



Zorzettig: un viaggio tra passato, presente e futuro della viticoltura friulana

• 28 Dicembre 2023

Tempo di lettura: 3minuti



Testo di Lodovica Bo

Foto di cortesia di Zedcomm

La famiglia Zorzettig, con le sue radici saldamente ancorate a Cividale, ha una lunga storia nella vitivinicoltura friulana, risalente al lontano 1874. Da allora, la famiglia ha lavorato con passione e rispetto per l'ambiente e, Annalisa Zorzettig, alla guida dell'azienda dal 2006, ha consolidato il legame tra i vini e il territorio friulano, enfatizzando purezza ed eleganza. Annalisa è pura energia, una donna con un grande senso del dovere e praticità. L'ho incontrata al ristorante Verso, 2* Michelin, dei fratelli Capitaneo, che hanno perfettamente accompagnato la degustazione dei suoi vini con abbinamenti di carattere ed eleganti, una combo a dir poco emozionante.

L'azienda Zorzettig oggi si estende su 120 ettari di proprietà, producendo 800.000 bottiglie annue. La produzione, focalizzata sui vitigni autoctoni friulani, comprende piccole gemme come il pignolo, lo schioppettino e il picolit.



L'impegno verso la sostenibilità è per Annalisa, e per tutta l'azienda, un valore ormai integrato. Abbandonando l'utilizzo della chimica nei vigneti, l'obiettivo è fornire un doppio servizio sia all'uomo, garantendo una produttività congrua, sia all'ecosistema, preservandolo e portandolo a uno stato di equilibrio che favorisca la prosperità di tutte le forme di vita.

L'impegno verso la sostenibilità si manifesta anche attraverso "infrastrutture ecologiche" per la biodiversità, con la piantumazione di specie autoctone nelle tenute.

La nuova cantina, cuore pulsante dell'attività aziendale, verrà inaugurata nel 2024: attraverso un attento recupero della struttura preesistente, è stata progettata con criteri di ecosostenibilità, con un occhio di riguardo al risparmio energetico e alla gestione delle acque reflue. Oltre alla sostenibilità ambientale, Zorzettig si distingue per l'innovazione in progetti di valorizzazione territoriale: la cantina sarà non solo uno spazio di lavoro, ma



anche un luogo di accoglienza e convivialità.



La linea di riferimento per quanto riguarda innovazione è Myò, che narra la storia del Friuli sostenibile, abbracciando uno stile che rivitalizza le radici tradizionali. L'approccio artigianale, guida il percorso dalla cura del vigneto all'affinamento in cantina. Una scrupolosa selezione dei grappoli migliori, provenienti da vigne storiche, precede il processo di vinificazione e l'affinamento in legno, adattato con precisione all'annata e al vitigno, dando vita a vini veramente unici. L'identità friulana, autentica, chiara e incisiva, si manifesta sempre con gentilezza. Ogni sorso offre una combinazione equilibrata di tensione e vivacità, schiettezza e forza, accompagnate da grazia e finezza. Il fiore all'occhiello di Zorzettig e di questa linea è il vino *I Fiori di Leonie*, un uvaggio di Pinot Bianco, Sauvignon e Friulano, ha ottenuto importanti riconoscimenti nazionali e internazionali. Dedicato alla preservazione della biodiversità, questo vino incarna l'impegno di Zorzettig per la sostenibilità.

La nipotina Leonie, ispiratrice del nome, ha portato fortuna al vino che ha ricevuto *Tre Bicchieri* dal Gambero Rosso, 5 grappoli da Bibenda e il Gold al Wine Hunter Merano Wine Festival. Questo vino simboleggia l'impegno di Zorzettig nell'equilibrio tra produzione agricola e preservazione dell'ambiente, un connubio di passato, presente e futuro che riflette l'anima della vitivinicoltura friulana. Gli altri vini della linea che si possono assaggiare sono: il Friulano, il Pinot, il Picolit, il Pignolo, il Sauvignon e lo Schioppettino. Con la nuova cantina, i progetti futuri e la sostenibilità al centro dell'azione, Zorzettig continua a scrivere una storia che abbraccia l'amore per la terra e la comunità friulane.

Zorzettig

Strada di Sant' Anna, 37
33043 Spessa (UD)
www.zorzettigvini.it

