



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

Dipartimento di Agronomia, Alimenti,
Risorse naturali, Animali e Ambiente

Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche

IL FUTURO DELLA TRADIZIONE: LA NUOVA SFIDA DEL COLLIO DOC “VINO DA UVE AUTOCTONE”

Relatore:
Prof. Giovanna Lomolino

Laureando:
Luca Pozzobon

Matricola n. 1202007

ANNO ACCADEMICO 2023/2024

Desidero ringraziare enormemente i miei genitori che mi hanno permesso di conseguire questo prezioso titolo. Il loro sostegno non mi è mai mancato in questi anni, anche nei momenti più critici e di questo gliene sarò eternamente grato.

Ringrazio i miei fratelli maggiori, sempre pronti, seppur distanti a incoraggiarmi e a gioire con me per i miei successi.

Ringrazio i miei familiari per il loro costante supporto e interessamento per i miei studi.

Un ringraziamento speciale per Elena, da tanti anni la persona al mio fianco con cui condivido gioie e dolori che, più di chiunque altro, ha saputo sostenermi e incoraggiarmi a conseguire i miei obiettivi.

Esprimo un'enorme gratitudine per i miei compagni di studi Angelo, Davide, Mirco e Lorenzo, sempre disponibili ad aiutarmi per superare i numerosi ostacoli occorsi in questi anni.

Ringrazio gli amici e colleghi con i quali ho condiviso tanti calici di buon vino, il frequente confronto con loro mi ha arricchito e stimolato la mia curiosità.

Infine, un ringraziamento ai produttori del Collio dai quali ho acquisito utili conoscenze riguardo la loro magnifica terra e i loro prestigiosi vini.

Ringrazio, in particolare, Kristian e Veronika Keber, Andrea Drius e Fabijan Muzic per avermi accolto presso le loro cantine e aver condiviso con me i segreti del loro prezioso lavoro.

INDICE

1. INTRODUZIONE	3
2. FRIULI-VENEZIA GIULIA	5
2.1 INFORMAZIONI GENERALI.....	5
2.2 CENNI STORICI	6
2.3 I NUMERI DEL SETTORE VITIVINICOLO REGIONALE	8
2.4 ZONE VITICOLE E VINI PRODOTTI.....	9
3. LA ZONA VITIVINICOLA DEL COLLIO	11
3.1 INFORMAZIONI GENERALI.....	11
3.2 AMBITO CLIMATICO	12
3.3 AMBITO PEDOLOGICO.....	13
3.4 VINI PRODOTTI.....	14
3.5 DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA D.O.C. DEI VINI "COLLIO GORIZIANO" O "COLLIO"	15
3.6 VITIGNI AUTOCTONI.....	16
3.7 LA BOTTIGLIA DEL CONSORZIO DOC COLLIO	20
4. IL COLLIO BIANCO	21
4.1 IL COLLIO BIANCO NELLA STORIA	21
5. IL PROGETTO “VINO DA UVE AUTOCTONE”	24
5.1 LA STORIA	24
5.2 REGOLE PRODUTTIVE	25
5.3 I PROTAGONISTI E I LORO VINI, CON ANALISI SENSORIALE .	28
5.7 PROSPETTIVE FUTURE DEL PROGETTO	52
6. CONSIDERAZIONI SULL’UTILIZZO DELL’UVAGGIO	54
6.1 L’UVAGGIO IN VIGNETO.....	54
6.2 IL BLEND VARIETALE COME VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO	55

7. CONCLUSIONI.....	58
8. BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA.....	59

1. INTRODUZIONE

Per la realizzazione dell'elaborato finale, ho deciso di approfondire una particolare tipologia di vino. Nel corso degli anni di avvicinamento, studio e lavoro nel mondo del vino, ho apprezzato la varietà di temi che una singola bottiglia di vino unisce in sé: il territorio di produzione, i vigneti, il meticoloso lavoro dei produttori e le loro storie familiari, le emozioni suscitate al momento dell'assaggio e il confronto durante l'analisi sensoriale e, non per ultima importanza, il fascino della confezione della bottiglia.

Da appassionato di eventi legati al vino, ho avuto l'occasione di partecipare a numerose fiere e banchi di assaggio in tutto il territorio nazionale, trovando in esse una vantaggiosa opportunità per assaggiare nuovi prodotti e conoscere i produttori e le loro storie di vita e di cantina. Nel corso di una di queste rassegne, sono venuto a conoscenza del progetto di alcuni giovani viticoltori e produttori della zona del Collio, in Friuli-Venezia Giulia, che avevano l'obiettivo di differenziare il proprio vino rimarcando il legame con il territorio e con le locali tradizioni.

L'intento di questa indagine è la presentazione del progetto "Vino da uve autoctone", menzionandone i principali protagonisti e illustrandone il contesto di creazione e i futuri propositi.

Il progetto riguarda la creazione di un'etichetta condivisa tra i produttori in cui viene messa in evidenza la dicitura "Vino da uve autoctone", riferita alla tipologia di vino bianco Collio DOC ottenuto dall'assemblaggio delle sole varietà autoctone della zona, ovvero Tocai friulano, Ribolla gialla e Malvasia istriana. Incuriosito dall'etichetta dei vini e dalla loro chiara qualità, nel corso dei mesi ho approfondito la tematica di questo progetto frequentando e intervistando i produttori stessi presso le loro cantine, cercando di cogliere quali fossero le motivazioni che li hanno spinti alla creazione di questo audace progetto. Grazie alla loro disponibilità e cortesia, ho potuto constatare come i loro principi e interessi primari che li hanno portati a collaborare siano il legame con il territorio e la volontà di considerare e proteggere le tradizioni locali.

La prima parte di questo elaborato mira a presentare il contesto vitivinicolo in cui nasce il progetto in oggetto, ovvero la regione Friuli-Venezia Giulia, preziosa terra vocata alla produzione di vini di pregio.

In particolare, viene presentata l'area del Collio, la zona più prestigiosa in cui vengono prodotti tra i migliori vini bianchi d'Italia, analizzando alcuni punti del disciplinare di produzione dei vini DOC Collio; quindi, una breve panoramica del territorio, del clima e della composizione del suolo, fattori incisivi per l'ottenimento di uve di qualità. Segue una presentazione delle tre varietà autoctone friulane: Tocai friulano, Ribolla gialla e Malvasia istriana, protagoniste degli assemblaggi per ottenere il Collio bianco DOC.

Parte centrale del lavoro è dedicata alla presentazione del progetto "Vino da uve autoctone", di cui vengono illustrate la storia, le regole produttive, i protagonisti con i loro vini, compresa una breve analisi sensoriale e i prospetti futuri; termina con una breve analisi del posizionamento commerciale dei vini protagonisti.

Nella parte finale, vengono condivise alcune riflessioni riguardo l'utilizzo delle varietà autoctone e l'utilizzo dell'uvaggio¹ per affrontare le sfide dell'enologia.

Il progetto per la realizzazione dell'etichetta per il vino Collio DOC "Vino da uve autoctone" nasce con l'intento di evidenziare l'importanza del patrimonio delle varietà autoctone per la produzione di grandi vini bianchi friulani, all'interno di una zona produttiva della DOC Collio, il cui disciplinare di produzione permette la realizzazione della tipologia "Collio DOC o Collio bianco DOC" con l'impiego di altre varietà bianche, di origine internazionale e con un legame con il territorio decisamente inferiore.

Una buona parte delle informazioni riportate in questo lavoro sono state raccolte personalmente durante visite in cantina e in vigneto con i produttori, aggiunte a dialoghi con enologi e sommelier professionisti durante fiere e degustazioni.

La mia volontà, tramite questo elaborato, è contribuire alla valorizzazione di un autentico progetto enologico che, tramite il solido legame con il territorio e la valorizzazione delle tradizioni, propone ai consumatori di tutto il mondo una versione contemporanea del vino della tradizione del Collio.

¹ Uvaggio: pratica enologica che consiste nel mescolare uve da vino di diversa varietà, pronte per la vinificazione, al fine di produrre un unico vino (vocabolario Treccani).

2. FRIULI-VENEZIA GIULIA

2.1 INFORMAZIONI GENERALI

Il Friuli-Venezia Giulia è una delle regioni vitivinicole più rilevanti d'Italia per la diversità delle zone viticole, l'eterogeneità di suoli e microclimi, ampiezza delle basi ampelografiche in cui vitigni autoctoni e varietà internazionali convivono senza sovrastarsi, donando ai territori friulani una naturale vocazione alla viticoltura e alla produzione di vini d'eccellenza.

La regione è delimitata a nord con l'Austria dalla presenza delle catene montuose delle Alpi Carniche e Alpi Giulie, a ovest con il Veneto, a est con la Slovenia ed è bagnata a sud dal Mare Adriatico. Pertanto, si possono trovare diversi scenari geologici: le catene montuose a nord, la zona collinare nell'arco prealpino centrale e la pianura verso il mare. La diversità di questi territori genera, poi, la distinzione di suoli e microclimi differenti, i quali contribuiscono alla zonazione viticola di tutta la regione.

In questa piccola regione nell'estremo Nord-Est della penisola, attraversata verticalmente dai fiumi Piave, Isonzo e Tagliamento, le zone più vocate alla coltivazione della vite e all'ottenimento di vini di qualità sono concentrate nella parte orientale, dove si trovano prima le ampie e levigate colline del Collio e dei Colli Orientali, e nell'estremo oriente, l'altopiano roccioso del Carso con i suoi terreni calcarei.

La straordinaria ricchezza e diversità dei territori si rispecchia anche nel clima: nella regione si trovano, in un breve raggio, condizioni mediterranee, continentali, di transizione e alpine, influenzate principalmente dal sistema alpino a nord e dal Mare Adriatico a sud (Arpa.fvg, 2023).

I vitigni a bacca bianca più coltivati sono Tocai friulano, Ribolla gialla, Malvasia istriana, Verduzzo friulano, Picolit e Vitovska tra gli autoctoni, Chardonnay, Pinot Grigio, Glera, Pinot Bianco, Sauvignon e Riesling renano tra gli internazionali.

Per quanto riguarda i vitigni a bacca nera, si trovano Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino, Terrano, Refosco, Pignolo tra gli autoctoni, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot nero tra gli internazionali.

Come si può notare, è presente una base ampelografia molto ampia e varia con la quale i produttori riescono a realizzare molteplici tipologie di vino.

Il Friuli-Venezia Giulia gode del globale riconoscimento come portabandiera della produzione di vini bianchi di qualità, un'immagine identitaria sicuramente appropriata, che è stata in parte offuscata dalla perdita dello storico nome Tocai e dal facile successo commerciale del Pinot Grigio di pianura, che continua accanto allo slancio delle più economiche versioni del vino Prosecco.

2.2 CENNI STORICI

Nel corso della storia, il Friuli-Venezia Giulia è stata una regione di transito, di commercio, di guerre e di scambi di lingue, culture e tradizioni diverse fra loro.

La viticoltura e l'enologia della regione hanno avuto fin dall'antichità splendore e rinomanza (Fabbro C. 2005).

L'avvento della vite nel Friuli-Venezia Giulia risale a molti secoli prima della nascita di Cristo, a opera di alcuni popoli greci, i quali portarono la vite in queste zone grazie ai loro commerci nel Mare Mediterraneo. Successivamente, la fioritura della viticoltura avvenne sotto il dominio dei Romani, i quali trasformarono la cittadina di Aquileia in un importante emporio vitivinicolo, oltre alla fondazione dell'antica *Forum Julii*² da parte di Giulio Cesare. Nell'epoca del dominio della Repubblica della Serenissima, arrivarono dalla Grecia diverse varietà di vite e il vino friulano veniva usato come merce di scambio in tutta Europa. Nei secoli successivi l'importanza del vino friulano aumentò costantemente, passando da bene economico a bene di consumo, presente su diversi banchetti reali. Nel XVIII secolo avvenne la presa di coscienza dell'importanza del vino per il Friuli: si migliorò la coltivazione dell'uva per ottenere vini di maggior qualità e aumentò l'interesse per le caratteristiche organolettiche dei vini. La viticoltura friulana beneficiò di prosperità fino alla comparsa, a metà del XIX secolo, delle prime malattie della vite, provenienti dall'America; prima comparse l'oidio e successivamente la peronospora, nel 1888 fece la sua comparsa la fillossera, la quale si diffuse

² Forum Julii: l'attuale cittadina di Cividale del Friuli, da cui prese il nome la regione

rapidamente e causò la scomparsa di numerose varietà. Da qui, nel 1891 si tenne a Gorizia il IV Congresso Enologico Austriaco, durante il quale si trattò la necessità di ricostruire e tutelare la viticoltura friulana. Si decise di attuare l'innesto delle varietà europee su piede americano, resistente alle malattie, per permettere la produzione di vini di qualità (Fabbro C. 2005).

