

## Mastri vinai Bressan a Farra d'Isonzo

LUNEDÌ 16 MAGGIO 2011 17:14

SCRITTO DA STELIO SMOTLAK



L'appuntamento con Sergio Variolo, enotecario in quel di Udine, è all'uscita di Gradisca della superstrada per Gorizia, Friuli orientale, bassa valle dell'Isonzo. Gradisca rifondata e fortificata dai veneziani sul finire del quattrocento, quale sentinella antiturca lungo la sponda del fiume, è oggi un'elegante città storica al centro del territorio della Doc Isonzo. In breve guadagniamo la periferia, e dopo alcuni chilometri arriviamo nel borgo "Zoppini", a Farra d'Isonzo. Una piccolissima enclave della Doc Collio (il monte Fortino) nel bel mezzo della piana alluvionale del fiume Isonzo. La meta è l'azienda Bressan, mastri vinai dal 1780, condotta da Fulvio con la presenza ancora iperattiva del padre Nereo.

Di Fulvio e dei suoi vini mi ero fatto già un'idea. I vini li avevo assaggiati al Lubiana Wine Festival, sezione vini "veri" come direbbe lui, presentati con garbo e passione esemplare dalla moglie Jelena, nativa delle terre baltiche ma oramai friulanissima. Circa l'uomo avevo in mente l'inciso riportato nella guida Slow Wine 2011: «a muso duro». Parcheggiamo in un ampio cortile introdotto da pini marittimi. Un attimo di incertezza, non vediamo nessuno. D'un tratto una figura con gli occhiali scuri ci trascina nella vigna. I discorsi si animano, si accendono... sul modo di fare il vino come sul modo di criticarlo: c'è chi fa il saccente ma non ci capisce nulla, e c'è chi parla ma non sa! Ne esce una sapienza legata al fare, frutto di esperienze vissute intensamente. Si ride e si scherza, ma è chiaro che Fulvio ti accetta solo se ti comporti da uomo (o da donna), se sei vero, come è vera, totale, assoluta la sua passione per la sua vigna, la sua uva, il suo vino.

Un'accoglienza che è iniziazione, rito di passaggio: se lo superi entri nel mondo Bressan, altrimenti sei fuori. Gli occhiali scuri vengono riposti, siamo al Tu: è andata.

Fulvio ci apre al suo mondo. Chimica bandita, per quanto possibile. Massimo rispetto della natura, almeno per quello che è dato capire e ascoltare dalla natura stessa. Piante allevate a guyot semplice con quattro o cinque gemme a frutto. Venti ettari di terreno spesso ghiaioso, avaro, e che tale deve rimanere. Quindi concimazione naturale solo quando serve, e niente irrigazione, neanche di soccorso. Uva raccolta quando è bella matura, e se è sana, altrimenti si rinuncia. In cantina solo lieviti indigeni e il paziente rispetto dei tempi di macerazione e fermentazione. Vini bianchi trattati come rossi, e lunghe elevazioni sulle fecce nobili. Bandite le filtrazioni. Giunti alla quarta ora di visita e di assaggi è tempo di andare. Dopo vigorose strette di mano prendiamo la via di casa. Fulvio non lo sa, ma io ho l'intenzione di assaggiare i suoi millesimi con calma a casa mia, mangiandoci pure sopra, per poi scriverne. È siamo a qualche giorno fa. Nel fine settimana apro tutte le bottiglie e assaporo, confronto, rifletto. In generale io penso che il (grande) vino si debba aprire e non richiudere più. Può essere bevuto subito, ma anche il giorno dopo, o anche dopo una settimana. Se è grande, sarà perfetto sino dal primo assaggio, per poi mantenersi ovvero migliorare nei giorni successivi. Arrivo quindi alla descrizione di tre vini rossi di Bressan: due da vitigni friulanissimi e uno internazionale. Tutti e tre, sia pure con sfumature diverse, mi rimandano a grandi nebbioli: eleganti, eterei come i piemontesi. Superato l'iniziale imbarazzo dell'improvviso contatto con l'aria si offrono nella loro generosa nobiltà di natura.

Inizio dal *Pignol 1999*. Ingresso al naso con un friccicore di inebrianti fruttini, contrappuntati da un fondale latamente goudron. In bocca freschissimo, pure in presenza di una aristocratica verticalità alcolica. Assolutamente non dimostra gli anni. Quindi il *Pinot nero 2004*: Se gli si lascia il tempo di respirare regala molto. Al naso tabacco (foglia di sigaro), gomma, goudron e accenno di liquirizia. Al palato si ritrova il naso immerso in un decotto di prugne. Finale ancora fresco e piacevolmente tannico. Per finire con lo *Schioppettino*. Grande. Esce complesso e già speziato al naso: ancora il tabacco, la gomma, la liquirizia e il pepe nero. In bocca la ricchezza olfattiva si estende in presenza di erbe rare, e ancora piccoli frutti finali.

[http://www.onavnews.it/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1051:mastri-vinai-bressan-a-farradisonzo&catid=94:cantine&Itemid=147](http://www.onavnews.it/index.php?option=com_content&view=article&id=1051:mastri-vinai-bressan-a-farradisonzo&catid=94:cantine&Itemid=147)