

Enjoy Collio Experience 2018, siamo alla seconda

Il Collio bianco è proprio una liquidità musicale. Luigi Veronelli

Eppur si muove. Piccoli e meditati passi verso un percorso che dovrebbe portare al cambiamento. Mettiamo in luce gli aspetti "motori": per il secondo anno consecutivo il Collio ha organizzato una sua anteprima dedicata alla stampa nazionale ed internazionale, seguita da un week end con un programma intenso per wine lover: degustazioni, cene, visite in cantina e a mostre, passeggiate nei vigneti e sulle colline che circondano il territorio, letture, laboratori del gusto e show cooking, una gara di auto d'epoca, l'incontro con le biciclette vintage del Bike Vintage Alpe Adria e un ultimo ma non ultimo, il quindicesimo Premio Collio, importante evento che valorizza la miglior tesi di laurea, il miglior dottorato di ricerca e il miglior articolo giornalistico-divulgativo. Il tutto sotto il cappello di "Enjoy Collio Experience" (l'anglicismo stia cannibalizzando il nostro bell'italiano). Resta il fatto che l'iniziativa va nella direzione giusta, quella di promuovere il Collio nella sua interezza, il vino ma anche il cibo, l'arte e lo sport, la letteratura e i riconoscimenti a coloro che hanno valorizzato il territorio del Collio nei settori della viticoltura, dell'enologia e della divulgazione. Il Collio è una perla, chiunque viene qui se ne innamora: basta fargli fare il primo passo. La bellezza del paesaggio, integro e autentico, è commovente. Terra di grandi vini il Collio, l'ha dimostrato a suo tempo. Da qui è partita una rivoluzione che ha scosso l'Italia intera: un passaggio epocale, bianchi che hanno scardinato regole fisse e statiche, puntando su tutta una serie di elementi fondamentali, in vigna e in cantina, per dar vita a vini unici, eleganti, longevi, indimenticabili. Il Consorzio, fondato nel 1964 (!), nel 1975, tra i primi in Italia, ottiene l'incarico ufficiale alla vigilanza, e fu tra i primi a dotarsi di un sistema di elaborazione per la strategia di difesa alla totale avanguardia. Qui si tenevano i forum fitoiatrici dei migliori ricercatori italiani ed esteri. Un tempo, se dicevi vino bianco italiano tutti automaticamente pensavano al Collio. Il bel Collio dormiente ha perso qualche opportunità rispetto ad altri bianchi italiani, che hanno saputo concentrarsi meglio su uno stile ben definito ed univoco. Pensiamo al Collio bianco, il vino che dovrebbe essere la punta di diamante del territorio: può essere realizzato con ben dodici varietà, di cui solo quattro autoctone. A suo tempo è stata data massima libertà, ma era il 1968... i tempi sono cambiati e il consorzio, capeggiato dal bravo Robert Princic, sta lavorando ad un cambiamento del disciplinare. Speriamo che finalmente l'idea di puntare ad un Collio bianco a base dei tre autoctoni (friulano, ribolla, malvasia) portato a Docg diventi realtà (ma non chiamatelo Gran Selezione per favore, non scopiate dalla Toscana, dove peraltro non è stato un successone). Nel mio piccolo, lo auspico da anni (l'ultimo mio articolo proprio su questo è del 2014). Bisogna prendere una decisione, però. E qui i produttori non sanno mettersi d'accordo, evidentemente, sennò i risultati ci sarebbero già. Certo, le difficoltà ci sono, ce ne rendiamo conto, non tutti i produttori hanno quei tre vitigni (che peraltro coprono il 25% del territorio), magari ne hanno uno e poi ne hanno altri di stile internazionale. L'attuale panorama del Collio è caratterizzato da una grande frammentazione ampelografica, un vero mosaico di vitigni, che se da un lato costituisce una ric-



chezza, dall'altro rischia di rappresentare un limite nel percorso di creazione di un'identità territoriale forte e facilmente riconoscibile. La composizione del vigneto si divide fra: pinot grigio (25,80%), friulano (15,35%), chardonnay (9%), ribolla gialla (7,5%), pinot bianco (3,9%), malvasia (2,60%), gewürztraminer (0,60%), picolit (0,57%), Müller-Thurgau (0,12%), riesling renano (0,11%), riesling italico (0,02%). Fin qui parliamo di bianchi, che di fatto rappresentano il Collio, ma ci sono anche i rossi: merlot (7,16%), cabernet franc (4,36%), cabernet sauvignon (1,75%), pinot nero (1,74%) e altri vitigni minori.

Raramente si trovano territori così vocati e il terroir come ci insegnano i francesi, non è soggetto a mode, rimane nel tempo. Il vigneto in alcune zone del Collio è centenario. Il suolo è abbastanza omogeneo sugli otto comuni della denominazione, Capriva, Cormons, Dolegna del Collio, Farra d'Isonzo, Gorizia, Mossa, San Floriano del Collio e San Lorenzo Isontino. Si tratta di marne ed arenarie stratificate di origine eocenica, portate in superficie dal sollevamento dei fondali marini: il flysch, localmente chiamato ponca. La coltivazione della vite nel Collio ha origine antichissime, risalenti all'epoca romana. Il Collio, con i suoi millequattrocento ettari, è all'estremo lembo orientale della Friuli Venezia Giulia, in provincia di Gorizia e a ridosso del confine con la Slovenia. Una terra di confine, dominata per secoli dall'Impero austro-ungarico, a ridosso del confine sloveno. Profetti a nord dalle Prealpi Giulie, i dolci rilievi collinari del Collio (arrivano massimo ad un'altitudine di 270 metri) possono beneficiare dei venti freschi che scendono dalle montagne e contemporaneamente sono dolcemente accarezzati dalle miti brezze del vicino mar Adriatico che dista mediamente una ventina di chilometri. Le vigne si trovano in un'area dal clima quasi mediterraneo, caratterizzato da notevoli escursioni termiche, che garantiscono una maturazione delle uve lenta e progressiva, con profili aromatici ricchi e intensi. Queste caratteristiche pedoclimatiche creano un ambiente piuttosto omogeneo e molto adatto a una viticoltura di qualità, soprattutto per le uve a bacca bianca. Le degustazioni dell'anteprima (che prevedeva anche vini di altre annate, indietro fino al 2011), hanno messo in risalto, fra i centosessanta vini degustati, per i monovigneto il friulano, malvasia, sauvignon, ribolla, pinot bianco, per i blend i Collio bianco. Molto interessanti i seminari introduttivi di Gianni Menotti su "L'importanza degli autoctoni del Collio" e di Richard Boudain su "Le peculiarità pedologiche delle zone del Collio". E la degustazione guidata da Walter Filippucci con i produttori delle aziende Castello di Spessa, Roncus, Primosic, Russiz Superiore, Tenuta Borgo Conventi, Fliegl, Gradis'ciutta e Pascolo su "La longevità dei vini del Collio" con annate dal 2012 al 2002, ha ampiamente dimostrato, semmai ce ne fosse stato bisogno, che i vini del Collio sono longevi. Grazie alle cantine che si sono messe a disposizione per accoglierci: Primosic, Produttori di Cormons, Carlo di Pradis e i due dei tre produttori del cru Zegla, Renato Keber e Michele Blasic. Organizzazione impeccabile (un grazie al Consorzio e a Sopexa) per questo secondo appuntamento, che si chiude con una speranza personale: che alla terza anteprima vedremo nascere il primo Collio Docg su base autoctona.