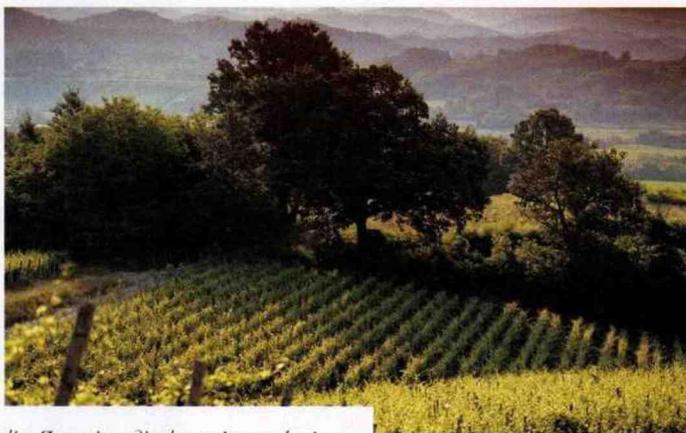


50 Anni di storia
del vino

IN COLLABORAZIONE CON

ZORZETTIG

L'amore per la terra si trasmette intrecciati come i tralci di vite



Da nonni e genitori Annalisa Zorzettig eredita la passione per la vigna e l'accoglienza > Lo spirito del terroir nella linea classica > La punta di diamante di Myò > Il futuro nei fiori di Leonie e nella Cantina Viva

Zorzettig ha scritto pagine importanti del libro dell'enologia friulana. Negli anni del Secondo dopoguerra è stata tra le prime aziende a credere nelle potenzialità dei Colli Orientali del Friuli, investendo energie e risorse per lo sviluppo di questo territorio di confine, i cui pendii sono stati modellati dal lavoro di generazioni di contadini e viticoltori.

«Nel ricostruire la storia aziendale il mio pensiero va subito alle persone che sento profondamente dentro di me: i miei nonni, mio padre, mia figlia e mia nipote», spiega la titolare Annalisa Zorzettig, che guida questa Cantina ultracentenaria a Spessa di Cividale (Udine). «Ciascuno di loro mi insegna o mi ha insegnato qualcosa e io ci immagino come un filare di vite: siamo uno dietro l'altro, in sequenza e intrecciati indissolubilmente come i tralci».

Nonna Eleonora ha trasmesso ad Annalisa l'amore incondizionato per la sua terra: «Ha avuto sette figli e diceva sempre che la terra era l'ottavo. Un'altra grande lezione di vita che mi ha impartito è la cultura del bello, inteso però non come fatto puramente estetico ma come senso dell'armonia: una

dedizione agricola che si rivela nei piccoli gesti quotidiani, come ad esempio prendersi cura dei fossi, sistemare le strade, restaurare una vigna, potare una pianta».

Nonno Pietro, invece, Annalisa non l'ha mai conosciuto, ma la sua passione per il buon vino e il forte senso dell'ospitalità erano proverbiali, sempre al centro dei tanti racconti che in famiglia si facevano su di lui. «Conservo ancora una sua foto in cui, sorridente e con un calice davanti a sé, accoglieva i clienti che ormai erano diventati anche degli amici. Nonno viveva il concetto di casa-bottega come una gioia, perché per lui il lavoro in vigna era un onore. A mio padre Giuseppe, invece, devo la lungimiranza e la tenacia. Negli anni del boom economico ha saputo rimanere fedele all'identità di questi luoghi, senza lasciarsi abbindolare dalle mode della globalizzazione e mantenendo anche i vitigni autoctoni, che poi avrebbero fatto la nostra fortuna».