Agli inizi del XX secolo il settore vitivinicolo del Friuli ottenne un chiaro miglioramento: la diminuzione della produzione a causa delle malattie fu compensata dall'aumento della superficie vitata, dalla diffusione di nuove varietà e dallo sviluppo del settore vivaistico per la produzione di barbatelle.

Un'indelebile influenza ai popoli, ai territori e alla viticoltura è da attribuire allo scatenarsi dei conflitti mondiali, che portarono devastazioni tra i vigneti e alla modifica dei confini di stato, miscelando culture italiane, slovene, serbe e croate.

Dalla seconda metà del Novecento, la viticoltura friulana riprese la strada verso gli apici qualitativi di cui godeva: dal secondo Dopoguerra in poi, con la creazione dei Consorzi di Tutela, dei Disciplinari di Produzione e il riconoscimento delle Denominazioni d'Origine l'enologia del Friuli-Venezia Giulia ha potuto perfezionare le proprie produzioni di alta qualità.

2.3 I NUMERI DEL SETTORE VITIVINICOLO REGIONALE

La vite da vino è una delle colture più rilevanti nel panorama agricolo regionale, infatti, è la terza coltivazione per estensione dopo soia e mais e la prima per valore economico (Ersa.fvg, 2023).

Nel 2022, le superfici destinate a vigneti (comprese quelle con impianti non ancora in produzione) sono risultate pari a 28 498 ha, con un importante aumento costante nell'ultimo decennio. I vigneti a conduzione biologica risultano, nel 2021, pari a 1.991 ha, il 7,4% del totale, registrando un incremento notevole nell'ultimo decennio, +415,8% rispetto al 2011.

Il Friuli-Venezia Giulia nel 2022 ha inciso per il 4,3% sul totale delle superfici vitate italiane (669 773 ha), posizionandosi all'ottava posizione per estensione. Analizzando il rapporto tra vigneti e SAU (Superficie Agricola Utilizzata), il Friuli-Venezia Giulia ha investito l'11,9% delle proprie superfici in vigneti, valore secondo solo al Veneto (Ersa.fvg, 2023).

La varietà di uve più diffusa nella regione è il Pinot grigio, con circa 7 800 ha di vigneti, seguito dalla varietà Glera con circa 6.700 ha. La varietà a bacca rossa più diffusa è il Merlot, con poco più di 2.000 ha vitati. Per quanto riguarda le varietà autoctone a bacca bianca, la Ribolla gialla è diffusa con circa 1 700 ha di vigneti, il Tocai friulano con circa 1.600 ha e la Malvasia istriana con circa 400 ha.

Nel 2022, la produzione di vino stimata era di 2,1 milioni di hL per un valore generato stimato pari a 200 milioni di euro (elaborazione di ERSA, 2023, su dati AGEA e ISTAT).

2.4 ZONE VITICOLE E VINI PRODOTTI



Figura 1. Le zone viticole del Friuli-Venezia Giulia. Immagine tratta da Atlante del Vino italiano, Libreria Geografica, 2019

La regione Friuli-Venezia Giulia vanta 4 zone a D.O.C.G.³ e 12 zone a D.O.C.⁴.

La Lison D.O.C.G. è nata nel 2010 ed è condivisa con il Veneto tra le province di Treviso, Venezia e Pordenone. Tutela la produzione di vini bianchi, fermi e secchi ottenuti da uve 100% Tocai Friulano.

La Colli Orientali del Friuli Picolit D.O.C.G è nata nel 2006 e si sviluppa tra i comuni di Prepotto e Cividale del Friuli, in provincia di Udine. Tutela la produzione del vino bianco, passito e dolce ottenuto da uve 100% Picolit, perla enologica italiana per quanto riguarda la categoria dei vini dolci passiti.

³ D.O.C.G. Denominazione di Origine Controllata e Garantita

⁴ D.O.C. Denominazione di Origine Controllata

Un'altra zona vocata alla produzione di passiti è quella appartenente alla Ramandolo D.O.C.G. nel comune di Nimis in provincia di Udine. Creata nel 2001 tutela i vini bianchi, dolci passiti ottenuti da uve 100% Ramandolo.

La Rosazzo D.O.C.G. è nata nel 2011 e tutela i vini bianchi, fermi e secchi ottenuti da un blend di uve bianche con almeno il 50% di Tocai friulano, prodotti in diversi comuni in provincia di Udine.

La regione condivide con il Veneto anche la Prosecco D.O.C e delle Venezie D.O.C., le quali tutelano i vini prodotti in tutto il territorio regionale.

Da est verso ovest si trovano, poi, le rimanenti Denominazioni d'origine: Lison Pramaggiore D.O.C., Friuli Grave D.O.C., Friuli Latisana D.O.C., Friuli Annia D.O.C., Friuli Aquileia D.O.C., Friuli Isonzo D.O.C., Friuli Colli orientali D.O.C., Collio D.O.C e la più estrema Carso D.O.C.

In tutta la regione, i vini possono essere tutelati dalla più generica Friuli D.O.C.

La presenza così numerosa di diverse Denominazioni d'origine è da attribuire alla diversità dei numerosi suoli e microclimi presenti in tutta la regione, in cui le varietà autoctone e internazionali esprimono vertici qualitativi elevati le quali, sapientemente lavorate dai produttori, permettono la produzione di numerose eccellenze.

Il Friuli-Venezia Giulia è riconosciuto principalmente per la produzione di vini bianchi di qualità. Non sono certamente disdegnati i grandi vini rossi dotati di finezza ed eleganza; molto diffusa è la produzione di vini frizzanti e spumanti prodotti con il metodo Charmat, in gran parte ottenuti da uve Glera e Ribolla gialla. È pressoché limitata la produzione di vini rosati; al contrario, è tradizionale la produzione di vini dolci ottenuti da uve appassite o bottrizzate (Quattrocalici.it, 2023).

3. LA ZONA VITIVINICOLA DEL COLLIO

3.1 INFORMAZIONI GENERALI

La zona di produzione della DOC Collio riguarda la provincia di Gorizia e comprende il territorio dei comuni di Capriva del Friuli, Cormons, Dolegna del Collio, Farra d'Isonzo, Gorizia, Mossa, San Floriano del Collio e San Lorenzo Isontino. L'area interessata è la fascia collinare tra il fiume Isonzo a est e il torrente Iudrio a ovest, a sud è delimitata dalla pianura friulana e a nord dalla frazione di Mernico. Gran parte della denominazione confina a nordest e a est con la Slovenia, con cui condivide territori, storie e varietà coltivate. L'area viticola slovena è chiamata “*Brda*”, ovvero “collina” in sloveno. Cormons, cittadina situata ai piedi del monte Quarin, è il paese più celebre e identificativo per i vini del Collio.



Figura 2 areale del Collio. Immagine tratta da www.venica.it/collio

Il Collio è una terra di confini che si spostano e si alternano, un crocevia di popoli, di storie, di culture e di lingue.

La DOC Collio è riconosciuta come una delle zone vitivinicole più rinomate d'Italia per la produzione di vini bianchi, sia monovarietali che blend⁵ di uve bianche.

Si tratta di un'area in cui sono presenti circa 1.500 ha di vigneto a denominazione di origine controllata dal 1968, di cui la maggioranza posizionati su terreni collinari che hanno un'altitudine tra i 60 e i 270 metri sul livello del mare (Disciplinare DOC Collio, 2011).



Figura 3. Alcuni vigneti di Cormòns

Foto di Luca Pozzobon



Figura 4. Una delle "Finestre sul Collio-Brda"

3.2 AMBITO CLIMATICO

L'areale del Collio è caratterizzato da una situazione climatica favorevole alla viticoltura. Il clima è principalmente influenzato dalla presenza, a nord, della catena montuosa delle Prealpi Giulie, le quali costituiscono un naturale ed efficace riparo dai venti freddi provenienti da settentrione; la vicinanza della costa adriatica favorisce la persistenza di un microclima mite e temperato. Il clima si caratterizza per la presenza di estati calde, ma non afose, e di inverni freddi e mediamente piovosi; generalmente, si hanno buone escursioni termiche fra il giorno e la notte, ideali per la maturazione aromatica delle uve (Disciplinare DOC Collio, 2011).

⁵ Blend: miscela, unione di più vini diversi

3.3 AMBITO PEDOLOGICO

Il nome stesso “Collio” è evocativo perché richiama l’idea un territorio estremamente collinare; infatti, quando in Friuli-Venezia Giulia si fa riferimento alla parola “*ronc, roncat, ronco*” si richiamano le colline terrazzate il cui terreno, spesso molto impermeabile con il conseguente scorrimento superficiale delle acque piovane e quindi di facile erosione, è stato liberato dalla vegetazione naturale e successivamente lavorato per renderlo adatto alla coltivazione della vite evitando il consumo dei colli. L’areale del Collio ne è un chiaro esempio.

La composizione dei terreni è certamente uno dei fattori più incisivi associato alla viticoltura nell’area di confine tra Friuli-Venezia Giulia, Slovenia e Istria.

Circa 65 milioni di anni fa, le colline del Collio si trovavano sotto il livello del mare; con il sollevamento dei fondali del Mar Adriatico, le marne e le arenarie di origine eocenica⁶ diedero origine a un suolo stratificato (marcosara.com, 2024). Questo suolo formato dall’alternanza di strati di spessore variabile viene definito “*flysch di Cormòns*”, più comunemente chiamato *Ponca* in lingua friulana.



Figura 5. La Ponca del Collio. Immagine tratta da marcosara.com

La marna, formata da argille calcaree, è di consistenza tenera e ha la caratteristica di assorbire facilmente l’acqua e trattenerla nel suolo, come una spugna. L’arenaria, formata da sabbie calcificate, di consistenza più dura, ha la caratteristica di essere impermeabile.

⁶ Origine eocenica: risalente all’epoca geologica dell’Eocene, tra 58 e 30 milioni di anni fa (Vocabolario Treccani)

La natura di queste rocce e la stratificazione del suolo influenzano direttamente la fisiologia della vite, in quanto regolano la gestione idrica della pianta. L'acqua piovana circola lungo lo strato duro di arenaria scendendo in profondità attraverso la stratificazione presente. La funzione di spugna della marna viene in soccorso della pianta nei momenti di stress idrico, rilasciando l'acqua trattenuta preziosa per lo sviluppo vegetativo della vite (Petronilli B. 2020). La presenza di queste rocce nel terreno risulta utile anche per l'ottenimento di uve di maggior qualità: le radici della pianta tendono a cercare l'acqua e i nutrienti in profondità ma, la presenza della roccia stratificata di marne e arenarie induce degli stress fisiologici che limitano la vigoria della vite stessa, garantendo così una bassa produzione e una maturazione delle uve di qualità migliore (marcosara.com, 2024).

3.4 VINI PRODOTTI

La Denominazione ospita oltre 270 aziende tra viticoltori e imbottiglieri; i numeri degli ultimi anni raccontano di oltre 54 000 hL prodotti, con al primo posto il più diffuso Pinot grigio, con una media di oltre 13 000 hL, seguito dal Sauvignon, dal Friulano e Ribolla gialla con circa 8 000 hL prodotti.

Per quanto riguarda il vino imbottigliato, si segnalano oltre 7,3 milioni di bottiglie immesse sul mercato nel 2023 (dati Consorzio Vini Collio).

Il Collio è riconosciuto per la produzione di grandi vini bianchi, ottenuti da un'equilibrata presenza alternata di vitigni autoctoni, come il Tocai friulano, la Ribolla gialla e la Malvasia istriana, e vitigni alloctoni come lo Chardonnay, il Pinot bianco, il Sauvignon e il Pinot grigio. Gran parte dei vini monovarietali vengono realizzati per esprimere al meglio le caratteristiche varietali delle uve selezionate, spesso lavorate a piena maturazione e con affinamenti brevi in contenitori d'acciaio o cemento, in modo tale da ottenere vini freschi, profumati, sapidi e con buona alcolicità, rispecchiando le sfide di ogni annata. Diversamente, altri vini bianchi monovarietali vengono realizzati per mezzo di affinamenti in botti di legno, ricordando la tendenza, di anni passati, di produrre vini più morbidi e rotondi.

Terra di bianchi in cui coesistono, seppur in quantità decisamente inferiore, anche varietà internazionali a bacca rossa come il Merlot, il Cabernet Franc e il Cabernet Sauvignon, da cui si producono vini di altrettanta qualità riconosciuta.

Indiscutibilmente, il vino simbolo di questo territorio è il Collio bianco DOC, ottenuto dalla sapiente unione delle varietà autoctone, che esprime al meglio l'idea di ogni produttore e le peculiarità del territorio e delle tradizioni del Collio.

