

Mangiavino

Anno XIII - N. 32

Bimestrale di cultura del vino e del cibo

In collaborazione con AIS  AIS Friuli Venezia Giulia

Rivista unica di proprietà di ARCA EDITORE
Registrata presso il Tribunale di Udine il 17/09/2013,
n. 8/2013, ISSN 2283-7973

Editore

Arca Editore
Corso Vittorio Emanuele II, 9
31015 Conegliano Veneto - Treviso
Tel. 0422 6977
info@arcaeditore.it
numero di iscrizione al ROC n° 42434



Direttore Responsabile

Francesco Antonini
francesco.antonini@mangiavino.it

Direttore Editoriale

Alessandro Mattiazi
alessandro.mattiazi@mangiavino.it

Redazione e Marketing

Lucia Tosolini
lucia.tosolini@mangiavino.it

Progettazione e realizzazione grafica

Annalisa Petri
Adriana Cobianchi
redazione@mangiavino.it

Amministrazione

Viale Vittorio Veneto, 35
31100 Treviso
Tel 0422 6977
amministrazione@arcaeditore.it

Stampa

Luce srl - Udine
www.lucegroup.it

Per la realizzazione di questo volume
Arca Editore ha deciso di adottare
una carta conforme ai criteri FSC®



Per la Tua Pubblicità

Tel. 0422 6977
info@mangiavino.it

Tutti i diritti sono riservati. La riproduzione totale o parziale
dei testi, fotografie, marchi e loghi non è consentita

Copertina: foto di Massimo Crivellari

SOMMARIO

7 EDITORIALE

EVENTI

8 Un turista su tre visita il Fvg per cibo e vini

12 Bicchieri inclusivi

14 Avvicinarsi alla birra

PRIMO PIANO

16 Il secondo tempo di Jermann

FUTURO E INNOVAZIONE

22 C'eravamo tanto dealcolati

LA VERTICALE

26 Damijan l'uomo del Monte Calvario

A TUTTO TONDO

40 Non è solo una questione di etichetta

46 Sbagliare per capire in vigna con Sandi Skerk

SAPORI & TRADIZIONI

50 Dove il lievito diventa cultura

58 Le farine vive di Socchieve

62 Salvate il cru Ronco della Chiesa

IL GUSTO DELLA GITA

66 La montagna che sembra un'isola

IL BICCHIERE

72 Elena Brovedani
Le mie bottiglie nel nome del padre



| autori |



Marco **Ballico**

Giornalista da oltre trent'anni, autore dei testi di "La nostra canzone" e "Bianconoce" del gruppo rock Clacson, racconta su Instagram (pagina Lookande) la sua passione per l'enogastronomia.



Matteo **Bellotto**

Nato a Gemona, scrittore e filosofo (definito da altri e non da lui) da anni si impegna per la promozione e il racconto autentico dei vini del Friuli. Consulente del Consorzio Friuli Colli Orientali e Ramandolo è a capo di numerose iniziative con enti, associazioni e realtà come Città del vino del Friuli Venezia Giulia. Ha pubblicato la raccolta Storie di vino e di Friuli Venezia Giulia e il romanzo Di Terra e di Vino, entrambi pluripremiati.



Bruno **Cataletto**

Dopo la laurea in Scienze biologiche, entra nel mondo della biologia marina come ricercatore. La passione per un altro elemento liquido, il vino, lo fa diventare sommelier Ais, degustatore e relatore ai corsi. Collabora con la guida Vitae oltre che con Mangiavino. Per il periodo 2022-2026 è stato eletto dai sommelier di Trieste alla guida della Delegazione Ais.



Massimo **Crivellari**

Fotografo professionista specializzato in architettura e interni, collabora con importanti aziende industriali ed enti pubblici. Accanto all'attività su commissione, sviluppa una ricerca personale sul paesaggio urbano e antropico, con serie esposte e premiate in ambito nazionale e internazionale. Le sue immagini sono pubblicate su prestigiose riviste di architettura e presentate in mostre e premi di rilievo.



Marco **Cucinotta**

Laureato in Scienze politiche e in Scienze dell'economia, dirigente pubblico con esperienza anche come consulente aziendale e formatore per enti pubblici e privati. Astemio pentito, ha trasformato il suo vagabondare e la passione per i viaggi in un'opportunità per approfondire la cultura del bere di qualità. Sommelier Ais dal 2016, Sommelier della birra, membro del gruppo di servizio Fvg, degustatore, è tra i collaboratori della guida Vitae 2026.



Alessandro **Pareschi**

Dopo gli studi all'Istituto alberghiero diventa chef de rang, maître e barman in prestigiosi ristoranti e hotel in Italia e all'estero. Concluso il percorso universitario, inizia la docenza occupandosi di sala all'Istituto alberghiero Bonaldo Stringher di Udine. Sommelier diplomato, diventa poi relatore, direttore di corso e delegato Ais. Attualmente è il coordinatore didattico regionale di Ais Fvg.



Maida **Polentarutti**

Tecnologa alimentare, con oltre vent'anni di esperienza nelle produzioni alimentari per l'alta ristorazione, si definisce un'artista eclettica che sposa il sapere scientifico con la creatività degli eterni sognatori. Brand Teller e Leader dei Narratori del gusto, si fa portavoce di una narrativa innovativa.



Vladimiro **Tullisso**

Friulano, giornalista professionista, ha trascorso trent'anni da capocronista nelle redazioni del più importante quotidiano del Nordest. Sommelier dal 2017, è il Delegato Ais di Udine e referente della Guida Vitae per il Friuli Venezia Giulia della quale è anche redattore. È collaboratore di "Vita nei campi", storica trasmissione di agricoltura di Rai Radio 1.



Flavia **Virilli**

Friulana, giornalista e cultural strategist per vocazione (e per una certa inclinazione a complicarsi la vita). Progetti, bandi e relazioni istituzionali sono il suo habitat naturale, anche quando la burocrazia richiede fantasia. A Gemona è vicesindaco e assessore alla cultura. Ha una formazione giuridica e un master in politiche spaziali. Da degustatrice Ais, scrive anche per la guida Vitae.



MAGNUM CUM GAUDIO

Umore con le bollicine - Sparkling Humor by 

L'importante non è che il bicchiere
sia mezzo pieno o mezzo vuoto,
quel che conta è
quante bottiglie
sono rimaste.



The important thing
isn't whether the glass is
half full or half empty,
what matters is
how many bottles
are left.



L'umorismo e il buonumore migliorano e allungano la vita.

Humor and good mood improve and lengthen life.



FRIULI VENEZIA GIULIA C'È TUTTO UN MONDO



Inquadra il QR CODE e comincia il tuo viaggio

C'È TUTTO UN MONDO DA SCOPRIRE

Un ecosistema in movimento che cambia insieme al paesaggio, accogliendo gli appassionati di sport e vita all'aria aperta: è l'ultimo grande fiume alpino naturale d'Europa, sarà il primo nel tuo cuore. **C'è tutto un mondo da scoprire sul Tagliamento, in Friuli Venezia Giulia**

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA


www.turismofvg.it

Editoriale

[Francesco Antonini • direttore responsabile]



VEDERE LONTANO

Se è vero che le innovazioni non sono altro che disobbedienze andate a buon fine, allora anche nel mondo del vino e delle produzioni alimentari di qualità bisogna essere capaci di osare, di cambiare i paradigmi, di vedere lontano. Tanto più in un momento complesso come questo, in cui si alza il volume della voce di chi contesta il vino tout court solo perché contiene dell'alcol, rigettando sul nascere ogni distinguo, ogni precisazione, ogni riferimento a ricerche precedenti, ogni modica quantità.

Circolano in Rete animazioni video pseudo scientifiche che in pochi minuti - sappiamo che nell'era degli smartphone il tempo di attenzione si abbassa sempre più - pretendono di condensare studi complessi, semplificando i concetti con un approccio scienziato ben lontano dal relativismo che dovrebbe contraddistinguere chi fa ricerca. E' un fenomeno che giustamente preoccupa i viticoltori a ogni latitudine, e al quale abbiamo voluto dedicare in questo numero una riflessione di Matteo Bellotto sul vino dealcolato, parole come sempre fuori dagli schemi. Innovative, appunto.

Di certo in questa fase storica c'è bisogno, come non mai, di non adagiarsi sul "si è sempre fatto così", di compiere delle scelte. Come peraltro è già successo numerose volte in passato. Quando rientra dall'esperienza in Canada, all'inizio degli anni Ottanta, il giovane Silvio Jermann ha già capito che il vino friulano deve cambiare passo, non può permettersi di replicare all'infinito lo schema del Tocai di pronta beva, dei bianchi giovani, delle damigiane di sfuso da vendere nelle osterie. Nascono così Vintage Tunina, Dreams, Capo Martino, vini "firmati" dall'azienda come se si trattasse di una grande maison di moda, vini che nascono dalla ponca del Collio ma che sono capaci di andare oltre e di raggiungere le tavole di tutto il mondo. Un passo avanti che diventa presto movimento, coinvolge molte cantine di qualità, spinge ad alzare l'asticella.

E oggi lo stesso Jermann, come raccontiamo nel primo piano di questo numero, riparte da zero con i vigneti acquistati negli ultimi anni nel Collio sloveno: macerazione, ribolla-rebula, fermentazione e affinamento in anfora, regime biologico, lunga attesa prima di imbottigliare. E' un tornare indietro? No, è cercare una strada più personale, è ancora una volta vedere lontano. Come fa da anni Damijan Podversic, uno dei produttori di riferimento per il mondo dei bianchi macerati, con la sua Ribolla che in questo numero merita l'onore della degustazione verticale curata dal sommelier Gianluca Castellano.

Ma l'innovazione concerne anche il modo di comunicare i prodotti, a partire dall'etichetta sulle bottiglie che è il primo biglietto da visita del vino, come ci racconta Marco Cucinotta che ha messo a confronto le strade molto diverse scelte da tre produttori di spicco del Friuli Venezia Giulia, a partire dalla mitica "carta geografica" di Livio Felluga, nata nel 1956 e immutata da settant'anni. Perché già allora quella grande famiglia vedeva lontano.

UN TURISTA SU TRE VISITA IL **FRIULI VENEZIA GIULIA PER CIBO E VINI**

Consorzi e operatori a confronto sulle sfide del mercato contemporaneo in occasione di **Esperienze di Vitae 2026**. Walter Filiputti racconta l'Ais friulana degli albori: "Ai corsi più consumatori appassionati che ristoratori". Il filo rosso è l'identità territoriale

di Marco Cucinotta

foto di Robi Jakomin





Il mondo del vino è alla ricerca di antidoti alla crisi dei consumi alimentata da nuovi stili di vita, preoccupazioni salutiste e studi scientifici fin troppo severi. E l'enoturismo potrebbe rappresentare una delle chiavi del rilancio.

Se ne è parlato a lungo a Trieste, al Generali convention center, nel corso del convegno che ha fatto da antipasto all'apertura dei banchi di assaggio di "Esperienze di Vitae 2026". L'ampia riflessione sul percorso del vino in Friuli Venezia Giulia tra memoria storica, visioni strategiche e sfide del mercato contemporaneo ha riunito rappresentanti dell'Associazione Italiana Sommelier, esponenti consortili e operatori del settore.

Il filo rosso della discussione è stato il rapporto tra identità territoriale, comunicazione e sistema produttivo. Un tema che, nel contesto attuale segnato da consumi in trasformazione e da nuove sensibilità culturali, appare sempre più centrale.

Le radici di Ais

Ad aprire il dibattito è stato Marco Aldegheri, vicepresidente nazionale Ais, che ha ricordato

come la forza dell'Associazione italiana sommelier derivi storicamente dalla vitalità delle sue articolazioni territoriali. Fondata nel 1965 a Milano, l'Ais ha costruito negli anni una rete nazionale che trova nelle realtà regionali la sua energia propulsiva. Il racconto delle origini friulane dell'associazione è stato affidato a Walter Filiputti, wine-maker tra i protagonisti della diffusione di Ais nel territorio. Gli anni tra la fine dei Sessanta e l'inizio dei Settanta sono stati descritti come una stagione di straordinaria effervescenza culturale. In quel periodo il Friuli Venezia Giulia viveva un momento di profonda trasformazione: le prime denominazioni di origine controllata nascono nel 1963, lo stesso anno in cui prende forma la Regione autonoma, e gli investimenti nel settore viticolo ridisegnano rapidamente il paesaggio agricolo.

Il primo corso Ais organizzato a Udine nel 1971 nei locali della Camera di Commercio diventa uno dei simboli di questa fase. Il dato più significativo riguarda la composizione degli iscritti: su cento partecipanti, solo una minoranza proviene dal mondo della ristorazione. La maggioranza è costituita da appassionati. Un segnale chiaro di come il consumatore fosse già pronto a un salto

culturale che la ristorazione, in molti casi, non aveva ancora compiuto. In quel contesto l'Ais svolse una funzione decisiva: creare cultura del vino, formare nuovi interpreti e avvicinare produttori e pubblico. Attraverso congressi e iniziative, il vino friulano iniziò a conquistare una visibilità nazionale crescente. La presenza di figure come Luigi Veronelli ai convegni dell'epoca contribuì inoltre a consolidare il valore culturale di quel movimento.

Nuovi consumatori, nuovi linguaggi

Il dibattito si è poi concentrato sul contesto attuale, caratterizzato da un cambiamento profondo nelle abitudini di consumo e nelle modalità di comunicazione del vino. Come sottolineato dal moderatore Vladimiro Tullio, delegato Ais di Udine, il settore deve confrontarsi con una domanda più selettiva e con una crescente



attenzione ai temi della salute e della sostenibilità. A questo si aggiunge un mutamento generazionale che richiede linguaggi nuovi e strumenti di comunicazione più accessibili.

Secondo Filippo Butussi, presidente del Consorzio Colli Orientali del Friuli, la promozione non può più limitarsi al prodotto. «Oggi è fondamentale portare il consumatore nel territorio», ha spiegato, sottolineando la necessità di costruire un'offerta integrata che unisca degustazioni, narrazione e ristorazione.

L'enoturismo emerge così come una leva strategica. Oltre un terzo dei visitatori che arriva in Friuli Venezia Giulia lo fa attratto dall'offerta enogastronomica. Un dato che conferma il valore di una proposta capace di intrecciare vino, cucina e paesaggio.

Paesaggio e sostenibilità come racconto

In questa prospettiva il territorio diventa parte integrante della comunicazione del vino. Luca Raccaro, presidente del Consorzio vini Collio, ha evidenziato come la struttura del paesaggio friulano, caratterizzata da vigneti alternati a zone boschive, favorisca biodiversità e sostenibilità agricola. Non si tratta soltanto di un elemento agronomico, ma anche di una chiave narrativa in linea con le sensibilità dei consumatori contemporanei. Una posizione condivisa da Matej Skerlj, presidente dell'Associazione produttori Carso-Kras, che ha richiamato l'importanza di un'agricoltura più rispettosa dell'ambiente e orientata alla qualità. Un territorio sano, ha ricordato, non è solo condizione per produrre vini migliori, ma anche uno dei fattori che rendono attrattivo un territorio dal punto di vista turistico.

Il ruolo dei vini bianchi

Un'analisi più ampia del mercato è arrivata da Stefano Trinco, presidente del Consorzio vini Friuli Venezia Giulia. I dati indicano una tenuta dei vini bianchi regionali, mentre diverse aree italiane stanno affrontando difficoltà soprattutto nel segmento dei rossi. Se si escludono produzioni di grande volume come Prosecco e Pinot Grigio, il Friuli Venezia Giulia rappresenta circa l'1,5% della produzione nazionale. Un dato che conferma come la regione debba puntare sulla qualità e sull'identità piuttosto che sulla quantità.

La proposta avanzata è quella di costruire una vera e propria piramide della qualità, capace di distinguere chiaramente i diversi livelli produttivi e valorizzare le eccellenze territoriali. Anche perché, è stato ricordato, il nome "Friuli" mantiene un forte potere attrattivo sui mercati.

Dal fare all'essere: la sfida dell'identità

Il passaggio forse più significativo del confronto è arrivato con la riflessione di Walter Filiputti sulla comunicazione del vino. Secondo il suo punto di vista, uno degli errori più diffusi consiste nel raccontare il vino attraverso le tecniche produttive – il *fare* – invece che attraverso la sua identità profonda – l'essere. Le scelte enologiche possono essere replicate ovunque, mentre ciò che rende unico un vino è il suo legame con il territorio: paesaggio, cultura, storia, cucina.

In questo senso il *terroir* diventa la chiave per evitare l'omologazione stilistica che caratterizza molte produzioni contemporanee. E la comunicazione del vino deve tornare a raccontare questa dimensione complessa e irripetibile. Un ruolo fondamentale spetta ai sommelier, chiamati a utilizzare un linguaggio comprensibile e inclusivo. La loro funzione non è soltanto tecnica, ma culturale: accompagnare il consumatore nella scoperta dell'identità di un vino.



Una prospettiva di sistema

Dalla discussione è emersa una convinzione condivisa: il futuro del vino friulano dipenderà dalla capacità di agire come sistema territoriale. Ciò significa rafforzare la collaborazione tra consorzi, associazioni e operatori turistici, investire nella formazione delle nuove generazioni e migliorare l'accoglienza nelle aziende e nei ristoranti.

Significa anche valorizzare il mosaico di territori che compone la regione, evitando semplificazioni eccessive. La Regione, è stato ricordato, sta investendo in modo significativo nella promozione enogastronomica e il 2026 vedrà programmi particolarmente ambiziosi sotto il profilo della comunicazione e degli eventi.

La tavola rotonda ha dato la stura, come accennato in premessa, alla degustazione dei vini del territorio. Un momento conviviale che ha riportato il dibattito alla sua dimensione più concreta: quella del calice. Perché, al di là delle strategie e delle analisi, è sempre lì che il vino continua a raccontare la propria storia.



BICCHIERI INCLUSIVI



In Friuli Venezia Giulia la partnership **tra Ais e Associazione italiana celiachia** ridefinisce i confini dell'ospitalità. Dall'esperienza pionieristica di Sorsi & Morsi al progetto **Calice Aperto**: quando l'eccellenza tecnica incontra l'etica del servizio

Il vino, per sua natura, è l'archetipo della condivisione. Ma la convivialità è un concetto fragile se non poggia su basi solide di sicurezza e inclusione. Cosa accade quando la tavola, da luogo di piacere, si trasforma in una fonte di ansia per l'ospite? In un territorio come il Friuli Venezia Giulia, dove l'ospitalità è un valore sacro e un pilastro dell'identità culturale, la risposta arriva da un'alleanza inedita e potente tra due eccellenze regionali: Ais Fvg (Associazione Italiana Sommelier) e Aic (Associazione Italiana Celiachia). Tutto ha avuto inizio nel settembre 2024 a Trieste con "Esperienza Sorsi & Morsi – Free Tastes". Quello che era nato come un viaggio sensoriale in quattro tappe è diventato rapidamente un incubatore di cambiamento. Non si è trattato di una semplice serie di degustazioni, ma di una "palestra di collaborazione" dove il mondo del vino e quello della sicurezza alimentare hanno dialogato per abbattere le barriere dell'accessibilità. L'iniziativa ha dimostrato che l'enogastronomia può parlare il linguaggio dell'inclusione senza sacrificare un briciolo di qualità. Gli abbinamenti gourmet studiati per le diverse occasioni hanno confermato che il pairing d'eccellenza non ammette restrizioni sensoriali: la diversità alimentare non è un limite, ma una variabile tecnica da gestire con professionalità e consapevolezza.

Oggi, quella scintilla triestina si consolida in un progetto strutturato a livello regionale: Calice Aperto. Non è un semplice protocollo d'intesa, ma una visione d'avanguardia che candida il Friuli Venezia Giulia a laboratorio nazionale della convivialità sicura. L'obiettivo è ambizioso: trasformare la conoscenza tecnica in un'opportunità concreta di eccellenza nel

servizio, coinvolgendo l'intera filiera, dalle aziende vitivinicole alle realtà della ristorazione e della ricettività regionale.

Il manifesto che guida l'accordo è chiaro: "Un calice d'eccellenza è davvero perfetto solo quando ogni ospite può goderne in totale serenità". La collaborazione tra le due Associazioni si snoda lungo pilastri precisi che ogni operatore del settore, dal vignaiolo al patron di sala, dovrebbe integrare nel proprio dna professionale: formazione tecnica e consapevolezza nella filiera; protocollo di accoglienza e comunicazione etica; valorizzazione del pairing e dell'esperienza in cantina.

Oggi l'accoglienza non si misura più solo sulla qualità intrinseca del prodotto, ma sulla capacità di gestire la complessità delle esigenze dei clienti senza mai rinunciare all'emozione del racconto enogastronomico. In un mercato infatti saturo di proposte, la differenza non la fa più solo il "cosa" si serve, ma il "come". Aderire a questo progetto significa uscire dall'approssimazione del "buon senso" per entrare e definire un nuovo perimetro di competenza.

Grazie all'unione di forze tra le due Associazioni, il Friuli Venezia Giulia lancia un messaggio potente a ogni ospite, da qualunque parte del mondo arrivi: "Qui sei al sicuro, qui puoi goderti semplicemente l'eccellenza della nostra terra". L'ospitalità regionale fa così un passo avanti: diventa più consapevole, più sicura, per tutti. Un servizio che da eccellente si fa etico, trasformando un cliente "speciale" in un ospite "semplicemente accolto".

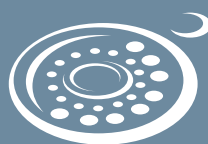
Il sipario si alza su una nuova tavola dove il calice è, finalmente, davvero aperto a tutti.



Visit [aisitalia.it](https://www.aisitalia.it)

ENTRA NEL VINO DELLE ESPERIENZE

Il corso AIS per sommelier.
Degustare, conoscere, vivere.



Associazione Italiana Sommelier

AVVICINARSI ALLA **BIRRA**

Al via un corso dell'Ais che fa da apripista a un progetto più ambizioso. Si spazia dai rudimenti della degustazione e dell'abbinamento con il cibo alle tecniche di produzione e agli stili più conosciuti



La birra è un mondo ricco di storia e di cultura che da sempre affascina anche gli amanti del vino. Rispondendo a questa esigenza, Ais Fvg – l'Associazione Italiana Sommelier – ha organizzato un corso di avvicinamento alla birra (in sigla Cab) che permetterà di conoscere approfonditamente l'affascinante mondo brassicolo. Si tratta del primo passo di un percorso che dovrebbe portare alla proposta di un vero e proprio corso di sommelier della birra.

Il Cab si rivolge a tutti, dagli appassionati agli addetti ai lavori, proponendo un piano di studi che prevede 4 lezioni in aula e una in birreria, per appropriarsi di un bagaglio formativo che spazierà dai rudimenti della degustazione e dell'abbinamento col cibo alle tecniche di produzione, alle materie prime e agli stili più noti.

Si andrà alla scoperta della storia e delle caratteristiche del pianeta birra, analizzando una selezione dei prodotti simbolo: Belghe, Anglosassoni e Tedesche su tutte, poi uno sguardo all'Italia e al resto del mondo. Ogni lezione include la degustazione di quattro birre di diverse tipologie per dare sostanza alle informazioni teoriche.

Le lezioni, tenute dai sommelier Matteo Chmet e Simone Nicoletto, sono in programma il giovedì, dal 23 aprile fino a maggio inoltrato. Si parlerà delle birre prodotte dalle antiche civiltà, del modello inglese, degli stili del vecchio Impero, della tradizione belga e delle modalità di servizio. Tutti i corsisti riceveranno un volume su storia, stili e abbinamenti della birra e avranno diritto a un'esperienza di spillatura alla birreria Mastro Birraio.

