

Ronco del Gelso, espressione del territorio isontino



LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI AZIENDA RONCO DEL GELSO

Capacità, tenacia e passione hanno portato **Giorgio Badin** a creare, in meno di trent'anni, un'importante realtà enologica a **Cormòns** nella sottozona Rive Alte della denominazione **Friuli Isonzo**

Figlio di una famiglia contadina ha deciso, negli anni Ottanta, di convertire l'azienda di famiglia da zootecnica a vitivinicola. Il 1988 ha rappresentato l'anno d'imbottigliamento delle sue prime tremila bottiglie. Ora gli ettari vitati sono venticinque con una disponibilità di circa centocinquantaquemila bottiglie suddivise in dodici diverse tipologie. Attualmente lavora anche seimila metri in affitto che a breve saranno acquistati. "Ronco del Gelso - esordisce **Giorgio Badin** dopo averci accolto in cantina - è un'azienda vinicola con un'agricoltura di pianura dalla forte vocazione alla qualità. Le viti crescono e producono in un contesto di terreni magri con un strato di terra, che oserei definire attiva, profondo circa venti-trenta centimetri sopra della ghiaia bianca, alluvionale portata dagli affluenti del fiume Isonzo. I suoli poveri, asciutti, caldi - perché con la loro tipologia di composizione accumulano il calore del sole - dei nostri vigneti contengono la vigoria delle piante, portano a rese basse, favoriscono la piena maturazione dell'uva e la sapidità dei vini. Da diversi anni abbiamo sostituito gli impianti d'irrigazione a pioggia con gli impianti a goccia, consentiti dal disciplinare, che portano a un risparmio del 75% per la quantità d'acqua usata a parità di risultato agronomico. Le uve che otteniamo, con una resa media di un chilo, un chilo e mezzo per pianta, hanno struttura, concentrazione, tutte peculiarità che permettono ai nostri vini di evolversi nel tempo, di avere naturalmente una nota speziata anche senza passaggi in

botte grande durante la vinificazione". Giorgio Badin, enologo della sua cantina, ha scelto sin dai primi tempi di produrre solo quei vini, ottenuti dalle varietà tipiche del territorio, che hanno nell'area della Doc Isonzo la loro zona più vocata. Compito non certo agevole dato che la particolare tipologia del terreno isontino, il microclima lo costringono a lavorare su standard elevati. Altri vignaioli prima di lui, nella stessa zona di produzione duramente colpita dalle due guerre mondiali, hanno investito a partire dagli anni Settanta sulla qualità con la creazione di nuovi vigneti dagli impianti fitti, evitando di usare il sistema di allevamento a casarsa, tipico friulano, che permette di ottenere alte rese per ettaro con bassi costi di gestione. "Sono convinto - esclama - che il consumatore, non solo italiano, apprezza la qualità, la sincerità delle mie etichette! I vitigni che si esaltano in modo particolare sono il pinot grigio, il friulano, lo chardonnay, il sauvignon tra le varietà bianche, il merlot e il cabernet franc tra quelle rosse". La sua produzione è apprezzata anche da clienti esteri dalla Russia al Canada, agli Stati Uniti, dall'Oriente al Brasile, al Messico, all'Australia.

I vigneti sono impostati a guyot monolaterale, con un'elevata densità d'impianto da **cinque a seimila ceppi** per ettaro, in modo da favorire la competizione radicale e il contenimento della chioma. Una particolare attenzione è stata fatta in ogni fase d'impianto nella scelta dei cloni e dei portainnesti più adatti ai terreni del-

In apertura, la sede dell'azienda; sotto, Giorgio Badin





Sopra, grappoli di friulano; sotto, particolare della cantina

l'azienda. Dopo la fine degli studi a Cividale Giorgio Badin ha, per circa cinque anni, lavorato per Rauscedo noto vivaista friulano, vendendo una media di seicentocinquanta mila barbatelle all'anno. Questo gli ha permesso di acquisire un'approfondita conoscenza dei diversi cloni di ogni varietà utile per le scelte fatte al momento della creazione dei suoi impianti.

Nella zona il clima estivo è influenza-



to dalle brezze marine del Mediterraneo che mitigano le temperature, d'inverno le montagne a nord e le colline poco distanti proteggono la zona dai venti freddi. Questo particolare microclima che varia tra giorni caldi e notti fresche permette di ottenere vini bianchi di buona struttura, rossi tipici, di volume.

