

La Tasting Academy dei Colli Orientali del Friuli, un'opportunità importante per il territorio

6 Aprile 2023

Tempo di lettura: 4 minuti



Testo di Alessandra Piubello

Foto di Fabrice Gallina

Che ne direste di avere un luogo consacrato allo studio di una denominazione, con un percorso scientifico, agronomico, climatico studiato approfonditamente nel corso di almeno quattordici anni (con possibilità di comparazioni delle annate) e quindi una quantità indescrivibile d'informazioni, da mettere a confronto con dei vini scelti fra i 32 dispenser a disposizione? Questo spazio di conoscenza e di confronto esiste: è la Tasting Academy del Friuli Colli Orientali Doc, fondata nel 2021 presso la sede del consorzio.

Il Consorzio dei Colli Orientali del Friuli, con presidente Paolo Valle, ha compiuto i suoi 50 anni dalla fondazione nel 2020, ma a causa di motivi legati alla pandemia, ha prudentemente rimandato i festeggiamenti al 2023. Nel frattempo, ha fatto decollare la Tasting Academy, raccogliendo consenso dai professionisti e dagli eno-appassionati. Prima di entrare ancor più nel merito di quest'iniziativa davvero speciale, ecco una breve introduzione sulla denominazione.



La Doc si estende nella fascia collinare centro orientale della provincia di Udine, dalle pendici del Monte Bernadia a nord, fino a sud-est al torrente Judrio, che segna il confine tra le province di Udine e Gorizia, ovvero tra i Colli Orientali e il Collio, e poi più a sud, fino ai paesi di Corno di Rosazzo, Dolegnano, San Giovanni al Natisone, Manzano.

I Colli Orientali del Friuli comprendono la Doc Friuli Colli Orientali, tre Docg (Ramandolo, Rosazzo e Picolit) e ben cinque sottozone (alle quali a breve se ne aggiungerà una sesta, Savorgnano del Torre): Cialla, Schiopettino di Prepotto, Pignolo, Ribolla gialla di Rosazzo e Refosco di Faedis. Gli ettari (comprensivi delle Docg) sono intorno ai 1990, con una produzione di circa 7 milioni e mezzo di bottiglie. Il vitigno più piantato è il friulano, ed è sempre stato così: è una denominazione che si è dimostrata coerente nel tempo. Il vitigno più piantato è il friulano, ed è sempre stato così: è una denominazione che si è dimostrata coerente nel tempo. Le aziende in biologico sono ancora poche, per questo il Consorzio ha adottato un protocollo di lotta integrata "Natura vitis", per regolamentare l'uso dei fitofarmaci, offrendo ai circa 180 soci un supporto tecnico-burocratico mirato alla sostenibilità.



E ora saliamo le scale di Villa Nachini a Corno di Rosazzo ed entriamo nella grande sala della Tasting Academy, dove ci attende Matteo Bellotto, scrittore, "alla ricerca dell'identità perduta del Friuli", profondo conoscitore dei vini della sua amata terra e responsabile promozione del consorzio. Prendo in prestito una frase del suo libro di racconti *Storie di Vino e di Friuli Venezia-Giulia*: "Io fui salvato dal vino e se imparassimo a raccontarlo per davvero, a raccontarci sul serio, salveremmo la nostra storia dall'oblio e non andremmo a finire nel limbo dei dimenticati, consumatori e consumati".



Credo che questa sfida sia la miccia che rende Bellotto così coinvolgente, anche nel

racconto, tanto che a tratti pare di essere in teatro, per la capacità di usare le pause, le modulazioni della voce, lo sguardo, i gesti. La passione arde in lui, anche dietro i rari sorrisi.

"Preferisco parlare di uva – spiega Bellotto – piuttosto che di vino. L'uva ha un accento così riconoscibile da farci capire da dove proviene e raccontare la sua terra con veracità. Inoltre, per l'uva ho a disposizione una serie d'informazioni impressionanti: monitoraggio delle uve da un punto di vista climatico, produttivo, fenologico, con relativo tracciamento delle stesse, vendemmia dopo vendemmia. Anche i vini ovviamente hanno il loro accento, che rivela qualcosa di quel territorio e attraverso la degustazione culturale e gustativo-sensoriale possiamo fare in modo che parlino di se stessi".



L'aula studio è disponibile gratuitamente, tutti i giorni, su prenotazione – anche online – per i professionisti del settore, per formarsi anche autonomamente. È sempre preferibile avvalersi della competenza di Bellotto, che si concentra nelle sue esposizioni sulla geografia, sulle tipologie di suolo (contenuti in appositi cilindri trasparenti da mostrare), sulla mappatura delle vigne, sui dati raccolti dai tecnici del consorzio, sui progetti di sviluppo fenologico e sui microclimi confrontandoli poi con i vini.



La Tasting Academy ha una postazione multimediale con un grande schermo utile per proiettare dati e presentazioni, ma anche per organizzare degustazioni online a distanza). Inoltre, da settembre 2022 il podcast *La taverna del Friuli* (prodotto sia in italiano che in inglese e che ha come conduttore Wayne Young). L'obiettivo è quello di far diventare la Tasting Academy la casa del vino della denominazione, aperta anche ai produttori per potersi confrontare su base continuativa.

Penso che i produttori, ma non solo, potrebbero lavorare con maggior cognizione e chiarezza se sapessero utilizzare, oltre che la Tasting Academy, quelle ottanta pagine fitte di informazioni, tabelle e fotografie specifiche contenute ne *Le stagioni e le uve* (volume aggiornato ogni anno dal consorzio a partire dal 2008). Questo diario empirico contiene una banca dati eccezionale, grazie al lavoro degli abili tecnici Francesco Degano e Davide Cisilino, coordinati dal direttore del consorzio Mariano Paladin.



"Mostrare come si sta muovendo il vigneto Friuli è un'informazione necessaria –conclude Bellotto – e noi siamo in grado di fornirla. Dobbiamo creare maggior consapevolezza e ci stiamo lavorando".

Consorzio Tutela Vini Friuli Colli Orientali e Ramandolo

P.zza XXVII Maggio, 11

33040 Corno di Rosazzo (UD)