Maggiori dettagli sul sito aisfvg.it



MONTASIO

Un sapore senza tempo



www.montasio.com





IL SECONDO TEMPO DI JERMANN

[di Francesco **Antonini**]

Nel Brda sloveno la nuova scommessa del papà del Vintage Tunina: pochi ettari, limitati interventi in cantina, Rebula macerata sulle bucce, anfore di terracotta e tappi a vite. E non è una retromarcia ma un grande abbraccio alla sua storia familiare

Il vento arriva dalla valle del Vipava e il clima cambia improvvisamente: più fresco, più teso, come se la natura avesse voluto girare di scatto una pagina del suo libro.

Si supera una curva e il paesaggio muta: la terra si fa più chiara, più dura, quasi calcarea. «Qui non c'è più la ponca», dice indicando il terreno. È uno di quei dettagli che possono sembrare marginali a chi non fa vino ma che per Silvio Jermann segnano un confine preciso. Non politico ma agricolo. Non visibile sulle mappe, ma decisivo nel bicchiere.

Siamo nel Collio sloveno, appena al di là di quella linea che per decenni è stata una ferita e non soltanto una frontiera tra due Stati, oggi ridotta a cartello stradale o poco più. Da qui, a 471 metri sul livello del mare, il punto più alto del Brda, nelle giornate limpide come quella di oggi si vede tutto: la pianura friulana, il Carso, il golfo di Trieste con la punta dell'Istria. E intanto gli operai sulle ruspe sono al lavoro per sistemare il vigneto a cui Jermann tiene di più: «Aver riportato la vite fino a dove finisce la ponca, fino alla strada che porta alla valle dell'Isonzo, mi riempie di soddisfazione».

Le puntate precedenti

D'accordo, suona retorico scriverlo, non si dovrebbe. Ma chi ci sta spiegando con contagiosa passione ogni nervatura dei terreni, chi ci dice che «prima di degustare bisognerebbe sempre andare a vedere i vigneti» è una leggenda vivente per il mondo del vino. Vi basti questo breve riassunto delle puntate precedenti: Silvio Jermann nasce a Villanova di Farra d'Isonzo in una famiglia di agricoltori. Che vuol dire contadini, che vuol dire poveri. «In casa non si poteva mai spendere, c'era paura di tutto», ha ricordato di recente alla rivista Wine Report. Il padre Angelo cerca di indirizzarlo su altre strade ma non c'è verso: lui si è già innamorato del vino, studia enologia a San Michele all'Adige e si mette a lavorare nell'azienda di famiglia. Dove ha subito l'intuizione giusta: andare oltre al classico Tocai e ai vini di pronta beva, puntare su un bianco longevo capace di parlare in modo diverso ai mercati internazionali: in due parole Vintage Tunina, etichetta entrata nel mito.

Il milione di bottiglie

Silvio «testa dura», come ammette lui stesso, nel 1977 si trova in disaccordo con il padre e si trasferisce in Canada, dove studia a fondo le nuove tendenze. Rientrato in Friuli nel 1981, Angelo gli intesta l'azienda e arrivano nuovi vini di successo: il Dreams da uve chardonnay, il Capo Martino a base tocai friulano, la ribolla Vinnæ, il pinot nero Red Angel. Aumentano i riconoscimenti, aumenta il fatturato, aumentano gli ettari: l'azienda Jermann raggiunge il milione di bottiglie ma Silvio di quegli anni ricorda soprattutto «l'orgoglio di aver riscattato la situazione sociale della mia famiglia».

Una nuova strada

I figli di Jermann però non inseguono il suo stesso sogno e così nel 2021, era Covid, Silvio cambia direzione. L'inventore del Vintage Tunina vende la maggioranza delle quote aziendali agli Antinori, grande famiglia del vino italiano, tenendosi stretto un pacchetto di minoranza che lo rende tuttora partecipe, coinvolto nelle scelte.

A 67 anni, l'età della pensione anche secondo gli esigenti criteri dell'Inps, avrebbe ben il diritto di riposarsi e di godersi la sua cascina piena. Ma non è mica il tipo. Già l'anno dopo nasce la Sylvmann d.o.o. in Cuéj, una srl slovena che presto si dota di un piccolo magazzino adibito a cantina e a partire dalla vendemmia 2023 comincia a mettere in prosa la nuova versione di Jermann. Che non è una folgorazione, non è una scelta di pancia quanto piuttosto un riannodare dei fili: «Qui a Bilijana, in comune di Dobrovo, nacque il mio bisnonno, Anton, che veniva da una famiglia originaria del Burgenland austriaco», dettaglia Silvio. E in questi stessi luoghi «quando ero ragazzino mio padre mi portava ad assaggiare i vini fatti dai contadini». Ricordi che negli anni gli sono rimasti impressi se è vero che già nel 2008, appena la Slovenia entra in Europa, Jermann si affretta a comprare le prime vigne di rebula-ribolla nel Brda, un'uva che per anni verrà conferita alla sua azienda nel Collio friulano.

Dal grande al piccolo

Solo dopo la cessione ad Antinori è però possibile portare avanti il nuovo progetto. Perché qui si tratta di sbancare e reimpiantare, di riportare la vigna su colline antiche, di ridisegnare la mappa del Collio sloveno nei luoghi cari agli antenati, e di soldi ne servono parecchi. «Tanti amici mi hanno detto: chi te lo fa fare?», sorride. La risposta è tutta in queste colline: «La curiosità. Vedere cosa viene fuori da questo terreno».

La nuova azienda è piccola, quasi minuscola rispetto al passato: 15-18mila bottiglie oggi, forse il doppio domani, quando entreranno in produzione i nuovi vigneti e si potrebbe arrivare a 28 ettari. Ma non è una questione di numeri, quel che conta è il cambio di prospettiva. Qui Silvio Jermann fa tutto: vigneto, scelte enologiche, prove. Come agli inizi. «Quando hai una grande azienda tutto diventa impegnativo e quindi devi delegare. Qui no, qui torno a seguire ogni passaggio».

Ritorno al futuro

Il cuore del progetto è il modo di fare vino. Quasi un ritorno al futuro con meno tecnologia e più materia, meno interventi in cantina e più attesa. Le uve sono quelle storiche del territorio: ribolla-rebula, malvasia-malvazija, il sauvignonasse che sarebbe il buon vecchio tocai. In futuro l'idea è di piantare del pinot nero nel vigneto più alto, e sarebbe l'unico vino rosso della gamma. «Se non hai la ponca la ribolla non viene, ne esce un vino senza struttura», ci spiega nel frattempo Jermann durante il lento pellegrinaggio nei vigneti, per giustificare la scelta degli autoctoni.

Una delle chiavi di volta è la macerazione dei vini bianchi. Ma anche in questo caso ci sono dei precedenti: Jermann le ha sperimentate già negli anni Novanta, prima che diventassero una moda. Oggi però le riprende, le allunga, le radicalizza. Fino a tre mesi sulle bucce per la ribolla, che viene chiamata Višvik-Višvik e proposta in diverse versioni, dai 4 giorni di macerazione fino alla versione più estrema da 108 giorni. Ma c'è anche un blend di sauvignonasse, malvazija e rebula (Pr'Dobu Mix) con una macerazione breve e un





impatto olfattivo più classico. Accanto alla rebula dedicata al padre Angelo a cent'anni dalla nascita, "prodotta con i raspi come usava fare lui". Vini "naturali" dunque, anche se Jermann prende le distanze da una certa deriva che ritiene ideologica: «Non è che se tu non fai niente il vino viene da solo... in questo modo rischi solo difetti». La sua è una via intermedia: meno intervento possibile in cantina, ma mantenendo il controllo. E questo spiega anche la scelta del regime biologico, dei lieviti indigeni, della solforosa ridotta al minimo, dell'imbottigliamento senza filtrazione.

L'anfora e il tempo

Nella piccola cantina che assomiglia a un garage-winery, accanto all'acciaio ci sono le anfore da 900 o da 600 litri, eleganti e "gradevoli agli occhi" come è scritto nella Genesi. Non vengono dalla Georgia ma dall'Umbria, sono modelli moderni, frutto di ricerche, uno dei fulcri della nuova scommessa. E la ragione è semplice: «Il legno lascia sempre qualcosa. L'anfora no, è neutra -

spiega Silvio - ma allo stesso tempo respira: la micro-ossigenazione lenta permette al vino di evolvere senza essere marcato da odori e sapori come accade con il legno". È dunque una scelta tecnica, ma anche filosofica, quella alla base della fermentazione e dell'affinamento in anfora. L'obiettivo è togliere tutto ciò che non è essenziale. Anche la scelta del tappo a vite, adottato di frequente pure nell'azienda Jermann, va in quella direzione: eliminare variabili, garantire coerenza. «Il sughero non è mai uguale, ogni bottiglia può essere diversa», assicura Silvio. Che spiega l'ancora limitata diffusione dei vini "svitati" con un problema di costi per i piccoli produttori, in quanto serve un investimento importante sulla filettatura delle bottiglie.

Storia, geografia e clima

Qui nel Collio, che lo si guardi dalla parte italiana o slovena, il vino è anche geografia e storia. Le colline non si fermano alla frontiera. I produttori italiani e sloveni condividono suoli, vitigni, clima.



Cambiano le lingue, non la sostanza: «Una volta era tutto Impero austro-ungarico. Il confine è arrivato dopo e la geologia non l'ha mai riconosciuto». Oggi si torna a collaborare con aste benefiche, degustazioni comuni, progetti transfrontalieri. La rebula, un tempo marginale, è diventata simbolo identitario. È una piccola Europa concreta, fatta di vigne e non di trattati. Ma il paesaggio sta cambiando. Non solo politicamente. «Il problema oggi è garantire l'acidità - dice Jermann -. Le uve maturano troppo, il vino diventa caldo». La risposta è salire più in alto, fino ai famosi 470 metri. Cercare escursioni termiche, freschezza. Anche vitigni difficili come il pinot nero qui potranno trovare nuove possibilità.

Artigianato e rischi

I vini di Sylvmann maturano lentamente, l'abbiamo già capito, e finora è stata imbottigliata la sola annata 2023. Viene distribuita in Italia da Vino & Design ed è possibile anche l'acquisto diretto

in cantina, su appuntamento (info@sylvmann.si; Sylvmann d.o.o. in Cuéj - Drnovk 20, 5212 Dobrovo v Brdih, Slovenija).

Le bottiglie finiscono nei ristoranti di fascia alta, i prezzi sono importanti. Ma non è marketing, è una conseguenza: produzioni piccole, lavorazioni lunghe, rese basse. E una distribuzione inevitabilmente mediata da importatori e ristoratori. È un lusso artigianale, che vive su equilibri fragili.

Alla fine, quello che resta non è solo il vino. È l'idea di un ritorno, non nostalgico ma consapevole. Dopo aver costruito un modello di successo Jermann sceglie di rimettersi in discussione. Di lavorare su scala ridotta, di rischiare. «Se non hai le caratteristiche puoi metterci tutta la passione che vuoi, ma non ci arrivi», dice a un certo punto. Vale per il vino, ma anche per le scelte di vita.

Qui, tra queste colline che non hanno più confini, il suo secondo tempo è appena iniziato. E non ha nulla di certo, nulla di rassicurante. Ma forse è proprio questo l'aspetto che a Silvio Jermann, l'uomo dei sogni, piace di più.



C'ERAVAMO TANTO DEALCOLATI

[di Matteo **Bellotto**]

Togliere l'alcol dalle bottiglie di vino è un'opportunità di mercato dai rilevanti costi ambientali ed economici, praticabile solo dalle grandi aziende. E poi ci priverebbe del mistero che è parte del fascino di questa bevanda: nella mitologia ogni immortale è infelice, e non è un caso

Fino a quando continueremo a chiamare le persone target, è lecito pensare che questo gesto di spersonalizzazione porti alla creazione di “opportunità di mercato” che costringeranno chi produce (in questo caso rimaniamo nel mondo di produzione del vino) a rincorrere i target stessi per cercare di capire cosa realmente vogliono. Una volta compreso, lo stesso target che non parla, non racconta, subisce, compra, cambierà nuovamente, virando su un'altra “opportunità di mercato”, e il produttore si ritroverà ad essersi dimenticato di ciò che produce rincorrendo un'opportunità dietro l'altra.

Un mondo del vino, anzi due

Confesso che ogni volta che sento parlare di “opportunità di mercato” sorrido amaramente pensando effettivamente a chi possa essere rivolta tale opportunità, e di solito la risposta è sempre la stessa. Il mondo del vino è sostanzialmente diviso tra grandi gruppi, aziende o quant'altro che sono per dimensioni e vocazione chiaramente riferiti a un'idea industriale del vino e le piccole aziende (più o meno) artigiane che lavorano con tutt'altra vocazione e che si relazionano con le persone prima di analizzare il mercato e individuare i target. Tale dicotomia è assolutamente visibile ed è parte di due mondi che ragionano in maniera sostanzialmente inconciliabile ma che possono convivere perfettamente nel mondo del vino, anzi: sono indispensabili gli uni agli altri per tanti motivi, di immagine, di mercati separati, di diversificazione dei prodotti.

Ambientalmente insostenibile

I vini dealcolati (utilizzeremo questa dicitura per tutte le varie sottocategorie di questo mondo) sono da tempo oggetto di discussione e, dati alla mano, rappresentano indubbiamente una opportunità di mercato. Ma per chi? Considerando i costi per il processo che porta il vino a snaturarsi (perché è di questo che parliamo), le quantità devono certamente

superare una certa soglia per portare guadagno e dunque escludiamo le aziende le cui dimensioni non possono reggere l'impatto dei costi. Tale numero già rappresenta la stragrande maggioranza delle aziende in Italia. Questo mercato viene dunque raccontato dai grandi gruppi seguiti dalla stampa che insegue le notizie cercando di inquadrare i fenomeni, guardandoli per come si presentano. Tale fenomeno, che comprende le operazioni di dealcolazione, è l'esatta antitesi di ogni argomento riguardante la sostenibilità ambientale. L'impatto che ha questa tecnica è enorme in ogni senso e il prezzo da pagare in termini ambientali per questa “opportunità di mercato” (per pochi) è altissimo.

Un racconto che cambia

Vero è poi che le tendenze di consumo sono evidentemente cambiate e pian piano siamo noi ad esserci “dealcolati”. Sarà la maggiore ricerca di una salute del corpo (e l'anima?), le abitudini che cambiano, l'immagine di un prodotto poco contemporaneo ed elitario, i prezzi, l'attualità mondiale e chissà quante altre cose meravigliosamente trattate in tante pagine di libri, riviste e giornali. Sarà. Il fatto rimane. Il racconto del vino e della sua portata culturale è chiaramente cambiato e cambiando si è avvicinato (o si sta avvicinando) sempre di più verso la terra. Per troppo tempo ci siamo ancorati al racconto delle informazioni specifiche sul vino dimenticandoci la cosa più importante di ogni narrazione: il mistero. Siamo ancorati a ciò che non capiamo bene per permettere alle nostre menti di completare le informazioni e il racconto.

Mistero, rischio e brivido

Il vino è mistero, lato oscuro, rischio, brivido. La misura della sua presenza nel nostro corpo determina dei cambiamenti in noi. Esagerare, ubriacarsi, significa perdersi in quel mistero, rischiare troppo e affogare nell'oscurità. L'esagerazione fa perdere la vista, ci ricorda Polifemo, che non offrendo il vino a Ulisse e ai suoi



uomini si ubriaca addormentandosi e facendosi accecare. L'esagerazione è la perdita del mistero. Per continuare a rincorrere tale mistero serve la misura corretta. La componente alcolica è la portatrice di questo mistero, è il renderci alla mercé di ciò che racconta il nostro limite, di come cambiano i pensieri, di come, in compagnia, interagiamo con gli altri, gli stessi altri che insieme a noi inseguono il medesimo mistero.

Tutto meno godibile

Privare il vino della sua parte alcolica è come guardare un film direttamente dal backstage, ignorando la magia, mettendoci certamente al sicuro, per carità, ricordandoci che non c'è problema, ma rendendo tutto meno godibile. La

parte di pericolo legata alle nostre paure (la morte in primis, madre di tutte le paure) è contenuta nel vino ed è ciò che lo rende una sostanza viva, vitale, vitalistica.

Ricorderemo in tanti le grandi opere, scritte o cinematografiche, dove vengono raffigurati personaggi immortali, persone che attraversano i secoli senza mai invecchiare, incapaci di morire, privi del limite della vita stessa. Non esiste immortale che sia felice, seppur privo della morte. Il vino è tale solo se contiene il suo limite e dentro il suo limite sta il mistero che ci rende uniti nella ricerca di noi stessi.

Dunque sì, sarà pure una opportunità, ed è giusto che chi ci crede prosegua su questa strada. Il vino vero, vivo, è altro ed è figlio della sua natura profonda. ●



DAMIJAN

L'UOMO DEL MONTE CALVARIO

[di Vladimiro **Tulisso**]

Uno dei teatri più cruenti della Prima guerra mondiale è stato trasformato da Podversic in un terreno capace di regalare vini di grande intensità grazie al recupero di numerosi appezzamenti abbandonati.

La storia di una delle traiettorie più significative per la rinascita del vino del Collio

La storia del Monte Calvario e l'azienda di Damijan Podversic rappresentano un caso esemplare di resilienza e rinascita. Il legame tra il luogo e il produttore non è solo geografico, ma profondamente filosofico e spirituale. Il Calvario, a Gorizia, è stato uno dei teatri più cruenti della Prima guerra mondiale. Durante le battaglie dell'Isonzo, la collina fu completamente devastata e trasformata in un paesaggio lunare di trincee e rovine. Per decenni, questo luogo ha portato i segni della distruzione, ma la natura geologica del terreno ha conservato – grazie alla ponca fatta di arenarie e marne eoceniche - un potenziale viticolo straordinario.

Il vignaiolo Damijan Podversic ha scelto di non vedere nel Monte Calvario solo un memoriale del passato, ma un grembo fertile per il futuro. Con la sua azienda ha recuperato appezzamenti abbandonati spesso difficili da coltivare a causa delle pendenze e del bosco, con cui ha combattuto per anni per riprendersi un po' di terreno e destinarlo a vigneto. Non una strage di alberi, ma un'armonica convivenza perché il bosco non è un ostacolo, ma un polmone vitale che garantisce la biodiversità necessaria alla salute delle viti. Raccontare Damijan Podversic significa entrare in una delle traiettorie più significative della rinascita del vino del Collio, un territorio di confine dove identità, cultura e paesaggio si fondono in modo indissolubile. Ma significa anche raccontare un percorso umano fatto di scelte radicali, incontri decisivi e una progressiva presa di coscienza che ha portato alla definizione di uno stile oggi riconoscibile e influente.

Damijan nasce e cresce in Collio, in una famiglia legata alla terra e alla viticoltura. Come molti vignaioli della zona, il suo primo rapporto con il vino è pratico, quotidiano, lontano da qualsiasi costruzione ideologica: è lavoro, fatica, stagionalità. Tuttavia, è proprio in questo contesto che matura una sensibilità particolare verso la vigna, intesa non solo come mezzo produttivo, ma come ecosistema da comprendere e rispettare. Un esempio? La sua definizione di vendemmia: "È il giorno della semina. La vite si sente pronta a separarsi dai suoi frutti e dai semi per procrastinare nel tempo la sua esistenza". Una concezione dell'essere vivente vegetale che progetta il proprio futuro con un ritmo incessante calendarizzato dalle stagioni. Il frutto, arrivato in cantina, avvia a sua volta il ciclo vitale del vino che inizia con la fermentazione ("La

gestazione" come la definisce Damijan) per passare poi allo "svezzamento" con il ciclo trasformativo della malolattica e affrontare la "maturazione". Nella nuova cantina scavata nella collina e realizzata con l'attenzione precisa di un'architettura che prima dell'estetica si occupa della direzione dei venti, dei materiali, dei diversi livelli di profondità così che il vino possa muoversi grazie alla gravità e non spinto dall'aggressione di una pompa, Damijan si accosta alla produzione senza ansia, sapendo che riceverà i segnali dalla natura: "Il vino è una bevanda spirituale che ha necessità dei suoi periodi – spiega -. Bisogna prima rispettare i tempi della vite che deve maturare il seme, poi in cantina va rispettato il periodo della gestazione. Poi quello della maturazione. Infine servono i tempi dell'affinamento, affinché il vino trovi il suo equilibrio". Damijan ha allungato anche la fase della propria formazione. Racconta: "Quando sono partito con l'azienda erano già dieci anni che seguivo il vigneto, ma fino ad allora vendevo le uve. Nel 1998 ho prodotto le prime bottiglie di Collio bianco mettendo assieme chardonnay, tocai friulano e malvasia maturati in barrique. I miei maestri sono stati vignaioli straordinari come Nicola Manfredari, Josko Gravner, Mario Schiopetto: figure fondamentali dell'enologia".

Lui osserva, apprende, interiorizza. È un passaggio cruciale, perché gli consente di mettere in discussione il modello produttivo dominante nel Collio di quegli anni, orientato verso vini bianchi tecnicamente impeccabili, ma spesso omologati, giocati su freschezza aromatica e immediatezza. Il rapporto con i maestri non lo costringe a un'imitazione passiva. Damijan sviluppa una propria autonomia critica. Se da un lato condivide la necessità di un ritorno a pratiche più rispettose e meno invasive, dall'altro sente l'esigenza di trovare una propria misura, un equilibrio personale tra radicalità e leggibilità del vino. La decisione di fondare la propria azienda nasce proprio da questa esigenza di autodeterminazione.

Fin dall'inizio, Podversic definisce alcuni punti fermi che ancora oggi caratterizzano il suo lavoro. In vigneto, l'attenzione è massima: pratiche agronomiche rispettose, rese contenute, selezione accurata delle uve (Un esempio: "Ogni tre vendemmiatori c'è una quarta persona addetta al controllo della pulizia del grappolo quando viene staccato dalla madre"). L'obiettivo non è la quantità, ma la qualità della materia prima, intesa come





condizione imprescindibile per poter intervenire il meno possibile in cantina.

Nel 1999 la prima Ribolla gialla in purezza, un migliaio di bottiglie. È proprio in cantina che si manifesta la scelta più identitaria: l'adozione sistematica della macerazione sulle bucce anche per i vini bianchi rappresenta una rottura netta. Per Damijan, la macerazione non è una provocazione stilistica, ma uno strumento per restituire integrità al vino. Le bucce diventano veicolo di sostanza: apportano tannino, complessità, capacità evolutiva. Il vino acquista una dimensione più ampia, meno legata alla sola componente aromatica e più orientata alla texture, alla profondità gustativa. Ma si parte con prudenza: bisognerà attendere il 2003 per incontrare in cantina la macerazione fino al completamento della trasformazione dell'acido malico in lattico, quando il lavoro dei batteri lattici donerà longevità e texture setosa utili a bilanciare la trama tannica data dalle bucce.

I tempi si dilatano: le macerazioni possono durare settimane o mesi e l'affinamento prosegue a lungo in botti grandi. Le fermentazioni sono spontanee, senza inoculo di lieviti selezionati. Il tempo non è un fattore da comprimere, ma un alleato fondamentale per la stabilizzazione naturale del vino e per l'integrazione delle sue componenti. Il controllo non è affidato alla tecnologia, ma all'osservazione e all'esperienza. Ne deriva uno stile che privilegia autenticità e coerenza.

Nel bicchiere, i vini di Damijan si distinguono per una forte impronta materica. I bianchi presentano un colore dall'oro intenso all'ambra con profili olfattivi complessi, spesso giocati su note di frutta matura, erbe officinali, spezie, resine. Al palato, la

presenza tannica è integrata in una struttura ampia e sostenuta da una marcata sapidità, tipica dei suoli del Collio. L'ossidazione è integrata, contribuendo alla stabilità del vino e alla sua evoluzione nel tempo. Sono vini che chiedono attenzione, tempo, disponibilità all'ascolto.

