

	Associazione Italiana Sommeliers DELEGAZIONE DI REGGIO EMILIA		<i>Riconosciuta con decreto del Presidente della Repubblica in data 6/4/1973 n.539 Socio Fondatore e Membro della Association de la Sommellerie Internationale</i>
--	---	--	--



Mastri vinai BRESSAN

Come delegazione AIS di Reggio Emilia abbiamo avuto il piacere di conoscere questa interessantissima realtà vitivinicola durante una gita in Friuli nell'autunno del 2003, anche l'AIS nazionale ha "scoperto" BRESSAN solo nel 2003, infatti i suoi vini sono entrati nella guida DUEMILAVINI per la prima volta nell'ultima edizione ed hanno subito conquistato una intera pagina di 4 grappoli.

Non ci siamo lasciati scappare l'occasione di potere fare conoscere agli appassionati che ci seguono un produttore, direi anche un personaggio, che unisce in sé la tradizione più antica Friulana insieme alle tecniche più avanzate di allevamento della vite e di produzione del vino.

Lunedì 10 Maggio 2004, presso il ristorante "Al Maneggio" Via Munari, 7c Scandiano -RE- tel. 0522, abbiamo avuto il piacere di ospitare il sig. Fulvio BRESSAN e di seguire la degustazione di 5 vini abbinati ad altrettanti piatti preparati dal ristorante stesso.

Il personaggio

Fulvio BRESSAN considera il vino un'opera d'arte, frutto della natura e dell'uomo, mentre oggi viene interpretato, spesso, esclusivamente come business. Considera i suoi vini delle poesie da leggere ... in un sorso: *"Nel silenzio di una terra dove l'amore per la vite è amore per la vita, la mano dell'uomo accarezza sapientemente quel ruvido suolo per liberarne le nobili doti generosamente custodite..."*

Persona dotata di estro e capacità comunicativa (se fosse un'attore lo si potrebbe definire istrionico) ha esposto in modo molto chiaro le motivazioni delle loro scelte produttive e strategiche spinte alla ricerca dell'assoluta qualità infischandosene di mode o correnti di pensiero. Questa caparbia nel sostenere le proprie ragioni, per pura coerenza lo ha portato ad uscire dalla DOC Isonzo ormai con tutti i suoi vini proprio perché i suoi prodotti non possano essere confrontati con altri della stessa tipologia secondo la DOC ma assolutamente diversi dal punto di vista della resa per ettaro, della concimazione, della vinificazione, dell'affinamento....

L'azienda "BRESSAN"

Via Conti Zoppini, 35 - 34070 Farra d'Isonzo (GO) - tel. 0481 888131 - fax. 0481 889824 - www.bressanwines.com

Anno di fondazione: 1726

Proprietà: Nereo e Fulvio Bressan

Enologo: Fulvio Bressan

Totale bottiglie prodotte: 85.000

Ettari totali vitati di proprietà: 25

Vendita diretta prevista: sì

Visite all'azienda: su prenotazione

Come arrivarci: dalla A4 direzione Trieste, uscire a Villesse e proseguire sino a Gradisca d'Isonzo quindi verso Gorizia, dopo 2 Km si è giunti in paese.

La produzione di BRESSAN è caratterizzata dalla rivalorizzazione di vitigni tipici del Friuli (Pignolo, Ribolla gialla, Schioppettino...) unita ad una estrema ricerca della qualità sia in fase di produzione che di vinificazione. Sono vini di grande pregio, alcuni vicinissimi all'eccellenza con profumi eleganti e raffinati, gusto ricco, rotondo ed armonico. Il 95% della produzione è

destinata all'estero. I vini di BRESSAN sono presenti nelle carte dei vini dei ristoranti più quotati a livello mondiale con prezzi che possono anche raggiungere i 500 \$.

La cena e le degustazioni

Il sommelier Laura Zini (degustatore della delegazione di RE) ha guidato con grande professionalità la degustazione dei 5 vini (compito quantomeno semplificato dalla elevata qualità e complessità dei prodotti) e commentato, cercando di coinvolgere i 45 ospiti, gli abbinamenti cibo-vino.