Il caleidoscopio dei vini del Collio dona vini molto eleganti e profumati, dotati di una buona struttura. L'identità, però, di questi vini è la sapidità persistente, caratteristica derivante dalla composizione dei suoli ricchi di *Ponca* di tutta l'area. L'acidità è presente, ben bilanciata dalle parti più morbide dovute alla componente alcolica ben integrata. Queste caratteristiche permettono ai vini del Collio di essere apprezzati anche a distanza di cinque o più anni dalla vendemmia.

3.5 DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA D.O.C. DEI VINI "COLLIO GORIZIANO" O "COLLIO"



Figura 6. Logo ufficiale del Consorzio DOC Collio. Immagine tratta da www.collio.it

La nascita del Consorzio Tutela Vini Collio risale al 31 maggio 1964, data in cui venne firmato l'atto notarile di costituzione della sua fondazione con il Conte Sigismondo Douglas Attems di Petzenstein come Presidente (Fabbro C. 2002).

Con l'approvazione del Decreto del Presidente della Repubblica del 24 maggio 1968, venne riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata sulla base di un severo disciplinare di produzione delle uve e dei relativi vini.

“I vini del Collio sono prodotti in maniera artigianale, tramite una sapiente gestione delle componenti ambientali (clima e terreno) unite alle componenti umane, quali tradizioni e abilità tecnico-produttive. Questi rappresentano l'altra metà del successo per il conseguimento di qualsiasi prodotto di qualità, e il saperli giustamente combinare con l'ambiente pedo-climatico porta all'ottenimento di prodotti d'eccellenza come lo sono quelli vinicoli del Collio”. (Disciplinare DOC Collio, 2011).

La DOC Collio annovera diciannove tipologie di vini di cui tredici bianchi e sei rossi, i quali rappresentano un mix tra consolidata tradizione e visione di modernità della viticoltura e dell'enologia.

L'articolo 2.3 del disciplinare di produzione della DOC Collio fornisce le indicazioni precise per la realizzazione dei vini Collio Bianco DOC: "La DOC Collio Goriziano" o "Collio", con la specificazione bianco [...], è riservata ai vini bianchi [...], ottenuti da uve provenienti dai vigneti composti, in ambito aziendale, da una o più varietà del corrispondente colore tra i vitigni di cui al primo comma, fatta eccezione per i vitigni aromatici Muller Thurgau e Traminer aromatico, i quali non possono superare il 15% del totale" (Disciplinare DOC Collio, 2011).

Ciò permette, per la realizzazione della tipologia Collio Bianco DOC, l'utilizzo dei vitigni a bacca bianca Chardonnay, Malvasia istriana, Picolit, Pinot Bianco, Pinot grigio, Ribolla gialla, Riesling italico, Riesling renano, Tocai friulano, Sauvignon, Müller Thurgau e Traminer aromatico (quest'ultimi massimo per il 15%).

Proprio questa ricchezza di possibilità concesse e le conseguenti infinite interpretazioni possibili da parte dei produttori, rende difficile l'identificazione di un'identità territoriale.

Infatti, quest'ampia tavolozza di varietà da cui attingere ha portato alla creazione di innumerevoli etichette che costituiscono, forse in maniera eccessiva, la gamma produttiva del Collio bianco DOC. Di fronte a questa disponibilità di versioni diverse, il consumatore potrebbe trovarsi disorientato nel momento dell'assaggio di diverse versioni di Collio bianco DOC, probabilmente non riconoscendo una continuità trasversale delle caratteristiche sensoriali.

Proprio da questa situazione di ambiguità è nata la necessità, di alcuni produttori, di distinguere la propria versione di Collio bianco DOC da uve autoctone da quella generica.

3.6 VITIGNI AUTOCTONI

Protagonisti non solo del Collio, ma anche di altre zone viticole friulane e della vicina Slovenia, sono i tre vitigni autoctoni: Tocai friulano, Ribolla gialla e Malvasia istriana.

Il vitigno “Tocai” dà origine a vini chiamati “Friulano” in Friuli-Venezia Giulia e “Tai” in Veneto. La Comunità Europea ha vietato l'utilizzo della dicitura “Tocai” per il vino ottenuto da uve Tocai friulano a partire dal marzo del 2007, in quanto giudicato troppo simile all’omologo ungherese “Tokaji” (Ersa.fvg, 2024). A partire da quella data, il vino prodotto in Friuli-Venezia Giulia con uve Tocai friulano viene commercializzato con il termine “Friulano”.

Come vitigno corrisponde al *Sauvignonasse* francese, invece non ha nulla in comune con il *Furmint* che in Ungheria dà origine al vino *Tokaji*, un vino dolce ottenuto da uve attaccate da muffa nobile.

Il Tocai friulano è un vitigno vigoroso che predilige climi miti e terreni di media collina, ben esposti e con un’importante componente di sassi e argilla nel terreno per limitarne la vigoria. Si adatta alle diverse forme di allevamento più o meno espanse preferendo potature lunghe. Ha un’epoca di germogliamento tardiva e un’epoca di maturazione nella media (Vivai Rauscedo, 2024).

È una varietà che permette di produrre vini bianchi dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, con profumi delicato e caratteristici; in bocca i vini sono secchi e mediamente acidi, con una buona struttura e una moderata componente alcolica che dona morbidezza. Spicca una distintiva nota di mandorla amara, accompagnata da note minerali e sapide.

Nell’area della DOC Collio, il Tocai friulano rappresenta il 15% della produzione totale (Consorzio Vini Collio, 2024).

Insieme alla Ribolla gialla, è la varietà da sempre presente nell’uvaggio bianco del Collio, inizialmente presente in quantità minore; successivamente, dopo la Grande Guerra, fu dato maggior spazio alla Malvasia istriana e al Tocai friulano. A oggi, nella maggior parte dei vini Collio bianco DOC, la percentuale di uve Tocai friulano è prevalente alle altre, donando la classica nota di mandorla; negli assemblaggi dei Collio DOC “Vino da uve autoctone” la percentuale di questa varietà deve essere sempre in maggioranza.

La Ribolla gialla è la varietà autoctona di cui si hanno più testimonianze storiche della sua diffusione nel territorio friulano. Un antenato della Ribolla gialla potrebbe

essere l'uva Avola, importata dai Romani durante il loro dominio nell'attuale Friuli-Venezia Giulia. I primi documenti in cui viene citata la presenza della varietà Ribolla gialla nel territorio friulano risalgono al 1299 (Fabbro C. 2002).

Attualmente, le zone più vocate alla coltivazione di questo vitigno sono le colline friulane tra DOC Collio e DOC Friuli Colli Orientali in cui vengono realizzate vinificazioni in bianco delle uve Ribolla gialla per ottenere vini monovarietali o assemblaggi con altre uve a bacca bianca; nella parte del Collio sloveno (*Goriška Brda*), in cui il vitigno è più coltivato con circa 500 ha vitati contro i circa 80 ha nella parte italiana (Muzic F. 2016), è più diffusa la tradizione di produrre vini effettuando una macerazione fermentativa del mosto a contatto con le bucce di uve Ribolla gialla a piena maturazione, in modo tale da sfruttare il potenziale aromatico e ottenere vini dal colore giallo ambrato tendente all'arancio (*Orangewines*).

Il vitigno Ribolla gialla presenta un vigore medio-elevato, con un germogliamento tardivo, il quale permette alla pianta di sfuggire dalle brinate primaverili. Predilige la coltivazione in terreni collinari, con terreni poveri, come marne silicee o calcari. Presenta una discreta resistenza all'oidio e alla peronospora, mentre nelle annate più piovose o in terreni eccessivamente fertili, soffre di marciumi e attacchi da parte della botrite. I grappoli di Ribolla gialla sono di piccole dimensioni e mediamente compatti, la buccia dell'acino è di color giallo dorato, piuttosto spessa e pruinosa (Muzic F. 2016).

Un punto di forza di questo vitigno è la sua attitudine ad essere vinificato in differenti stili: la più diffusa e tradizionale vinificazione in bianco, oppure con l'antico metodo della macerazione prolungata sulle bucce. È diffusa la produzione di spumanti metodo Charmat e qualche raro caso di spumantizzazione con il metodo classico e di vinificazioni di uve passite.

Con la tradizionale vinificazione in bianco si ottengono dei vini dal colore giallo paglierino scarico, secchi, freschi, eleganti e piacevoli, con note di fiori bianchi e agrumi; in bocca risultano freschi, equilibrati e morbidi.

Nell'area della DOC Collio, la Ribolla gialla rappresenta il 10% della produzione totale (Consorzio Vini Collio, 2024).

La Malvasia istriana è un vitigno appartenente alla vasta famiglia delle Malvasie, le cui origini sono da attribuire alla cittadina di *Monembasia*, nella regione greca del Peloponneso. Pare che le prime diffusioni di questo vitigno siano da attribuire ai tempi della Repubblica della Serenissima nel XIII secolo d.C. quando i mercanti veneziani lo diffusero prima a Creta, poi in Italia e in altre parti d'Europa. Le prime tracce di Malvasia in Istria risalgono al 1300 circa, da cui prese il nome e venne diffusa nei territori del Carso triestino e goriziano, fino ad altre zone collinari del Friuli-Venezia Giulia (Pittaro e Plozner, 1982). Attualmente, è coltivata in Veneto, in tutta la regione friulana e nella vicina Brda slovena, ma si esprime a livelli qualitativi maggiori nelle zone del Collio e del Carso.

All'interno della grande famiglia delle 19 tipologie di Malvasia presenti in Italia, elencate nel Catalogo nazionale varietà di vite del Masaf⁷, quella istriana è la versione più interessante, in quanto si ottengono vini bianchi secchi con spiccate doti aromatiche, di finezza e complessità.

È un vitigno dal vigore elevato, che lo rende adatto a forme di allevamento relativamente espanse e potature lunghe; predilige climi ventilati e asciutti, terreni compatti, marnosi e ben esposti, meglio se leggermente calcarei, dove dà origine a vini di più elevata finezza. Un'altra sua caratteristica sono le fasi fenologiche medio-tardive, in particolare il germogliamento è tardivo e l'epoca di maturazione media; è dotato di buona resistenza ai freddi invernali e alle gelate tardive (Vivai Rauscedo, 2024).

È una varietà da cui si ottengono vini bianchi, dal colore giallo paglierino con riflessi dorati; con profumi vegetali freschi e minerali, leggermente aromatici; in bocca i vini sono secchi e con una buona acidità, buona la struttura e la componente alcolica. L'intensità aromatica può aumentare nei vini ottenuti da una macerazione prolungata del mosto con le bucce.

Nell'area della DOC Collio, la Malvasia istriana rappresenta il 3% della produzione totale (Consorzio Vini Collio, 2024).

⁷ Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

3.7 LA BOTTIGLIA DEL CONSORZIO DOC COLLIO

Peculiarità di gran parte dei vini Collio DOC è l'unicità della bottiglia che viene utilizzata, ideata da Edi Keber nel 2009: si tratta di una forma di bottiglia dedicata solamente ai vini, sia bianchi che rossi, certificati DOC Collio, prodotta per essere più sostenibile rispetto a una classica bottiglia di vetro. La bottiglia viene realizzata



con una quantità inferiore di vetro per la produzione, risultando più leggera, con un collo più stretto che permette l'utilizzo di tappi più piccoli e di miglior qualità (edikeber.it, 2024).

Altri elementi peculiari di questa bottiglia, oltre alla forma, sono il marchio "Collio" in rilievo sul vetro sulla parte alta del collo e il logo del consorzio Collio DOC su sfondo giallo stampato sulla parte superiore della capsula.

Questa tipologia di bottiglia è stata rinominata "Collio", per evidenziare il legame tra la forma della bottiglia e il territorio in cui il vino, in essa contenuto, viene prodotto. L'utilizzo di questa specifica bottiglia è una delle regole che i produttori appartenenti al progetto "Vino da uve autoctone" si sono prefissati.

Figura 7. La bottiglia utilizzata dal consorzio Collio DOC. Immagine tratta da profilo Facebook Consorzio Collio

4. IL COLLIO BIANCO

4.1 IL COLLIO BIANCO NELLA STORIA

I primi documenti in cui viene citata la presenza della varietà Ribolla gialla nel territorio friulano risalgono al 1299 (Fabbro C. 2002). Poi, nel '400 comparirono le prime testimonianze della presenza della Malvasia, importata dai veneziani nell'Istria. Due secoli dopo, nel 1692, la contessa Aurora Formentini andò sposa al conte ungherese Adam Batthyany. Il patto dotale, redatto com'era in uso a quei tempi, elenca i beni che la sposa portò alla famiglia del marito; tra questi, figurano anche "300 vitti di toccai" (Fabbro C. 2005).