La Ribolla Gialla – le cui annate sono state degustate e raccontate dal collega sommelier Gianluca Castellano, nelle pagine che seguiranno - rappresenta forse la sintesi più compiuta della filosofia aziendale: vitigno storico, neutro, attraverso la macerazione acquisisce profondità e capacità di invecchiamento sorprendenti. Un vino dove il tempo, la materia e il territorio sono protagonisti. In questo senso, Damijan Podversic non è solo un produttore, ma un interprete rigoroso di una visione che ha contribuito a ridefinire l'identità del Collio contemporaneo. Quando, alla fine dell'estate 2026, arriverà la trentesima vendemmia, il vignaiolo del Monte Calvario conferma un passo indietro nella gestione dell'azienda: "Dalla vendemmia 2027 a decidere sarà mia figlia Tamara che negli ultimi dieci anni mi è stata attivamente accanto in vigneto e in cantina. In questo lungo periodo ha acquisito competenze e sensibilità che le permetteranno di relazionarsi con la vite e il vino. Ora è tempo che sia lei a guidare l'azienda, e ne sono felice".

Da un "non-luogo" la cui voce fu soffocata da una logorante guerra di trincea, il Monte Calvario oggi è un luogo di pace che ha ripreso a raccontarsi come "cru" di eccellenza mondiale. Damijan e Tamara lo interpretano con vini che non accettano compromessi commerciali perché lasciano alle radici delle viti il tempo di scavare nella ponca ed estrarne la sostanza.





La degustazione

Ribolla Gialla PODVERSIC 2000 > 2023

[di Gianluca **Castellano** - sommelier Ais]



2000

Botrite: 60%

Annata segnata da un andamento climatico irregolare, con inverno secco e mite, una primavera molto dinamica e un'estate divisa tra caldo anticipato e un luglio insolitamente freddo e piovoso. Questo equilibrio instabile ha creato le condizioni per uno sviluppo di botrite presente ma non invasivo. La fase finale calda ha accelerato la maturazione, portando a una vendemmia precoce con uve sane e ben concentrate. La botrite qui gioca un ruolo importante ma integrato: non domina, accompagna la struttura del vino dando complessità senza appesantire.

Ambra luminoso, attraversato da riflessi caldi e vivi.

Il naso è un piccolo caleidoscopio che si schiude con lentezza: resine di pino e infusi di tè, poi la dolcezza dell'amaretto, la frutta matura e un ventaglio di spezie gentili. Affiorano sfumature più oleose, quasi agrumate, che richiamano l'arancio, insieme a fiori gialli maturi, in un insieme che non si disperde mai, ma si ricompone in una trama armonica, ricca e avvolgente. In bocca è pieno, generoso, con un attacco acido deciso che imprime slancio al sorso. La materia è succosa, continua, precisa, priva di sbavature; lungo la progressione, però, l'acidità tende a riaffiorare con una certa autonomia, creando un sottile contrasto con la componente più cremosa e levigata del legno. Ne nasce un equilibrio dinamico, più giocato sulla tensione che sulla piena fusione.

2003

Botrite: 0%

Annata estrema per il caldo e la siccità. L'assenza quasi totale di precipitazioni durante tutta la stagione vegetativa ha impedito qualsiasi sviluppo di botrite. Le maturazioni sono state rapidissime, con concentrazioni zuccherine elevate e acidità basse. Il vino nasce quindi da uve perfettamente sane ma senza alcuna componente botritica: il risultato è più diretto, potente, meno sfaccettato sul piano evolutivo.

L'ambra prende corpo e si fa più satura.

Il naso è diretto, senza divagazioni: parla la polpa, parla la ricchezza. Albicocca disidratata, canditi, miele d'agrumi. Un registro volutamente raccolto, concentrato, che non cerca la complessità orizzontale ma insiste su un'idea precisa di dolcezza e materia, quasi ostinata nella sua coerenza. La bocca segue con naturalezza questo disegno: rotonda, avvolgente, con il frutto dolce in primo piano. C'è pienezza, c'è volume, ma senza mai scivolare nello stucchevole. Il sorso si distende ampio, poi nel finale accenna una lieve disidratazione che asciuga il passo, lasciando però una presa aromatica decisa, persistente, quasi materica.

2005 Riserva

Botrite: 90%

Annata tardiva, fresca e piovosa, segnata da un ciclo vegetativo lento e da un'estate poco luminosa. Germogliamento irregolare, fioritura regolare; forte vigoria e maturazioni ritardate hanno richiesto un'attenta gestione in vigneto. Produzioni nella norma, con buoni zuccheri ma acidità elevate, a definire un profilo teso. Elemento distintivo del millesimo è la botrite nobile: favorita dall'umidità diffusa, in molti casi non solo presente ma cercata e selezionata, diventando componente strutturale del vino e contribuendo a maggiore profondità, stratificazione e impronta evolutiva.

Colore profondissimo, attraversato da bagliori densi, quasi cognac, che ne anticipano la statura.

Il naso si concede con lentezza, come se avesse bisogno di tempo per dispiegarsi: è un racconto stratificato, ipnotico. Caramello salato, incenso, palo santo; poi una liquirizia scura, di rara nobiltà. Con l'aria si aprono ulteriori livelli: miele di acacia, anice stellato e un terziario finissimo, dove le resine si trasfigurano in una trama complessa, profonda, quasi meditativa. La bocca sorprende per energia: parte come una fionda, diretta, poi si distende, si allarga e soprattutto scende in profondità. Salina, ricca, ma sempre guidata da una finezza impeccabile. Il finale è lungo, avvolgente, segnato dal ritorno della liquirizia, che si imprime come un sigillo. Vino immenso.

2007

Botrite: 0%

Annata molto calda e precocissima, ma più equilibrata rispetto al 2003. L'inverno mite e la primavera quasi estiva hanno anticipato tutte le fasi fenologiche, portando a una vendemmia tra le più precoci mai registrate. Nonostante qualche episodio di pioggia, la gestione agronomica e le condizioni climatiche hanno evitato completamente lo sviluppo di botrite. Il vino riflette questa purezza sanitaria: espressivo, maturo, ma senza la profondità data dalla componente botritica.

Ambra dai riflessi rosso-bruni.

Il millesimo si mostra per ciò che è, senza troppe divagazioni. Il naso è raccolto, misurato, più trattenuto che espressivo: tè nero, amaretto, scorza d'arancio, richiami di oli essenziali e sciroppo di frutta. Un profilo compatto, che non si concede del tutto, ma resta fedele a una linea più austera. Il sorso procede in coerenza: salino, con uno sviluppo piuttosto lineare, quasi immobile. Si avverte un tannino dal lieve effetto frenante, che ne rallenta la progressione e contribuisce a un andamento più statico. Il timbro è autunnale, nei toni e nelle sensazioni. Nell'finale affiorano spezie dolci, interessanti, che però si stagliano su un fondo ancora serrato, lasciando una percezione complessiva più severa che appagante.

2010 Riserva

Botrite: 80%

Annata fresca e piovosa, tra le più favorevoli allo sviluppo della botrite nobile. L'alternanza tra fasi calde e periodi umidi, soprattutto tra fine estate e inizio autunno, ha creato le condizioni ideali per una selezione accurata delle uve botritizzate. In questo caso la botrite diventa architrave del vino: non solo presente, ma ricercata e scelta con precisione. La vendemmia tardiva e mirata ha permesso di definire un profilo più profondo e stratificato, segnato da una chiara impronta evolutiva.

Naso stellare, di una propulsione quasi irreali, che si espande senza misura in una trama aromatica di rara bellezza. Resine boschive, liquirizia, erbe balsamiche; le sensazioni vegetali di fiori e corteccia evocano a tratti la Chartreuse Verte, in un insieme dominato da una balsamicità profonda, vera chiave di lettura del millesimo.

2011

La bocca è splendida, ricca e sfaccettata, di complessità monumentale: l'aroma non si posa sulla lingua, ma sembra scorrere sotto di essa, in un continuo rilancio di sensazioni, quasi sospese sul palato. Una salda impronta minerale accompagna l'intero sviluppo, sostenendo il sorso dall'inizio alla fine. La struttura è solida ma mai rigida, animata da un dinamismo interno che mantiene il vino vivo e vibrante fino in fondo. Uno dei vertici della degustazione.

Botrite: 0%

Annata calda e asciutta, con anticipo vegetativo e vendemmia precoce. Le condizioni meteo, soprattutto nel periodo pre vendemmiale, sono state estremamente favorevoli alla sanità delle uve, impedendo completamente lo sviluppo di botrite. Il vino nasce quindi su una base molto pulita, lineare, con una maturazione completa ma senza contributi di muffa nobile. Risulta un'annata più leggibile, meno complessa ma molto coerente.

Ambra-rosso dalle sfumature mattonate, di immediata densità visiva.

L'alcol prende subito parola, dal primo impatto olfattivo fino al palato, imponendo una presenza netta. Sembra quasi un piccolo distillato di frutta: i suoi 15,5 gradi alcolici si dichiarano senza filtri, accompagnando ogni fase del sorso. Eppure, al di sotto di questa spinta, gli aromi di frutta sotto spirito, fiori disidratati, qualche eco più tenue, restano complessivamente ben fusi, senza scomporsi. In bocca il calore diventa elemento attivo: avvolge e concentra, portando gli aromi a raccogliersi con decisione al centro del palato, quasi a fissarli. Poi il vino si distende in una chiusura leggermente amaricante e asciugante, mentre l'acidità prova a sostenerne il passo e a restituire slancio, senza riuscire però a dominarne del tutto la massa.

2013

Botrite: 60%

Annata fresca, con ritardi vegetativi e una vendemmia posticipata rispetto agli anni precedenti. Le buone escursioni termiche e la maturazione lenta hanno favorito uno sviluppo qualitativo della botrite. Qui la botrite è ben integrata e contribuisce alla finezza del vino più che alla sua potenza. Rispetto ad annate più calde, il profilo è più teso, elegante, con una componente botritica raffinata.

Naso aereo, immediatamente affascinante, ma soprattutto elegante e sfaccettato, cesellato su note di fiori d'arancio e cardamomo. Gli agrumi si muovono tra giallo e rosso, evocando il bergamotto e il mandarino. Un profilo di pura eleganza, luminoso e finemente articolato.

La bocca è splendida, in continuo rilancio, dinamica e precisa. Qui la botrite non alza la voce come in millesimi più marcati (2005 e 2010) ma si inserisce con naturalezza, fondendosi nel vino e contribuendo a ritmo e succosità. Ne nasce un sorso di grande finezza, dove tutto converge in un'armonia compiuta, sigillata nel finale da una salinità nitida e persistente. Tra gli apici della degustazione.

2014

Botrite: 100%

Annata estremamente difficile e piovosa, con forte pressione fitosanitaria e condizioni climatiche complesse, soprattutto durante l'estate. Le piogge abbondanti e la scarsa insolazione hanno portato a uno sviluppo totale della botrite. Qui non è più un elemento accessorio ma dominante: il vino nasce interamente da uve bottrizzate. Il risultato è un'annata estrema, dove la lettura è fortemente segnata dalla muffa nobile, con grande intensità e struttura.

Mai, in questi anni, ci era capitato di collocare così in alto un vino del millesimo 2014. Rispetto al 2013, qui la concentrazione si fa più marcata: l'albicocca vira verso toni sciroppati, gli agrumi assumono sfumature più mielose. Emergono accenti terziari più evidenti e la botrite

guadagna spazio, rivelando note di amaretto e marzapane. L'ossigenazione del calice giova sensibilmente: con il tempo affiorano sfumature più sottili e affascinanti, camomilla setacciata e fiori di lavanda, che ne ampliano il registro. Per certi versi richiama la struttura gustativa di un Beerenauslese, pur in assenza di residuo zuccherino. Il sorso è ricco, sostenuto da una struttura quasi muscolare, ma mai pesante. La volatile, riduttivo definirla così, si configura qui come un elemento vitale, parte integrante e perfettamente fusa nell'armonia del sorso: è proprio questa energia a veicolare il vino, donandogli slancio e profondità. Nel finale emergono incenso e canfora, in una chiusura complessa e avvolgente. Vino sofisticato, affascinante, senza veri eguali nel suo millesimo in regione.

2015

Botrite: 70%

Annata complessa ma ben equilibrata. Dopo una stagione con alcune difficoltà fitosanitarie, l'estate calda e le piogge non eccessive hanno permesso uno sviluppo controllato della botrite. Nonostante la sua presenza importante, non si sono sviluppati marciumi indesiderati. Il vino si colloca in una posizione intermedia: la botrite è evidente ma armonizzata da una maturazione completa e da una buona struttura.

L'olfatto si muove su una doppia direttrice, perfettamente integrata: da un lato la maturità piena del frutto, dall'altro la presenza della botrite, che ne amplifica profondità e complessità. Albicocca, cenni di ananas e gelée di agrumi si intrecciano con richiami di zafferano e resine, in un insieme compatto, luminoso, ma soprattutto profondamente armonico.

La bocca conferma e porta a compimento questa lettura: succosa, centrata, di grande equilibrio. Qui la ricchezza della maturazione e l'apporto della botrite non si sovrappongono né si alternano, ma si fondono con naturalezza, sostenendosi a vicenda e generando un sorso continuo, dinamico, mai statico. La salinità, viva e ben presente, ne accompagna lo sviluppo e ne definisce il finale, rafforzando quella sensazione di armonia compiuta che rappresenta la vera cifra del millesimo.

2016

Botrite: 0%

Annata tecnicamente impegnativa in primavera per via delle piogge e della pressione della peronospora, ma con una seconda parte di stagione ideale. Le condizioni asciutte e ventilate del periodo pre-vendemmiale hanno impedito lo sviluppo della botrite. Il vino nasce quindi su una base estremamente sana, con un profilo preciso, pulito e molto centrato sull'espressione varietale e territoriale.

Millesimo segnato dal calore, in cui è la maturità dell'uva a guidare l'espressione. Il frutto si muove su una linea più raccolta e compressa, mai però eccessiva o ridondante. Emergono note originali di frutta macerata e zagara, con uno sfondo di eucalipto e spezie orientali ben delineate. La bocca è strutturata, con un centro palato ampio e consistente: il tannino, percepibile, esercita un effetto leggermente frenante, contribuendo ad amplificare il volume più che il dinamismo. L'aerazione gioca un ruolo fondamentale, permettendo agli elementi di ricomporsi progressivamente; la componente acida e succosa interviene a sostenere la massa, alleggerendo il passo e restituendo al sorso maggiore fluidità e slancio.

2017 Riserva

(prova di bottiglia)

Botrite: 90%

Annata segnata da eventi estremi: inverno caldo, gelate primaverili e successiva stagione calda con precipitazioni regolari. Le condizioni di fine stagione hanno favorito uno sviluppo molto importante della botrite, anche a causa degli squilibri vegetativi creati dalla gelata. Il vino risulta concentrato, con una forte impronta botritica che contribuisce in modo decisivo alla struttura e alla complessità.

Naso di incredibile complessità e dal carattere magnetico. L'impatto è quello di una vera bordata balsamica, quasi un vapore che inizialmente vela ciò che si cela dietro: un intreccio profondo di elicriso, legno di sandalo, incenso, tè verde e una componente fruttato-agrumata di rara bellezza, tale da richiamare una moltitudine di descrittori.

In bocca è una turbina, ma rispetto ai millesimi di riserva precedentemente assaggiati mostra un passo ancora più elegante. La botrite non scandisce il ritmo con la plasticità della sua materia, ma sembra piuttosto disciolta in un flusso continuo e disteso, mentre la struttura acida, rispetto alle annate precedenti, guadagna in verticalità e spinta. C'è generosità di materia, ma mai così ben fluidificata, con un profilo che risulta estremamente rifinito.

Un vino che lascia intuire, ma che già oggi si concede. Non resta che attenderne l'uscita.

2021

Botrite: 20%

Annata calda ma equilibrata, con buone escursioni termiche e una sanità delle uve molto elevata. Le precipitazioni contenute e le condizioni stabili hanno limitato fortemente lo sviluppo della botrite. La sua presenza è marginale e non strutturale. Il vino si muove verso una maggiore precisione e verticalità, segnando un ritorno a uno stile meno segnato dalla botrite.

Espressione didascalica del millesimo, in cui leggerezza e maturità si fondono in un profilo aereo e dinamico, capace di evocare effluvi mediterranei, dai frutti alle erbe aromatiche. Il bergamotto, insieme a una nitida impronta floreale, rifinisce il quadro con precisione.

L'assaggio conferma la statura del vino: trama gustativa armonica e cesellata, dove freschezza e maturità convergono verso il centro del sorso, lavorando in sinergia con grande finezza. Ne nasce un allungo preciso, accompagnato da una rifinitura aromatica di grande eleganza, su cui si staglia una verve salina ben definita.

2023 Riserva

(prova di botte)

Botrite: 100%

Annata complessa e molto umida, segnata da frequenti precipitazioni e forte pressione delle malattie. Ciclo vegetativo lungo, maturazioni rallentate e accumuli zuccherini inferiori alla media, con acidità elevate e rese in calo. Elemento distintivo del millesimo è la massiccia presenza della botrite, tra le più elevate degli ultimi anni, che diventa componente strutturale del vino, contribuendo a maggiore profondità e complessità.

Giovanissima prova di botte, che suggerisce più che confermare. Il naso è estroso, inevitabilmente in via di definizione, ma già sorprendentemente nitido: quasi "benedetto" per la purezza degli aromi. Incenso da sacrestia in primo piano, poi agrumi dal respiro tropicale e, più libere, splendide fioriture che si intrecciano senza ancora un disegno compiuto.

In bocca si lascia già intuire molto: il cuore, l'anima, una personalità che emerge più per istinto che per forma. È un embrione, nel senso più nobile del termine. Diamogli tempo: tutto lascia presagire che non tradirà le attese.



Dalla “Via Alta” al futuro: l’eleganza sostenibile di Vie d’Alt

Nel cuore dei Colli Orientali del Friuli, tra le colline di Prepotto, prende vita una storia lunga oltre un secolo, fatta di passione, famiglia e profondo legame con la terra. Vie d’Alt celebra oggi 110 anni di attività, un traguardo importante che racconta non solo l’evoluzione di un’azienda vitivinicola, ma anche la capacità di rinnovarsi restando fedeli alle proprie radici

foto di Massimo Crivellari

Era il dicembre del 1915 quando Antonio Venica acquistò il primo ettaro di vigneto, chiamato proprio “Vie d’Alt”, un nome destinato a diventare identità e simbolo. Quel terreno, ancora oggi cuore della proprietà, domina la valle circostante e rappresenta il punto di partenza di un percorso che ha attraversato quattro generazioni. Dalla frasca alla stalla, fino alla progressiva espansione dei vigneti, l’azienda è cresciuta passo dopo passo, sempre all’interno di una gestione familiare.

Dopo Antonio, fu il figlio Elio a portare avanti l’attività, seguito da Bruno, che negli anni Novanta segnò una svolta decisiva puntando con determinazione sulla

produzione vinicola. La costruzione della nuova cantina nel 1996 e l’apertura dello spazio dedicato alla vendita diretta e alle degustazioni nel 2009 hanno rappresentato tappe fondamentali per lo sviluppo aziendale.

Oggi, accanto a Bruno e alla moglie Paola Bon, sono le figlie Nadia, enotecnica, Mara e Giulia – insieme alle rispettive famiglie – a guidare l’azienda con competenza, entusiasmo e uno sguardo rivolto al futuro. Una squadra affiatata che interpreta il lavoro in vigna e in cantina come un equilibrio tra tradizione e innovazione.

I 19 ettari vitati, interamente inseriti nella doc Friuli Colli Orientali, sono coltivati secondo pratiche sosteni-

bili: da oltre vent'anni non viene effettuato diserbo chimico, la vendemmia è esclusivamente manuale e la gestione fitosanitaria è attenta e rispettosa dell'ambiente. Un approccio che valorizza il terroir caratterizzato dalla ponca, un suolo capace di conferire ai vini eleganza, struttura e identità.

La produzione annua si attesta intorno alle 120mila bottiglie, con una gamma che comprende circa quindici etichette tra bianchi e rossi. I vini bianchi, freschi e aromatici, si affiancano a rossi di grande personalità come Schioppettino di Prepotto, Pignolo e Merlot. Accanto a questi, trovano spazio anche le bollicine aziendali: Ribolla Gialla brut millesimato e Frutis Rosato extra dry, espressione di una visione contemporanea e dinamica. Particolarmente significativo è anche l'impegno sul fronte energetico: la cantina è infatti completamente autosufficiente grazie a un sistema di pannelli fotovoltaici installati già nel 2008, scelta pionieristica che conferma l'attenzione dell'azienda alla sostenibilità.

A completare l'offerta, il recente progetto di ospitalità: un accogliente B&B con sette camere immerso tra i vigneti, pensato per accogliere gli ospiti e far vivere loro un'esperienza autentica tra natura, vino e tradizione. Vie d'Alt si conferma così non solo come realtà produttiva di qualità, ma anche come luogo di incontro e racconto, dove ogni bottiglia custodisce una storia lunga 110 anni e uno sguardo aperto verso il futuro.





ARBIS RÒS
MAURI VIGNAIOLI
BORGIO SAN DANIELE
VINI DI TERRITORI

NON È SOLO UNA QUESTIONE DI **ETICHETTA**

[di Marco **Cucinotta**]

Viaggio nel mondo del primo e più immediato biglietto da visita delle bottiglie, una sorta di promessa che ci attrae fin dagli scaffali dell'enoteca. Le scelte dei vignaioli Fvg: dalla mitica carta geografica che Livio Felluga recuperò da un antiquario ai disegni di Edi Kante, fino al tratto pulito ed essenziale di Borgo San Daniele

Muta. Una bottiglia di vino senza etichetta è solo una bottiglia. Non racconta chi l'ha fatta, da dove viene, che storia custodisce. È solo vetro pieno di liquido. L'etichetta, invece, è la prima voce del vino. È il momento in cui la bottiglia prende parola ancora prima che il tappo venga estratto. Ridurre quell'apparente striscia di carta a un mero supporto normativo - denominazione, grado alcolico, lotto - significa non coglierne il vero ruolo. L'etichetta è il biglietto da visita del produttore, ma anche la soglia narrativa attraverso cui il vino entra nella mente del consumatore. Suggerisce un carattere, evoca un paesaggio, anticipa uno stile. È il primo contatto sensoriale con la bottiglia: prima dell'olfatto e del gusto, viene lo sguardo. Sugli scaffali di un'enoteca o nella carta di un ristorante, l'etichetta funziona come una promessa. Non sorprende quindi che i vini capaci di

raccontare chiaramente la propria identità - vitigno, luogo, filosofia produttiva - attirino più facilmente l'attenzione di chi sceglie. Nel mondo del vino, la comunicazione visiva non è mai neutra: orienta, seduce, rassicura.

Questo è particolarmente evidente nel panorama del Friuli Venezia Giulia, dove l'etichetta è diventata nel tempo una vera estensione del racconto territoriale. La viticoltura regionale ha costruito la propria reputazione su tre pilastri: vitigni autoctoni, vocazione ai grandi bianchi e una forte identità delle zone produttive. Non sorprende quindi che disciplinari e consorzi abbiano avuto un ruolo importante non solo nella definizione delle denominazioni, ma anche nella costruzione del linguaggio con cui il vino si presenta al pubblico. Qui l'etichetta è molto più che un esercizio grafico: è una dichiarazione di appartenenza. I vini parlano

di terroir, autenticità, tradizione viticola. Raccontano colline, venti, suoli di ponca, memorie contadine e cultura enologica. In questo senso l'etichetta diventa anche uno strumento di narrazione turistica: una porta d'ingresso simbolica al territorio, che invita a visitare le cantine e a scoprire il paesaggio da cui il vino nasce.

Negli ultimi trent'anni anche il design ha avuto un ruolo decisivo nel consolidare la percezione qualitativa dei vini friulani. A differenza di altre aree italiane dove l'estetica talvolta indulge a un certo barocchismo, qui prevale la sensibilità mitteleuropea: sobria, ordinata, essenziale.

Le etichette regionali sono spesso minimaliste, quasi austere. Il vitigno è indicato con chiarezza, senza artifici retorici. Il nome del produttore non sempre domina lo spazio visivo: spesso il territorio viene prima della cantina, in una gerarchia simbolica che racconta molto della cultura locale. Annata e grado alcolico sono presenti ma non invadenti. Le micro-menzioni - vigneto, cru, parcella - compaiono con misura.

