



Uva di Chardonnay

Viaggio in Friuli Venezia Giulia. Avete mai pensato di andar per cantine, cooperative sociali? In luoghi dove oltre al classico prodotto "vino" potete trovare anche una varietà di altri prodotti del territorio a chilometro praticamente zero. Ad esempio salumi, formaggi, birre artigianali, marmellate, mieli e altri prodotti locali unici per originalità e bontà? Allora ve la consiglio io una di quelle realtà dove potete trovare tutto questo e con una sola puntata. Potrete riuscire a passare una mattinata o un pomeriggio osservando, degustando, assaporando. Infine farvi una scorta delle prelibatezze della zona a prezzi da spaccio aziendale. Avrete il bagagliaio dell'auto pieno di goloserie. E non solo. Avrete anche prodotti per acquistare i quali avreste dovuto perdere diverso tempo da altre parti, con i soliti problemi di parcheggio e consumando diverso carburante.



Andare per cantine in Friuli Venezia Giulia

In questi tempi di zone rosse e arancione, è sempre meglio uscire una volta sola. E' bene completare gli acquisti necessari senza stress, code o assembramenti nei supermercati. Per ora vi posso orientare su una realtà davvero interessante, visitata un attimo prima del blocco della circolazione, che mi ha davvero entusiasmato. La regione dove si trova è in **Friuli Venezia Giulia**, dove si può compiere un bel viaggio. La provincia è **Pordenone**, la città è **Sesto al Reghena**. La frazione che prendiamo in considerazione è **Ramuscello**. Ed è

proprio quest'ultimo nome che da la denominazione alla **"Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito"**. E' terza forza regionale in quanto a numero di soci conferitori ed ettari di terreno, dedicati esclusivamente alla coltivazione della vite.



Cantina a Ramuscello – Pordenone

Realtà che raggruppa 150 soci: da visitare durante un viaggio in Friuli Venezia Giulia

Di cantine che raggruppano piccole realtà vinicole ce ne sono parecchie, ma quella di **Ramuscello e San Vito** (a proposito il **comune di San Vito al Tagliamento è il più vitato di tutto il Friuli Venezia Giulia**) ha davvero una marcia in più. Dopo oltre sessant'anni di vita ha raggiunto oltre **140 soci**, per complessivi **720 ettari coltivati a vigneto**. La Cantina Produttori **presieduta da Gianluca Trevisan** è ora all'avanguardia anche nella produzione integrata di vino, che significa ottenuta con un sensibile risparmio e controllo dei fitofarmaci, la "chimica" che normalmente viene usata in vigna per la salute delle piante.

A **Ramuscello** sono tre le colonne portanti che contraddistinguono la Cantina Produttori: l'ambiente, la cooperazione e la qualità.



Da Ramuscello in tutto il mondo. Viaggio in Friuli Venezia Giulia

Da pochi mesi infatti la quasi totalità dei **Soci** con produzioni importanti hanno aderito al progetto di lotta integrata **SQNPI – il Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata** – per una gestione dei terreni il più possibile naturale, tracciata e certificata da un Ente esterno. Da evidenziare pure che la cooperazione negli ultimi due anni ha registrato un importante sviluppo. La Cantina è divenuta molto attrattiva per altri viticoltori della zona pordenonese. Lo testimonia il fatto che la qualità del prodotto è apprezzata da diverse **Case vinicole**, anche importanti.



Vino apprezzato in Europa e Oltreoceano

Queste case imbottigliano il vino prodotto a **Ramuscello** e lo esportano in tutto il mondo con il proprio marchio. Una quantità enorme di vino di qualità che parte quindi dalla frazione di **Sesto al Reghena** – dove viene prodotto con le conoscenze e le pluriennali esperienze **dell'enologo Rodolfo Rizzi**, presidente regionale di categoria (**Assoenologi**) – dopo essere stato stoccato in enormi serbatoi in acciaio inossidabile, e poi bevuto e apprezzato in Europa e Oltreoceano.



Uva fa rima con fiducia. Un Viaggio in Friuli Venezia Giulia

Così mi sono chiesto cosa ci fosse alla base di tale successo produttivo. “Sicuramente la fiducia reciproca e la condivisione delle idee di fondo da parte di tutti gli operatori della Cantina – ha risposto il presidente **Trevisan**. Rimangono fondamentali le azioni fatte in sinergia: ognuno al lavoro nel proprio vigneto, ma con una produzione che poi confluisce con quella degli altri soci. Da noi uva fa rima con fiducia: il primo passo è partire da una materia prima di qualità (l’uva nel vigneto) per poterla poi trasformare in un vino che esprima la medesima attenzione”.