A fine '800, nel territorio del Collio, vennero introdotte varietà di uve provenienti dalla Francia. Alla Fiera dei Vini a Trieste del 1888 tra gli espositori partecipò la Società Agraria di Gorizia presentando il proprio vino bianco "Colliano" a base di uve Ribolla gialla.

Nella Relazione intorno al IV Congresso enologico austriaco, tenutosi a Gorizia nel 1891, si citano le diverse varietà a bacca bianca presenti nella zona.

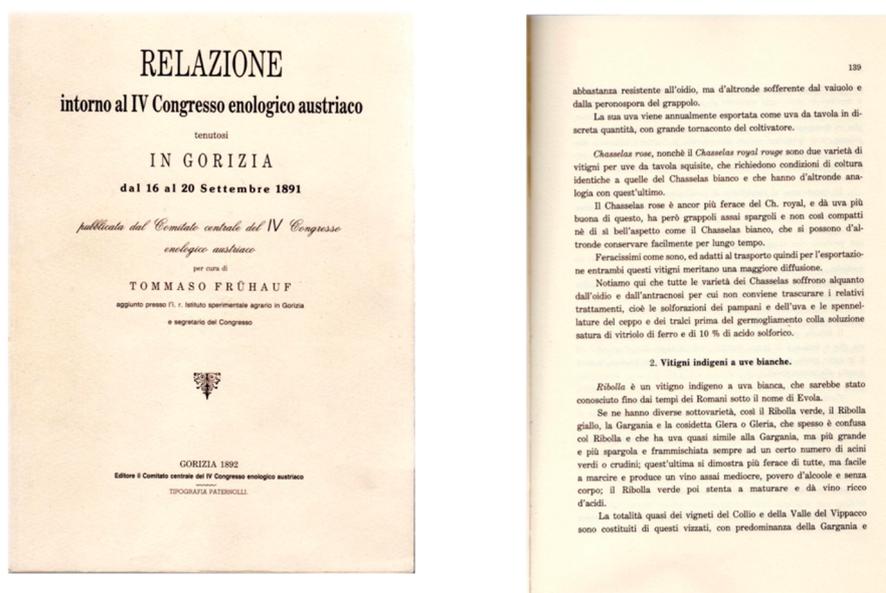


Figura 8. Relazione intorno al IV Congresso enologico austriaco. Immagine di Stefano Cosma

Nel 1933, Ernesto Massi scrive che i «prodotti tipici della vitivinicoltura goriziana, il Friulano, il Colliano ecc. si sono alterati e modificati». Si ribadisce l'importanza

di Ribolla e Picolit, si cita il Tocai (Friulano), la Malvasia e l'introduzione del Sauvignon, del Pinot grigio e di altri vitigni (Cosma S. 2022).

Nel 1963 viene realizzato il primo percorso turistico del Collio, la "Strada del Vino e delle Ciliegie", ideato per valorizzare le migliori cantine e i produttori più virtuosi della zona.



Figura 9. Guida della "Strada del vino e delle ciliegie". Immagine di Stefano Cosma

Nel 1972, l'ERSA pubblica "I vini del Collio", in cui viene presentato anche il Collio bianco DOC:

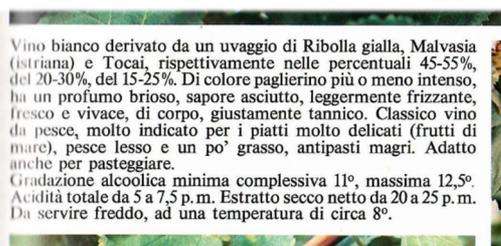


Figura 10. Rivista "I vini del Collio" di ERSA. Immagine di Stefano Cosma

Il Collio bianco è sempre stato il vino identificativo del territorio. Nei secoli passati, quando le modeste cantine producevano il vino, erano solite vinificare le uve vendemmiate tutte insieme. Ai tempi, il vino veniva prodotto principalmente per l'autoconsumo e, solo successivamente, venduto sfuso. Le testimonianze di vari produttori raccontano che i nonni dei propri genitori possedevano piccoli appezzamenti di terra in cui erano piantate varietà di viti diverse, in quanto la

tecnologia vivaistica non era al tempo sviluppata e, alla necessità di sostituire qualche pianta malata, veniva piantata una varietà dello stesso colore, ignorandone le specifiche varietali. Le vecchie vigne erano in gran parte una miscela di Ribolla Gialla con Tocai friulano e Malvasia istriana (Muzic F. 2016).

La varietà più presente era la Ribolla gialla in quanto varietà più storica, affiancata dal Tocai friulano e dalla Malvasia istriana in quantità inferiori. Così, nel tempo, i vigneti vennero sviluppati in modo commisto, permettendo ai produttori di realizzare il vino bianco tipico mescolando le diverse varietà.

Nel primo disciplinare di produzione dei vini Collio bianco DOC del 1968, le percentuali delle varietà bianche previste erano: dal 45% al 55% del totale per la Ribolla gialla, dal 20% al 30% per la Malvasia istriana e dal 15% al 25% per il Tocai friulano.

Queste percentuali sono state cambiate tra il 1989 e 1990, mantenendo le tre varietà autoctone, ma permettendo l'utilizzo di ciascuna tra il 15% e il 55%.

Un'ulteriore modifica è stata apportata qualche anno più tardi, la quale permette tutt'ora di utilizzare, a discrezione e piacimento del produttore, tutte le varietà bianche concesse in percentuali libere (a eccezione delle varietà aromatiche).

Infine, nel 2017, venne presentata la proposta per la realizzazione di una versione di Collio bianco "Gran Selezione" composto solamente dalle varietà autoctone, ipotizzando la presenza di uve Tocai friulano dal 40% al 70% del totale, di uve Ribolla gialla e Malvasia istriana per un massimo del 30% del totale (Cosma S. 2022). Tuttavia, questa modifica al disciplinare di produzione non venne realizzata.

5. IL PROGETTO “VINO DA UVE AUTOCTONE”

5.1 LA STORIA

In seguito alla mancata realizzazione del Collio Bianco “Gran selezione” nel disciplinare di produzione, l’idea di creare il vino identitario per eccellenza del territorio non fu mai abbandonata, al contrario, è rimasta viva nelle menti di alcuni produttori. Lo stimolo della creazione di un’etichetta dedicata al vino bianco autentico è partito da quei produttori che producevano un vino ottenuto dall’assemblaggio delle sole varietà autoctone, fino a quel momento presentato sul mercato con un nome e un’etichetta propria che non faceva pieno riferimento all’utilizzo di tali uve. Tra la fine del 2019 e l’inizio del 2020, i produttori Kristian Keber della cantina Edi Keber e Andrea Drius della cantina Terre del Faet, si confrontavano in merito all’aggiunta nella retro-etichetta dei loro vini Collio bianco DOC della scritta “vino del territorio”, per differenziarli dalle altre versioni di Collio bianco DOC di altri produttori e per rimarcare l’utilizzo delle varietà tipiche del territorio per la creazione dei propri blend.



Figura 11. I fondatori del progetto "Vino da uve autoctone". Foto di Fabrice Gallina

Il confronto è stato, poi, allargato ad altri produttori locali, i quali producevano anch’essi storicamente un vino bianco utilizzando le varietà autoctone e, durante i primi mesi del 2020, grazie all’interesse di altre due cantine, Cantina Produttori di

Cormòns e Muzic, il dialogo in merito alla creazione di un'etichetta speciale si concretizzò nella nascita del progetto “Vino da uve autoctone”.

I confronti tra i protagonisti si tramutarono in realtà in breve tempo, grazie al reciproco rispetto e alla comune volontà di creare una novità che presentasse al pubblico, nella maniera più trasparente e veritiera possibile, la tradizione storica del Collio nel produrre grandi vini bianchi utilizzando esclusivamente le tre varietà storiche.

5.2 REGOLE PRODUTTIVE

Cantina Produttori di Cormòns, Terre del Faet, Edi Keber e Muzic, hanno fortemente voluto recuperare quel progetto che adesso prende il nome di Collio DOC “Vino da uve autoctone”, stilando un regolamento interno per avere delle linee guida comuni per la produzione dei vini, per fare in modo che abbiano, sia a livello di produzione, di etichettatura e di caratteristiche organolettiche, dei punti comuni riconoscibili.

Le regole condivise, fornitemi dai produttori stessi, si riassumono nei seguenti punti:

- Utilizzo della bottiglia “Collio”
- Il marchio “Collio – vino da uve autoctone” posizionato nella parte superiore dell'etichetta frontale, la scritta Collio con una dimensione minima di 1,5 cm
- La possibilità di utilizzare retro-etichette e di utilizzare, o meno, il marchio anche su queste
- Etichetta di dimensione 7×11 cm (oppure dimensioni simili) con sfondo chiaro
- Utilizzo del nome “Collio Uve Autoctone” nella promozione, guide, siti e materiale pubblicitario per dare il più possibile un'identità comune ai vini dei diversi produttori
- Preferibile non affiancare nomi di fantasia
- Uscita del vino sul mercato ad almeno 18 mesi dalla vendemmia

- Utilizzo di tutte le tre varietà autoctone (Tocai friulano, Malvasia istriana, Ribolla gialla) con prevalenza del Tocai friulano
- Vinificazione senza macerazioni o con macerazioni brevi prefermentative
- Possibilità di utilizzare botti di legno per l'affinamento (preferibilmente legno grande) senza che il legno abbia predominanza organolettica sulle note varietali dei vitigni
- Nel caso di utilizzo di menzioni (es. riserva) è preferibile l'indicazione solamente in retro etichetta per mantenere la continuità grafica sul fronte etichetta

COLLIO

Denominazione di Origine Controllata

VINO DA UVE AUTOCTONE

Figura 12. Logo ufficiale riportato in etichetta da ogni produttore

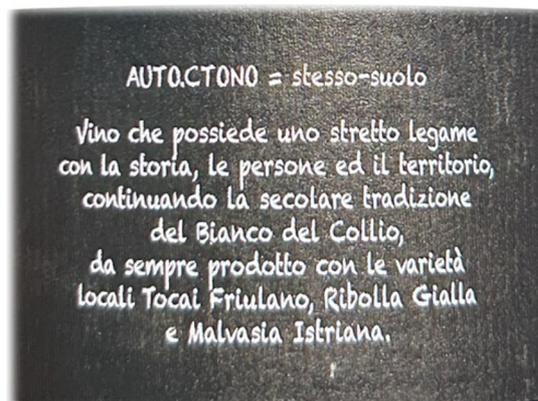


Figura 13. Retro etichetta dei vini

Per i produttori, è di primaria importanza al fine di comunicare i propri principi, che la scritta posizionata nella parte superiore dell'etichetta, sia ben riconoscibile e non meno identificabile del nome o del simbolo della cantina produttrice riportato più in basso. Il messaggio è riportato nella retro-etichetta dei vini: Autoctono = stesso suolo. Vino che possiede uno stretto legame con la storia, le persone e il

territorio, continuando la secolare tradizione del Bianco del Collio, da sempre prodotto con le varietà locali Tocai friulano, Ribolla gialla e Malvasia istriana.

Con la creazione di questa etichetta condivisa, gli obiettivi dei produttori sono stati chiari fin da subito: dare al territorio del Collio un'identità che lo rappresenti a pieno, tramite la produzione di un vino storico, ottenuto con l'utilizzo delle sole varietà autoctone, come è sempre stata usanza; in aggiunta, la diffusione del progetto ad altri produttori che sostengono i medesimi valori e che vogliono proporre anch'essi la loro versione del Collio bianco.

Tramite l'utilizzo di queste regole condivise, ciascun produttore mantiene la piena libertà di agire in vigneto e in cantina secondo le proprie tradizioni; infatti, le pratiche di vinificazione concesse garantiscono a ognuno la libertà di esprimere la propria filosofia produttiva nel vino realizzato. Il bello di questo progetto è anche la diversità tra le aziende che vi partecipano che compongono un mosaico molto eterogeneo rispetto alle loro caratteristiche: sono presenti piccole aziende, aziende di medie dimensioni, una cantina sociale, chi produce in biologico e chi in biodinamico e tutto ciò permette di proporre sul mercato prodotti che condividono le filosofie produttive ma ognuno con i propri caratteri identitari.

Una volta presentate le prime etichette da parte delle quattro cantine fondatrici del progetto, l'attenzione di molti consumatori e giornalisti enogastronomici si è rivolta al Collio DOC "Vino da uve autoctone"; tanto è vero che sono state organizzate numerose degustazioni dedicate per raccontare al pubblico le peculiarità dei vini prodotti.

Il dialogo con altri produttori del Collio è proseguito, riuscendo nell'intento di attirare nuove cantine a aderire al progetto, creando la propria versione del Collio DOC "Vino da uve autoctone. Infatti, dopo pochi mesi, le cantine Maurizio Buzzinelli e Korsic hanno presentato le proprie etichette, portando a sei le versioni presenti sul mercato.