Anche il linguaggio grafico segue questa stessa logica di equilibrio. I caratteri tipografici sono puliti, quasi editoriali. Le palette cromatiche si muovono in una gamma controllata: bianco, avorio, grigio, nero, talvolta verde salvia. L'oro, quando appare, è discreto. Le immagini sono rare; al loro posto

compaiono segni astratti, mappe stilizzate, linee topografiche che evocano il paesaggio più che descriverlo.

Il risultato è un'estetica che comunica competenza più che spettacolo. Un linguaggio visivo che parla a un consumatore curioso, spesso già appassionato di vino. Non è un caso che lo storytelling più esplicito, quando presente, sia affidato alla retro-etichetta; il fronte resta essenziale, quasi meditativo. Questa coerenza stilistica ha avuto anche un effetto economico. Un design riconoscibile e misurato contribuisce a costruire una percezione premium del prodotto: prezzi medi più alti, maggiore valore nella vendita diretta e una longevità grafica che resiste alle mode. Le etichette del Friuli Venezia Giulia, insomma, non cercano di stupire a ogni stagione ma preferiscono costruire identità nel tempo.

Dentro questo universo visivo si muovono molte interpretazioni. Alcune radicate nella tradizione, altre più contemporanee, altre ancora apertamente sperimentali. Tre esempi permettono di cogliere la varietà di approcci: tradizione, novità e creatività.

Livio Felluga, tradizione che diventa icona

Ci sono etichette che diventano simboli. Nel vino italiano, poche sono riconoscibili quanto la Carta geografica di Livio Felluga.

Negli anni Cinquanta il fondatore iniziò a ricostruire il paesaggio viticolo delle colline di Rosazzo, allora segnate dall'abbandono del dopoguerra. Fu una visione agricola ma anche culturale: restituire dignità a un territorio attraverso il vino, e quella visione trovò la sua traduzione grafica. Felluga acquistò da un antiquario di Udine una mappa francese della fine del Settecento che raffigurava il territorio friulano. Decise di farne l'etichetta dei suoi vini. Non un semplice ornamento, ma una dichiarazione programmatica.

La Carta geografica raccontava il territorio quando ancora pochi lo facevano. In un'epoca in cui il vino si vendeva spesso sfuso, quella bottiglia parlava di origine, paesaggio, identità. Il cartagloria che incornicia il nome del vino divenne presto parte integrante dell'immagine aziendale.

“Nel 2026 – racconta Andrea Felluga - celebriamo con orgoglio i 70 anni di un segno che ha saputo attraversare il tempo restando fedele alla sua origine: la visione di mio padre, chiara e profonda, legata indissolubilmente alla nostra terra. Con





l'etichetta della Carta geografica, nel 1956, Livio Felluga scelse di raccontare il Friuli attraverso i suoi vini dando identità alle colline, ai confini, alle vocazioni di un territorio straordinario. Un gesto pionieristico che ancora oggi guida il lavoro di tutti noi, passo dopo passo”.

Cambiano i colori, cambiano le linee di prodotto, ma la geografia resta. È la prova di come

un'etichetta possa trasformarsi in un vero racconto visivo del terroir.

“La Carta geografica – aggiunge Anna Sindona, responsabile comunicazione e marketing - non è mai stata per l'azienda un semplice elemento grafico: rappresenta il manifesto della filosofia Livio Felluga, il racconto di una terra straordinaria e della sua vocazione a vini d'eccellenza. Attraverso la sua etichetta, Felluga ha invitato fin dall'inizio all'esplorazione, alla scoperta e alla condivisione del territorio. È una pietra miliare della storia vitivinicola italiana, un'icona del rinascimento enologico italiano che continua ancora oggi a orientare il percorso dell'azienda”.

Borgo San Daniele, l'eleganza della sottrazione

La cantina di Cormons, guidata da Alessandra e Mauro Mauri, è una piccola realtà biologica dove la qualità nasce prima di tutto dal lavoro manuale e dal rispetto dell'ambiente. In questo contesto l'etichetta non è un esercizio di stile, ma la naturale estensione della filosofia aziendale. Lo si vede immediatamente: niente colori squillanti, niente grafismi ridondanti. Le etichette parlano sottovoce. Sono pulite, essenziali. “Borgo San Daniele è un'azienda familiare – spiega Alessandra Mauri - , un'azienda abbastanza piccola, biologica, dove noi praticamente seguiamo tutto, dalla parte produttiva alla commercializzazione. Nel tempo abbiamo avuto sempre etichette molto 'minime',



non gridate, non colorate. Per noi più che l'etichetta l'importante è il contenuto. La vestizione, in realtà, è una conseguenza”.

Negli ultimi anni la famiglia Mauri ha deciso di rendere più evidente il proprio cognome in etichetta, rafforzando la dimensione personale del progetto. Ma lo ha fatto senza rivoluzioni visive: il restyling introdotto nel 2022 è stato un lavoro di sottrazione, di semplificazione.

Un dettaglio curioso è la piccola foglia di vite inserita tra le lettere “I” e “M”, che richiama l'espressione inglese “I am”. Un gioco grafico discreto che lega il nome della famiglia a una lettura internazionale.

La lingua friulana resta comunque protagonista: parole come Arbis Blanc, Arbis Ròs o vin di teritori radicano l'identità linguistica del vino. È un modo elegante e personale per declinare il concetto di terroir e mantenere il legame con la cultura locale, pur dialogando con mercati sempre più globali.

Edi Kante, etichette come gesto artistico

Nel Carso, tra rocce calcaree e vento di bora, Kante ha costruito un percorso profondamente personale. I suoi vini possono essere considerati “d'autore”.

Anche le etichette seguono questa logica. Quelle classiche sono essenziali: il logo grigio richiama la pietra carsica e riassume il territorio, il produttore, la varietà, l'annata, ma riflette nel contempo le radici passate: “Questo logo - sottolinea Edi Kante - è



grigio. Con questo rappresento il Carso, la pietra. Qui c'è la storia di Cave di Aurisina, duemila anni di storia romana”.

Ma accanto a questa sobrietà convivono etichette artistiche dedicate alle selezioni speciali. “Si tratta di vini - sostiene Kante - per i quali c'è un sacrificio, dove la maturazione va dentro la bottiglia. E lì ho dato 40 anni di vita, di storia, di esperienza”. Qui il linguaggio visivo cambia radicalmente: segni liberi, talvolta provocatori, che riflettono una dimensione più emotiva e personale, “psichica”, “segni dell'inconscio” che “fanno emozionare” e che “nascono da uno stimolo”, esperienze significative in giro per il mondo o fuori l'uscio di casa con la bora che soffia.

Per Kante l'etichetta non è marketing. È un gesto espressivo. Un modo per provocare, stimolare, creare dialogo. E’ “la spinta”, ama dire, “che ho voluto dare in più”, ma “se un segno non va viene buttato via”.

È la stessa tensione che attraversa i suoi vini: precisione tecnica e libertà creativa, rigore e intuizione. Due forze che trovano equilibrio nella bottiglia. Così, nel suo caso, l'etichetta smette definitivamente di essere un semplice strumento commerciale: diventa un'estensione della personalità del vignaiolo, un frammento di pensiero visivo che accompagna il vino dal vigneto al bicchiere.



...OGNI ASPETTO DELLA PRODUZIONE DEL VINO È COME UNA TESSERA DI UN MOSAICO...



Bianco "Pomèdes"

DOC Friuli Colli Orientali

Un uvaggio composto principalmente da Pinot Bianco, con piccole quantità di Friulano e Riesling Renano. Presenta un colore intenso e un bouquet molto persistente e profumato. Aromatico e fruttato, con un finale lungo e persistente.



SBAGLIARE PER CAPIRE **IN VIGNA** CON SANDI SKERK

[di Bruno **Cataletto**]

Una passeggiata a Prepotto con il viticoltore del Carso triestino: “Il lavoro in campagna è fondamentale per imparare dagli errori”. La scelta della macerazione delle uve di vitovska e malvasia e l’ampliamento della cantina con l’utilizzo della pietra carsica



I nostri passi risuonano lievi tra i filari della vigna, rischiarata da un mite sole primaverile. Ci troviamo a Prepotto, nel Carso triestino, e stiamo passeggiando fra le viti di Sandi Skerk, vignaiolo. Il vino è espressione di un territorio, che a sua volta plasma in modo indelebile anche il carattere e la personalità di chi vive e lavora in quella specifica area geografica.

Nato durante la vendemmia

La storia di Sandi ha inizio con una vendemmia. «Sono nato a Monrupino il 4 ottobre 1971 e mio padre in quel momento si trovava nell'azienda del nonno a Prepotto, impegnato a raccogliere l'uva». All'epoca l'azienda di famiglia non produceva solo vino, ma aveva ben venti mucche che producevano del latte, venduto a Trieste». Provate a immaginare un padre che improvvisamente interrompe la vendemmia per correre a casa a conoscere il figlio appena nato. L'infanzia del nostro vignaiolo trascorre quindi in perfetta armonia con la natura del territorio che lo circonda: prati, vigne e un'atmosfera familiare permeata di tradizione e serenità.

Il primo mezzo ettaro

Ma l'attività vitivinicola a quell'epoca non è ancora il focus principale della famiglia. «Solo al compimento dei miei diciott'anni - risponde Skerk - insieme a mio padre che aveva sempre svolto l'attività di agricoltore part-time, in quanto lavorava a tempo pieno nelle Ferrovie dello Stato, incominciamo a produrre seriamente il nostro vino partendo da un appezzamento di solo mezzo ettaro». Il sogno ha inizio. L'amore per la terra e le tradizioni trasmesse dalla sua famiglia fanno crescere in Sandi la convinzione di poter creare qualcosa di unico. Le giornate in vigna e in cantina si alternano agli studi in Ingegneria meccanica che, comunque, non lo allontaneranno mai dalla pratica di vignaiolo. Prima la vigna, poi la cantina. Nei bagliori di un tramonto che pigramente comincia a manifestare la sua presenza, Sandi sottolinea l'importanza fondamentale del lavoro in vigna ancor prima di quello in cantina: «Sbagliare per capire». Questa frase ci fa comprendere quanto sia difficile e allo stesso tempo affascinante immergersi ogni giorno nella natura cercando di seguire e interpretare nel miglior modo possibile i



suoi cicli dettati da ritmi a volte imprevedibili. Con riconoscenza e affetto il nostro vignaiolo ammette che se la passione per la terra gli è stato instillata dalla sua famiglia a quella per il vino ha contribuito inizialmente un 'vicino di casa' come Edi Kante che aveva già intrapreso questo intrigante percorso vitivinicolo.

Macerazione e nuove idee

Nel 2000 il nostro viticoltore si riappropria della tecnica che utilizzava il nonno, vale a dire la macerazione delle uve e in particolare di quelle di due vitigni autoctoni, la malvasia e la vitovska, e inizia quindi il viaggio che lo condurrà alla realizzazione delle sue idee. Improvvisamente gli occhi azzurri di Sandi cominciano a brillare di una luce intensa quando il racconto si focalizza sull'ampliamento della cantina, un nuovo sogno. «L'idea nasce ben 16 anni fa, con l'intento di utilizzare dei tini di vetro interrati a forma di uovo. Un materiale neutro che non avrebbe interferito con le caratteristiche che il territorio dona alle uve e conseguentemente al vino».

La ricerca dell'equilibrio

Tuttavia, non sempre le idee si trasformano in realtà. Durante la macerazione maggiore è la quantità della massa, minore è l'ossidazione per cui i tini avrebbero dovuto essere di dimensioni elevate, ma purtroppo non è stato possibile realizzarli con le misure richieste. «A quel punto abbiamo optato per l'utilizzo di un altro materiale, la pietra carsica». Sandi spiega con dovizia di particolari che i tartrati dell'uva si attaccano alla parete dei tini formando una superficie isolante e quindi una vetrificazione naturale della pietra stessa. Questa particolare condizione consente di ottenere temperature di fermentazione più basse, di allungare i tempi di macerazione e, quindi, di produrre vini più equilibrati. «L'intento non è quello di fornire i sentori della pietra al vino, ma di sfruttare le proprietà di questo materiale per creare vini migliori». La conversazione si conclude con una vigorosa stretta di mano accompagnata da un sorriso del nostro vignaiolo. Ripensando a Sandi Skerk mi viene in mente una strofa di una famosa canzone di Ivano Fossati, "io la sera mi addormento e qualche volta sogno perché voglio sognare".



DOVE IL LIEVITO DIVENTA CULTURA

[di Alessandro **Pareschi**]

Viaggio nelle birre ad alta fermentazione del Belgio, vero e proprio patrimonio immateriale dell'umanità riconosciuto dall'Unesco. Una storia che affonda le sue radici nel Medioevo dei grandi monasteri

Piccolo per estensione ma immenso per tradizione brassicola, il Belgio è una delle capitali mondiali della birra. In questo paese incastonato tra Francia, Paesi Bassi e Germania la birra non è solo una bevanda: è identità, storia e patrimonio culturale. E tra le sue molte espressioni, sono le birre ad alta fermentazione a raccontarne meglio l'anima.

Un paesaggio che cambia

Dalle pianure delle Fiandre alle foreste delle Ardenne, il paesaggio belga è sorprendentemente vario, così come la sua cultura: a nord si parla il fiammingo, molto simile all'olandese, mentre a sud, nella Vallonia, domina la lingua francese.

A nord c'è abbondanza di campi coltivati e terreni fertili, ideali per la produzione cerealicola; a sud, invece, il territorio si fa collinare e più selvaggio, elementi che nel tempo hanno favorito una tradizione brassicola più isolata e legata ai monasteri. Questa diversità geografica ha contribuito alla nascita di stili differenti e profondamente radicati nel territorio, rendendo il Belgio un mosaico unico nel panorama birrario europeo.

Poperinge, il cuore del luppolo

Se c'è un luogo simbolo per il luppolo belga, questo è senza dubbio la cittadina di Poperinge, nelle Fiandre occidentali. Da secoli rappresenta il centro

nevralgico della coltivazione di questa pianta fondamentale per la birra. Le principali varietà coltivate sono *golding*, *target*, *magnum*, *challenger* e *cascade*. Il luppolo belga si distingue per un profilo elegante e speziato, capace di arricchire la birra senza sovrastarla. Nel 2011 è stato creato un logo che identifica le birre che impiegano almeno il 50% di luppolo belga.

Per quanto riguarda l'orzo, viene coltivato soprattutto in Vallonia. Qui il clima mite e umido consente raccolti regolari, che alimentano una filiera storicamente legata alla trasformazione locale.

Parlando di geografia è opportuno menzionare il ruolo del fiume Schelda, il più importante del Belgio, che a lungo ha diviso il Paese in due ambiti di influenza birraria. Un'altra regione importante è il Pajottenland, a sud ovest di Bruxelles, famosa per la produzione di birra a fermentazione spontanea, *lambic* e *geuze*

L'eredità dei monaci

La storia della birra belga affonda nel Medioevo, quando furono i monasteri a sviluppare e perfezionare le tecniche produttive. In un'epoca in cui l'acqua poteva essere pericolosa, la birra rappresentava una bevanda sicura e nutriente. Gli ordini monastici, in particolare i Trappisti, hanno lasciato un'eredità viva ancora oggi: rigore produttivo, qualità elevata e una forte identità stilistica. Non a caso la cultura birraria belga è riconosciuta come patrimonio immateriale dell'umanità.

Lievito, elemento chiave

L'elemento che unisce e svolge il ruolo da vero protagonista del panorama brassicolo belga è il lievito. Utilizzato a temperature più elevate rispetto alle fermentazioni basse, è responsabile della straordinaria ricchezza aromatica di queste birre. Aromi di fruttato, speziato, alcolico sono caratteristici delle birre belghe e per molti appassionati e consumatori sono stati i precursori

verso birre diverse dalle *lager* di massa.

I ceppi di lievito belgi sono celebri per la loro capacità di generare esteri fruttati (banana, pera, pesca) e fenoli speziati (chiodo di garofano, pepe). Ogni birrifico custodisce il proprio ceppo come un segreto, trasformando il lievito in una vera firma aromatica. È qui che la birra smette di essere solo tecnica e diventa espressione creativa.

Il Belgio è famoso per la sua incredibile varietà di birre ad alta fermentazione; sicuramente il "territorio di caccia" della maggioranza dei birrifici. Di seguito un elenco degli stili più rappresentativi.

Ale belghe (Belgian Ale). Categoria ampia che include birre equilibrate, non troppo alcoliche, spesso con note fruttate e speziate. Il loro equilibrio è tendenzialmente spostato sul dolce.

Dubbel. Birre scure, avvolgenti, ricche, con sentori di caramello, frutta secca e spezie. Corpo morbido e gradazione alcolica media.

Tripel. Tra gli stili più diffusi al mondo. Chiare, forti e aromatiche, con un equilibrio tra dolcezza maltata e secchezza finale. La prima Tripel venne creata nel birrifico trappista di Westmalle nel 1932.

Quadrupel. Si spingono ancora oltre. Più intense, dal colore ambrato carico, con elevata gradazione alcolica e profili complessi.

Saison. Originarie delle fattorie valloni, sono birre "verticali"; fresche, secche e speziate, spesso con una vivace carbonazione.

Blanche (Witbier). Birre di frumento (usato crudo e non maltato), leggere e agrumate, piacevolmente acidule, molto rinfrescanti, dall'aspetto opalescente. Classicamente sono aromatizzate con coriandolo e scorza d'arancia amara.

Belgian Strong Ale. Birre ad alta gradazione, spesso dorate o ambrate, caratterizzate da un amaro ben definito e una carbonazione decisa. Questi stili condividono l'uso della fermentazione alta, ma si distinguono per ingredienti, tecniche e tradizioni locali, offrendo una straordinaria varietà sensoriale.

Le etichette in Friuli Venezia Giulia



Garlatti Costa Liquidambra

Fermentazione: alta. Stile: Biere de Garde. Alcol: 7%. Temperatura servizio: 8/10°C. Bicchiere: calice tulipano.

Colore: ramato brillante, tendente all'ambra, schiuma fine, compatta e persistente. Al naso è ricca e complessa, con una forte impronta maltata seguita in rapida sequenza da note fruttate e caramellate. All'assaggio mostra equilibrio ed eleganza; ingresso morbido e leggermente dolce, dominato dal malto, e progressiva comparsa di una nota luppolata che asciuga il sorso. Finale secco e pulito, con amaro moderato. Abbinamento: carrè d'agnello in panatura di erbe.

Birrificio Garlatti Costa, Forgaria nel Friuli.



Antica Contea Nympho

Fermentazione: alta. Stile: Blanche. Alcol: 5,2%. Temperatura servizio: 6/8°C. Bicchiere: calice tulipano.

Colore paglierino molto chiaro, tendente al lattiginoso, schiuma bianca, fine e abbondante, dalla buona persistenza. Bouquet delicato ma allo stesso tempo complesso; note agrumate di scorza d'arancia, sentori speziati, soprattutto coriandolo, leggere sfumature floreali ed erbacee. In bocca è leggera, morbida e rinfrescante. Abbinamento: polpettine di baccalà al rosmarino.

Birrificio Antica Contea, Gorizia.



Foglie d'erba Gentle Giant

Fermentazione: alta. Stile: Tripel. Alcol: 7,6 %. Temperatura servizio: 10°C. Bicchiere: calice svasato.

Si presenta con un colore dorato intenso, luminoso ma leggermente velato. Profilo aromatico ampio e stratificato, dominato dal lievito; note dolci di miele e frollini, frutta matura e candita (banana, albicocca) quindi speziature eleganti (pepe, vaniglia, chiodo di garofano). Ingresso morbido e leggermente dolce, dalla forte componente maltata; sviluppo ricco e fruttato, coerente con l'olfatto, finale secco, pulito e leggermente amaricante. Abbinamento: ravioli al brasato con sugo d'arrosto.

Birrificio Foglie d'Erba, Forni di Sopra.



620 Passi rossa

Fermentazione: Alta. Stile: Belgian Ale. Alcol: 5,6%. Temperatura servizio: 4/8°C. Bicchiere: calice biconico.

Veste color rubino dalla schiuma compatta color caffelatte. Stuzzicanti note maltate di caramello, biscotto e crosta di pane lasciano spazio a sentori fruttati (ciliegia, prugna, uvetta, mela rossa) e delicate speziature. In bocca è equilibrata tra dolcezza e secchezza; attacco morbido e maltato, con dolcezza moderata e sviluppo fruttato e speziato, coerente con l'olfatto. Abbinamento: fonduta alla valdostana.

Birrificio 620 Passi, Gorgo di Latisana.

Antikorpo Moth Trip

Fermentazione: alta. Stile: Tripel. Alcol: 8,5%. Temperatura servizio: 10/12°C. Bicchiere: calice svasato.

Colore dorato carico, appena velato. Olfatto di frutta a pasta gialla matura, agrumi e zucchero candito, cardamomo e fiori di lavanda. Ingresso inizialmente dolce e rotondo, ottimamente bilanciato dalla secchezza dei luppoli. Piacevole e appagante la sfumatura alcolica nel finale. Abbinamento: faraona in salsa peverada.

Birrificio Antikorpo, Trieste.





Fiume Tagliamento
© Fabrice Gallina

Da noi sul fiume: viaggio tra i sapori del Tagliamento e del Pordenonese

Tra le anse del Tagliamento, i paesaggi dei Magredi e i borghi rurali del Pordenonese prende forma uno degli itinerari più suggestivi della Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia: “Da noi sul fiume”, un percorso che racconta il territorio attraverso vigneti, aziende agricole, ristoranti e luoghi del gusto dove tradizione e accoglienza si incontrano

Questo itinerario attraversa una pianura modellata nei millenni dai grandi fiumi della regione – soprattutto il Tagliamento, ma anche Meduna e Cellina – che hanno depositato ghiaie e ciottoli creando i caratteristici Magredi, terreni sassosi e permeabili. È proprio questa composizione del suolo, capace di trattenere il calore durante il giorno e rilasciarlo lentamente di notte, a favorire la coltivazione della vite e a contribuire alla personalità dei vini locali.

Un itinerario nel cuore della **Strada del Vino e dei Sapori**

“Da noi sul fiume” è uno dei sei percorsi tematici che compongono la Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia, un progetto di accoglienza turistica che riunisce cantine, ristoranti, produttori agroalimentari e strutture ricettive della regione. Nato con l’obiettivo



Fiume Tagliamento © Nicola Brollo

di valorizzare il patrimonio enogastronomico locale, il progetto propone un vero e proprio viaggio tra persone, paesaggi e produzioni di qualità, collegando idealmente la costa adriatica alle montagne.

L'itinerario del fiume si distingue per il suo equilibrio tra natura e cultura rurale: borghi storici, campi coltivati, corsi d'acqua e vigneti disegnano un paesaggio autentico, dove il ritmo della vita è ancora legato alla terra e alle stagioni. Qui il visitatore può scoprire non solo prodotti tipici e vini della DOC Friuli Grave, ma anche le storie e le tradizioni che li accompagnano.

Cantine e produttori: porte aperte al gusto

Uno degli aspetti più affascinanti di questo percorso è la possibilità di entrare direttamente nelle aziende e incontrare i produttori. Molte realtà aderenti alla Strada del Vino e dei Sapori accolgono infatti i visitatori con

visite guidate e degustazioni, offrendo un'esperienza autentica di enoturismo e gastronomia.

Tra le tappe più interessanti c'è la cantina Bessich Wines, Roveredo in Piano (PN), dove è possibile scoprire l'espressione dei vitigni del territorio e degustare vini che raccontano l'identità della pianura friulana.

Nel cuore dei Magredi si trova anche Borgo delle Mele,

Pinzano al Tagliamento (PN), azienda agricola immersa nel verde che propone esperienze legate alla frutticoltura e degustazioni dei propri prodotti, spesso accompagnate da momenti conviviali nella natura.

