

« wine resort »

I FIORI DI LEONIE SIMBOLO DI BIODIVERSITÀ

La pluripremiata nuova etichetta dell'azienda Zorzettig, che l'anno prossimo festeggerà i 150 anni di vita, parla fortemente del Friuli

di CLAUDIA SUGUANO



FIORI DI LEONIE AN ICON OF BIODIVERSITY
 The multi-award winning new label from Zorzettig, which will celebrate its 150th anniversary next year, is highly characteristic of the Friuli region

C'è Annalisa Zorzettig a capo della storica, omonima cantina friulana, e alla sua nipotina è dedicato un vino, insignito di riconoscimenti internazionali. I Tre Bicchieri del Gambero Rosso, i 5 grappoli di Bibenda e il gold di Wine Hunter Merano Wine Festival hanno premiato quest'anno I fiori di Leonie, ultimo nato della linea Myò, che, come lei sottolinea, "è un vino che parla fortemente di Friuli, perché nasce da tre varietà bianche che bene si esprimono nel nostro territorio, il Sauvignon che dona il suo tratto aromatico, il Pinot Bianco, con la sua eleganza, e il Friulano, passato, presente e futuro della nostra azienda come I. Leonie". Il fatto che l'etichetta sia dedicata al progetto di preservazione della biodiversità specifica da lei portata avanti da anni insieme all'agronomo Antonio Noacco, aggiunge ai premi ulteriore significato.

Del resto la sostenibilità, ottenuta grazie a un lavoro meticoloso e innovativo, è il punto di forza della Zorzettig, che nel 2024 celebrerà 150 anni di vita. L'azienda familiare nasce a Spessa di Cividale, nei Colli Orientali del Friuli e oggi, giungendo fino a quelli di Ippolis e Prepotto, si estende su 120 ettari. Annalisa Zorzettig, raccogliendo l'eredità paterna ha, infatti, rinnovato l'azienda e acquisito

nuovi vigneti. Tutti e tre i terroir sono unici per la loro vocazione alla viticoltura e per il clima particolare, segnato dalla protezione delle Alpi e dalla benefica brezza del Mare Adriatico. La Tenuta Sant'Anna ai Colli di Spessa si estende intorno alla sede, tra gli uffici e le cantine di vinificazione, tra l'antica cantina d'invecchiamento del 1780 con barriera, e la casa padronale, in cui non manca il tipico fogolar, e dove dopo la visita si può fare la degustazione. Qui ci sono soprattutto vitigni autoctoni come il Picoli dei Colli Orientali del Friuli, e si producono la Ribolla Gialla e il Friulano della Myò, la linea di punta, il cui nome deriva da un termine estrapolato dalla più antica ballata friulana della prima metà del XIV secolo, in un richiamo alla terra del Friuli, alle sue tradizioni e ai suoi riti. Vitigni autoctoni bianchi longevi, come quello della Malvasia di oltre 80 anni, ma anche un vitigno a bacca bianca internazionale, il Sauvignon, si coltivano nella tenuta Case Sparse, sulle colline di Ippolis, dove sorge il Relais La Collina, mentre a Premariacco, nella tenuta Casali Pasch, nascono vini sia bianchi sia rossi di vitigni internazionali, quali il Pinot Grigio e il Cabernet. Qui un antico cascinal ospita una cantina. I vitigni autoctoni a

INFO
Zorzettig
 Strada di Sant'Anna, 37
 Tel. 0432716156
 SPESSA (UD)
 CIVIDALE DEL FRIULI (UD)
www.zorzettigvini.it



In apertura, suggestiva veduta autunnale delle colline di Ippolis, dove crescono vitigni autoctoni longevi, quali Malvasia e Sauvignon. Sopra, la sede dell'azienda Zorzettig a Spessa di Cividale del Friuli. A sinistra, Annalisa Zorzettig e, a destra, il vino "I fiori di Leonie".

Front cover: an evocative autumnal view of the hills of Ippolis, home to ancient native vine varieties such as Malvasia and Sauvignon. Above, the Zorzettig winery in Spessa, Cividale del Friuli. Left, Annalisa Zorzettig and, right, the "Fiori di Leonie" wine.



bacca rossa godono del terroir dei Colli di Novacuzzo, nel comune di Prepotto, bagnato dal fiume Judrio, dove le uve assumono un particolare aroma anche grazie alla protezione della Alpi Giulie e alla vicinanza dell'Adriatico. A esprimere il meglio di queste terre sono lo Schioppettino, e poi il Refosco dal Peduncolo Rosso e il Pignolo. Fra le operazioni realizzate da Zorzettig nel campo della sostenibilità e alla ricerca dell'equilibrio tra produzione agricola e preservazione dell'ambiente, dopo il ripristino dei corsi d'acqua, il restauro e la sistemazione delle colline intorno alla cantina, in vigna sono stati riportati gli ulivi, in pratica spariti dal Friuli, varietà di alberi da frutto e arnie. Abbandonato il diserbo chimico, l'attenzione si è rivolta alla sostenibilità

del suolo, studiando ogni appezzamento per applicarvi, secondo le sue caratteristiche, uno specifico rovescio. Si cerca poi di favorire la presenza non solo d'insetti pronubi, ma anche di antagonisti naturali e altre specie nocive, perché il vigneto sia in grado di auto proteggersi. Tale approccio porta vantaggio sia all'uomo, assicurando una buona produttività, sia all'ecosistema. Annalisa Zorzettig per il 2024 sta anche realizzando a Spessa il progetto di Cantina Viva, una grande casa che unisca il percorso del vino, dall'arrivo delle uve alla vinificazione, dalla maturazione nelle botti all'affinamento in bottiglia, all'ospitalità, con spazi e percorsi che raccontino la "friulinalità", le tradizioni, tutto quanto caratterizza la sua amatissima terra, il Friuli.