5.3 I PROTAGONISTI E I LORO VINI, CON ANALISI SENSORIALE

In questo capitolo vengono presentate le aziende protagoniste del progetto Collio DOC “Vino da uve autoctone”.



Figura 14. I protagonisti del progetto, da sinistra verso destra: Andrea Drius, Maurizio Buzzinelli, Alessandro Dal Zovo, Kristian Keber, Fabijan Muzic, Fabjan Korsic in basso.

Foto di Fabrice Gallina, tratta da profilo Facebook Vino da uve autoctone



Figura 15. Le etichette dei produttori. Foto di Luca Pozzobon

CANTINA PRODUTTORI CORMÒNS Via Vino della Pace 31, Cormòns (GO).



Figura 16. Alessandro Dal Zovo, direttore generale Cantina Produttori Cormòns. Immagine tratta da enotecadicormons.com/i-soci

La Cantina produttori Cormòns nasce a fine degli anni Sessanta grazie alla volontà condivisa di alcuni produttori locali di creare una realtà produttiva di qualità e con uno sguardo al futuro. I capisaldi di questa realtà sociale sono sempre stati la massima attenzione per il lavoro in vigneto, la qualità delle uve prodotte e la valorizzazione del territorio e delle tradizioni secolari. A partire dai primi anni di fondazione della cantina, il lavoro condiviso dei soci viene impostato sulla base del quaderno di campagna, un minuzioso codice di comportamento per tutti i soci in cui venivano appuntate date di vendemmia e potatura, pratiche agronomiche effettuate, operazioni culturali, prodotti e dosi da utilizzare, con l’obiettivo di ottenere la massima qualità in tutti i vigneti allevati. A oggi la cantina dispone di oltre 120 soci conferitori per un totale di circa 350 ha vitati, gestiti da famiglie di vignaioli che hanno a cuore la valorizzazione del territorio e l’ottenimento di vini di alta qualità (cormons.com, 2024).

La Cantina produttori Cormòns, soprattutto nella figura del direttore generale Alessandro Dal Zovo, è stata una delle quattro cantine fondatrici del progetto Collio DOC “Vino da uve autoctone”, condividendo fin dal principio la volontà di creare un vino per esaltare le peculiarità delle uve autoctone friulane.

I vini della cantina sono prodotti seguendo i disciplinari di produzione di diverse denominazioni d’origine: Collio DOC, Friuli DOC, Friuli Isonzo DOC e Colli Orientali del Friuli DOC. Vengono prodotte annualmente circa 2 milioni di

bottiglie, favorendo la produzione di varietà autoctone friulane sia a bacca bianca che rossa. In aggiunta, buona parte della produzione è coperta da Pinot Grigio Friuli DOC e Prosecco DOC.

La punta di diamante della produzione è il Collio DOC “Vino da uve autoctone”. Con l’annata 2019, Cantina produttori Cormòns è una delle cantine fondatrici del progetto.

SCHEDA TECNICA E ANALISI SENSORIALE DEL COLLIO BIANCO DOC “VINO DA UVE AUTOCTONE” – CANTINA PRODUTTORI CORMÒNS

Il vino è composto dal 60% di Tocai Friulano, 30% di Malvasia istriana e 10% di Ribolla gialla (la composizione può variare in base all’annata). La gradazione alcolica può variare tra 13% e 14 % in base all’annata. Le uve vendemmiate a mano provenienti dagli storici conferitori della cantina, fermentano in vasche d’acciaio a temperatura controllata. Successivamente, il vino affina in botti di rovere da 55 e 90 hl per circa un anno.



All’esame visivo, il vino si presenta cristallino, di colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli.

Al naso il vino è intenso, schietto, fine e mediamente complesso, con profumi di fiori di campo, mela golden, ananas e mandorla, oltre a note minerali.

Al palato il vino è di corpo, con una netta percezione alcolica e secco; il sorso è morbido, fresco e sapido, richiama i sentori fruttati e minerali creando un ottimo equilibrio.



Figura 17. Kristian e Veronika Keber. Fotografia di Damijan Simčič

Si tratta di una delle aziende più iconiche e rappresentative del territorio del Collio ed è situata nella località di Zegla, una piccola collina al confine con la Slovenia da cui si ottengono uve bianche di altissima qualità.

Il fondatore dell'azienda è Edi Keber, originario di una famiglia di confine che abita nella località di Zegla da oltre 300 anni e che ha visto ripetutamente cambiare bandiera nel corso dei secoli. Si tratta di un territorio che unisce storie e culture italiane, serbe, croate e slovene, come raccontano i cognomi delle famiglie originarie della zona. Oggi l'azienda è condotta dai figli Kristian, che si occupa del lavoro in vigna e in cantina, e Veronika, che si occupa dell'accoglienza e della parte amministrativa e commerciale dell'azienda.

La famiglia Keber produce vino fin dalla metà del '900 ed è stata una delle prime a imbottigliare il vino che solitamente veniva prodotto per essere consumato in casa o venduto sfuso localmente. A partire dagli anni '80, Edi scelse di rimuovere i vitigni internazionali impiantati dal padre, per focalizzarsi unicamente sui vitigni autoctoni del territorio friulano, ovvero il Tocai Friulano, la Ribolla Gialla e la Malvasia Istriana. Con il passare degli anni Edi limitò la produzione aziendale a soli due vini, un Tocai Friulano in purezza e un vino bianco a uvaggio misto composto dalle tre varietà autoctone del Collio, per valorizzare l'identità territoriale. Dal 2008 in poi Edi e Kristian hanno deciso di produrre un unico vino

aziendale, il Collio Bianco DOC composto solamente dalle uve autoctone, confermando il blend come valore identitario del territorio. Da quel momento la lettera “K” in etichetta rappresenta uno dei vini più iconici e riconosciuti del panorama vinicolo italiano.

Con l’ingresso ufficiale in cantina nel 2012 di Kristian, l’azienda ha voluto fortemente salvaguardare le proprie vigne e i propri terreni, adottando pratiche agronomiche biodinamiche, con trattamenti a base di rame e zolfo, sovescio con diverse sementi, l’utilizzo di corno letame e corno silice. L’obiettivo di Kristian è mantenere vivo il terreno rafforzandolo e agevolando il suo equilibrio, soprattutto per combattere in maniera più naturale possibile le frequenti problematiche fitosanitarie e i più recenti effetti negativi del cambiamento climatico. Per Kristian, è di fondamentale importanza favorire la biodiversità nei suoi terreni praticando la permacultura⁸ tramite lo sviluppo di un ecosistema che prevede, nei pressi dei vigneti, anche la presenza di orti e alberi da frutto in cui i suoi animali sono liberi di pascolare. Di più recente studio e indagine è un nuovo vigneto in cui Kristian ha piantato numerose piante di varietà autoctone friulane e slovene spesso dimenticate, tramite le quali vuole osservare lo sviluppo di differenti varietà sullo stesso terreno, riscoprendo la tradizione agronomica della complementarità varietale come prospetto per una viticoltura ancora più sana e rispettosa dell’ambiente (Gabriele Rosso per Slow Wine, 2023).

Keber ha sempre voluto riportare in retro etichetta la dicitura “vino del territorio” per rimarcare la tradizionalità dell’uvaggio bianco ma, a partire dal 2018, per la prima volta nella parte frontale, viene inserita la dicitura “Vino da uve autoctone” che viene poi condivisa con altri produttori per valorizzare la produzione del Collio DOC da uve autoctone.

Con l’annata 2018, Keber è una delle cantine fondatrici del progetto.

⁸ Permacultura: è la progettazione, la conservazione consapevole ed etica di ecosistemi produttivi che hanno la diversità, la stabilità e la flessibilità degli ecosistemi naturali. (www.permacultura.it)

SCHEDA AZIENDALE (Guida 2024 Slow Wine):

Superficie vitata: 12 ha

Produzione media annuale (n° di bottiglie): 50 mila

Certificazione: biologico certificato, biodinamico certificato

Fertilizzanti: compost, preparati biodinamici, sovescio

Fitofarmaci: rame, zolfo

Diserbo: lavorazioni meccaniche e manuali

Lieviti: fermentazione spontanea

Uve: 100% di proprietà

Vinificazione: vasche di cemento

SCHEDA TECNICA E ANALISI SENSORIALE DEL COLLIO BIANCO DOC
“VINO DA UVE AUTOCTONE” – AZIENDA AGRICOLA EDI KEBER

Il vino è composto dal 70% di Tocai Friulano, 15% di Malvasia istriana e 15% di Ribolla gialla (la composizione può variare in base all’annata). La gradazione alcolica può variare tra 13% e 13,5 % in base all’annata. Le uve provengono da vigneti allevati seguendo i dettami dell’agricoltura biologica e biodinamica, situati in località Zegla, nei pressi della cantina. La vendemmia è svolta esclusivamente in maniera manuale solitamente verso la fine di settembre. La vinificazione delle uve avviene interamente in contenitori di cemento, dove il vino rimane anche per i successivi mesi di affinamento.

Il vino non viene filtrato in maniera invasiva ma vengono effettuati solamente dei travasi prima dell’imbottigliamento. Prima dell’immissione sul mercato, il vino viene ulteriormente lasciato riposare in cantina per circa 12 mesi.



All'esame visivo, il vino si presenta cristallino, di colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

Al naso il vino è molto intenso, molto fine e decisamente complesso, impattante grazie alla sua mineralità, con profumi di pesca bianca e frutta matura a polpa gialla, accompagnati da note di mandorla, oltre a note di erbe aromatiche e un richiamo iodato persistente.

Al palato il vino è strutturato, con una buona percezione alcolica e secco; il sorso è di una morbidezza avvolgente, fresco e sapido,

richiama i sentori gessosi e salini tipici di queste terre, termina con un finale molto persistente e di grandissimo equilibrio.

AZIENDA AGRICOLA TERRE DEL FAET Viale Roma 82, Cormòns (GO)



Figura 18. Andrea Drius. Immagine tratta da enotecadicormons.com/i-soci

Terre del Faet è una piccola realtà vitivinicola a conduzione familiare nata negli anni '50 da Mario Bon e Petruz Maria. Nel corso degli anni vengono acquisite piccole porzioni di vigneto e successivamente nel 1979 viene creata l'attuale cantina di vinificazione, in cui il vino più prodotto era un vino bianco a base di Tocai friulano. L'azienda subisce un importante miglioramento nella produzione di vini di qualità quando nel 2012 entra in azienda il nipote Andrea Drius, il quale inizia a imbottigliare le prime bottiglie con il nome attuale dell'azienda. La gestione agronomica ed enologica è nelle mani di Andrea, giovane vignaiolo che è legato alle terre ereditate dalla sua famiglia e ha a cuore la valorizzazione delle uve del territorio, nel massimo rispetto dell'ambiente. Il corpo vitato dell'azienda è perlopiù situato nelle località Faet, Pradis, Subida. Tra i filari si trovano alcune viti vecchie, di oltre sessant'anni, e impianti più nuovi in cui vengono allevate sia varietà internazionali che varietà autoctone, sempre più importanti per Andrea. La conduzione agronomica è molto sensibile e rispettosa: non si utilizzano prodotti di sintesi, le rese per ettaro vengono limitate per ottenere uve di grande qualità, le principali lavorazioni in vigneto vengono effettuate manualmente per preservare il terreno. Particolare attenzione viene dedicata alla lavorazione delle uve in cantina, con interventi il meno invasivi possibile per mantenere inalterate le caratteristiche del frutto. I vini prodotti sono principalmente i monovarietali autoctoni, a cui si

aggiungono monovarietali di varietà bianche internazionali e un vino rosso. Fin dai primi anni viene prodotto un vino bianco ottenuto da uvaggio misto e con l'annata 2019 del Collio DOC "Vino da uve autoctone", Terre del Faet è una delle cantine fondatrici del progetto.

SCHEDA AZIENDALE (Guida 2024 Slow Wine):

Superficie vitata: 6 ha

Produzione media annuale (n° di bottiglie): 30 000

Certificazione: nessuna

Fertilizzanti: letame, letame in pellet, sovescio

Fitofarmaci: rame, zolfo, organici

Diserbo: lavorazioni meccaniche e manuali

Lieviti: fermentazione spontanea, selezionati industriali

Uve: 100% di proprietà

Vinificazione: vasche di cemento, tonneau usati

SCHEDA TECNICA E ANALISI SENSORIALE DEL COLLIO BIANCO DOC
"VINO DA UVE AUTOCTONE" – AZIENDA AGRICOLA TERRE DEL FAET

Il vino è composto dal 70% di Tocai Friulano, 20% di Malvasia istriana e 10% di Ribolla gialla (la composizione può variare in base all'annata). La gradazione alcolica può variare tra 13% e 13,5 % in base all'annata. Parte delle uve deriva dai vigneti più storici dell'azienda in cui si alternano piante di Tocai friulano, di Ribolla gialla e Malvasia istriana, un vero e proprio uvaggio in vigneto. La vendemmia è svolta esclusivamente in maniera manuale solitamente verso la fine di settembre. La vinificazione delle uve avviene per gran parte della massa in vasche di cemento in cui il vino affina per circa un anno; la restante parte viene vinificata in botti di rovere da 5 hl per circa un anno.