Un'altra realtà significativa è Borgo delle Oche, Valvasone Arzene (PN), cantina che coniuga tradizione e innovazione nella produzione vinicola e che apre le porte agli appassionati per visite e assaggi guidati tra i vigneti della pianura pordenonese.

L'itinerario comprende anche indirizzi gastronomici dove i prodotti locali

Vigneto della Doc Friuli Grave
© Gianpaolo Scognamiglio



I Magredi © Gianpaolo Scognamiglio

diventano protagonisti della tavola, come il ristorante Al Gallo, Pordenone e il bistrot enoteca Al Bassotto, Codroipo (UD) luoghi ideali per scoprire la cucina del territorio accompagnata da vini regionali selezionati.

Paesaggi d'acqua e tradizioni rurali

Oltre al patrimonio enogastronomico, “Da noi sul fiume” è anche un viaggio nel paesaggio. Il Tagliamento – spesso definito uno degli ultimi grandi fiumi alpini ancora relativamente naturali – disegna ampi letti ghiaiosi e scenari di grande fascino. Nei dintorni si susseguono boschi planiziali, campi coltivati e piccoli

centri storici dove l'architettura rurale racconta secoli di vita contadina.

La presenza delle risorgive e delle aree fluviali ha influenzato profondamente l'agricoltura locale, dando vita a una produzione varia che spazia dal vino alla frutta, dai salumi ai formaggi, fino alle specialità gastronomiche tipiche del Friuli occidentale.

Visitare questo itinerario significa vivere il territorio in modo lento e consapevole: passeggiare tra i vigneti, entrare in cantina, ascoltare il racconto di chi produce vino e cibo con passione. È un invito a scoprire il Friuli Venezia Giulia attraverso i suoi sapori più autentici, ma anche attraverso le persone che ogni giorno custodiscono e valorizzano questo patrimonio.

Tra degustazioni, paesaggi fluviali e incontri con i produttori, “Da noi sul fiume” rappresenta così una delle esperienze più autentiche della Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia: un itinerario dove il gusto diventa il filo conduttore per conoscere un territorio ricco di storia, natura e tradizioni.



Biscotto di Pordenone © Laura Tessaro

Scopri la Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia e l'itinerario **Da noi sul fiume** su www.turismofvg.it



Esperienze nella zona prenotabili on line sul sito www.turismofvg.it

TreZero

Pic-Nic Gourmet / Pic-Nic Friulano / Pic-Nic Bimbo / Simply Wine

Un'esperienza all'aria aperta pensata per vivere il territorio in modo rilassato e autentico. I picnic firmati TreZero permettono di gustare una selezione di prodotti locali, dolci e salati, accompagnati da vini del territorio, immersi nel verde dei Magredi. Le diverse formule – gourmet, friulano o dedicato ai bambini – offrono proposte su misura per ogni esigenza, ideali per coppie, famiglie o gruppi di amici in cerca di convivialità e semplicità.

Pitars

Passeggiata Enologica > Un percorso guidato tra vigneti e cantina che accompagna i visitatori alla scoperta della filosofia produttiva e del legame con il territorio. La passeggiata enologica offre un'immersione completa tra filari, profumi e racconti, culminando in una degustazione di vini rappresentativi della produzione aziendale. Un'esperienza ideale per chi desidera comprendere da vicino il lavoro in vigna e il carattere dei vini della pianura friulana.



Maniago © Massimo Crivellari

Intrecci di Sapori > Un'esperienza sensoriale che unisce vino e gastronomia locale in un percorso di degustazione studiato per valorizzare gli abbinamenti. "Intrecci di Sapori" propone una selezione di etichette abbinate a prodotti tipici del territorio, raccontando attraverso il gusto le tradizioni e la cultura culinaria friulana. Un viaggio tra aromi e consistenze pensato per esaltare le peculiarità delle materie prime e offrire un momento conviviale di qualità.



Palazzo di Sopra - Spilimbergo © Fabrice Gallina

I Magredi - Esperienze e degustazioni in cantina

Nel cuore dei Magredi, la cantina propone diverse esperienze dedicate agli amanti del vino e del territorio. Le degustazioni guidate permettono di scoprire le caratteristiche dei vitigni locali e l'influenza del suolo ghiaioso sui vini, accompagnate da racconti e approfondimenti. Le visite si svolgono tra vigneti e spazi produttivi, offrendo uno sguardo autentico sulla realtà aziendale e sulla tradizione vitivinicola della zona.



Fagiolo di San Quirino © Davide Monti



LE FARINE VIVE DI SOCCHIEVE

[di Maida **Polentarutti**]

La piccola azienda agricola di Florindo Mazzolini ha riportato il mulino nel paese della Carnia per macinare cereali e produrre mais biologico nel rispetto della tradizione. Gallette e polenta vengono distribuiti solo sul territorio regionale a ristoranti, panettieri, pasticciери e grossisti

Produrre secondo natura, valorizzando ciò che la terra può offrirci, nel rispetto dell'andamento climatico e delle proprietà reologiche del terreno. Questo è il principio su cui si basa l'attività di Fiorindo Mazzolini, proprietario dell'omonima azienda agricola di Socchieve.

Siamo in uno tra i più antichi comuni della Carnia, situato tra le Dolomiti Friulane e quelle Pesarine, nella vallata dell'alto Tagliamento tra Enemonzo e Ampezzo: terra amena, baciata dal sole, in cui il tempo sembra essersi fermato e tutto scorre secondo natura.

Il ritorno del **mulino**

L'azienda agricola di Fiorindo, che si trova a pochi passi dal centro del paese, nasce nel 2001 con l'obiettivo di coltivare cereali e produrre le corrispondenti farine, il tutto in modalità biologica certificata. La proprietà consta di 30 ettari di terreno (di cui 15 coltivati a mais, mentre il restante a frumento, orzo, farro, grano saraceno, segale) e di un piccolo laboratorio dotato di due mulini in pietra utilizzati per la produzione di farine e di varie attrezzature utili alla

preparazione di vari prodotti derivati, quali la polenta pronta e le gallette.

Nel 2001 Fiorindo compra un piccolo mulino in pietra alimentato elettricamente, di manifattura austriaca, con il quale effettua le prime lavorazioni delle farine ottenute dal mais e dal grano saraceno. Successivamente ne acquista un altro con un altro tipo di pietra, adibito alla macinazione di frumento e altri cereali.

Il mais di Socchieve

Mazzolini ha reintrodotto l'attività molitoria in paese; storicamente Socchieve era attraversato da una roggia sulla quale si affacciavano ben cinque mulini, alcuni dei quali utilizzati per la produzione del legno. Nel tempo però, con la costruzione della diga nel vicino comune di Sauris, quei mulini sono stati dismessi e le attività collegate sono state abbandonate.

La coltivazione prevalente è il mais, e la prima varietà coltivata è la socchievina. Un mais tipico della zona di Socchieve, di colorazione gialla e rossa, che è stato conservato e tramandato di generazione in generazione. Ci sono voluti tre o quattro anni per recuperare appieno la germinabilità e la varietà originale del mais. Successivamente sono state introdotte altre varietà antiche di mais e per le rotazioni dei terreni anche altri tipi di cereali, quali frumento, segale, farro, grano saraceno e orzo.

Gli studi dei genetisti

Quindici anni fa è stata acquistata una varietà antica da Salvatore Ceccarelli di Firenze e i ceppi di tale varietà hanno subito nel tempo la selezione naturale dovuta alle particolari condizioni pedoclimatiche dell'habitat socchievino. I ceppi sopravvissuti, quelli più resistenti, tuttora oggetto di studio dei genetisti universitari, conferiscono le proprietà sensoriali tipiche di questa farina.

La produzione agricola è molto bassa rispetto ai parametri industriali, la successiva macinazione a pietra produce uno sfarinato grossolano, non raffinato, farine di tipo integrale o semintegrale, che conservano intatte le proprie caratteristiche nutrizionali in quanto non vengono riscaldate durante

la macinazione. Quest'ultimo elemento è di fondamentale importanza perché le numerose proprietà termolabili della farina altrimenti verrebbero perse. Queste farine possono essere, di fatto, considerate "vive".

Una miscela naturale

Inoltre questo tipo di macina consente di miscelare naturalmente tutte le parti del cereale. La macinatura a pietra va comparata con la coltivazione, perché una coltivazione biologica e naturale consente di avere una crusca genuina e di conseguenza una farina più salutare. Restano nella farina sia i sali minerali che il germe, il cuore del chicco.

Coltivazione e lavorazione eseguite nel rispetto della natura permettono di ottenere un prodotto dalle proprietà sensoriali altamente caratterizzanti, valorizzando le qualità del cereale.

Profumi e sapori che fanno di antico, a ricordare il mondo dei nostri cari in cui tutto si realizzava con pazienza, dedizione, amore per la propria terra e per le tradizioni.

Distribuzione regionale

L'azienda lavora con 3 dipendenti impiegati nella macinatura, nella produzione delle gallette e della polenta, nel confezionamento e imballaggio. Il proprietario si dedica personalmente alla coltivazione, alla raccolta del cereale e alla distribuzione del prodotto finito.

Considerate le piccole dimensioni aziendali e tenuto conto della volontà imprenditoriale di non stravolgere quest'impostazione, la distribuzione dei prodotti è esclusivamente regionale, rivolta per lo più alla ristorazione, a panettieri, pasticciere e grossisti del Friuli Venezia Giulia.

Le farine che si ottengono hanno una "forza" molto ridotta. Escludendo il mais che per sua natura è privo di glutine, le farine degli altri cereali coltivati contengono solo il glutine nativo, proprio del seme, pertanto sono poco adatti alla produzione di lievitati, ma ben si prestano per la realizzazione di frolle, biscotti, grissini, conferendo profumo e sapore caratteristici.





SALVATE IL **CRU** RONCO DELLA CHIESA UN APPELLO DAL PIEMONTE

[di Walter **Massa**]

Il viticoltore piemontese Walter Massa ha scritto una lettera aperta al presidente della Regione dopo i gravi danni provocati dall'alluvione di novembre nell'area di Brazzano. E sono arrivate adesioni da tutt'Italia

L'alluvione del 17 novembre 2025 ha gravemente danneggiato Brazzano di Cormons, sfiorando il vigneto Ronco della Chiesa dell'azienda Borgo del Tiglio, uno dei cru leggendari del Friuli. Circa 25mila metri cubi di fango hanno colpito l'area, distruggendo edifici e bloccando la cantina di Nicola Manferrari. L'intera annata 2025 è a rischio per l'impossibilità di procedere con le operazioni di affinamento, a causa dei lavori di messa in sicurezza della collina. La gravità della situazione ha mobilitato il mondo del

vino, non solo a livello locale. Dal Piemonte è partita una campagna di sostegno a Manferrari che vede tra i protagonisti Walter Massa, importante vignaiolo di Monleale, che ha scritto una lettera aperta al presidente della Regione Friuli Venezia Giulia, Massimiliano Fedriga, raccogliendo in seguito numerose adesioni da viticoltori di tutt'Italia. Pubblichiamo il testo integralmente per amplificare l'appello alla salvaguardia di un vigneto storico, patrimonio non solo del Friuli ma dell'intero mondo del vino italiano.

Egregio signor Presidente Massimiliano Fedriga, nei quattro mesi trascorsi dal 17 novembre 2025 – giorno della drammatica alluvione che ha colpito il Friuli causando danni irreparabili, tra cui la tragica perdita di due vite umane, feriti, crolli e disastri ambientali – mi sono confrontato a lungo con molti colleghi vignaioli.

Insieme, quasi fossimo una “comunità trans-regionale del vino agricolo italiano”, oltre a stringerci attorno a Nicola Manferrari e alla sua famiglia, abbiamo riflettuto sulla portata dell’evento.

Analizzando le nostre realtà aziendali, abbiamo riscontrato profonde analogie geologiche con la collina di Brazzano: la fragilità dei nostri territori collinari è oggi, ovunque, sempre più a rischio. Il mio riferimento va all’intero sistema collinare italiano: dagli infiniti ettari di prati e boschi a quelli antropizzati – ma non devastati – dal lavoro dell’uomo tramite vigneti, oliveti e boschi cedui.

Sentiamo il dovere di affrontare questo argomento portando la nostra esperienza, certi che, proprio grazie all’intervento umano, il territorio risulti meglio regimato, drenato e controllato. La produzione di vino, olio, frutta, formaggi e castagne, così come la ricerca di tartufi e l’attività venatoria, rappresenta-

no presidi che rafforzano l’intero ecosistema.

Dopo numerosi confronti, confortato e spronato dai colleghi che sottoscrivono questa posizione, ho ritenuto doveroso rivolgermi a Lei, massima autorità della Regione colpita.

Confidando nella Sua sensibilità, Le offriamo la nostra disponibilità a collaborare per affrontare il caso “Ronco della Chiesa”.

L’obiettivo è duplice: aiutare Nicola e il Friuli, ma anche creare un precedente virtuoso – “fare letteratura” – sotto la Sua autorevole guida, coinvolgendo i Ministeri competenti, le amministrazioni locali e gli uffici preposti alla tutela e alla sicurezza del territorio.

La viticoltura e l’agricoltura danno molto alla nostra Nazione e chiedono con forza di essere ascoltate; non per richiedere contributi a fondo perduto, ma per mettere a disposizione della Patria secoli di esperienza. È un patrimonio di saperi pratici da affiancare alla teoria per restare davvero al passo con i tempi: per avanzare bene, infatti, è necessario saper guardare indietro.

Sebbene il progresso tecnologico e scientifico ci abbia regalato un mondo migliore, dobbiamo ammettere che non sempre l’opera dell’uomo moderno – si parli di ponti, dighe o gallerie – è stata ineccepibile. Al contrario, la resistenza del novanta per cento dei campanili italiani tuttora sveltanti dimostra che spesso sono bastati sensibilità, esperienza e un filo a piombo per sfidare i secoli. Quei campanili sono ancora lì e

oggi, idealmente, sotto di essi tifiamo per il “Friulano alias Tocai” e per Nicola, unendo 5.000 vignaioli etici che hanno fatto grande l’Italia del vino.

Il vino è anche questo: gioioso campanilismo, narrazione di bellezza, sicurezza e storia. Al vino, come al Friuli, non serve un ulteriore sacrario: **il “Ronco della Chiesa” non deve diventare la Redipuglia dei vignaioli.**

Scrivo animato dal rispetto per l’amico Nicola e dalla preoccupazione per il futuro del suo storico vigneto. Così come l’ambiente circostante, l’intera collina danneggiata dovrà essere messa in sicurezza con la stessa delicatezza che usano gli archeologi quando portano alla luce reperti preziosi. Che differenza c’è, d’altronde, tra un potenziale patrimonio archeologico e un vigneto messo a dimora negli anni Quaranta che da trent’anni produce uno dei bianchi più iconici al mondo? Mentre un’ipotesi archeologica è una possibilità, il vigneto è una certezza: produce un Pil etico, estetico, culturale e, da oggi, profondamente “sociale”.

Come recita l’Inno nazionale, questo è il momento



in cui l'Italia agricola, insieme a quella sociale, "s'è desta".

Il mio legame con Nicola nasce da una storia comune, condivisa da tanti vignaioli della nostra generazione nati nel secondo dopoguerra: figli di padri umiliati dallo scandalo del metanolo e da vini fatti in una certa maniera, ma il vero vino alla fine ha trionfato, con talento, calli e debiti, investimenti abbiamo trascinato l'Italia nell'Olimpo mondiale del vino.

Il vino è frutto di uva, territorio, tempo e maestria. Ronco della Chiesa, Cormons e il Friuli devono essere narrati non per il dramma attuale, ma per la capacità di rivalsa di un sistema che coinvolge vivaisti, ristoratori, giornalisti, appassionati, consumatori, uomini colti e una classe politica che speriamo veda nel mondo rurale non solo un bacino di voti, ma una vera fucina di "lussuria intellettuale". Il Ronco della Chiesa è un capolavoro realizzato a mano dai contadini del passato nel massimo rispetto dell'ambiente, capace di raccontare una storia unica.

Il successo del vino risiede proprio nella sua irripetibilità. L'articolo 1 della legge sulle denominazioni d'origine lega indissolubilmente il prodotto al nome geografico e ai fattori umani. Le preoccupazioni di Nicola sono legate al rischio che tali fattori vengano compromessi, distruggendo l'autenticità che ha reso questo luogo celebre nel mondo.

Certamente la vita umana viene prima di tutto, e il nostro primo pensiero va alle persone scomparse, ma anche al futuro. Di tutti. Tuttavia, la tutela della vita deve trovare una sintesi felice con gli aspetti ambientali, storici ed economici, poiché sono proprio questi elementi a garantire la qualità dell'esistenza e le risorse per la sicurezza futura.

Un luogo prezioso, violentato da fattori esterni, non deve essere ulteriormente sfregiato. La vita è più complessa di un cuore che batte: è bellezza, ed è per aggiungere e produrre bellezza che noi vignaioli investiamo ogni energia.

Preservare la memoria delle viti nate come "Tocai" senza l'onta di farle morire come "Friulano" di Nicola, significa prolungare la vita di chi ci ha preceduto. Credo che questo dovrebbe essere il compito delle istituzioni: proteggere la popolazione onorando ciò che essa ha costruito.

Certo che vorrà tenere in considerazione queste mie parole e che saprà attivarsi per coniugare la sicurezza con il rispetto dei luoghi e dei valori che essi custodiscono,

La saluto con cordialità.

Walter Massa

Vignaiolo di Monleale (Alessandria)



Partecipano e sottoscrivono la lettera (senza nessun ordine predeterminato).

Valle d'Aosta: Grosjean Mathieu azienda agricola Les Ecoles - Quart; Pavese e figli - Morgex.

Piemonte: Giulio Accornero - Vignale Monferrato; Braida, Giacomo Bologna - Rocchetta Tanaro - Conterno Fantino - Monforte d'Alba; Aldo Vajra - Barolo; Roberto Voerzio - La Morra; Proprietà Sperino, Luca de Marchi - Lessona.

Lombardia: Arpepe - Montagna; Andrea Picchioni - Caneto Pavese; Costaripa, Mattia Vezzola - Moniga del Garda; Cascina Maddalena - Lugana di Sirmione.

Trentino: Eugenio Rosi - Volano; Azienda agricola Pojer Mario - San Michele all'Adige.

Alto Adige: Franz Hass - Montagna.

Veneto: Ca' la bionda - Marano di Valpolicella; Capovilla distillati - Rosà; Casa coste piane - Loris Follador - Santo Stefano Valdobbiadene; Cantine Gregoletto - Premaor; Graziano Pra' - Monteforte d'Alpone; Loredan Gasparini - Venegazzù.

Liguria: Ottaviano Lambruschi - Castelnuovo Magra; La Ricolla - Daniele Parma - Né.

Emilia Romagna: Il Teatro Luca Monduzzi - Modigliana; La Stoppa - Rivergaro; La Tosa - Vigolzone; Alberto Paltrinieri - Sorbara; Lodi Corazza - Zola Predosa.

Toscana: Le Potazzine - Montalcino; Le Macchiole Cinzia Merli - Bolgheri; Sassotondo - Sorano.

Marche: Fattoria San Lorenzo - Natalino Crognaletti - Montecarotto; Andrea Felici - Apiro; Casa Lucciola Luca Cruciani - Matelica; Colaccini - Staffolo.

Umbria: Lungarotti - Torgiano; Enrico Neri - Orvieto.

Lazio: Luigi De Sanctis - Frascati; Tenuta La Pazzaglia - Castiglione in Teverina..

Molise: Claudio Cipressi - San Felice Del Molise.

Puglia: Morella vini - Manduria.

Campania: Pietracupa - Montefredane; Azienda agricola Di Meo - Salza Irpina.

Basilicata: Elena Fucci - Barile.

Calabria: Pacelli - Malvito; A vita, Francesco de Franco - Cirò Marina; Calabretta - Cirò Marina.

Sardegna: Giuseppe Gabbas - Oliena.

Sicilia: Arianna Occhipinti - Vittoria; Nino Barraco - Marsala; Eolia - Natascia Santandrea e Luca Caruso - Salina.



LA MONTAGNA CHE SEMBRA UN'ISOLA

[di Flavia Virilli]

Fiera della sua identità culturale e linguistica, Sappada-Plodn è un luogo che si deposita nell'anima con naturalezza. Viaggio nelle sue quindici borgate, nelle botteghe dove il legno diventa codice espressivo, in una cultura gastronomica sempre più apprezzata

Ci sono destinazioni che seducono al primo sguardo, altre che si lasciano comprendere poco a poco, con la discrezione delle cose autentiche. Sappada appartiene a questa seconda, rarissima famiglia, quella dei luoghi che si depositano nell'animo con naturalezza, fino a diventare indimenticabili. All'inizio è un'impressione di "ordine" e di grazia. Le borgate distese lungo la valle, i tetti spioventi, il legno scurito dal tempo, i prati che si aprono con naturalezza tra le case, l'acqua che scorre ovunque come una presenza

domestica e necessaria. Poi, a poco a poco, emerge qualcosa di più profondo. Si comprende che qui la montagna non fa semplicemente da cornice, ma è quasi un "principio regolatore". Ha plasmato l'architettura, il "passo", la cucina, l'idea stessa di comunità. E ha custodito, in una piega laterale delle Dolomiti, un'identità sorprendentemente integra. Sappada è *Plodn* nella lingua locale, un'isola germanofona che ancora oggi conserva un carattere culturale distinto, ben oltre la semplice suggestione folklorica.



Isola linguistica e culturale

È questo il suo valore più grande ed è anche ciò che rende il luogo “narrativamente” così forte. Sappada non è soltanto paesaggio – e pure ne offre in abbondanza –, ma una forma di “civiltà” alpina. Le sue quindici borgate non compongono un paese nel senso consueto del termine. Sono una costellazione abitata, una geografia di nuclei, fienili, case lignee, dettagli scolpiti, piazzette e orizzonti aperti. Camminandoci dentro, si ha la sensazione che lo spazio sia stato pensato non per stupire il visitatore, ma per durare. È una differenza decisiva. Qui la bellezza non è mai mera decorazione, è funzione sublimata in stile. Anche per questo Sappada va letta lentamente. Va attraversata seguendo il ritmo delle sue vie, lasciandosi attirare dai balconi fioriti in estate, dalle

facciate in legno, dalle tracce di un’artigianalità che qui non è recupero nostalgico, ma continuità. Nelle botteghe e nei laboratori riaffiora, infatti, una manualità che ha ancora molto da dire. Il legno, soprattutto, non è soltanto materiale da costruzione, ma si fa “codice espressivo”, attraverso cui il luogo racconta sé stesso. Lo si ritrova nei dettagli delle case, negli oggetti d’uso e raggiunge la sua forma più intensa nelle maschere del Carnevale, intagliate con lineamenti forti, severi, montanari, come se il bosco e il volto umano avessero trovato un compromesso antico.

Lo snodo del Carnevale

Il Carnevale sappadino, *Plodar Vosenòcht*, è infatti uno degli snodi più affascinanti dell’identità locale. Non è una festa messa in scena per i visitatori, ma



foto Paola Treppo

un rito comunitario ancora profondamente sentito, articolato nelle tre domeniche che precedono la Quaresima, ciascuna dedicata a un diverso ceto sociale tradizionale, “poveri, contadini e signori”. Le maschere non si limitano a sfilare. Entrano nelle case, improvvisano, scherzano, destabilizzano l’ordine quotidiano. E, soprattutto, non si svelano. L’anonimato, protetto dalle *lòrvn* di legno, è parte essenziale del gioco rituale. Tra tutte le figure spicca il *Ròllate*, presenza austera e quasi arcaica, coperta di pelliccia scura, campanacci e forza simbolica, una silhouette che sembra arrivare da una memoria molto più remota della festa stessa. In un’Italia dove molte tradizioni si sono assottigliate fino a farsi “repertorio”, Sappada conserva invece una densità profonda. Qui il Carnevale è ancora una “lingua sociale”.