La conduzione in campagna è gestita per filosofia produttiva con l'inerbimento a filari alterni. Per lo più vengono usati concimi organici con forte presenza di torba perché ritenuti idonei alla composizione dei terreni, integrati talvolta con concimi chimici scelti in base alle peculiarità. Il Consorzio dei vini Doc Friuli Isonzo esegue costanti monitoraggi sulla situazione delle malattie, come peronospora o oidio, della denominazione redigendo di prassi dei bollettini per i viticoltori. L'azienda agricola di Giorgio Badin, basata su una viticoltura convenzionale adotta per i trattamenti, sulla base dei dati ottenuti, prodotti di sintesi solamente se strettamente necessario. "Ho un'impostazione mentale - afferma - a mio avviso tipicamente friulana che mi porta a fare **vini più da bocca** che non da naso, a lavorare con la nostra tipologia di terreni sull'equilibrio, sulla personalità e il carattere dei vini Ronco del Gelso. Il profilo olfattivo e gustativo dei vini ottenuti nella nostra Doc Isonzo è nettamente diverso da quello del Collio poco distante". La filosofia produttiva aziendale è orientata a un'attenta gestione della campagna nelle diverse fasi per ottenere uve sane, a una vinificazione rispettosa delle uve in cantina che portano a uno stile identificativo dell'azienda. "Veronelli diceva a tale proposito - riprende poi Giorgio - che i vini friulani si riconoscono perché hanno una loro tipica base sapida non acida. Io cerco come altri vignaioli della zona di produrre l'espressione del nostro ambiente pedoclimatico

che ben si accompagna ai piatti tipici della nostra regione. La cucina del Friuli Venezia Giulia è il risultato di molti influssi e culture. Da noi si trovano ricette ispirate dalla tradizione, alcune di pesce, altre con influssi mitteleuropei, tedeschi, slavi”.

Evoluzione e longevità sono due temi cari a Badin e i sommelier di alcuni importanti ristoranti friulani stanno contattando direttamente Giorgio per acquistare alcune annate non recenti, soprattutto dei bianchi. Infatti, l'azienda, da alcuni anni, mette da parte qualche centinaio di bottiglie dei vini più rappresentativi per verificare, con degustazioni periodiche, l'evoluzione nel tempo dei prodotti dopo qualche anno di bottiglia. A disposizione per queste richieste di collezionisti e non solo ci sono le annate 2007 e 2008 di alcune varietà.

“La nostra cantina - afferma poi - è di recente costruzione e ci consente di vinificare sotto il nostro pieno con-

trollo, dalla spremitura all'affinamento, imbottigliamento e conservazione in magazzino delle bottiglie. Per i miei vini uso lieviti selezionati che durante la fermentazione non sviluppano note riduttive. Per ogni varietà scelgo se usare acciaio oppure legno nell'ottica della longevità. Il pinot grigio fa solo legno grande dove il passaggio in botti di rovere mai nuove dona una struttura aromatica che la varietà di per sé non possiede, il friulano e il *Latimis* (composto da friulano, riesling, pinot bianco con una piccola percentuale di traminer, ndr) fanno solo acciaio con frequenti *bâtonnage*. Lo chardonnay, affinato in botti da venticinque ettolitri per dodici mesi sulla feccia totale, generalmente fa la malolattica unico tra i miei bianchi. Il riesling renano lo producevo in due versioni sino a poco tempo fa: una con una maturazione ottimale in vigna lo destinavo al mercato italiano, l'altro Schulz con un appassimento in pianta

Veduta dei vigneti





Sopra, particolare dei vigneti; sotto, un altro dettaglio della cantina

era prodotto soprattutto per il mercato tedesco. Ora in gamma ho solo *Schulz* con un residuo zuccherino di circa 0,7 grammi per litro. Il rosato da uve merlot è quello che in Friuli veniva chiamato un tempo lacrima: *Rosimi* dopo la pressatura dei grappoli interi, la vinificazione in bianco, fa



un anno di affinamento in legno grande sempre sui lieviti totali. È un vino nato da una richiesta, quasi un suggerimento, del mio importatore di Hong Kong sette anni fa. Autentico rosato, con un carattere ben definito è da degustare, specialmente d'estate, a 12-13 °C". Un'etichetta di cui Giorgio ha modificato negli ultimi tempi la composizione dell'uvaggio è *Sintesi dei Capitoli*. Nelle annate più recenti è composto da una percentuale inferiore di pignolo scesa dal 40% a meno del 20%, "un individuo frutto di una selezione massale a foglia frastagliata (non pentalobata, ndr) con un tannino meno duro e invasivo", ci spiega. La scelta dei tappi, dopo alcune prove fatte negli anni precedenti, si è orientata dall'annata 2013 su Diam nella tipologia "10" per la vocazione alla longevità delle etichette Ronco del Gelso. Allo stesso tempo Badin ha scelto in sostituzione della bottiglia goriziana una nuova borgognotta, leggermente più alta della media, che gli consente anche la chiusura con il tappo vite richiesto dai mercati esteri come l'Australia, di avere più formati a disposizione.