Successivamente, il vino viene assemblato e imbottigliato rimanendo in cantina per oltre un anno prima della commercializzazione.



La degustazione presenta, all'esame visivo, un vino cristallino, di colore giallo dorato intenso.

Al naso il vino è molto intenso, schietto, fine e di buona complessità, con profumi di frutta matura uniti a note minerali e iodate.

Al palato il vino è di corpo, morbido, secco e con una buona alcolicità ben integrata; il sorso è secco, con una buona freschezza e sapidità, in cui vengono esaltate le note minerali e di frutta matura con un finale persistente e di ottimo equilibrio.



Figura 19. Famiglia Muzic. Immagine tratta da profilo Facebook Muzic

La famiglia Muzic, proprietaria dell'omonima azienda agricola, risiede nella zona di San Floriano del Collio da oltre cento anni, da quando i bisnonni degli attuali titolari si insediarono dopo la Grande Guerra. In questa zona iniziarono la loro piccola attività agricola selezionando diverse varietà di viti e alberi da frutto; si iniziarono a diffondere maggiormente le varietà Tocai friulano e Malvasia istriana, peculiari di quel territorio. Da oltre 40 anni alla guida della cantina presiede Ivan Muzic, affiancato dalla moglie Orieta e dai figli Elija e Fabijan, giovani enologi con la passione per i loro vigneti. Con circa 26 ha di vigneti di proprietà (di cui 23 iscritti alla DOC Collio e 3 iscritti alla DOC Isonzo), la famiglia Muzic produce mediamente ogni anno 120 000 bottiglie, coniugando la tradizione della vinificazione di uve autoctone con la vinificazione di alcune varietà internazionali a bacca bianca e rossa. Tradizionali di questa zona del Collio sono il Tocai friulano e la Malvasia istriana, di cui la famiglia possiede vigneti di circa 80 anni che donano frutti di qualità superiore rispetto ad altre zone. Fabijan precisa quanto le uve autoctone siano importanti per la sua famiglia in quanto identità territoriale: i vitigni autoctoni rappresentano circa il 75% della loro produzione totale, specialmente la Malvasia istriana viene utilizzata nel loro Collio DOC “Vino da uve autoctone – Stare Brajde” in quantità maggioritaria rispetto agli altri produttori proprio per valorizzare l'identità della varietà coltivata a San Floriano del Collio. Per fronteggiare gli effetti dei cambiamenti climatici, la famiglia Muzic impiega uno

sforzo maggiore in vigneto, selezionando il corretto portinnesto e lavorando i suoli e le piante in maniera più accurata e rispettosa rispetto al passato. Ciascuna varietà autoctona richiede una posizione di allevamento adeguata a poter maturare correttamente ed esprimere al meglio le proprie caratteristiche; infatti, la Ribolla gialla è preferibile coltivarla sulla cima della collina, perché in quanto varietà molto vigorosa e produttiva necessita di un controllo della vigoria più accurato.

Il Tocai friulano viene coltivato a mezza collina in quanto bisognoso di vigore e luce solare. La Malvasia istriana viene coltivata in fondo valle perché riesce a raggiungere un buon grado alcolico anche in presenza condizioni pedo-climatiche difficili, riuscendo a evitare le gelate primaverili in quanto germoglia più tardi rispetto alle altre varietà. Unendo le caratteristiche peculiari di ciascuna varietà si riesce a ottenere un vino identitario del territorio del Collio. La famiglia Muzic produceva inizialmente un Collio Bianco DOC utilizzando alcune varietà internazionali in aggiunta alle autoctone, ma a partire dall'anno 2007, per mezzo dell'acquisto di nuovi vigneti, è stata presa la decisione di produrre un vino utilizzando unicamente le tre varietà autoctone della zona, utilizzando, dove possibile, uve provenienti dai vigneti migliori.

Con l'annata 2019, Muzic è una delle cantine fondatrici del progetto.

SCHEDA AZIENDALE (Guida 2024 Slow Wine):

Superficie vitata: 26 ha

Produzione media annuale (n° di bottiglie): 120 000

Certificazione: nessuna

Fertilizzanti: organo-minerali, compost, letame in pellet, sovescio

Fitofarmaci: rame, zolfo, organici

Diserbo: lavorazioni meccaniche e manuali

Lieviti: inoculo di lieviti indigeni

Uve: 100% di proprietà

Vinificazione: vasche di acciaio, grandi botti di legno di rovere

SCHEDA TECNICA E ANALISI SENSORIALE DEL COLLIO BIANCO DOC “VINO DA UVE AUTOCTONE” – AZIENDA AGRICOLA MUZIC

La dicitura “Stare Brajde” in etichetta, dallo sloveno “vecchie vigne”, indica l’attenzione della famiglia Muzic nel selezionare le uve provenienti dai migliori vigneti per creare un perfetto assemblaggio. Il vino è composto dal 50% di Tocai Friulano, 35% di Malvasia istriana e 15% di Ribolla gialla (la composizione può variare in base all’annata). La gradazione alcolica può variare tra 13% e 13,5 % in base all’annata. Le uve provengono da vigneti allevati a guyot e doppio capovolto con un’età compresa tra 20 e 40 anni, con alcune vigne più vecchie, situati nel comune di San Floriano del Collio. La vendemmia è svolta esclusivamente in maniera manuale solitamente entro la terza decade di settembre. La vinificazione delle uve avviene con una macerazione di circa 12 ore in fase pre-fermentativa a una temperatura di 10°C, a cui segue la pressatura soffice e pulizia per decantazione statica del mosto ottenuto. Successivamente, il vino termina la fermentazione in tonneaux di rovere per 8-10 giorni. Durante la fase di affinamento sulle fecce nobili, vengono svolti numerosi batonnage per arricchire il corredo aromatico del vino. Seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.



La degustazione proietta un vino cristallino, di colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

Al naso il vino è molto intenso, schietto, fine e di ottima complessità, con profumi di frutta matura, mandorla e crosta di pane, dopo qualche minuto di ossigenazione si percepiscono note dolci di miele affiancate da note speziate e di incenso, oltre al tipico carattere minerale e iodato.

Al palato il vino è di corpo, secco, con una buona struttura generale e una buona alcolicità; il sorso è morbido, fresco e sapido, che richiama la frutta matura, con un finale minerale e iodato, molto equilibrato e persistente.

AZIENDA AGRICOLA MAURIZIO BUZZINELLI Località Pradis 20, Cormòns
(GO)



Figura 20. Maurizio Buzzinelli. Immagine tratta da enotecadicormons.com/i-soci

Dagli anni Trenta la famiglia Buzzinelli risiede e lavora nelle terre di Pradis, nei pressi di Cormòns, ma è dalla fine degli anni Ottanta che Maurizio ha preso in mano le redini dell'azienda, affiancato dalla sorella Sabina e dalla moglie Marzia, arrivando a gestire oltre 30 ha di vigneti, mantenendo sempre inalterate le tradizioni del padre e del nonno. Le vigne, poste prevalentemente in collina, sono distribuite tra la DOC Isonzo e la DOC Collio: la maggior parte di queste si trova nelle zone limitrofe all'azienda, mentre i restanti appezzamenti sono invece sparsi nel comune di Cormons. L'alternanza di marne e argilla stratificate nel sottosuolo caratterizzano i terreni della zona, donando caratteristiche di freschezza, sapidità e corpo ai vini di Maurizio. La produzione dell'azienda è ben diversificata: vengono prodotti vini bianchi e rossi sia da varietà autoctone che da varietà internazionali, in aggiunta ad alcune versioni di vino spumante. A partire dall'annata 2021 della sua versione del Collio DOC "Vino da uve autoctone", Maurizio ha deciso di prendere parte al progetto condiviso dagli altri produttori della zona per creare un vino bianco ottenuto dalle sole varietà autoctone.

SCHEDA AZIENDALE (Guida 2024 Slow Wine):

Superficie vitata: 30 ha

Produzione media annuale (n° di bottiglie): 140 000

Certificazione: nessuna

Fertilizzanti: organo-minerali, compost, sovescio

Fitofarmaci: chimici di sintesi, rame, zolfo

Diserbo: lavorazioni meccaniche e manuali

Lieviti: inoculo di lieviti indigeni

Uve: 100% di proprietà

Vinificazione: vasche di acciaio, tonneau usati

SCHEDA TECNICA E ANALISI SENSORIALE DEL COLLIO BIANCO DOC “VINO DA UVE AUTOCTONE” – AZIENDA AGRICOLA BUZZINELLI

Il vino è composto dal 50% di Tocai Friulano, 20% di Malvasia istriana e 30% di Ribolla gialla (la composizione può variare in base all'annata). La gradazione alcolica può variare tra 13% e 13,5 % in base all'annata. Le uve provengono da vigneti allevati a guyot con un'età compresa tra i 20 e 40 anni, situati in località Pradis nei pressi della cantina. La vendemmia è svolta esclusivamente in maniera manuale solitamente tra la fine di settembre e i primi giorni di ottobre. La vinificazione delle uve avviene con una macerazione di circa 72 ore in fase pre-fermentativa, a cui segue la fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata di 18 - 20 ° C per la durata di un mese.

Successivamente, il vino viene affinato in botti di rovere per circa un anno.

L'imbottigliamento avviene a 18 mesi dalla vendemmia.



All'esame visivo, il vino è cristallino, di colore giallo dorato intenso.

Al naso il vino è intenso, schietto, fine e complesso.

La macerazione del mosto con le bucce dona intensità sia alla componente cromatica che a quella olfattiva, sprigionando profumi di albicocca matura, mela cotogna e crosta di pane, uniti a note minerali e leggermente iodate dovute alle caratteristiche dei terreni del Collio.

Al palato il vino di corpo, secco, con una buona alcolicità e morbidezza; il sorso è fresco, ricco e complesso, che richiama la parte fruttata e minerale, con un finale persistente, sapido ed equilibrato.

AZIENDA VINICOLA KORSIC WINES Località Giasbana 11, San Floriano del Collio (GO)



Figura 21. Fabjan Korsic. Immagine tratta da korsicwines.it

L'azienda vinicola Korsic si trova in località Gisbana, dove la famiglia vive da generazioni lavorando i propri vigneti. A oggi l'azienda è gestita dai fratelli Fabjan e Mitja, viticoltori con la volontà di creare vini autentici e identitari del territorio del Collio attraverso un meticoloso lavoro in vigna e una lavorazione delle uve quanto più rispettosa possibile delle peculiarità del frutto. Per Fabjan e Mitja gli ingredienti per ottenere dei grandi vini autentici sono due: duro lavoro e ispirazione. I vigneti della famiglia Korsic sono localizzati nei pressi dell'azienda, dove il suolo composto dalla Ponca arricchisce le viti donando ai vini i tratti distintivi di mineralità e salinità. L'azienda produce vini bianchi ottenuti dalle varietà autoctone tipiche della zona, oltre a un vino rosso a base di Merlot.

Nel corso degli anni è sempre stato prodotto un vino bianco ottenuto da un blend di varietà bianche autoctone del Friuli ma, con l'annata 2020, i fratelli Korsic hanno deciso di aderire al progetto etichettando il loro Collio DOC "Vino da uve autoctone".

SCHEDA AZIENDALE (Guida 2024 Slow Wine)

Superficie vitata: 7,5 ha

Produzione media annuale (n° di bottiglie): 25 000

Certificazione: nessuna

Fertilizzanti: organo-minerali, letame, sovescio

Fitofarmaci: chimici di sintesi, rame, zolfo

Diserbo: lavorazioni meccaniche e manuali

Lieviti: inoculo di lieviti selezionati

Uve: 100% di proprietà

Vinificazione: vasche di acciaio

SCHEDA TECNICA E ANALISI SENSORIALE DEL COLLIO BIANCO DOC
“VINO DA UVE AUTOCTONE” – AZIENDA VINICOLA KORSIC WINES

Il vino è composto dal 60% di Tocai Friulano, 30% di Malvasia istriana e 10% di Ribolla gialla (la composizione può variare in base all'annata). La gradazione alcolica può variare tra 13% e 13,5 % in base all'annata. Le uve provengono da vigneti allevati a guyot con un'età media di 30 anni situati nel territorio di San Floriano del Collio. La vendemmia è svolta esclusivamente in maniera manuale, solitamente durante l'ultima decade di settembre. L'uva viene diraspata e successivamente pressata in modo soffice e il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. La fermentazione viene indotta e condotta a temperatura controllata in recipienti in acciaio inox. Ultimata la fermentazione il vino viene affinato per un anno in barrique e tonneaux usati.