Di acqua e di sorgenti

Ma Sappada è anche, in modo nitidissimo, acqua e quota. L’acqua scende, accompagna, rifrange la luce. Compare nelle fontane, nei rii, nelle cascatelle, nei salti brevi e sonori che spezzano il verde estivo e irrigidiscono l’inverno in forme più cristalline. E poi c’è il grande simbolo, quello che da solo basterebbe a caricare il luogo di senso, le sorgenti del Piave, in Val Sesis, ai piedi del Peralba. Arrivarci significa toccare un punto in cui geografia, storia e immaginario nazionale si condensano con immediatezza quasi struggente. Più in alto, per chi sente la montagna come esperienza piena e non come semplice sfondo, il Rifugio Calvi aggiunge un’altra misura ancora. Restituisce quella percezione di Sappada come porta d’accesso a

una dimensione autenticamente alpina, severa ma mai ostile.

La forza di questo borgo, però, sta anche nel fatto che sa essere diversa, a seconda delle stagioni, senza perdere coerenza. In inverno è un paese che vive la neve come pratica quotidiana e non solo come attrazione. Ci sono lo sci, le camminate, i silenzi ovattati, il fumo che esce dai tetti, una misura quasi nordica dell'abitare. In estate, invece, si apre in una gamma più ampia di esperienze: passeggiate tra le borgate, percorsi nel bosco, salite verso rifugi e malghe, prati nei quali la luce alpina sembra farsi più lenta e più chiara. In entrambe le stagioni, però, la sensazione resta la stessa. Sappada non chiede "consumo" rapido, chiede permanenza.

Le chiavi della tavola

E poi c'è la tavola, che qui non è mai semplice corollario dell'esperienza, ma una delle sue chiavi più persuasive. Perché questa destinazione sa essere, insieme, profondamente montanara e sorprendentemente *gourmet*. Al vertice c'è il *Laite*, una delle insegne che hanno dato alla cucina di montagna italiana una voce precisa, colta e personale. Il riconoscimento Michelin continua a confermare il valore del lavoro di Fabrizia Meroi, cuoca capace di trasformare bosco, memoria e tecnica in una lingua gastronomica di rara riconoscibilità. Accanto a lei, la sala e il vino trovano nella figlia, Elena Brovedani, un talento ormai pienamente affermato. Dopo il recentissimo inserimento da parte di *Forbes Italia* tra i venticinque migliori sommelier italiani, il *Laite* si conferma non soltanto come meta di cucina d'autore, ma come esperienza completa, coerente fino all'ultimo calice.

Gli indirizzi giusti


Tra gli indirizzi che definiscono oggi il profilo gastronomico di Sappada, anche il *Mondschein* occupa un posto di prim'ordine. La sua cucina interpreta il territorio con mano sicura, attraversando profumi di bosco, selvaggina, stagionalità e ingredienti d'altura in una chiave nitida, riconoscibile, in continua evoluzione. È una tavola che conferma come, qui, il racconto del gusto trovi continuità in una costellazione

di esperienze solide, mature e profondamente territoriali. Ed è proprio questo uno dei punti forti del luogo.

In questa "perla" delle Dolomiti si può mangiare molto bene anche senza entrare necessariamente nell'alta ristorazione, l'agriturismo *Haidille* e la trattoria *La Rustica* ne sono un esempio. La Latteria *Plodarkelder* rappresenta, poi, un presidio fondamentale per capire il rapporto tra territorio e gusto, latte locale, lavorazioni artigianali, formaggi vaccini e caprini, burro, ricotta, yogurt, salumi affumicati secondo ricette tradizionali. È un luogo che restituisce alla parola tipico la sua dignità, liberandola dalla banalità del souvenir gastronomico. Lo stesso vale per le botteghe ben scelte, dove formaggi di malga a latte crudo, salumi della tradizione, erbe, conserve, liquori e affinature curate permettono una degustazione ad alta intensità territoriale, meno cerimoniale di un ristorante gastronomico ma spesso altrettanto eloquente.

Il buon bere

Anche sul fronte dell'aperitivo e del buon bere, il segnale interessante è che Sappada sta affinando la propria offerta. Oggi il paese sa costruire momenti di convivialità più curati, in cui un buon calice, un tagliere serio, una selezione di prodotti locali e una sala ben pensata permettono di vivere un'esperienza di livello senza entrare per forza nel rito del *fine dining*. È un passaggio importante, perché racconta bene la maturità attuale del luogo. Non più soltanto meta di vacanza, ma destinazione in grado di unire sostanza alpina e gusto contemporaneo senza tradire la propria autenticità. In fondo è proprio questo il punto. Sappada è molto più di una "bella" località di montagna. È un paese che tiene insieme lingua, rito, paesaggio, artigianato e gastronomia in una forma sorprendentemente integra. Si può arrivare qui per il fresco estivo, per la neve, per le sorgenti del Piave, per una salita verso il Calvi, per il Carnevale, per un'esperienza gourmet o per un tagliere ben fatto in bottega. Ma si riparte sempre con la sensazione di avere incontrato qualcosa di più complesso e più raro, un luogo che non si è lasciato semplificare. E oggi, forse, è proprio qui, in questa autenticità che non si esibisce, che abita la sua vera eleganza. ●



Quando si parla di Sommelier
l'Associazione è immediata.

aisitalia.it



Associazione Italiana Sommelier



ELENA BROVEDANI

LE MIE BOTTIGLIE NEL NOME DEL PADRE

[di Marco **Ballico**]

Alla scoperta della sommelier under 30 inserita da Forbes nella lista dei migliori professionisti italiani. Maitre del ristorante Laite di Sappada, stellato Michelin fin dagli esordi, assieme alla madre Fabrizia Meroi ha preso in mano il locale dopo la scomparsa del papà Roberto





Quanta vita in nemmeno trent'anni. Tra i tavoli di un ristorante stellato fin da piccola, nella sofferenza per la scomparsa del padre, nel 2021, in una coraggiosa ripartenza assieme alla madre, con i meriti riconosciuti al lavoro e al talento di entrambe. Elena Brovedani è nata nel 1997, l'anno in cui il ristorante dei genitori, papà Roberto e mamma Fabrizia Meroi, conquistava la stella Michelin. Cresciuta tra i tavoli apparecchiati e i legni caldi del Laite di Sappada, aperto nel 2001 e subito stellato come lo era stato il Keisn, Elena ha respirato il profumo dei piatti della madre chef e il racconto dei vini di suo padre. «Non immaginavo una professione precisa, ma sapevo che mi sarebbe piaciuto stare in un posto dove succedono cose e si incontrano persone. Con il tempo ho capito che quell'immagine era proprio la sala di un ristorante». Maître e sommelier, la sensibilità affinata con il diploma dell'Ais, Elena è stata nominata migliore sommelier del 2024 dalla Guida del Gambero Rosso (come lo era stato papà nel 2015) e nel marzo di quest'anno è stata inserita da Forbes Italia nella lista dei 25 migliori sommelier italiani. Nelle sue mani una cantina con quasi 2mila etichette e 4.500 bottiglie, in cui trovano spazio una quindicina di territori europei (fino alla Turchia, alla Georgia, all'Armenia) e poi Sudafrica, Nuova Zelanda, Australia, Argentina e Cile. «Ho iniziato a considerarla "casa mia" quando ho iniziato a girare io stessa per cantine, conoscere i produttori e portare al ristorante le mie scoperte».

> **Da dove parte la sua storia con il vino?**

Il vino per me è sempre stato qualcosa di naturale. Mio padre lo viveva con una passione contagiosa e lo raccontava come fosse un viaggio: la vigna, il produttore, l'annata. A volte mi faceva assaggiare qualcosa e mi chiedeva con quale piatto della cucina della mamma avrebbe potuto stare bene. Era quasi un gioco, ma credo che la mia curiosità per il vino sia nata proprio lì.

> **Quando ha deciso di diventare sommelier?**

È stato un percorso molto naturale. Lavorando in sala ho capito che il vino è uno strumento straordinario per completare l'esperienza di un ospite.

> **Che cosa ricorda delle prime volte in quella sala con suo padre?**

Il suo modo di stare con le persone. Era molto affabile, riusciva a far sentire tutti a casa. Aveva la parola giusta per ogni ospite, con attenzione all'accoglienza e quel pizzico di ironia e simpatia che rompeva il ghiaccio. Guardandolo ho capito che il servizio non è solo tecnica, ma prima di tutto relazione.

> **Il passaggio di testimone è arrivato molto presto. Che cosa le ha insegnato?**

È stato un momento molto difficile, per la mia giovane età. Ma grazie al gioco di squadra con





Ovidio, il mio collaboratore, con tutta la famiglia e lo staff del ristorante, siamo riusciti ad affrontare un periodo assai doloroso con grande dignità. Oggi, guardando indietro, è anche una particolare soddisfazione vedere che siamo riusciti a continuare questo percorso insieme.

> Ha mai pensato di fare tutt'altro?

Sì. Io dico sempre che non si finisce mai di conoscersi. Credo sia importante fare un viaggio dentro sé stessi, continuare a scoprirsi e magari inseguire passioni diverse nel corso della vita. La cosa più importante è trovare la propria strada e la propria serenità.

> Ha incontrato un "maestro" nei suoi stage formativi?

Tra le esperienze che ricordo con più gratitudine c'è sicuramente quella alla Madonnina del Pescatore con Paolo e Mariella, grandi maestri di accoglienza e ospitalità. Mi hanno insegnato un'idea di servizio fluida, dinamica, intelligente.

> Il suo stile?

Per me il servizio è come un abito su misura. Ogni tavolo è un piccolo ristorante a sé. In base alle persone che abbiamo davanti cambiano il tono, il ritmo e il modo di raccontare. In sala bisogna essere un po' psicologi: capire subito cosa cerca l'ospite da quell'esperienza e trovare il modo giusto per farlo sentire a proprio agio.

Come si costruisce una carta dei vini?

La mia aspirazione è che ogni bottiglia rappresenti qualcosa: un incontro, una storia, un viaggio, un'identità. Può nascere da una conoscenza, da un rapporto umano, da un'amicizia oppure semplicemente da un gusto personale. Trovano spazio naturalmente i grandi classici, punti di riferimento importanti per molti appassionati. Quanto pesa il Friuli nella sua selezione?

Molto. Il Friuli è una terra straordinaria per il vino, tanto più quando si parla di grandi bianchi. Per me è importante raccontarlo agli ospiti che arrivano da tutto il mondo.



**> Vitigni di confine:
che cosa la affascina di più?**

Che nascano in territori dove culture, lingue e tradizioni diverse si incontrano. Questa contaminazione si riflette anche nel vino, che sviluppa una personalità forte e riconoscibile. Penso ad esempio a vitigni come Ribolla o Schioppettino, che riescono a spiegare in modo autentico il territorio da cui provengono.

> C'è un vino che rappresenta davvero la montagna?

I vini di montagna hanno spesso una tensione e una freschezza molto precise. Non puntano sulla potenza ma sulla finezza e sull'equilibrio. A Sappada esiste, tra l'altro, un progetto molto speciale: Plodar Percbein, la vigna sperimentale a 1.305 metri di altitudine tra i prati del paese. Ogni grappolo è una piccola sfida contro il clima e la natura. Questo progetto, di cui mio padre fu grande estimatore, vedendo in quella vigna un simbolo di comunità, passione e visione, è stato portato avanti con dedizione estrema da Marco Bravi, vero pioniere e custode negli anni. Le bollicine che nascono da quei grappoli raccontano proprio questo: la montagna, la sua gente e la forza dei sogni che si costruiscono insieme.

> Quando si centra l'abbinamento perfetto?

Quando vino e piatto riescono a esaltarsi a vicenda. A volte un piatto può essere più orientato verso un certo gusto o una certa struttura, e il vino può completarlo portando una nota diversa, quasi opposta, creando così un'armonia più complessa.

> Una proposta della cucina di sua madre che la mette in difficoltà con il vino?

Sicuramente alcuni piatti con il carciofo possono essere una bella sfida. Il carciofo è un ingrediente meraviglioso ma anche complesso da abbinare al vino, soprattutto quando entra in preparazioni con molti altri elementi. La cucina di mia madre è dinamica e stratificata: trovare il vino giusto diventa un gioco di equilibrio.

> Quanto conta la narrazione quando si versa un vino?

Moltissimo. Il vino è una storia liquida: dentro ci sono un territorio, una stagione e il lavoro delle persone che lo producono. Raccontarlo rende l'esperienza molto più intensa.

> Cosa significano per lei i premi prestigiosi che ha ricevuto?

Li condivido con tutto lo staff del Laite: questo lavoro è un gioco di squadra. I riconoscimenti regalano emozioni, ma danno anche una grande responsabilità.

> Dove si beve meglio in Italia?

Esistono oltre 500 varietà di uva autoctone, un patrimonio unico al mondo. Quando si parla di vino, la parola "migliore" è sempre relativa: la qualità può essere altissima in moltissimi territori diversi, mentre il gusto resta qualcosa di molto personale. Capita che i vini più belli siano legati a un momento speciale, a una tavola condivisa.

> Che cosa direbbe a un giovane che sogna di fare il sommelier di professione?

Di non fermarsi troppo ai tecnicismi. La tecnica è importante, ma il vino prima di tutto è convivialità, piacere ed emozione. Bisogna viverlo con curiosità e leggerezza.





Baroni del Mestri un'oasi del gusto che racconta la storia del monte Quarin

La tenuta di proprietà del triestino Massimo Cramer propone vini in purezza da vitigni autoctoni e i blend Barone Schoenberg, ai quali ha affiancato la produzione di olio extravergine di qualità. Un colle strategico dove sono passati nobili e soldati imperiali, che offre un panorama mozzafiato dall'Istria alle Alpi Giulie

foto di Massimo Crivellari

“Ho due lavori: uno che mi dà da vivere e uno che mi dà gioia di vivere”. Queste parole di Massimo Cramer riassumono perfettamente ciò che Baroni del Mestri rappresenta per lui e per la sua famiglia: un’azienda agricola piccola ma curata fino al minimo dettaglio, ricca di storia ed eleganza. Sì, perché i quattro ettari di terreno che costituiscono la tenuta si affacciano sul versante sud del monte Quarin, un colle (a dispetto del nome) che domina Cormons e da cui si possono abbracciare, in una giornata tersa, il mare e la montagna, dal golfo dell’Istria alle Alpi Giulie.



Una storia di famiglia

La tenuta è profondamente legata alla storia della famiglia Cramer. Ad acquistarla, nel 1971, furono i genitori degli attuali proprietari, Giovanni e Grazia: la precedente proprietaria era nientemeno che la sorella di Carlo Michelstädter, il grande filosofo goriziano morto giovanissimo nel 1910, a soli 23 anni.

La tenuta era stata comprata dal padre di Massimo, istriano innamorato della terra, non per produrre vino ma per diventare un pacifico e meraviglioso rifugio per i fine settimana e le vacanze della famiglia: “Da ragazzino, a Trieste, tutti i miei amici trascorrevano le vacanze al mare, mentre a me toccava passare le estati sul monte Quarin – ricorda Cramer –. Con il tempo però l’amore per questo luogo è progressivamente cresciuto, e ora non vorrei essere in nessun altro posto”. Anche per Massimo, infatti, la tenuta è

un *buen retiro* dove rilassarsi dopo una settimana di lavoro a Trieste, dove vive ed è a capo di una ditta di costruzioni.

Invasioni barbariche, castelli e baroni

Il monte Quarin porta su di sé i segni di una storia millenaria: la sua posizione, ambita per la possibilità di controllare tutta la zona circostante, ne fece il punto di passaggio di famiglie nobili, popoli e soldati imperiali.



Qui si possono ancora vedere i resti dell’antichissima rocca dove si rifugiò il patriarca di Aquileia, quando nel VI secolo d.C. i feroci Avari misero a ferro e fuoco l’Europa centro-orientale. Il Quarin mantenne il suo ruolo militare, come punto di avvistamento, fino alla Grande Guerra. Il maestoso colle, nel Seicento, era la casa dei baroni del Mestri, che danno il nome alla tenuta dei Cramer. Massimo, infatti, è un grande appassionato di storia, soprattutto quella che concerne il “suo” Quarin. E non potrebbe essere altrimenti: proprio durante i lavori di ristrutturazione degli edifici, completati circa vent’anni fa, è stata riscoperta l’originale, splendida loggia seicentesca, costruita dal barone Luca del Mestri nel 1651. Oggi la loggia, di cui è stata conservata l’antica eleganza, è la sala dove Massimo accoglie i suoi ospiti, e da dove si può godere di un panorama veramente mozzafiato. Meglio ancora se con un buon bicchiere di vino davanti.

Le vigne e gli ulivi

Non sono stati nè Cramer né i Michelstädter i primi a fare vino, sul Quarin. Anche in questo caso bisogna fare un lungo salto indietro nella storia, quando proprio il barone Luca del Mestri costruì la chiesa della Beata Vergine del Soccorso, nel 1636, e una canonica che, nelle sue intenzioni, sarebbe spettata ai frati domenicani, ai quali donò anche la vigna sotto la chiesa, dove attualmente si trova l'uliveto. Un po' più sotto, sempre sul versante sud del Quarin, ci sono i vigneti, tra i quali uno veramente antico, impiantato nel 1936: "Quella volta si metteva ancora insieme la vite con gli alberi da frutto – spiega Cramer –, ora non si fa più, ma noi abbiamo cercato gli alberi da frutto esistenti". Qualche decennio fa la famiglia ha deciso di dedicarsi anche alla produzione di olio, piantando i primi ulivi circa trent'anni fa, a fianco a quelli risalenti all'impianto originario. Il raccolto delle olive viene conferito entro due giorni al frantoio, e successivamente trasformato in due tipologie di olio: un blend

di varietà toscane e una monocoltivar di Bianchera, dal gusto potente e ideale per accompagnare il pesce fresco dell'Adriatico e le diverse specialità di carne.

Piccola produzione di qualità

I vigneti di Baroni del Mestri sono esposti a sud del monte Quarin, nella migliore condizione possibile per la produzione dell'uva. Anche se il cambiamento climatico sta già dispiegando i suoi effetti, e la situazione potrebbe ulteriormente cambiare nei prossimi anni: "Le stagioni ormai sono imprevedibili – spiega Massimo –: ho il dubbio che il versante sud, da sempre considerato il migliore, in futuro possa non essere più così. Per questo la nostra azienda ha affittato per dieci anni anche un vigneto confinante, sul versante nord, e vedremo cosa succede, per rendere in futuro i vini più armoniosi. L'anno scorso le due uve avevano parametri molto diversi tra una zona e l'altra". Cramer ha affittato altri vigneti sul Quarin anche per incrementare la produzione vinicola della tenuta, che



prima si attestava sulle 7-8mila bottiglie all'anno. Con la collaborazione del giovane enologo Marin Petrovic, e i preziosi consigli di uno dei maestri dell'enologia friulana, Gianni Bignucolo, Baroni del Mestri produce dai vitigni autoctoni di Tocai Friulano, Ribolla gialla, Malvasia istriana e Refosco dal peduncolo rosso, oltre che dal Merlot, vini in purezza e i blend Collio bianco (esclusivamente da vitigni autoctoni) e Collio rosso "Barone Schoenberg", chiamato così in onore degli Asburgo, che hanno conferito agli antichi proprietari anche il titolo in lingua tedesca.

Completano la produzione la Ribolla gialla millesimata extra brut e il "Theresia" rosè Brut, ottenuto da un mix di Refosco del peduncolo rosso e Malvasia istriana e spumantizzato in autoclave con il metodo Charmat lungo. La cantina è stata completamente rinnovata l'anno scorso: le vecchie vasche sono state sostituite da nuovi contenitori, dotati di elettrovalvole per il controllo della temperatura. Sotto l'antica loggia si trova anche la barricaia, dove i vini rossi si affinano per circa trenta mesi nelle barrique di rovere.

Michele Rossi



abbonati alla rivista

il tuo viaggio nel gusto inizia qui



edizione digitale
GRATUITA



- + Disponibile per browser, tablet, smartphone
- + Accesso a contenuti esclusivi
- + Approfondimenti sul mondo del vino e dei prodotti gastronomici

cartaceo
+ edizione digitale
36€ /1 anno



- + 6 numeri di Mangiavino
- + Disponibile per browser, tablet, smartphone
- + Accesso a contenuti esclusivi

*Inquadra il QR code
e vai all'abbonamento*



*Vai sul sito, compila il modulo online e
scegli il metodo di pagamento che preferisci*

SERVIZIO CLIENTI: da lunedì a venerdì 9.00-18.00 tel. 0422 69 77

YEAR XIII | N 32 | APRIL 2026 | BIMONTHLY MAGAZINE ON WINE AND FOOD CULTURE

Mangia vino

VINVIDIO O VOI CHE MI BEVETE E MANGIATE



IL SECONDO TEMPO
DI **JERMANN**

UNA QUESTIONE
DI **ETICHETTA**

LA VERTICALE
RIBOLLA GIALLA PODVERSIĆ

IN COLLABORATION WITH THE ITALIAN SOMMELIER ASSOCIATION OF FRIULI VENEZIA GIULIA

THE SECOND ACT OF **JERMANN**

[by Francesco **Antonini**]

In the Slovenian Brda region, the latest venture from the founder of Vintage Tunina: just a few hectares, minimal intervention in the cellar, Rebula macerated on the skins, terracotta amphorae and screw caps. And this isn't a step backwards, but a warm embrace of his family history

The wind blows in from the Vipava Valley and the climate changes suddenly: cooler, crisper, as if nature had decided to turn a page in its book with a snap.

You round a bend and the landscape shifts: the soil becomes lighter, harder, almost chalky. 'Here the soil changes. There's no more ponca here,' he says, pointing to the ground. It is one of those details that may seem trivial to those who are not winemakers, but which for Silvio Jermann marks a precise boundary. Not political, but agricultural. Not visible on maps, but decisive in the glass.

We are in the Slovenian Collio, just beyond that line which for decades was a scar and not merely a border between two states, now reduced to a road sign or little more. From here, at 471 metres above sea level, the highest point in Brda, on clear days like today you can see everything: the Friuli plain, the Karst, the Gulf of Trieste with the tip of Istria. Meanwhile, the workers on the bulldozers are busy preparing the vineyard that Jermann cherishes most: "Having brought the vines back to where the ponca ends, right up to the road leading to the Isonzo valley, fills me with satisfaction".

A brief **background**

All right, it sounds a bit trite to put it this way, and perhaps it shouldn't be said. But the man who explains every contour of the land to us with such infectious passion, who tells us that "before tasting, one should always go and see the vineyards", is a living legend in the world of wine. This brief summary of previous episodes should suffice: Silvio Jermann was born in Villanova di Farra d'Isonzo into a family of farmers. Which means peasants, which means poor. "At home, we could never spend money. We were afraid of everything," he recently recalled in Wine Report magazine. His father Angelo tried to steer him in other directions, but it was no use: he had already fallen in love with wine, studied oenology in San Michele all'Adige and set to work on the family estate. There, he immediately had the right intuition: to move beyond the classic Tocai and ready-to-drink wines, and focus on a long-lived white capable of speaking differently to international markets: in a nutshell, Vintage Tunina, a label that has become legendary.

The **million** bottles

Silvio, a “stubborn” man, as he himself admits, fell out with his father in 1977 and moved to Canada, where he studied the latest trends in depth. Upon his return to Friuli in 1981, Angelo transferred the business to him, and a series of successful new wines followed: Dreams made from Chardonnay grapes, Capo Martino based on Tocai Friulano, the Ribolla Vinnae, and the Pinot Noir Red Angel. Awards increased, turnover increased, and the number of hectares increased: the Jermann winery reached a million bottles, but Silvio remembers those years above all for “the pride of having restored my family’s social standing”.

A new **path**

However, Jermann’s children do not follow in his same dream, and so in 2021, during the Covid period, Silvio changes direction. The man who invented Vintage Tunina sells a majority stake in the company to the Antinori family, one of the great names in Italian wine, retaining a minority share that still keeps him involved in decision-making.

