

# Civiltà del bere

RIVISTA DI INFORMAZIONE, DOCUMENTAZIONE E DIFESA DELLA QUALITÀ

## Laboratorio di longevità

Un terroir d'eccezione, al quale dedichiamo due puntate della nostra inchiesta, dà vita a bianchi e rossi tra i più vocati all'invecchiamento • L'estremo rigore in cantina garantisce una lunga tenuta dei vini prodotti • Nei Colli Orientali: Conte D'Attimis Maniago, Livio Felluga, Ronchi di Cialla • Nel Collio: La Castellada, Livon, Marega, Primosic • Nelle Grave: Vistorta

**S**e si è alla ricerca di eccellenti bottiglie di lungo affinamento, meglio se bianche, il Friuli Venezia Giulia ormai da una ventina d'anni ne è una sicura fucina. Non a caso proprio in questa regione esistono alcune fra le rarissime Cantine italiane che hanno il coraggio di proporre un listino con più annate in verticale di una medesima etichetta. Un enorme laboratorio a cielo aperto, soprattutto nelle aree del Collio, dei Colli Orientali e del Carso, dove per anni i produttori si sono "divertiti" a sperimentare con inediti progetti enologici e agronomici. Alcuni hanno imboccato la strada della modernità, altri della linearità e del pragmatismo, altri ancora hanno ricercato un modello di vitivinicoltura da "età dell'oro" e lo hanno messo in pratica, eliminando per esempio i trattamenti in vigna, gli interventi pervasivi, la concimazione e arrivando perfino a non diradare più, ad abolire in cantina l'uso della solforosa, dei lieviti inoculati, del controllo delle temperature. A questo si aggiungono un terroir particolare, articolato in numerose e peculiari sottozone, e una conformazione dei suoli minerale, con elevate escursioni termiche. Per non parlare delle estreme e uniche condizioni pedoclimatiche del Carso. Anche il patrimonio ampelografico è di enorme interesse, e si capisce quindi come questa regione sia un vero paradiso per lo studioso di vitivinicoltura e per l'appassionato. Vediamo alcune realtà più significative per le grandi etichette di lungo invecchiamento. Data l'ampia mole di aziende monitorate e di materiale raccolto, abbiamo diviso in due parti la trattazione di questa splendida terra.

Roger Sesto

# Civiltà del bere

RIVISTA DI INFORMAZIONE, DOCUMENTAZIONE E DIFESA DELLA QUALITÀ

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

## Conte d'Attimis Maniago: l'arte del Picolit

«**P**rodurre Picolit non è un mestiere ma un'arte, e come tale richiede dedizione», chiosa Alberto d'Attimis Maniago, ultima generazione alla guida della storica Cantina di Buttrio (Udine). Il nome dei conti d'Attimis è legato alla vite e al vino da quasi cinque secoli. «Siamo fieri del nostro passato», prosegue, «è un patrimonio di tradizione dal quale trarre la forza necessaria ad alimentare la continua voglia di crescere». Ci parla delle migliori annate di **Picolit Colli Orientali del Friuli** dal punto di vista della longevità? «Abbiamo bottiglie a partire dall'Ottocento. Piccole "reliquie" non in commercio e dal valore esclusivamente storico. Negli anni Cinquanta la produzione in bottiglia si fa per noi un'attività consolidata: disponiamo ancora di alcuni campioni. **1990**: entriamo nella storia moderna di questo vino, che beneficia dell'arrivo di ulteriori tecnologie di cantina. Il risultato è un



Picolit rispettoso dell'uva di partenza e al contempo longevo perché meglio imbottigliato. **1993**: di colore dorato, profumo intenso e fruttato, ha gusto dolce e armonico; ottimo lo stato di conservazione per un'annata non strepitosa ma longeva. **1997**: giallo dorato, eleganti e fini le sensazioni che dona al naso che ricordano la frutta candita, la frutta secca, il miele. Al palato si presenta dolce e armonico con sapori di albicocca, fichi e miele. **2000**: un'ottima annata, con caratteristiche di qualità e di buona longevità. **2001**: il particolare andamento climatico della stagione ha favorito i processi di accumulo dei nutrienti nei grappoli e ha determinato una naturale concentrazione del succo all'interno dell'acino. Le conseguenze sono state basse rese in mosto e una produzione di indiscutibile qualità ma di ridotta quantità. **2004**: la favorevole alternanza di sole e pioggia e le escursioni termiche giorno-notte tipiche degli ambienti di collina hanno contribuito a decretare il successo di una grande annata. **2006**: altra eccellente ottima annata (la prima a Docg), che ci ha regalato un Picolit fresco, varietale e piuttosto alcolico».

Il conte Alberto d'Attimis Maniago