Prima di lasciarci degustiamo un calice di Friulano *Toc Bas* 2012 (vedi Profili divini n. 139 pag. 72, ndr). Ne confermiamo il profilo degustativo nei suoi profumi di fiori, erbe, note vegetali seguite dalla tipica mandorla del vitigno, da frutta e agrumi, accenni minerali. In bocca è un vino di grande concentrazione ed equilibrio di corpo, alcolicità, acidità e sapidità, con un finale persistente di mandorla e liquirizia.

Colpiti dalla personalità del produttore chiediamo a Giorgio che progetti ha per il futuro. "Fare sempre meglio - conclude - quello che so fare. Questo lavoro è una progressione. Ho cominciato giovane e con l'ultima vendemmia sono ventisei anni che ho fondato Ronco del Gelso".

La degustazione

A cura di Francesco D'Agostino e
Antonio Pellegrino

SOT LIS RIVIS 2014 ISONZO DEL FRIULI PINOT GRIGIO DOC

13% vol - € 16,00

Giallo pallido, è giovane e ancora leggermente stretto su vegetali e minerali che sanno di macchia ed eucalipto, agrume in foglia e salgemma decisa, col frutto di mela, cedro e nespola in secondo piano. Freschissimo e salino, molto teso, conferma la sua gioventù anche al palato, minerale e vegetale dai risvolti balsamici, e suggerisce interessanti evoluzioni.



SIETVIGNIS 2013 ISONZO DEL FRIULI RIVE ALTE CHARDONNAY DOC

13% vol - € 16,00

Giallo vivace, accoglie freschissimo e garbato di mela, cedro, lime, arancia, ananas, pera estiva su fondo minerale di salgemma, con un leggero respiro floreale di biancospino e magnolia e tratti di nocciola. Bocca importante, riprende con maggior convinzione il racconto del naso, ora elegante e polposo, arricchito da sviluppi balsamici.



SCHULZ 2013 DELLE VENEZIE RIESLING IGT

12,5% vol - € 17,00

Giallo dorato, è intenso, loquace e varietale di mela, cera d'api, cedro, idrocarburi, lime, grafite, miele d'acacia, con risvolti di erbe che sanno di timo, salvia, maggiorana, genziana, assenzio e lavanda; in progressione si allarga e conquista con ananas e kiwi. Bocca di grande dinamica, morbida, freschissima, di sapidità dosata a leggero residuo zuccherino, in un gioco di rimandi dolce-salato che fanno bere, ritrovando l'ampiezza del naso. Ottimo.



ROSIMI 2013 ISONZO DEL FRIULI ROSATO DOC

14% vol - € 15,00

Corallo con decisi riflessi rame, è fresco e fine negli aromi di lampone, arancia rossa, ribes, fragolina, pompelmo rosa, percorsi da toni di salvia, macchia e iodio, e ancora mela e melagrana. Tondo all'ingresso, si sviluppa fresco, dinamico, salino presentando subito la polpa del frutto che si allarga su minerali e vegetali, che nel finale si arricchiscono di agrumi e tratti balsamici con bella persistenza.



SINTESI DEI CAPITOLI 2012 ISONZO DEL FRIULI RIVE ALTE MERLOT DOC

13,5% vol - € 18,00

Rubino intenso, materializza subito un fico nero fresco che si fonde con mirtillo, mora, visciola, mela, sfumati da aromi di rosa rossa e viola, con note di iodio, ardesia, pepe, nocciole secche e tostate. Entra morbido e rotondo, di bello slancio, poi il tannino imponente si rivela ancora non risolto e il frutto fresco si serra su liquirizia e grafite.



AUR 2011 DELLE VENEZIE TRAMINER AROMATICO PASSITO IGT

12% vol - € 22,00

Ambra luminoso, è molto intenso e dolce negli aromi di rosa, licci, cardamomo, curcuma, frutto della passione, che si allargano a mirto, gelso, fico e albicocca secchi e in confettura, mandorla in confetto e pasta, nettare di pesca e ananas, con belle folate balsamiche. Bocca di dolcezza intensa, grassa, di bella tensione acido-sapida, al retrofatto predilige il frutto in nettare e confettura fuso con toni di pasticceria.