La degustazione presenta un vino cristallino, di colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. All'olfatto il vino è intenso, schietto, fine e mediamente complesso, con profumi di fiori bianchi, frutta matura e mandorla, con note minerali e iodate.

Al palato il vino è di corpo, secco, morbido e con una buona alcolicità; il sorso è fresco, sapido, fruttato e complesso, dotato di un'elegante ed equilibrata persistenza minerale.

5.4 I PREMI DELLA CRITICA

I vini realizzati dai produttori protagonisti godono di numerosi premi e riconoscimenti conferitili da Guide e Concorsi del panorama enogastronomico italiano, a conferma degli elevati livelli qualitativi dei vini proposti.

Collio DOC “Vino da uve autoctone”, Cantina Produttori Cormòns:

- 4 viti in “Guida Vitae2024” di AIS
- Corona in “Vinibuoni d’Italia edizione 2023” di Touring Club Italiano

Collio DOC “Vino da uve autoctone”, Edi Keber:

- 4 viti in “Guida Vitae2023” di AIS
- Punteggio 96/100 in “Guida essenziale ai vini d’Italia 2023” di Daniele Cernilli by Doctor Wine
- 5 grappoli in “I migliori vini d’Italia 2023” di Bibenda
- Corona in “Vinibuoni d’Italia edizione 2023” di Touring Club Italiano
- Riconoscimento “Chiocciola, Top Wine e Vino Slow” in “Guida 2023” di Slow Wine
- Certificato di eccellenza 2023 di Guida Bio

Collio DOC “Vino da uve autoctone”, Terre del Faet:

- Corona in “Vinibuoni d’Italia edizione 2022” di Touring Club Italiano

Collio DOC “Vino da uve autoctone – Stare Brajde”, Muzic:

- 4 viti in “Guida Vitae2023” di AIS
- Punteggio 96/100 in “Guida essenziale ai vini d’Italia 2023” di Daniele Cernilli by Doctor Wine
- Medaglia di platino e punteggio 97/100 in “Decanter World Wine Awards 2022” di Decanter

Collio DOC “Vino da uve autoctone”, Buzzinelli Maurizio:

- Corona in “Vinibuoni d’Italia edizione 2024” di Touring Club Italiano

5.5 MENZIONI DELLA STAMPA

Di seguito, sono riportati una serie di articoli, realizzati negli ultimi mesi, che trattano il progetto “Vino da uve autoctone”. Questi risultati pongono in evidenza l’interesse di numerosi operatori del settore per il tema in oggetto:

Ecco il progetto Collio Doc Vino da uve autoctone. Nell'ambito di Enjoy Collio Experience, è stato presentato ai giornalisti italiani e di Austria e Svizzera”, la redazione di [ilFriuli.it](https://www.ilfriuli.it), 5 luglio 2021

<https://www.ilfriuli.it/gusto/ecco-il-progetto-collio-doc-vino-da-uve-autoctone/>

Collio doc, vino da uve autoctone. Di Giulio Colomba per [doctorwine.wine](https://www.doctorwine.wine) by Daniele Cernilli, 23 febbraio 2023

<https://www.doctorwine.wine/degustazioni/collio-doc-vino-da-uve-autocrine/>

Viva il Collio (bianco), purché se ne parli. Di Davide Bortone per [winemag.it](https://www.winemag.it), 22 maggio 2023

<https://www.winemag.it/viva-il-collio-bianco-purche-non-se-ne-parli/>

Collio bianco: tradizione e identità per un progetto comune. Di Susanna Schivardi e Massimo Casali, per [gliscomunicati.it](https://www.gliscomunicati.it), 20 giugno 2023

<https://www.gliscomunicati.it/2023/06/20/collio-bianco-tradizione-e-identita-per-un-progetto-comune/>

Doc Collio Bianco da Uve Autoctone, un progetto aperto, un patrimonio comune. Di Cristina Burcheri per [vinibuoni.it](https://www.vinibuoni.it), 2023.

<https://vinibuoni.it/doc-collio-bianco-da-uve-autoctone-un-progetto-aperto-un-patrimonio-comune/>

Quella vite del Bianco del Collio piantata Gorizia, radici nell'Ottocento. Redazione di [ilgoriziano.it](https://www.ilgoriziano.it), 28 giugno 2023

<https://www.ilgoriziano.it/articolo/vite-bianco-collio-piantata-gorizia-radici-ottocento-28-giugno-2023>

All'Enoteca di Cormons presentato il Collio da uve autoctone. Il meridiano di Trieste e Gorizia, 29 giugno 2023

<https://www.il-meridiano.it/notizie/6325-allenoteca-di-cormons-presentato-il-collio-da-uve-autoctone.html>

Collio Vino da uve autoctone – Una degustazione didattica. Di Giuditta Lagonigro per poliphenolica.it, 30 giugno 2023

<https://www.poliphenolica.com/collio-vino-da-uve-autoctone-una-degustazione-didattica/>

Beviamoci un Collio. Di Andrea De Palma per lucianopignataro.it, il 6 luglio 2023

<https://www.lucianopignataro.it/a/beviamoci-un-collio/>

L'uvaggio tipico "friulano" come chiave per valorizzare l'identità territoriale dei vini del Collio e non solo! Di Francesco Saverio Russo per wineblogroll.com, 11 agosto 2023

<https://wineblogroll.com/2023/08/uvaggio-collio-bianco-uve-autoctone-tradizionale-friuli/>

Le bottiglie protagoniste del progetto, e i loro produttori, sono state oggetto di degustazioni dedicate organizzate da federazioni come FISAR, ONAV e AIS in varie sedi in Italia, oltre che di numerose masterclass in vari eventi enogastronomici.

5.6 POSIZIONAMENTO COMMERCIALE DEL VINO DA UVE AUTOCTONE

Vengono osservati i prezzi, disponibili al mese di maggio 2024, dei vini Collio DOC “Vino da uve autoctone”, in confronto ad altri vini di tipologia Collio bianco DOC e vini Collio DOC monovarietali:

CANTINA	VINO	PREZZO IN EURO
CANTINA PRODUTTORI CORMÒNS	Collio DOC " Vino da uve autoctone "	14,10
"	Collio DOC Ribolla gialla	13,30
"	Collio DOC Friulano	12,80
TERRE DEL FAET	Collio DOC " Vino da uve autoctone "	22,20
"	Collio DOC Ribolla gialla	16,80
"	Collio DOC Friulano	16,80
"	Collio DOC Malvasia	16,80
BUZZINELLI MAURIZIO	Collio DOC " Vino da uve autoctone "	21,60
"	Collio DOC Ribolla gialla	12,60
"	Collio DOC Friulano	12,60
"	Collio DOC Malvasia	12,60

Figura 22. In questa tabella sono state analizzate le cantine e referenze disponibili, con relativi prezzi al pubblico, presso l'Enoteca di Cormòns situata in Piazza XXIV Maggio 21, a Cormòns.

CANTINA	VINO	PREZZO IN EURO
MUZIC	Collio DOC " Vino da uve autoctone "	23,50
"	Collio DOC Ribolla Gialla	14,50
"	Collio DOC Friulano	14,50
"	Collio DOC Malvasia	15,00
EDI KEBER	Collio DOC " Vino da uve autoctone "	23,50
LIVON	Collio Bianco DOC	15,90
RONCO DEI TASSI	Collio Bianco DOC	21,50
ZUANI	Collio Bianco DOC	22,00
FERLAT	Collio Bianco DOC	24,50
RACCARO	Collio Bianco DOC	25,50

Figura 23. In questa tabella sono state analizzate le cantine e referenze disponibili, con relativi prezzi al pubblico, presso lo shop online www.callmewine.it

Come si può notare, i vini Collio DOC “Vino da uve autoctone” hanno un prezzo che, tendenzialmente, supera i 20 euro, occupando la fascia di prezzo sul mercato in cui sono presenti altre tipologie di vini Collio bianco DOC di altre aziende.

Altri vini Collio DOC da singola varietà prodotti dalle stesse aziende, occupano una fascia di prezzo inferiore, intorno ai 15 euro.

Spesso i vini monovarietali sono prodotti con una lavorazione più semplice e meno onerosa, con affinamenti più brevi e venduti al pubblico nel corso dell’anno successivo alla vendemmia, rispetto ai Collio DOC “Vino da uve autoctone”, i quali vengono realizzati con affinamenti più lunghi e commercializzati non prima di 18 mesi dalla vendemmia.

5.7 PROSPETTIVE FUTURE DEL PROGETTO

Dalla metà degli anni '80 i vini del Collio hanno avuto uno slancio commerciale molto florido, promossi da grandi realtà aziendali che hanno fatto da apripista proponendo sul mercato vini prestigiosi a base di varietà internazionali, portando così, i vini del Collio all’attenzione di vari operatori del settore enogastronomico.

Come conseguenza di ciò, l’area vinicola del Collio ha potuto giovare di un aumento dell’interesse per i vini prodotti, raccontando di una forza commerciale spostata sul lato del marchio aziendale e della varietà, a discapito della valorizzazione territoriale; difatti, numerosi produttori commercializzano i propri vini con nomi di fantasia i quali, ad esempio durante la lettura di una carta vini, tendono a evocare al consumatore la sola azienda produttrice, spesso senza un forte collegamento al territorio del Collio.

I produttori aderenti al progetto mirano a invertire questa tendenza, consolidando l’identità del vino tradizionale del Collio, ottenuto dalle sole varietà autoctone, creando un legame di riconoscibilità maggiore tra il territorio e il suo vino più rappresentativo.

Per quanto riguarda il futuro del progetto, l’obiettivo è continuare il confronto con altri produttori che già producono il vino Collio bianco, con il fine di aumentare il numero di cantine aderenti incrementando, così, il numero di bottiglie di Collio DOC “Vino da uve autoctone”, espandendo la rilevanza del progetto.

A oggi, delle circa 240 000 bottiglie di Collio bianco DOC, circa il 50% di queste è rappresentato dalle bottiglie prodotte dalle cantine di cui sopra raccontato; l'intento del progetto è aumentare sempre più quella percentuale.

Al momento della redazione di questo elaborato, le cantine aderenti al progetto in questione sono sei, in aggiunta, altre due cantine sono prossime all'uscita sul mercato della propria versione del Collio DOC "Vino da uve autoctone" e altre cantine sono in programma di farlo nei prossimi mesi, una volta terminato l'affinamento dei propri vini.

Infine, si auspica di poter giungere, nel prossimo futuro, al riconoscimento ufficiale del "Vino da uve autoctone" da parte del Consorzio di tutela dei vini Collio DOC, inserendolo all'interno del disciplinare di produzione tramite la menzione aggiuntiva "Collio bianco Gran Selezione" o la possibile creazione di una D.O.C.G. dedicata.

Per i produttori questo non rappresenta il traguardo da raggiungere nel breve termine, bensì, sarebbe il degno riconoscimento ufficiale del vino della tradizione del Collio.

6. CONSIDERAZIONI SULL'UTILIZZO DELL'UVAGGIO

6.1 L'UVAGGIO IN VIGNETO

Con il termine uvaggio si definisce, in enologia, l'operazione di mescolare uve da vino diverse, pronte per la vinificazione, al fine di produrre un vino da tavola (vocabolario Treccani). Una delle particolarità del Collio bianco è la realizzazione dell'uvaggio bianco con uve diverse provenienti dallo stesso vigneto. Come racconta Kristian Keber, questa procedura dell'uvaggio in vigna è una pratica di coltivazione tradizionale che prevede la copresenza di diverse varietà nello stesso appezzamento di terreno.

“Nel vicino passato il mio bisnonno coltivava promiscuamente numerose varietà di uve, ma anche di frutta, ortaggi e animali, tutto in armonia. A questo modello di biodiversità cercherò di ritornare. Può essere chiamata “permacultura” o nei casi migliori, “agricoltura del non fare”, ma io lo chiamerò futuro.” (Kristian Keber, nella retro-etichetta del suo vino)

Sin dal primo Dopoguerra, i proprietari dei terreni producevano il vino principalmente per autoconsumo, sia vino bianco che vino rosso e, in entrambi i casi, sono sempre state delle produzioni ottenute senza una vera idea tecnica alla base. A quei tempi la conoscenza di biotipi e selezioni clonali delle varietà non era conosciuta e avanzata come oggi, quindi, la varietà delle barbatelle che venivano piantate in campo non era sempre nota, da qui lo sviluppo della coesistenza di varietà diverse nello stesso vigneto.