At 67, retirement age even according to the strict criteria of Italy’s INPS pension system, he would certainly have every right to rest and enjoy his well-stocked farmhouse. But that is not really his style. The following year, Sylvmann d.o.o. is founded in Cuéj, a Slovenian limited company that soon establishes a small warehouse converted into a winery. Starting from the 2023 harvest, it begins to put into practice a new version of Jermann. This is not an epiphany or an instinctive decision, but rather a reconnection of threads.

“Here in Bilijana, in the municipality of Dobrovo, my great-grandfather Anton was born, coming from a family originally from Austria’s Burgenland region,” Silvio explains. And in these same places, “when I was a boy, my father used to take me to taste the wines made by local farmers.” These memories have stayed with him over the years, so much so that as early as 2008, as soon as Slovenia joined the European Union, Jermann quickly bought his first Ribolla grape vineyards in the Brda region – a grape that for years would be supplied to his winery in Friuli’s Collio.

From big **to small**

It is only after the sale to Antinori that the new project becomes possible. Here, in fact, it is a matter of clearing land and replanting, of bringing vineyards back to ancient hills, of redrawing the map of Slovenian Collio in places tied to his ancestors – and that requires significant financial resources.

“Many friends told me: why are you doing this?” he smiles. The answer lies entirely in these hills: “Curiosity. Seeing what comes out of this land.” The new estate is small, almost tiny compared to the past: 15,000–18,000 bottles today, perhaps double in the future, once the new vineyards come into production, potentially reaching up to 28 hectares. But it is not a question of numbers; what matters is the shift in perspective.

Here, Silvio Jermann does everything himself: vineyard work, winemaking decisions, experimentation. As in the beginning.

“When you have a large company, everything becomes demanding and you have to delegate. Here, I don’t. Here I go back to following every step.”

Back to the **future**

At the heart of the project lies the approach to winemaking. It’s almost a return to the future, with less technology and more natural ingredients, fewer interventions in the cellar and more patience. The grapes are the region’s traditional varieties: Ribolla-Rebula, Malvasia-Malvazija, and Sauvignonasse – which is, in fact, the good old Tocai. In the future, the plan is to plant Pinot Noir in the highest vineyard, and this would be the only red in the range. ‘If you don’t have the ponca, the Ribolla won’t develop; you end up with a wine lacking structure,’ explains Jermann during our slow pilgrimage through the vineyards, justifying the choice of indigenous varieties.

One of the cornerstones is the maceration of the white wines. But even here there are precedents: Jermann experimented with this back in the 1990s, before it became a trend. Today, however, he is reviving it, extending it, radicalising it. Up to three months on the skins for the Ribolla, which is called Višvik-Višvik and offered in various

versions, ranging from 4 days' maceration to the most extreme version at 108 days. There is also a blend of Sauvignonasse, Malvazija and Rebula (Pr'Dobu Mix) with a short maceration and a more classic bouquet. Alongside the Rebula dedicated to his father Angelo on the centenary of his birth, "produced with the stems, just as he used to do".

The Amphora and Time

In the small winery that resembles a garage-like space, alongside stainless steel tanks there are amphorae of 900 or 600 litres, elegant and "pleasing to the eye", as written in Genesis. They do not come from Georgia but from Umbria; they are modern models, the result of research and one of the pillars of this new bet.

And the reason is simple: "Wood always leaves something behind. The amphora does not – it is neutral," explains Silvio, "but at the same time it breathes: slow micro-oxygenation allows the wine to evolve without being marked by the aromas and flavours that wood can impart."

It is therefore a technical choice, but also a philosophical one, behind fermentation and ageing in amphora. The goal is to remove everything that is not essential.

The choice of screw caps, also widely used at Jermann, goes in the same direction: eliminating variables and ensuring consistency. "No two corks are ever the same; every bottle can be different," Silvio assures.

He explains the still limited spread of screw-cap wines as a cost issue for small producers, as it requires a significant investment in bottling technology.

History, Geography and Climate

Here in the Collio region, whether seen from the Italian or Slovenian side, wine is also geography and history. The hills do not stop at the border. Italian and Slovenian producers share soils, grape varieties and climate. What changes is language, not substance. "Once this was all part of the Austro-Hungarian Empire. The border came later, and geology has never recognised it."

Today, cooperation is returning through charity auctions, joint tastings and cross-border projects. The Ribolla grape, once marginal, has become an identity symbol. It is a small, tangible Europe made of

vineyards rather than treaties.

But the landscape is changing – not only politically. "The challenge today is maintaining acidity," says Jermann. "The grapes ripen too much, and the wine becomes too warm." The response is to go higher, up to the well-known 470 metres above sea level, seeking thermal variation and freshness. Even difficult grape varieties such as Pinot Noir may find new opportunities here.

Craftsmanship and risk

The Sylvmann wines mature slowly, as already noted, and so far only the 2023 vintage has been bottled. It is distributed in Italy by Vino & Design, and direct purchases are also possible at the winery by appointment (info@sylvmann.si; Sylvmann d.o.o., Cuéj - Drnovk 20, 5212 Dobrovo v Brdih, Slovenia). The bottles are found in high-end restaurants, and prices are significant. But this is not marketing – it is a consequence: small production, long processes, low yields, and distribution inevitably mediated by importers and restaurateurs. It is an artisanal luxury, sustained by fragile balances.

In the end, what remains is not only wine, but the idea of a return – not nostalgic, but conscious. After building a successful model, Jermann chooses to reinvent himself: to work on a smaller scale, to take risks.

"If you don't have the right conditions, you can put in all the passion you want, but you won't get there," he says at one point. It applies to wine, but also to life choices.

Here, among these hills that no longer have borders, his second act has just begun. And it offers nothing certain, nothing reassuring. But perhaps that is exactly what Silvio Jermann, the man of dreams, likes most.



WE WERE SO DEALCOHOLIZED

[by Matteo **Bellotto**]

Removing alcohol from wine bottles is a market opportunity with significant environmental and economic costs, feasible only for large companies. And it would deprive us of the mystery that is part of this beverage's charm: in mythology, every immortal is unhappy, and that's no coincidence.

As long as we keep calling people "targets," it's fair to assume that this act of depersonalization will lead to the creation of "market opportunities" that force producers (in this case, we're staying within the world of wine production) to chase those same targets to try to understand what they actually want. Once understood, the same target—who doesn't speak, doesn't share, merely endures and buys—will change again, shifting toward another "market opportunity," and the producer will find they've forgotten what they actually make while chasing one opportunity after another.

A world of wine, or actually, two

I confess that every time I hear about "market opportunities," I smile bitterly, thinking about who such opportunities are really meant for, and the answer is usually the same. The wine world is essentially divided between large groups, corporations, or whatever you want to call entities that, by size and vocation, are clearly aligned with an industrial idea of wine, and small (more or less) artisanal wineries that operate with an entirely different vocation—relating to people before

analyzing the market and identifying targets. This dichotomy is absolutely visible and belongs to two worlds that reason in fundamentally irreconcilable ways, yet can coexist perfectly in the wine world. In fact, they're indispensable to each other for many reasons: image, separate markets, product diversification.

Environmental unsustainability

Dealcoholized wines (we'll use this term for all the various subcategories of this world) have long been a topic of discussion and, data in hand, undoubtedly represent a market opportunity. But for whom? Considering the costs of the process that leads wine to denature itself (because that's what we're talking about), volumes must certainly exceed a certain threshold to generate profit—thus excluding companies whose size can't absorb the cost impact. That number already represents the vast majority of wineries in Italy. This market is therefore narrated by large groups, followed by the press which chases news and trying to frame phenomena as they present themselves. This occurrence, which includes dealcoholization



operations, is the exact antithesis of every argument concerning environmental sustainability. The impact of this technique is enormous in every sense, and the environmental price to pay for this “market opportunity” (for the few) is extremely high.

A **changing** narrative

It’s also true that consumption trends have clearly changed, and little by little, we ourselves have become “dealcoholized.” Maybe it’s the greater pursuit of physical health (and the soul?), changing habits, the image of a product that seems outdated and elitist, prices, world events, and who knows how many other things wonderfully explored across countless pages of books, magazines, and newspapers. Maybe. The fact remains. The narrative of wine and its cultural significance has clearly changed, and in changing, it has moved (or is moving) ever closer to the earth. For too long we’ve anchored ourselves to the telling of specific information about wine, forgetting the most important thing

in any narrative: mystery. We’re anchored to what we don’t quite understand, allowing our minds to complete the information and the story.

Mystery, risk, and thrill

Wine is mystery, risk, thrill. The measure of its presence in our bodies determines changes within us. To overdo it, to get drunk, means to lose oneself in that mystery, to risk too much and drown in darkness. Excess makes us lose our sight, Polyphemus reminds us—by not offering wine to Odysseus and his men, he gets drunk, falls asleep, and is blinded. Excess is the loss of mystery. To continue chasing that mystery requires the right measure. The alcoholic component is the bearer of this mystery. It’s what puts us at the mercy of what reveals our limits, how our thoughts change, how, in company, we interact with others—the same others who, alongside us, chase the same mystery.

Everything is **less enjoyable**

Stripping wine of its alcoholic part is like watching a film from backstage, ignoring the magic, certainly keeping ourselves safe—no problem there—but making everything less enjoyable. The element of danger tied to our fears (death first and foremost, the mother of all fears) is contained in wine, and it’s what makes it a living, vital, vitalistic substance.

Many of us will remember great works, written or cinematic, depicting immortal characters—people who traverse centuries without ever aging, incapable of dying, deprived of the very limit of life itself. No immortal is happy, even though they’re free from death. Wine is only truly wine if it contains its limit, and within that limit lies the mystery that unites us in the search for ourselves. So yes, it may well be an opportunity, and it’s right that those who believe in it continue down this path. True wine, living wine, is something else—it’s the child of its profound nature.

IT'S NOT JUST A MATTER OF **LABEL**

[by Marco **Cucinotta**]

A journey through the first and most immediate calling card of a bottle, a kind of promise which draws us straight from the shelves of a wine shop. Here are the choices of VIGNAIOLI FVG: starting from the legendary Geographical Map, which Livio Felluga recovered from an antique shop to the drawings of Edi Kante finally reaching the clear and simple line of Borgo San Daniele

Silent. A wine bottle without a label is just a bottle. It does not tell you who made it, where it comes from, which story keeps in store. It is a simple glass container full of fluid. The label, instead, is the wine's first voice. It's the moment when the bottle speaks for itself even before the cork is pulled. Reducing that apparently simple stripe of paper to mere regulatory information – denomination, alcohol content, lot – means not understanding its real role. The label is the winemaker's calling card, but also the narrative threshold through which wine enters the consumer's mind. It suggests a character, evokes a landscape, and hints at a style to come. It's the first sensory encounter with the bottle: before smell and taste comes sight. On the shelves of a wine shop or on the wine list of a restaurant, the label works as a promise. It is therefore not surprising that the wines which are able to clearly describe their identity – grape variety, location, winemaking philosophy – draw more easily the attention of those who choose. In the world of wine, visual communication is never neutral: it guides, entices, and reassures. This is particularly obvious in the wine scene in Friuli Venezia Giulia, where, over time, the label has become an extension of the local story. The regional viticulture has built its reputation on

three pillars: native grape varieties, a reputation for producing great white wines, and a strong sense of identity in the wine-growing regions. It is therefore not surprising that production regulations and wine consortia have played an important role not only in defining appellations but also in shaping the language through which wine is presented to the public. Here labels are much more than a mere design exercise, they are a statement of affiliation. Wines speak about terroir, authenticity and winemaking tradition. They tell us about hills, winds, ponca soils, rural memories and wine culture. In this sense, the label also serves as a tool for telling the story of the region: a symbolic gateway to the area, inviting visitors to explore the wineries and discover the landscape where the wine is made. Over the past thirty years, design has also played a decisive role in reinforcing the perception of the quality of Friulian wines. Unlike other parts of Italy, where the aesthetic sometimes leans toward a more baroque style, here a Central European sensibility prevails: simple, orderly, and minimalist. Regional labels are often minimalist, almost austere. The grape variety is clearly indicated, without rhetorical flourishes. The producer's name does not always dominate the visual space: often

the region takes precedence over the winery, in a symbolic hierarchy that speaks volumes about the local culture.

The vintage and alcohol level are present but not intrusive. Micro-references – vineyard, cru, parcel – appear in a measured way.

The graphic language follows the same logic of balance. Typography is clean, almost editorial. The colour palettes move within a controlled range: white, ivory, grey, black, sometimes sage green. Gold, when it appears, is discreet. Images are rare; instead, abstract signs appear – stylised maps, topographic lines that evoke the landscape rather than describing it.

The result is an aesthetic that communicates expertise rather than spectacle. A visual language that speaks to a curious consumer, often already passionate about wine. It is no coincidence that the most explicit storytelling, when present, is left to the back label. The front remains essential, almost meditative.

This stylistic coherence has also had an economic effect. A recognisable and restrained design contributes to building a premium perception of the product: higher average prices, greater value in direct sales, and a graphic longevity that resists trends. Friuli Venezia Giulia labels, in short, do not seek to impress every season but prefer to build identity over time.

Within this visual universe, many interpretations coexist. Some rooted in tradition, others more contemporary, others still openly experimental. Three examples help capture the variety of approaches: tradition, innovation, and creativity.

Livio Felluga, from tradition to icon

There are labels that become symbols. In Italian wine, few are as recognisable as the Geographical Map of Livio Felluga.

In the 1950s, the founder began reconstructing the wine-growing landscape of the Rosazzo hills, which at the time were marked by post-war abandonment. It was an agricultural but also cultural vision: to restore dignity to a territory through wine, and that vision found its graphic expression. Felluga purchased from an antique dealer in Udine a late eighteenth-century French map depicting the Friuli region. He decided to turn it into the label of his wines. Not a simple ornament, but a statement of intent.

The Geographical Map told the story of the



territory at a time when few were doing so. In an era when wine was often sold in bulk, that bottle spoke of origin, landscape, identity. The cartouche framing the wine's name soon became an integral part of the company's visual identity.

"In 2026," says Andrea Felluga, "we proudly celebrate the 70th anniversary of a symbol that has stood the test of time while remaining faithful to its origin: my father's clear and profound vision, deeply tied to our land. With the geographical label in 1956, Livio Felluga chose to tell the story of Friuli Venezia Giulia through its wines, giving identity to the hills, borders, and vocations of an extraordinary territory. A pioneering gesture that still guides our work today, step by step."

Colours change, product lines evolve, but the geography remains. It is proof of how a label can become a true visual narrative of terroir.

"The Geographical Map," adds Anna Sindona, head of communications and marketing, "has never been for the company a mere graphic element: it represents the manifesto of the Livio Felluga philosophy, the story of an extraordinary land and its vocation for wines of excellence. Through its label, Felluga has from the very beginning invited exploration, discovery, and sharing of the territory. It is a milestone in Italian winemaking history, an icon of the Italian wine renaissance that continues to guide the company's path today."

Borgo San Daniele, the elegance of subtraction

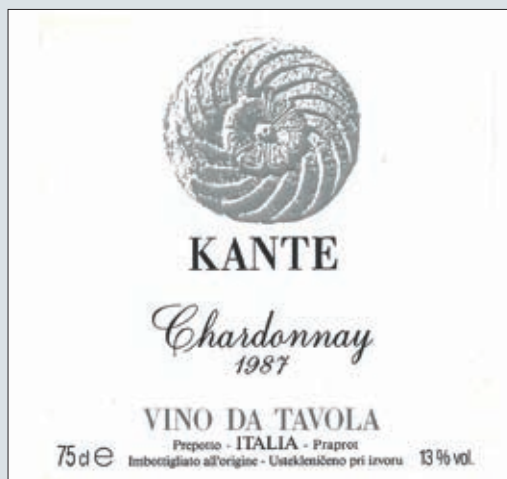
The winery in Cormòns, led by Alessandra and Mauro Mauri, is a small organic estate where quality comes first of all from manual work and respect for the environment. In this context, the label is not a stylistic exercise but a natural extension of the company's philosophy. This is immediately evident: no loud colours, no excessive graphics. The labels speak softly. They are clean, essential.

"Borgo San Daniele is a family-run company," explains Alessandra Mauri, "a fairly small organic winery where we essentially oversee everything, from production to sales. Over time we have always had very 'minimal' labels, not loud, not colourful. For us, more than the label, what matters is the content. The packaging, in reality, is a consequence."

In recent years, the Mauri family decided to make their surname more visible on the label, strengthening the personal dimension of the project. But they did so without visual revolutions: the 2022 restyling was an exercise in subtraction, in simplification.

A curious detail is the small vine leaf inserted between the letters "I" and "M", which evokes the English expression "I am". A discreet graphic play that connects the family name to an international landscape.

The Friulian language nonetheless remains central: words such as *Arbis Blanc*, *Arbis Ròs*, or *vin di teritori* root the wine in linguistic identity. It is an elegant and personal way of expressing the concept of terroir and maintaining a connection with local culture while engaging increasingly global markets.



Edi Kante, labels as an artistic gesture

In the Karst region, among limestone rocks and the bora wind, Kante has built a deeply personal path. His wines can be considered "author wines". His labels follow the same logic. The classic ones are essential: the grey logo recalls the Karst stone and summarises the territory, producer, grape variety, and vintage, while also reflecting deep historical roots. "This logo," Kante emphasises, "is grey. With it I represent the Karst, the stone. Here lies the history of the Cave di Aurisina, two thousand years of Roman history."

But alongside this restraint coexist artistic labels dedicated to special selections. "These are wines," says Kante, "for which there is sacrifice, where maturation goes into the bottle. And to which I have dedicated forty years of life, history, experience." Here the visual language changes radically: free signs, sometimes provocative, reflecting a more emotional and personal dimension, "psychological" elements, "signs of the unconscious" that "move emotions" and "are born from a stimulus" – meaningful experiences around the world or just outside the door at home with the bora wind blowing.

For Kante, the label is not marketing. It is an expressive gesture. A way to provoke, stimulate, create dialogue. It is "the push," as he likes to call it, "that I wanted to add," but "if a sign doesn't work, it is discarded."

It is the same tension that runs through his wines: technical precision and creative freedom, rigour and intuition. Two forces that find balance in the bottle. Thus, in his case, the label ceases to be a mere commercial tool: it becomes an extension of the winemaker's personality, a fragment of visual thought that accompanies the wine from vineyard to glass.

DAMIJAN THE MAN OF MONTE CALVARIO

[by Vladimiro **Tulisso**]

One of the bloodiest theatres of the First World War has been transformed by Damijan into land capable of producing wines of remarkable intensity, thanks to the recovery of numerous abandoned plots. The story of one of the most significant trajectories in the rebirth of Collio wine

The story of Monte Calvario and the winery of Damijan Podversic represents a remarkable example of resilience and renewal. The bond between this place and the winemaker is not merely geographical, but deeply philosophical and spiritual. Monte Calvario, near Gorizia, was one of the most brutal theatres of the First World War. During the Battles of the Isonzo, the hill was completely devastated and turned into a lunar landscape of trenches and ruins. For decades, the site bore the scars of destruction. Yet the geological nature of the soil – thanks to the ponca composed of Eocene sandstones and marls – has preserved an extraordinary viticultural potential.

Winemaker Damijan Podversic chose not to see Monte Calvario merely as a memorial to the past, but as a fertile ground for the future. Through his winery, he has reclaimed abandoned plots, often difficult to cultivate due to steep slopes and encroaching woodland. This is something

has battled for years in order to recover land and restore it to vineyard use. Not a clearing of trees, but a harmonious coexistence: the forest is not an obstacle, but a vital lung that ensures the biodiversity necessary for the health of the vines.

Telling Damijan Podversic's story means entering one of the most significant trajectories in the rebirth of Collio wine – a borderland where identity, culture and landscape merge inseparably. But it also means recounting a human journey shaped by

radical choices, decisive encounters and a gradual awakening that has led to the definition of a style that is now both recognisable and influential.

Damijan was born and raised in the Collio, in a family tied to the land and to viticulture.

Like many winemakers in the area, his first relationship with wine was practical and everyday, far removed from any ideological construction: it was work, effort, seasonality.

Yet it is precisely in this context that he developed a particular sensitivity towards the vineyard,



understood not merely as a means of production, but as an ecosystem to be understood and respected.

An example? His definition of the harvest: “It is the day of sowing. The vine feels ready to separate from its fruit and seeds in order to prolong its existence over time.” It is a vision of plant life that projects its future through an unceasing rhythm marked by the seasons. Once in the cellar, the fruit in turn begins the life cycle of wine, starting with fermentation (“gestation”, as Damijan calls it), followed by “weaning” through the transformative process of malolactic fermentation, and finally “maturation”. In the new winery, carved into the hillside and conceived with the precision of an architecture that prioritises wind direction, materials and different depth levels – so that the wine can move by gravity rather than being forced by pumps – Damijan approaches production without anxiety, knowing that nature will provide the necessary signals:

“Wine is a spiritual beverage that requires its own time,” he explains. “First, the vine’s timing must be respected, as it needs to ripen the seed. In the cellar, the gestation period must be respected as well. Then comes maturation. Finally, time is needed for ageing, so that the wine can find its balance.”

Damijan also extended the period of his own formation. He recalls: “When I started the winery, I had already been working in the vineyard for ten years, but until then I had only sold grapes. In 1998, I produced my first bottles of Collio Bianco, blending Chardonnay, Tocai Friulano and Malvasia aged in barrique. My mentors were extraordinary winemakers such as Nicola Manfredi, Josko Gravner and Mario Schiopetto – key figures in Italian oenology.”

He observes, learns and internalises. It is a crucial phase, as it allows him to question the dominant production model of the Collio at the time, oriented towards technically impeccable but often standardised white wines, focused on aromatic freshness and immediacy.

His relationship with his mentors does not lead to passive imitation. Damijan develops his own critical autonomy. While he shares the need to return to more respectful and less invasive practices, he also feels the necessity to find his own measure – a personal balance between radicalism and readability.

The decision to found his own winery stems precisely from this need for self-determination.

From the outset, Podversic establishes a number of principles that still define his work today. In the vineyard, attention is paramount: respectful agronomic practices, low yields, careful grape selection (“For every three harvesters, there is a fourth person responsible for checking the cleanliness of the bunch as it is cut from the vine”). The goal is not quantity, but the quality of the raw material, seen as the essential condition for minimal intervention in the cellar.

In 1999 came his first pure Ribolla Gialla, with around a thousand bottles produced. It is in the cellar, however, that the most defining choice emerges: the systematic adoption of skin maceration even for white wines represents a decisive break. For Damijan, maceration is not a stylistic provocation, but a tool to restore integrity to wine. The skins become a vehicle of substance, bringing tannin, complexity and ageing potential. The wine gains a broader dimension, less tied to aromatic expression and more oriented towards texture and depth. Yet the approach is cautious: it is only in 2003 that maceration is extended until the completion of malolactic fermentation, when lactic bacteria contribute longevity and a silky texture that balances the tannic structure derived from the skins. Time stretches: macerations can last weeks or months, and ageing continues for long periods in large casks. Fermentations are spontaneous, without the use of selected yeasts. Control is not entrusted to technology, but to observation and experience. The result is a style that privileges authenticity and coherence.

In the glass, Damijan’s wines are distinguished by a strong material character. The whites range in colour from deep gold to amber, with complex aromatic profiles often marked by notes of ripe fruit, aromatic herbs, spices and resins. On the palate, tannins are integrated into a broad structure supported by marked salinity, typical of Collio soils. Oxidation is integrated, contributing to the wine’s stability and its evolution over time. These are wines that demand attention, time and a willingness to listen.

Ribolla Gialla – whose vintages have been tasted and described by sommelier Gianluca Castellano in the following pages – perhaps represents the most complete synthesis of the estate’s philosophy: a historic, neutral grape that, through maceration, acquires depth and remarkable ageing potential. A wine in which time, matter and territory are the true protagonists.

In this sense, Damijan Podversic is not merely a producer, but a rigorous interpreter of a vision that has helped redefine the identity of contemporary Collio.