<p><i>Crostini con patè di fegato di maiale</i> abbinati a "Pinot grigio"</p> <p>Pinot grigio 100%, 13% vol., anno 2002, resa per ettaro Kg 4.200, resa per ceppo 0,9 Kg, affinamento in acciaio inox 12-14 mesi e successivo affinamento in bottiglia. Questi numeri ... per incominciare, veramente non male.</p> <p>Elegante di corpo, di un bel colore giallo paglierino brillante (il pinot grigio vinificato in bianco ha maggior finezza, eleganza e discrezione) profumo fruttato, fragrante di fiori con un largo e pungente bouquet di fieno secco, mallo di noce e mandorle tostate. Abbinamento armonico anche se le condizioni "informali" (buffet all'ingresso del locale) non inducevano ad una particolare attenzione.</p>
<p><i>Pecorino di fossa con miele al tartufo</i> abbinato a "Carat Cuveè"</p> <p>Tocai Friulano 80%, Malvasia 10%, Ribolla Gialla 10%, (questo è l'uvaggio del tradizionale Tocai del Friuli) 13% vol., anno 2001, resa per ettaro Kg 4.200, resa per ceppo 0,9 Kg, affinamento parte in barriques da 225 litri e parte in fusti di rovere da 2000 litri, seguente unione delle barriques e delle botti in recipienti di acciaio inox per ulteriori 2-3 mesi e successivo affinamento in bottiglia. Questa lavorazione consente l'ottenimento di un vino bianco da lungo invecchiamento.</p> <p>Il CARAT è una delle gemme del Friuli: di colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo aromaticamente delicato, piacevolmente suadente, con sentori che ricordano l'albicocca, la pesca noce, il melone e con un richiamo all'aroma di mandorla che si apre in un bouquet ampio ed elegante. Carezzevolmente equilibrato dopo il soggiorno nei legni, lascia trasparire le fugaci note che ricordano l'acacia ed il miele più prezioso. Vino che si presta perfettamente ad ogni occasione, esprimendo sempre tutta la sua finezza.</p> <p>Abbinamento complicato per l'estrema personalità sia del piatto che del vino, nell'insieme abbastanza armonico.</p>
<p><i>Tortelli di patate alla crema di funghi</i> abbinati a "Verduzzo Friulano"</p> <p>Verduzzo Friulano 100%, 13,6% vol., anno 2001, resa per ettaro Kg 4.200, resa per ceppo 0,9 Kg, affinamento in barriques da 225 litri per almeno 8 mesi, unione delle barriques in recipienti di acciaio inox per ulteriori 2-3 mesi e successivo affinamento in bottiglia. Questa lavorazione consente l'ottenimento di un vino bianco da lungo invecchiamento. Il Verduzzo Friulano è citato già alla metà del 1800 fra le viti d'origine friulana più rappresentative e tipiche della zona. Bressan ancora oggi vinifica questo vino rigorosamente secco.</p> <p>Dal colore giallo paglierino con trasparenze verdognole, profumo ampio e fresco, con bouquet che richiama la mela, la pera, la pesca, l'albicocca, l'acacia... vino di corpo, secco, equilibrato e dal piacevole retrogusto ammandorlato, con sentori di fiori selvatici. Vino autoctono da grandi intenditori.</p> <p>Abbinamento abbastanza armonico perché si sommano la sapidità del piatto (funghi) con la sapidità del vino (quanto siamo complicati noi sommeliers).</p>
<p><i>Bufalo alla texana con patate arrosto</i> abbinato a "Schioppettino"</p>

Schioppettino (Ribolla nera) 100%, 13% vol., anno 2000, resa per ettaro Kg 5.900, resa per ceppo 2,0 Kg, conservazione in recipienti di acciaio inox , affinamento in botti di rovere da 2000 litri per almeno un anno, e successivo affinamento in bottiglia. La lunga macerazione abbinata all'elevata acidità fissa predispongono il vino ad una lunga sosta per l'affinamento e di conseguenza ad un lungo invecchiamento. Lo Schioppettino è sicuramente uno dei vitigni indigeni friulani più particolari e tipici, lo Schioppettino è diffuso in quantità limitata per le forti difficoltà di coltivazione e di vinificazione.

Vino di ottimo corpo, con buonissima acidità che però non nasconde la sua pienezza calda e vellutata. Colore rosso rubino intenso dalle sfumature granata. Profumo vinoso, fruttato, che ricorda la mora selvatica, il lampone, il mirtillo. L'evoluzione gli ha conferito un elegante bouquet di sottobosco, muschio e legno aromatico.

Abbinamento estremamente armonico per la perfetta sinergia fra succulenza, grassezza, aromaticità del piatto e alcolicità, tannicità e PAI del vino. Un ringraziamento particolare va rivolto all' "Azienda Agricola Il Girasole" del Sig. Luciano Govi Via M.Melato, 19 Borzano di Albinea -RE- tel. 0522 521951 che produce e vende carne di bufalo allevato nel pieno rispetto della natura e del benessere dell'animale

Parmigiano Reggiano con aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia abbinato a "Pignol"

Pignolo 100%, 13,38% vol., anno 1997, resa per ettaro Kg 4.200, resa per ceppo 0,9 Kg, vinificazione in recipienti di acciaio inox e successivo affinamento in botti di rovere per almeno tre anni. Messo in bottiglia a fine primavera, in cassettoni di rovere da 500 bottiglie e posto in magazzino termocondizionato per il successivo affinamento di circa 15 mesi. La lunga macerazione abbinata all'elevata acidità fissa predispongono il vino ad una lunga sosta per l'affinamento e di conseguenza ad un lungo invecchiamento. Di tutta l'antica viticoltura, il Pignolo (in friulano Pignul o Pignol) è certamente il vitigno autoctono del Friuli Venezia Giulia più prestigioso e raffinato. Il Pignolo, come la vite, è un vino tutto particolare. Contenuto e misterioso nel gusto, timido quasi esitasse a farsi scoprire.

Colore rosso rubino vivace ed affascinante. Buona alcolicità e acidità, sapido armonico, elegante di corpo, delicato e morbido in tannicità, profumo vinoso, fruttato, riservato che si apre con un bouquet invitante. Un grandissimo vino tutto da scoprire (per chi già non lo conosce ed apprezza al di là dell'Atlantico...) al quale facciamo gli auguri per i 5 grappoli nella prossima edizione di DUEMILAVINI.

Come due grandi protagonisti, sia il Reggiano che il Pignol hanno sapientemente "calcato le scene" senza nulla togliere al compagno-rivale ma sicuramente anche senza concedere nulla; due bei personaggi.

Lelio Donelli