Fino a un secolo fa era raro trovare la corrispondenza vino-vitigno, a eccezione del solo Picolit: normalmente le uve venivano mescolate, talvolta tenendo separate le bianche dalle nere, talaltra mettendole tutte assieme. Il vino detto *Nostran*, di cui i diversamente giovani conservano memoria, era sempre frutto di un uvaggio (Costantini E., 2017).

La variabilità nel vigneto, così come in altre tipologie di colture, era una forma di assicurazione basata su un concetto che ricopriva tutta l'agricoltura del passato: nell'annata in cui una varietà matura male ce n'è un'altra che va meglio; ad esempio, un'ipotetica brinata tardiva poteva colpire le varietà a germogliamento

precoce, ma le varietà più tardive sfuggivano a questa calamità e potevano offrire frutti maturi. Lo stesso vale per la resistenza alle patologie e agli insetti che colpiscono in modo diverso a seconda dell'andamento climatico. Essendo il vino frutto di uvaggio, ogni vitigno poteva apportare una caratteristica che ad altri mancava, tipo zucchero, acidità, aromi, tannini, ecc. (Costantini E., 2017).

Alcuni dei produttori hanno ancora la fortuna di poter raccogliere le uve proprio da alcuni appezzamenti a varietà mista con viti di età medie di oltre quarant'anni; si tratta di vigneti storici e preziosi, che richiedono alcune attenzioni in più rispetto un vigneto monovarietale per poter ottenere una corretta maturazione di tutte le uve al momento della vendemmia. Nei vigneti più storici è più frequente la disposizione casuale delle diverse piante, mentre nei vigneti di più recente realizzazione le varietà vengono distinte per filare o parcella. Dal punto di vista agronomico, la realizzazione di un nuovo vigneto a uvaggio misto richiede una maggiore attenzione alle scelte preimpianto; infatti, è opportuno scegliere un terreno con le caratteristiche adatte a tutte le tre varietà autoctone e scegliere dei portinnesti che permettano l'ottenimento di uve a completa maturazione tecnologica e aromatica per poter essere vinificate nello stesso momento. Laddove manca la disponibilità di un uvaggio in vigneto, l'esperienza dei produttori in cantina garantisce la creazione di perfetti assemblaggi, equilibrando le qualità di ciascuna varietà per ottenere vini eleganti e complessi dal punto di vista organolettico.

6.2 IL BLEND VARIETALE COME VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO

L'attenzione dei consumatori d'oggi è, giustamente, attirata dalle novità, che siano dal punto di vista produttivo o del marketing. Il packaging di una bottiglia di vino, soprattutto nell'etichetta, è riconosciuto rilevante non solo per la sua funzione tecnica, ma anche per il suo ruolo di processo di comunicazione al consumatore, generando un'interazione tra il prodotto e il consumatore stesso e influenzando le sue intenzioni di acquisto del vino (Galletto et al., 2017).

È di comune attenzione la moderna tendenza di numerosi produttori di creare versioni di vini ottenuti con uve di singoli vigneti monovarietali o singoli appezzamenti con caratteristiche distintive che meritano una vinificazione separata,

i cosiddetti *cru, clos o lieux-dits* francesi, ovvero i Rive, Bricco, Singola Vigna o Menzione Geografica Aggiuntiva concesse da varie denominazioni d'origine italiane; bottiglie di maggior finezza qualitativa, prodotte solo in annate eccezionali, destinati a una nicchia di consumatori disposti a spendere cifre più importanti.

Queste moderne interpretazioni sono una chiara dimostrazione del miglioramento della viticoltura e del processo enologico e, come tale, godono della recente fama sul mercato, attirando l'attenzione dei clienti, il cui interesse della ricerca per le ultime novità è sempre più attuale.

Diversamente, analizzando il panorama vitivinicolo italiano e internazionale, si riconoscono numerose Denominazioni d'origine la cui impronta territoriale è storicamente identificata da vini ottenuti dall'unione di più varietà, spesso autoctone. È il caso dei vini della A.O.C Bordeaux e A.O.C Champagne in Francia, tra i vini più famosi e consumati al mondo; per quanto riguarda l'Italia, i vini della D.O.C.G. Chianti ottenuti dal blend di diverse varietà a bacca nera con piccole percentuali di varietà autoctone a bacca bianca, i vini della D.O.C.G. Amarone della Valpolicella e D.O.C.G. Bardolino Superiore ottenuti con le storiche varietà a bacca rossa, i vini della D.O.C.G. Montello Rosso ottenuti dal blend delle tradizionali varietà bordolesi a bacca nera, i vini della D.O.C. Mandrolisai in Sardegna ottenuti dal blend di sole varietà autoctone a bacca nera, i vini della D.O.C.G. Cerasuolo di Vittoria ottenuti dall'unione di Frappato e Nero d'Avola e, infine, per citare una delle Denominazioni d'origine che negli ultimi anni ha raccolto maggior appeal e valorizzazione, i vini della D.O.C. Etna ottenuti dall'unione delle varietà autoctone Carricante e Catarratto per la versione in bianco, e Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio per la versione in rosso.

L'origine di buona parte di queste versioni di uvaggi misti è da attribuire alla creazione di vigneti misti in epoca passata, prima della nascita di qualsiasi Denominazione d'origine, quando le tecnologie a disposizione erano minime e la reale conoscenza delle varietà utilizzate era minima e finalizzata al solo ottenimento di vini per autoconsumo o destinati alla vendita sfusi. Seppur difficilmente attuabile oggi, vista la tendenza della viticoltura moderna che mira alla creazione di vigneti economicamente sostenibili dal punto di vista realizzativo e gestionale, la tecnica passata dell'uvaggio in vigneto può essere sapientemente sostituita da scelte

di cloni varietali, portinnesti e lavorazioni agronomiche volte alla sostenibilità e alla salvaguardia della biodiversità.

Gli esempi riportati, in aggiunta all'esaminata D.O.C. Collio, dimostrano come la valorizzazione di un territorio e dei suoi produttori è storicamente identificata tramite l'utilizzo di varietà autoctone in assemblaggio.

Come scrive il wine blogger Francesco Saverio Russo (2022), la complementarità fra alcuni varietali può portare il produttore, nell'affrontare in cantina difficoltà legate a una cattiva annata o a causa degli esiti dei cambiamenti climatici, a lavorare in maniera meno "invasiva", andando a sostituire le azioni enologiche in addizione (correzione acidità, tannini, colore) attraverso l'utilizzo dell'"ingrediente più "naturale", ovvero l'uva stessa, andando a dosare le varietà in uvaggio o in assemblaggio.

È, quindi, di considerevole rilevanza comune, salvaguardare le varietà autoctone e i vini da esse ottenuti, nell'intento di raccontare l'autenticità dei territori vitivinicoli italiani.

7. CONCLUSIONI

Come si è potuto constatare, il Collio DOC “Vino da uve autoctone” rappresenta una leva di modernità nella tradizione del territorio del Collio, resa possibile grazie all’accrescimento nel tempo delle conoscenze in ambito tecnico, delle varietà, della pedologia e dei microclimi locali (Russo F.S, 2023).

Il futuro di questa terra e di questa Denominazione è, oltre che nelle mani dei produttori, nelle mani del Consorzio Tutela Vini Collio che, tramite un futuro riconoscimento ufficiale del Collio DOC “Vino da uve autoctone” all’interno del disciplinare di produzione, può valorizzare il legame tra il “Vino da uve autoctone” e il territorio del Collio. Come dichiara il wine blogger Francesco Saverio Russo (2023), “per la terra dei *super whites* che tanto successo hanno avuto e che, purtroppo, oggi non conservano l’appeal di un tempo (anche a causa del cambiamento climatico che qui, più che in altri territori, ha portato a gradazioni importanti e maggiori difficoltà nel produrre vini più freschi, agili e fini), poter contare su un’idea di vino con maggiori possibilità di equilibrio del singolo vitigno, con un’identità netta e distinguibile nonostante le diverse interpretazioni e, soprattutto, con un piglio capace di attingere dal passato per esprimere grande contemporaneità”, il riconoscimento ufficiale è un’occasione da non perdere.

L’obiettivo dei produttori rimane comunicare il proprio territorio e, tramite il vino della tradizione, farlo conoscere e apprezzare in ogni calice in tutto il mondo.

Con questo lavoro ho voluto presentare una realtà che incarna a oggi valori attuali e fondamentali per il futuro dell’enologia italiana come tradizione, artigianalità e legame con il territorio.

In conclusione, desidero incoraggiare chiunque legga questo elaborato a ricercare e consumare vini ottenuti da produzioni sostenibili, artigianali e di qualità.

8. BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA

Gregori, M., Galletto, L., Malorgio, G., Pomarici, E., & Rossetto, L. 2017. *Il Marketing del vino*, 100-124. Napoli: EdiSES Università S.r.l.

Costantini, E. (Ed.). 2017. *Storia della vite e del vino in Friuli e a Trieste*. Forum.

Pittaro P., Plozner L. 1982. *"L'Uva e il Vino"*. Udine: Magnus Edizioni (citato da Fabbro C. 1998. *Alle radici del vigneto Friuli*. Siena: Associazione nazionale delle Città del vino.

Fabbro C. 2002. " Vigneto Friuli": La "Ribolla Gialla", vitigno di frontiera. Gorizia

Fabbro, C. 2005. *Il vigneto Friuli dall'arrivo dei Romani alla "partenza" del Tocai*. Udine: Ducato dei vini friulani.

Muzic F. a.a. 2015-2016. *MACERAZIONE PREFERMENTATIVA DI UVE RIBOLLA GIALLA: EFFETTI SULLE CARATTERISTICHE DEI VINI*. Relatore Zironi R. Correlatore Comuzzo P. Dipartimento di scienze agroalimentari, ambientali e animali, Corso di Laurea Interateneo in Viticoltura ed Enologia, Università degli Studi di Udine

- 2011. Decreto del Presidente della Repubblica 24.05.1968. *Disciplinare di Produzione della denominazione di Origine Controllata dei Vini "Collio Goriziano" o "Collio"*. Modificato con Decreto Ministeriale 30.11.2011. Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Ed. Gariglio G. 2023. *Slow Wine Guida 2024 Vite, vigne, vini d'Italia*. Bra: Slow Food Editore s.r.l.

Manganelli V. Avataneo A. 2019. *Atlante del vino italiano*. Novara: Libreria Geografia di Geo4Map s.r.l.

Zoratti L. Rossi D. 2023. *Il settore vitivinicolo e il suo vivaismo in Friuli-Venezia Giulia*. Udine. ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia

(Russo F.S. 2022. “*Contano di più i vini o i territori?*” *Dissertazione enoica sull’identità territoriale dei vini italiani*. WineBlogRoll – il blog del vino italiano)

(Russo F.S. 2023. *L’uvaggio tipico “friulano” come chiave per valorizzare l’identità territoriale dei vini del Collio e non solo!* WineBlogRoll – il blog del vino italiano)

(Russo F.S. 2023. *La complementarità varietale, l’uva come primo “ingrediente” per contrastare i cambiamenti climatici e trovare rinnovati equilibri nel vino*. WineBlogRoll – il blog del vino italiano)

Ultimo accesso ai siti web indicati: giugno 2024

Cantina Produttori Cormòns, <https://www.cormons.com/>

Azienda agricola Terre del Faet, <https://terredelfaet.it/>

Azienda agricola Edi Keber, <http://www.edikeber.it/>

Azienda agricola Muzic, <https://www.cantinamuzic.it/>

Azienda agricola Maurizio Buzzinelli, <https://www.buzzinelli.it/>

Azienda vinicola Korsic Wines, <https://www.korsicwines.it/>

Società agricola Venica&Venica, <https://www.venica.it/collio/>

Azienda agricola Marco Sara, <https://marcosara.com/>

Consorzio Tutela Vini Collio, <https://www.collio.it/>

ERSA, Agenzia regionale per lo sviluppo rurale <https://www.ersa.fvg.it/>

Vini DOC Friuli di Gloria Cerno, DOC Collio, <https://vinidocfriuli.it/doc-collio/collio/>

Online shop Callmewine, <https://www.callmewine.com/>

Enoteca di Cormòns, <https://enotecadicormons.com/>

Vivai Cooperativi Rauscedo, <https://www.vivairauscedo.com/>

James Magazine, <https://www.jamesmagazine.it/wine/la-ponca-lidentita-del-collio/>

Registro Nazionale delle Varietà di Vite,
<http://catalogoviti.politicheagricole.it/catalogo.php>

Quattrocalici di Marcello Leder, <https://www.quattrocalici.it/>

Arpa Friuli-Venezia Giulia, <https://www.arpa.fvg.it/>