I vigneti dei quasi **150 soci della Cantina** si trovano nei comuni limitrofi, maggiormente nella **zona Doc Friuli Grave**, la pianura formata da terreno alluvionale a cavallo del **fiume Tagliamento**, forte di un clima particolarmente adatto alla coltivazione della vite, caratterizzato da un’ampia superficie sassosa che esalta l’escursione termica tra il giorno e la notte, al punto da favorire uve con una spiccata dotazione di aromi e di conseguenza vini profumati ed eleganti.

Tutti ottimi risultati ottenuti con lo studio approfondito, la ricerca capillare e un entusiasmo dirompente, mettendo assieme tradizione, sostenibilità e la moderna tecnologia. Un’unione che mantiene intatte le caratteristiche dei frutti e, attraverso l’attento controllo delle varie fasi di vinificazione, consente di raggiungere altissimi standard di qualità.



Soci e dipendenti al primo posto

Cosa mette al primo posto per importanza? “Sicuramente i soci e i dipendenti. I primi in qualità di piccoli imprenditori che ci affidano il loro raccolto. I secondi in qualità di maestranze che con le loro professionalità e passione seguono a 360° il processo produttivo. Da una parte chi si occupa della trasformazione fisica da uva a vino e dall'altra la gestione burocratica, anch'essa importantissima. La Cantina mantiene aggiornati i soci sulle lavorazioni in campagna, seguiti da due agronomi che visitano i vigneti e fanno pervenire loro la situazione meteorologica, fitosanitaria e i consigli sui trattamenti. Da non dimenticare poi – conclude Trevisan – l'importanza della formazione dei dipendenti, anche oltre gli obblighi di legge”. Ecco cosa vedere di interessante in un viaggio in Friuli Venezia Giulia.



Cantina con botti di vino di Ribolla Gialla

Il vino può essere spinato direttamente nelle damigiane

Oltre al vino sfuso che potete spinare direttamente nelle vostre damigiane, ci sono pure i comodi “bag in box” da 5 litri già pronti, reperibili nello spazio vendita a **Ramuscello**, adiacente alla zona di produzione, un negozio davvero molto ben strutturato, che fra poco verrà replicato in altre realtà del territorio. La **Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito** va pure particolarmente orgogliosa per il vino imbottigliato, che spazia dai **Refosco dal peduncolo rosso, Pinot Grigio e Friulano della Doc Friuli Venezia Giulia**

ai Merlot, Cabernet, Chardonnay, Sauvignon e Ribolla Gialla dell'IGP Venezia Giulia, ai vini spumanti Prosecco Doc Brut e Ribolla Gialla Extra Dry. Nella visita alla cantina mi è rimasto impresso proprio quest'ultimo, un vino autoctono eccezionale dal perlage fine e resistente, finemente fruttato, fresco al palato ed elegante, il cui gusto è rimasto intatto e persistente in bocca per ben un'ora.



Botti in acciaio

Ramuscello e non solo nel vostro viaggio in Friuli Venezia Giulia

Va doverosamente ricordato che l'**IGP** è l'acronimo di "**Indicazione Geografica Protetta**", ovvero il Marchio di origine attribuito dall'Unione Europea a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica. Almeno una tra le fasi di produzione, trasformazione e/o elaborazione deve avvenire all'interno di un'area geografica ben determinata.

A questo punto non ci resta che suggerirvi, nella vostra prossima gita fuori porta, di passare a Ramuscello a gustarvi dell'ottimo vino, fare delle provviste e approfittare pure delle proposte culinarie, reperibili nella rivendita al dettaglio. E, se vi avanza tempo, passare a visitare alcune bellezze del territorio nelle vicine città di **Pordenone**, **Udine**, **Palmanova** (la famosa città fortezza pianificata dai Veneziani nel 1593, chiamata la "città stellata" per la sua pianta poligonale a stella con 9 punte) e raggiungere il mare Adriatico a **Lignano Sabbiadoro**.

di Claudio Soranzo



INFORMAZIONI:

<http://www.turismofvg.it>

ARTICOLI CORRELATI:

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/il-fascino-del-friuli-venezia-giulia-in-tour/>