La produzione Zorzettig include la linea classica e il progetto Myò, una gamma di bianchi e rossi pensati da Annalisa con il suo affiatato team composto dall'enologo Saverio Di Giaco-

mo e dall'agronomo Antonio Noacco. «Il tempo ci attraversa senza che una stagione sia mai uguale all'altra, così il vino che scorre nei nostri bicchieri non è mai lo stesso di quello dell'anno precedente. La linea classica esprime l'essenza della vendemmia e lo spirito del terroir. La produzione ruota attorno ai vitigni del territorio, come Friulano, Ribolla gialla e Verduzzo per i bianchi e Refosco e Schioppettino per i rossi. Non mancano le varietà alloctone, come Pinot bianco, Sauvignon blanc, Cabernet Franc e Merlot, che sui nostri declivi hanno trovato le condizioni pedoclimatiche ideali per esprimersi con classe».

E poi c'è Myò, la punta di diamante della produzione Zorzettig, le cui uve vengono accuratamente selezionate tra i vigneti storici e più vocati delle tenute aziendali, che oggi includono 115 ettari vitati tra i Colli di Spessa, Ippolis e Novacuzzo, nei comuni di Cividale del Friuli, Premariacco e Prepotto. «L'origine del nome Myò richiama il verso di un'antica ballata friulana del XIV secolo, in cui un giovane innamorato paragona la sua donna alla sua terra, entrambe amate più di ogni altra cosa. Anche le etichette, contrassegnate da un bicchiere di vino capovolto che racchiude un animale sempre diverso, raccontano il nostro senso di custodia e protezione per la natura che ci circonda».

Il vino di punta della linea Myò è un omaggio al futuro e alla nipote di Annalisa, Leonie: «La mia nipotina ha avuto la fortuna di crescere in mezzo alla natura con mio padre. Ricordo ancora quando la metteva sulla sua Jeep, con la capretta dietro, e la portava in giro con sé tutto il giorno tra le vigne e poi a vedere gli alberi da frutta che aveva piantato per lei, che in primavera davano dei fiori meravigliosi. Il nostro bianco I Fiori di Leonie nasce come collante perfetto tra il passato e il futuro. È un blend di Friulano, Sauvignon e Pinot bianco: il primo regala grinta e struttura, gli altri due delicatezza ed eleganza, un mix perfetto».

Leonie è la figlia di Veronica, che oggi affianca la madre Annalisa nella gestione delle tenute condividendo con lei i principi di sostenibilità ambientale e la green-sustainable economy. «Abbiamo scelto di seguire i dettami di una viticoltura integrata, siamo certificati dal 2006, e ci impegniamo per valorizzare ogni singolo vigneto, con un lavoro meticoloso che svolgiamo pianta per pianta. In questi anni ci siamo attivati nel ripristino dei corsi d'acqua e nella risistemazione fondiaria, abbiamo ridotto al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e razionalizzato le tecniche agronomiche per la tutela ambientale. Tutto questo al fine di migliorare la sicurezza e la qualità delle produzioni, sempre nel rispetto della natura e dei suoi tempi». Tra i nuovi progetti che stanno particolarmente a cuore ad Annalisa e alla sua famiglia c'è la Cantina Viva, una grande casa che riunisce tutto il percorso del vino, dall'arrivo delle uve raccolte in vendemmia all'imbottigliamento e alla degustazione negli ambienti dedicati all'ospitalità. «La nuova cantina è pensata per offrire al visitatore un'esperienza completa del territorio e della nostra "friulanità", in un dialogo continuo tra interno ed esterno, architettura e paesaggio collinare. Nella scelta dei materiali abbiamo privilegiato quelli locali e sostenibili, per durabilità, riciclabilità e assenza di emissioni di sostanze nocive».



IN APERTURA l'azienda possiede 115 ettari vitati tra i colli di Spessa, Ippolis e Novacuzzo
 DALL'ALTO Annalisa Zorzettig; in vigna si seguono i principi della viticoltura integrata e si cura la biodiversità ambientale

ZORZETTIG
 Strada Sant'Anna 37
 Spessa, Cividale del Friuli (Udine)
 0432.71.61.56
 info@zorzettigvini.it
 www.zorzettigvini.it
 @ZorzettigVini
 @zorzettigvini

