

## Collio: si riparte dal friulano. La nostra degustazione

1 Dic 2025 | Sapori



(di Alessandra Piubello) Ho camminato le vigne del giardino goriziano per molti anni, ho ascoltato tantissimi vignaioli e ho vissuto l'atteggiamento un po' refrattario ai cambiamenti e di scarsa collaboratività fra colleghi. Sono sempre rimasta invece colpita dal loro manifesto spirito di sacrificio lavorativo e per l'attitudine avita di rendere onore a un territorio vocato. I tempi sono finalmente maturi per un cambiamento propulsivo condiviso, che si sta esprimendo in molte azioni positive, che porterà slancio e rinnovato vigore alla comunità dei vignaioli colliensi.

### Sosteniamo il Collio, raccolta fondi per le aziende colpite

Raccolta fondi per le aziende colpite

OGNI GESTO CONTA. Il Collio sta vivendo giorni difficili. In una sola notte pioggia e frane hanno ferito il territorio, travolto case, cantine e vigneti, spezzando vite e lavoro. Le immagini di queste ore resteranno a lungo nei nostri occhi e nel nostro cuore. Di fronte a questa tragedia, il Consorzio Tutela Vini Collio si stringe alla sua comunità e apre un conto corrente

dedicato per aiutare concretamente le aziende colpite. Un gesto per trasformare la vicinanza in qualcosa di reale, subito. Il Collio si rialza insieme. Ogni aiuto fa la differenza. Intestatario: Consorzio Tutela Vini Collio IBAN: IT71 X054 8464 5510 0000 5000 177 Causale: Supporto alle realtà colpite dalla recente calamità

SHARE



L'ultima in ordine di tempo è **Collio Evolution**, un appuntamento che inizia nel 2025 per riproporsi ogni anno con un focus varietale differente. Quest'anno il doveroso imprimatur spetta al friulano, l'autoctono per eccellenza. Positività ed entusiasmo nei 53 produttori (su circa 280 aziende, ma diamo tempo al tempo) presenti al walk around tasting, aperto a stampa e pubblico, con la possibilità di assaggiare circa 200 vini. Un clima di effervescenza e fervore che ha contagiato tutti i presenti.

Come per ogni "lancio" che si rispetti, è stato commissionato uno studio sul Collio, da parte di Nomisma Wine Monitor, che è stato presentato dal responsabile Denis Pantini il giorno prima delle degustazioni. Per ripartire occorre avere chiaro a che punto si è. Qualche dato, che serve per inquadrare il territorio sulla base di una ricerca che ha coinvolto 1.500 consumatori italiani di vino. Il Collio figura al primo posto assieme al Soave tra i territori collinari vocati alla produzione di vini bianchi di qualità (con il 13,4% di prime risposte).



## Collio, i dati della ricerca di Nomisma Wine Monitor

Dall'indagine emerge anche che tra chi non consuma i vini del Collio, **il 46% lo fa perché non li conosce, il 24% perché non li trova nei ristoranti e nei negozi che frequenta, ma 9 "non consumatori" su 10 li**

**proverebbero volentieri.** Certamente, bisognerà lavorare ulteriormente sulla comunicazione, ma sembra che il Consorzio si stia attivando sempre più. Un'altra nota a favore del caro Collio, è l'enoturismo: **la probabilità di una vacanza o di una visita futura da enoturista risulta alta tra chi già consuma vini del Collio (43%), ma è elevata anche sul totale degli enoturisti (40%).**

Alta è la soddisfazione espressa da chi è stato in questo territorio e ha valutato positivamente l'esperienza sia nel complesso sia riferendosi alla bellezza del paesaggio (valutata positivamente per il 94%), alla qualità dei vini (90%), all'organizzazione del sistema ricettivo e del personale dedicato in azienda (83%). E' così, 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.

Questo lembo di terra d'estremo Nord-Est, *limes* tra culture diverse, è un quadro della natura: fiumi, montagne, pascoli, boschi, colline, vigneti e frutteti alternati a castelli, chiese solitarie, borghi. Un territorio che non è mai stato imbruttito dall'intensificazione dei vigneti e dalla monocoltura.



**Collio, la degustazione tecnica  
all'enoteca di Cormons**

L'enoteca simbolo del Collio, riaperta da poco dopo una lunga ristrutturazione, ha battezzato una grande sala degustazione, dove **abbiamo potuto assaggiare 118 friulano, spaziando dalla 2025 alla 2001** (anche se non tutte le annate erano presenti). Nota di merito al Collio Doc Friulano 2001 di Carlo di Pradis, una vera sorpresa che ha toccato le nostre corde emotive con la sua profondità, finezza e dinamismo. Un grande vino che non dimostra la sua età, a conferma che il friulano può evolvere molto, molto bene. **Abbiamo scelto cinque vini molto rappresentativi e identitari**, anche se molti altri friulano si sono espressi con completezza ed equilibrio.

#### **Music Collio Doc Friulano *Valeris* 2024**

Naso invitante, dai profumi di camomilla, erbe aromatiche, ricordi di pepe bianco. Il sorso è giustamente materico, senza perdere in slancio e sapidità, per un finale intenso e gioioso. I giovani Fabijan ed Elija Music si prendono cura di un'azienda storica, fondata nel 1963 su circa 27 ettari vitati, per una produzione di circa 130mila bottiglie.

#### **Paraschos Collio Doc Friulano *Kai MCL Riserva* 2021**

Il profilo olfattivo è polifonico, ci solletica con i suoi sentori di camomilla, fiori gialli appassiti, spezie fini. Da una vigna del 1936 sulle pendici del Monte Calvario, questo vino mostra una materia strutturata, al contempo slanciata e dinamica nello sviluppo gustativo. Un sorso di felicità. L'azienda fondata nel 1998 da Evangelos Paraschos, di origine greca, oggi gestita dai figli Alexis e Jannis, si estende su circa 10 ettari.

#### **Damijan Podversic Collio Doc Friulano *Nekaj* 2021**

Sensazioni di fiori appassiti, di spezie dolci e frutta a polpa gialla che accendono l'attenzione. In degustazione risaltano la consonanza tra materia, freschezza e la ritmica dinamicagustativa. Un friulano che si fa ricordare. I vigneti dell'azienda si estendono oggi su 15 ettari in quattro diversi appezzamenti, per una produzione che si aggira sulle 50mila bottiglie.

#### **Komjanc Alessio Collio Doc Friulano 2019**

Al naso colpisce per l'intensità delle erbe aromatiche e dei fiori di campo. La cifra distintiva è nella finezza e nell'equilibrio, ravvivata da una vena fresca e sapida. Appagante, è un vino da condividere. L'azienda è stata fondata nel 1970 da Alessio Komjanc, con l'uscita della prima etichetta nel 1973. Nel 2000 quattro i figli maschi di Alessio, Benjamin, Roberto, Patrik e Ivan si sono definitivamente insediati in azienda, dando nuova linfa e visione al progetto. Gli ettari vitati sono 24, con una produzione di circa 80mila bottiglie.

#### **Venica & Venica Collio Doc Friulano *Ronco delle Cime* 2012**

Dal vigneto più alto, con un'altitudine massima di circa 270 metri, questo cru, il cui impianto iniziale risale al 1974, spicca per una tenuta nel tempo proverbiale. Note balsamiche e di frutta gialla accompagnano un assaggio di estrema finezza, pura eleganza e piacevolezza incantatoria. Poesia liquida. Fondata nel 1930, l'azienda ha quasi un secolo di vita ed è un fiore all'occhiello del Collio. Sono quaranta gli ettari vitati, con una produzione di circa 350mila bottiglie.