At the end of summer 2026, with the thirtieth harvest approaching, the winemaker confirms a step back from the management of the estate: “From the 2027 harvest onwards, decisions will be made by my daughter Tamara, who over the past ten years has worked closely alongside me in both vineyard and cellar. During this time, she has

acquired the skills and sensitivity needed to engage with the vine and the wine. Now it is time for her to lead the estate, and I am happy about that.”

From a “non-place” whose voice was once silenced by the grinding violence of trench warfare, Monte Calvario is today a place of peace that has reclaimed its voice as a world-class cru. Damijan and Tamara interpret it through wines that refuse commercial compromise, allowing the roots of the vines the time to delve deep into the ponca soil and draw out its essence.

The assessments

Ribolla Gialla
PODVERSIĆ
2000 > 2023

[by Gianluca **Castellano** • AIS Sommelier and taster]



2000

Botrytis: 60%

A vintage marked by irregular weather patterns, with a dry, mild winter, a highly dynamic spring, and a summer split between early heat and an unusually cold, rainy July. This unstable balance created conditions for the development of botrytis, present but not invasive. The warm final phase accelerated ripening, leading to an early harvest with healthy, well-concentrated grapes. Here, botrytis plays an important yet integrated role: it does not dominate, but supports the wine's structure, adding complexity without weighing it down.

Bright amber with warm, lively reflections.

The nose is a small kaleidoscope that unfolds slowly: pine resins and tea infusions, followed by the sweetness of amaretto, ripe fruit, and a range of gentle spices. More oily, almost citrus-like nuances emerge, recalling orange, alongside mature yellow flowers, in a composition that never disperses but recomposes itself into a harmonious, rich, enveloping texture.

On the palate it is full and generous, with a decisive acidic attack that propels the sip. The texture is juicy, continuous, precise, without flaws. As it develops, however, the acidity tends to re-emerge with a certain independence, creating a subtle contrast with the creamier, smoother component of the wood. The result is a dynamic balance, driven more by tension than complete integration.

2003

Botrytis: 0%

An extreme vintage due to heat and drought. The near-total absence of rainfall throughout the growing season prevented any development of botrytis. Ripening was very rapid, with high sugar concentrations and low acidity. The wine is thus made from perfectly healthy grapes, without any botrytized component: the result is more direct, powerful, and less nuanced in its evolution.

The amber deepens and becomes more saturated.

The nose is direct, without digression: pulp and richness speak. Dried apricot, candied fruit, citrus honey. A deliberately focused and concentrated register that does not seek breadth of complexity but insists on a precise idea of sweetness and substance, almost stubborn in its coherence. The palate follows naturally: round, enveloping, with sweet fruit in the foreground. There is fullness and volume, yet it never becomes cloying. The sip expands broadly, then in the finish hints at slight dehydration that tightens the progression, leaving a firm, persistent, almost tactile aromatic grip.

2005 Riserva

Botrytis: 90%

A late, cool, and rainy vintage, marked by a slow vegetative cycle and a dim summer. Irregular budding, regular flowering; strong vigor and delayed ripening required careful vineyard management. Yields were normal, with good sugars but high acidity, defining a tense profile. The defining element of the vintage is noble rot: favored by widespread humidity, often not only present but deliberately sought and selected, becoming a structural component of the wine and contributing to greater depth, layering, and aging potential.

Very deep color, with dense, almost cognac-like highlights that anticipate its stature.

The nose unfolds slowly, as if it needs time: a stratified, hypnotic narrative. Salted caramel, incense, palo santo; then a dark, noble licorice. With air, further layers emerge: acacia honey, star anise, and a very fine tertiary profile, where resins transform into a complex, deep, almost meditative texture. The palate surprises with energy: it starts like a slingshot, then expands and above all sinks into depth. Saline, rich, yet always guided by impeccable finesse. The finish is long, enveloping, marked by the return of licorice, sealing the wine like a signature. An immense wine.

2007

Botrytis: 0%

A very warm and early vintage, but more balanced than 2003. A mild winter and almost summery spring anticipated all phenological stages, leading to one of the earliest harvests ever recorded. Despite some rainfall, agronomic management and weather conditions prevented any botrytis development. The wine reflects this sanitary purity: expressive, ripe, but without the depth provided by botrytis.

Amber with reddish-brown reflections.

The vintage shows itself as it is, without many diversions. The nose is restrained, measured, more contained than expressive: black tea, amaretto, orange peel, hints of essential oils and fruit syrup. A compact profile that does not fully open, remaining faithful to a more austere line. The palate follows suit: saline, with a rather linear, almost static development. A tannin with a slight restraining effect slows progression, contributing to a more fixed movement. The tone is autumnal. Sweet spices emerge in the finish, interesting yet set against a still-tight background, leaving a more austere than satisfying overall impression.

2010 Riserva

Botrytis: 80%

A cool, rainy vintage, among the most favorable for noble rot. Alternating warm and humid phases, especially between late summer and early autumn, created ideal conditions for careful selection of botrytized grapes. Here, botrytis becomes the backbone of the wine: not only present, but deliberately pursued. Late and targeted harvesting defined a deeper, more layered profile with a clear aging imprint.

A stellar nose, almost unreal in its propulsion, expanding endlessly into a rare aromatic tapestry. Forest resins, licorice, balsamic herbs. Vegetal hints of flowers and bark evoke Chartreuse Verte, in a profile dominated by deep balsamicity.

The palate is splendid, rich and multifaceted, of monumental complexity: the aroma does not sit on the tongue but seems to flow beneath it, in a continuous relay of sensations. A strong mineral backbone supports the entire progression. The structure is solid yet never rigid, animated by an internal dynamism that keeps the wine alive and vibrant. One of the peaks of the tasting.

2011

Botrytis: 0%

A warm, dry vintage with early ripening and harvest. Weather conditions, especially before harvest, ensured extremely healthy grapes, preventing botrytis entirely. The wine is therefore clean and linear, with complete ripening but no noble rot influence—more readable, less complex, but very coherent.

Amber-red with brick hues, showing immediate visual density.

Alcohol takes center stage from nose to palate, asserting itself clearly. Almost like a fruit distillate: its 15.5% alcohol is clearly evident. Beneath this, aromas of fruit in spirit, dried flowers, and lighter nuances remain well integrated.

On the palate, warmth becomes active: it envelops and concentrates, fixing aromas in the center. The finish is slightly bitter and drying, while acidity attempts to provide lift without fully dominating the mass.

2013

Botrytis: 60%

A cool vintage with delayed ripening and harvest. Good temperature swings and slow maturation favored high-quality botrytis development. Here, botrytis contributes finesse more than power. Compared to warmer years, the profile is more tense and elegant.

An airy, immediately captivating nose: orange blossom and cardamom. Citrus notes shift from yellow to red tones, evoking bergamot and mandarin. A profile of pure elegance.

The palate is dynamic, precise. Botrytis integrates seamlessly, contributing to rhythm and juiciness. The result is a refined wine where everything converges into harmony, sealed by a clear, persistent salinity. Among the highlights.

2014

2014

Botrytis: 100%

An extremely difficult and rainy vintage, marked by strong disease pressure and complex climatic conditions, especially during the summer. Heavy rainfall and limited sunlight led to the full development of botrytis. Here, it is no longer a supporting element but a dominant force: the wine is made entirely from botrytized grapes. The result is an extreme vintage, where interpretation is deeply shaped by noble rot, with remarkable intensity and structure.

Never, in recent years, had we ranked a 2014 vintage so highly. Compared to 2013, concentration is more pronounced: apricot shifts toward syrupy tones, while citrus takes on more honeyed nuances. More evident tertiary notes emerge, and botrytis gains prominence, revealing hints of amaretto and marzipan. Aeration in the glass proves highly beneficial: with time, more subtle and captivating nuances arise—sifted chamomile and lavender blossoms—broadening the aromatic spectrum.

In some ways, it recalls the palate structure of a Beerenauslese, despite the absence of residual sugar. The palate is rich, supported by an almost muscular structure, yet never heavy. Volatile acidity—almost reductive to define it as such—emerges here as a vital element, fully integrated into the wine's harmony: it is precisely this energy that carries the wine forward, lending it momentum and depth. Incense and camphor emerge on the finish, leading into a complex and enveloping close. A sophisticated, captivating wine, with few true equals among its regional peers in this vintage.

2015

Botrytis: 70%

A complex yet well-balanced vintage. Following a season marked by some phytosanitary challenges, a warm summer and moderate rainfall allowed for a controlled development of botrytis. Despite its significant presence, no unwanted rot developed. The wine occupies an intermediate position: botrytis is clearly evident, yet harmonized by full ripeness and a solid structure.

The nose moves along a dual trajectory, perfectly integrated: on one side, the full maturity of the fruit; on the other, the presence of botrytis, enhancing depth and complexity. Apricot, hints of pineapple, and citrus gelée intertwine with notes of saffron and resins, forming a compact, luminous, and above all deeply harmonious whole.

The palate confirms and completes this reading: juicy, focused, and beautifully balanced. Here, the richness of ripeness and the contribution of botrytis neither overlap nor alternate, but merge naturally, supporting one another and creating a continuous, dynamic flow, never static. Salinity—vibrant and well-defined—accompanies the development and shapes the finish, reinforcing that sense of complete harmony which defines the true character of the vintage.

2016

Botrytis: 0%

A technically challenging vintage in spring due to rainfall and downy mildew pressure, followed by an ideal second part of the growing season. The dry and well-ventilated pre-harvest period prevented any development of botrytis. The wine is therefore born from an extremely healthy base, with a precise, clean profile strongly focused on varietal and territorial expression.

A warm vintage in which grape ripeness drives the expression. The fruit moves along a more compact and restrained line, never excessive or overblown. Original notes of macerated fruit and orange blossom emerge, with a clearly defined backdrop of eucalyptus and oriental spices.

The palate is structured, with a broad and substantial mid-palate: tannins are perceptible and exert a slightly restraining effect, contributing more to volume than to dynamism. Aeration plays a crucial role, allowing the elements to gradually recombine. The acidic and juicy component steps in to support the structure, lightening the flow and restoring greater fluidity and momentum to the palate.

2017 Riserva

(bottle sample)

Botrytis: 90%

A vintage marked by extreme events: a warm winter, spring frost, and a subsequent warm growing season with regular rainfall. The late-season conditions favoured a very significant development of botrytis, also due to the vegetative imbalance caused by the frost. The wine is concentrated, with a strong botrytized imprint that plays a decisive role in both structure and complexity.

A nose of remarkable complexity and magnetic character. The impact is that of a true balsamic surge, almost a vapour that at first veils what lies beneath: a deep weave of helichrysum, sandalwood, incense, green tea, and a rare citrus-fruited dimension of such beauty that it calls for a multitude of descriptors.

On the palate, it is a whirlwind, yet compared to the previously tasted Riserva vintages it shows an even more graceful progression. Botrytis does not dictate the rhythm with the sheer materiality of its presence; rather, it seems dissolved into a continuous, flowing stream, while the acidic structure, compared to earlier vintages, gains in verticality and drive. There is generosity of material, but never before so well fluidified, resulting in an extremely polished profile. A wine that suggests more than it reveals, yet already offers itself today. Only time remains to await its release.

2021

Botrytis: 20%

A warm yet balanced vintage, with good diurnal range and very healthy grapes. Limited rainfall and stable conditions strongly restricted the development of botrytis. Its presence is marginal and non-structural. The wine moves towards greater precision and verticality, marking a return to a style less defined by botrytis influence.

A somewhat exemplary expression of the vintage, where lightness and ripeness merge into an airy, dynamic profile, capable of evoking Mediterranean nuances, from fruit to aromatic herbs. Bergamot, together with a clear floral imprint, refines the overall picture with precision. The tasting confirms the wine's stature: a harmonious, finely etched texture, where freshness and ripeness converge at the core of the palate, working in synergy with great finesse. The result is a precise, extended finish, supported by a refined aromatic definition and a clearly articulated saline drive.

2023 Riserva

(barrel sample)

Botrytis: 100%

A complex and very humid vintage, marked by frequent rainfall and strong disease pressure. A long vegetative cycle, slowed ripening, and lower-than-average sugar accumulation, with high acidity and reduced yields. The defining element of the vintage is the massive presence of botrytis—among the highest in recent years—which becomes a structural component of the wine, contributing to greater depth and complexity.

A very young barrel sample that suggests more than it confirms. The nose is expressive and inevitably still in formation, yet already surprisingly defined: almost “blessed” in its aromatic purity. Sacristy incense takes the lead, followed by tropical-leaning citrus notes and, more freely, beautiful floral tones intertwining without yet forming a complete design.

On the palate, much is already hinted at: its core, its soul, a personality emerging more by instinct than by shape. It is an embryo, in the noblest sense of the word. It needs time: all signs suggest it will not disappoint expectations.

Along our river: a journey through the flavors of the Tagliamento and the Pordenone area

Among the bends of the Tagliamento River, the landscapes of the Magredi, and the rural villages of the Pordenone area, one of the most evocative itineraries of the Friuli Venezia Giulia Wine and Food Route takes shape: “Along Our River”, a journey that tells the story of the land through vineyards, farms, restaurants, and places of taste where tradition and hospitality meet

This itinerary crosses a plain shaped over millennia by the region’s great rivers—above all the Tagliamento, but also the Meduna and Cellina—which have deposited gravel and pebbles, creating the characteristic Magredi, stony and permeable soils. It is precisely this soil composition, capable of retaining heat during the day and releasing it slowly at night, that favors vine cultivation and contributes to the personality of local wines.

An itinerary at the heart of the Wine and Food Route

“Along Our River” is one of six thematic routes that make up the Friuli Venezia Giulia Wine and Food Route, a tourism initiative that brings together wineries, restaurants, agri-food producers, and accommodation facilities across the region. Created to promote local food and wine heritage, the project offers a true journey through people,

landscapes, and high-quality production, ideally linking the Adriatic coast to the mountains.

The river itinerary stands out for its balance between nature and rural culture: historic villages, cultivated fields, waterways, and vineyards shape an authentic landscape where life still follows the rhythms of the land and the seasons. Here, visitors can discover not only typical products and wines from the Friuli Grave DOC, but also the stories and traditions behind them.

Wineries and producers: open doors to taste

One of the most fascinating aspects of this route is the opportunity to step directly into local businesses and meet the producers. Many members of the Wine and Food Route welcome visitors with guided tours



Tagliamento © Fabrice Gallina



and tastings, offering an authentic experience of wine and food tourism.

Among the most interesting stops is Bessich Wines in Roveredo in Piano (PN), where visitors can explore local grape varieties and taste wines that express the identity of the Friulian plain.

In the heart of the Magredi lies Borgo delle Mele in Pinzano al Tagliamento (PN), a farm immersed in nature that offers experiences related to fruit growing, along with tastings of its products, often accompanied by convivial moments outdoors.

Another noteworthy destination is Borgo delle Oche in Valvasone Arzene (PN), a winery that combines tradition and innovation in wine production and welcomes enthusiasts for guided tours and tastings among the vineyards of the Pordenone plain.

The itinerary also includes dining venues where local products take center stage, such as Al Gallo in Pordenone and the wine bistro Al Bassotto in Codroipo (UD), ideal places to discover regional cuisine paired with carefully selected local wines.

Water landscapes and rural traditions

Beyond its food and wine heritage, “Along Our River” is also a journey through landscapes. The Tagliamento—often described as one of the last relatively natural Alpine rivers—creates wide gravel

beds and striking scenery. Surrounding it are lowland woods, cultivated fields, and small historic villages where rural architecture tells centuries of farming life.

The presence of springs and river areas has deeply influenced local agriculture, giving rise to a diverse production that ranges from wine to fruit, from cured meats to cheeses, and to the typical specialties of western Friuli.

Visiting this itinerary means experiencing the land in a slow and mindful way: walking through vineyards, entering wineries, and listening to the stories of those who produce wine and food with passion. It is an invitation to discover Friuli Venezia Giulia through its most authentic flavors, but also through the people who preserve and enhance this heritage every day.

Between tastings, river landscapes, and encounters with producers, “Along Our River” represents one of the most authentic experiences of the Friuli Venezia Giulia Wine and Food Route: an itinerary where taste becomes the guiding thread to explore a land rich in history, nature, and traditions.

Discover the Friuli Venezia Giulia Wine and Flavors Route and the **Here in our river** itinerary at www.turismofvg.it



From the “Via Alta” to the future: The sustainable elegance of Vie d’Alt

110 years of family, wine, and vision
in the hills of Prepotto

In the heart of the Colli Orientali del Friuli, among the hills of Prepotto, a story comes to life that spans more than a century—one shaped by passion, family, and a deep bond with the land. Today, Vie d’Alt celebrates 110 years of activity, an important milestone that tells not only the evolution of a winery, but also its ability to renew itself while remaining true to its roots

It was December 1915 when Antonio Venica purchased the first hectare of vineyard, named “Vie d’Alt”—a name destined to become both identity and symbol. That plot, still at the heart of the estate today, overlooks the surrounding valley and marks the starting point of a journey that has spanned four generations. From a simple frasca to a stable, and later to the gradual expansion of the vineyards, the estate has grown step by step, always under family management.

After Antonio, his son Elio carried the business forward, followed by Bruno, who in the 1990s marked a decisive turning point by focusing firmly on wine production. The construction of a new winery in 1996 and the opening of a space dedicated to direct sales and tastings in 2009 were key milestones in the company’s development.



Today, alongside Bruno and his wife Paola Bon, their daughters Nadia (a wine technician), Mara, and Giulia—together with their respective families—lead the business with expertise, enthusiasm, and a forward-looking vision. A close-knit team that interprets work in the vineyard and cellar as a balance between tradition and innovation. The 19 hectares of vineyards, entirely within the Friuli Colli Orientali DOC, are cultivated according to sustainable practices: for over twenty years no chemical herbicides have been used, harvesting is carried out exclusively by hand, and plant protection is managed with care and respect for the environment. This approach enhances the *terroir*, a soil capable of giving wines elegance, structure, and identity. Annual production stands at around 120,000 bottles, with a range that includes approximately fifteen labels of both white and red wines. The whites, fresh and aromatic, are complemented by reds of

great character such as Schioppettino di Prepotto, Pignolo, and Merlot. Alongside these, the estate also produces sparkling wines: vintage Ribolla Gialla Brut and Frutis Rosato Extra Dry, expressions of a contemporary and dynamic vision. Particularly noteworthy is the company's commitment to energy sustainability: the winery is completely self-sufficient thanks to a photovoltaic system installed as early as 2008—a pioneering choice that confirms the estate's environmental awareness. Completing the offering is a recent hospitality project: a welcoming B&B with seven rooms set among the vineyards, designed to host guests and offer them an authentic experience immersed in nature, wine, and tradition. Vie d'Alt thus stands out not only as a producer of quality wines, but also as a place of encounter and storytelling, where every bottle holds a 110-year history and an open sight toward the future.



Baroni del Mestri

an oasis of taste telling the story of Mount Quarin

The estate owned by Trieste-born Massimo Cramer offers single-varietal wines from native grape varieties and the Barone Schoenberg blends, alongside a production of high-quality extra virgin olive oil. A strategic hill once crossed by nobles and imperial soldiers, offering breathtaking views from Istria to the Julian Alps

“I have two jobs: one that makes me a living and one that gives me a reason to live.” These words by Massimo Cramer perfectly sum up what Baroni del Mestri represents for him and his family: a small agricultural estate, meticulously cared for, rich in history and elegance.

The estate’s four hectares of land overlook the southern slope of Mount Quarin—a hill (despite its name) that dominates Cormons and from which, on a clear day, one can take in both sea and mountains, from the Gulf of Istria to the Julian Alps.

A family story

The estate is deeply tied to the history of the Cramer family. It was purchased in 1971 by Massimo’s parents, Giovanni and Grazia. The previous owner was none other than the sister of Carlo Michelstädter, the great philosopher from Gorizia who died tragically young in 1910 at just 23 years old. Massimo’s father, an Istrian deeply in love with the land, bought the property not to produce wine but to create a peaceful and beautiful retreat for family weekends and holidays.

“As a boy in Trieste, all my friends spent their holidays at the seaside, while I had to spend my

summers on Mount Quarin,” Cramer recalls. “Over time, however, my love for this place steadily grew, and now I wouldn’t want to be anywhere else.”

For Massimo too, the estate is a *buen retiro*, a place to relax after a week of work in Trieste, where he lives and runs a construction company.

Barbarian invasions, castles, and barons

Mount Quarin bears the marks of a thousand-year history. Its strategic position—ideal for controlling the surrounding area—made it a crossroads for noble families, migrating peoples, and imperial soldiers. The remains of an ancient fortress can still be seen here, where the Patriarch of Aquileia took refuge in the 6th century AD when the fierce Avars devastated Central-Eastern Europe. Quarin maintained its military role as a lookout point until the First World War.

In the 17th century, the hill was home to the Barons del Mestri, from whom the Cramer estate takes its



© Massimo Crivellari



name. Massimo is deeply passionate about history, especially that of “his” Quarin. During restoration works completed about twenty years ago, the original and splendid 17th-century loggia—built by Baron Luca del Mestri in 1651—was rediscovered. Today, the loggia, whose ancient elegance has been preserved, is the space where Massimo welcomes his guests and from which one can enjoy a truly breathtaking panorama—ideally with a good glass of wine in hand.

Vineyards and olive trees

The Cramers were not the first to make wine on Quarin. Once again, we must look back in history: it was Baron Luca del Mestri who, in 1636, built the Church of the Blessed Virgin of Succor and a rectory for Dominican friars, to whom he also donated a vineyard.

Further down the southern slope lie Massimo’s vineyards, including one particularly ancient plot planted in 1936.



“At that time, vines were still grown together with fruit trees,” Cramer explains. “Today this is no longer done.”

A few decades ago, the family also decided to focus on olive oil production, planting their first olive trees. “I was among the first in the area to invest in oil,” Massimo adds.

The olives, harvested strictly by hand, are processed at the mill in Cividale into a high-quality extra virgin olive oil, with a bold flavor ideal for pairing with fresh Adriatic fish and various meat dishes.

Small production, great quality

The Baroni del Mestri vineyards are located on the southern slope of Mount Quarin, in what has traditionally been considered the ideal exposure for grape growing. However, climate change is already making its effects felt, and this situation may change in the coming years.

“Seasons are now unpredictable,” explains Massimo. “I wonder whether the southern slope, long considered the best, might not remain so in the future. For this reason, I have also leased a vineyard on the northern slope for ten years, and we’ll see what comes of it. Last year, the grapes from the two areas showed very different parameters.”

Cramer has also leased additional vineyards on Quarin to increase production, which currently stands at around 7,000–8,000 bottles per year. With the collaboration of young winemaker Marin Petrovic, Baroni del Mestri produces single-varietal wines from native grapes such as Friulano (formerly Tocai Friulano), Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, and Refosco dal Peduncolo Rosso, as well as Merlot. They also produce the white and red Collio blends “Barone Schoenberg,” named in honor of the Habsburgs, who nicknamed Quarin “schöner Berg” (“beautiful mountain”) in German.

The range is completed by a vintage Ribolla Gialla and “Theresia,” a Brut rosé made from a blend of Refosco dal Peduncolo Rosso and Malvasia Istriana, produced using the long Charmat method in autoclave.

The winery was completely renovated last year: old tanks were replaced with new vessels equipped with electrovalves for temperature control. Beneath the ancient loggia lies the barrel cellar, where red wines age for up to thirty months to reach their full expression.

Michele Rossi



VIE D'ALT

Vignaioli in Prepotto dal 1915

www.viedalt.it

C'È TUTTO UN MONDO DI STRADE, VINI, SAPORI



A te, che vedi nel paesaggio la tua tavola imbandita preferita:
mettiti in viaggio verso i migliori prodotti della regione,
i piatti della tradizione, l'esperienza dei produttori del territorio,
la sorpresa di ingredienti unici, belli e buoni,
sulla Strada del Vino e dei Sapori.

**Inquadra il QR-CODE e scarica la nuova guida digitale
per scoprire tutto un mondo di strade, vini e sapori,
in Friuli Venezia Giulia**

**IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA**


www.turismofvg.it