



fuocoler

**Funghi in Piazza
a Villa Santina:
il bosco è nel piatto**

**Da Trieste a Grado
tra "un toc' e un frito"**

**Alla scoperta
dei caprini di Sante**

**Fiumicello: il paese delle
pesche**

**Venzona in viola
con la lavanda**

Bressan Mastri Vinai

A Farra d'Isonzo

Claudio Fabbro



Non guasterà di certo, ad un enoturista di primo pelo, darsi una letta a queste quattro righe prima di far visita, suggestionato da quanto di lui si scrive nella stampa di settore inglese, tedesca e statunitense, al vignaiolo Fulvio Bressan in Borgo Zoppini di Farra; anche per avvicinarlo ad una filosofia nuova, decisamente controcorrente, di concepire l'enologia del presente e del futuro.

Fulvio rientra in quella nicchia di produttori che si sono fatti spellandosi le mani, prendendosi qualche legnata fra i denti ma non per questo orientati ad allinearsi, entrando nel coro del *globale*. Puntualmente assente da

qualsivoglia "Guida dei Vini" l'enoturista troverà molto di lui nel suo sito web e poco nella stampa nazionale né potrà godersi i suoi vini in fiere, rassegne, manifestazioni varie che in gran parte gli vanno strette. Non gli chiedi poi bottiglie di bianco D.O.C. 2006, poiché lui, pur potendo godere sia della denominazione Collio che Isonzo, preferisce spendere esclusivamente il suo nome affiancato ad una I.G.T. (ergo indicazione geografica tipica); e poi perché nella sua cantina è tempo di degustare il raccolto 2004 ancora in botte mentre per l'ultima vendemmia si dovrà attendere un paio d'anni! Ed il vino 2005? Non esiste, nel senso che Fulvio, reputando le sue uve non all'altezza le ha lasciate tutte sulla pianta, dandone preavviso alla sua clientela che, ovviamente, ha apprezzato tale scelta.

Fu nel 1974 che conobbi Nereo e Paolina Bressan,

i genitori di Fulvio. Due agricoltori uniti nella vita e nel lavoro quali artigiani di macelleria e norcineria e, nel tempo che avanzava, fino a notte, nella vigna. Un affiatamento totale, il loro, con una simbiosi maturata nel lavoro più duro che solo con Fulvio ha avuto una sublimazione. Li frequentai intensamente quale giovan direttore del Consorzio Collio, anni 1973-78 e poi li persi di vista, salvo ritrovarli in questi ultimi anni con gli stessi calli alle mani di allora, ma con l'apertura mentale di chi intelligentemente avverte sul collo il fiato del ricambio generazionale imposto dalle leggi d'anagrafe eppure fieramente al fianco di Fulvio, in tante battaglie contro falsi osti, *wine makers*, guru, enologi *tutors*. L'apparente (ma non tanto) rudezza nel porsi di Fulvio trova limature e compensazioni nella dolcezza della moglie Jelena, che ha sulle spalle tutta l'amministrazione, in ciò

Sopra: Fulvio Bressan con falco, Nereo Bressan, Jelena e Emanuele.

Bressan mastri vinai

Via Conti Zoppini, 35 - 34070 Farra d'Isonzo (Go)
Tel. 0481 888131 - Fax 0481 889824
E-mail: bressanwines@tin.it

agevolata da una buona laurea. E poi c'è la coda, il piccolo Emanuele, un ometto educatissimo con il pallino del ciclismo, disciplina affinata fra i filari nelle sfide con nonno Nereo.

I Bressan amano profondamente la propria terra. Fulvio, cui cultura generale e passione per la ricerca storica non fanno di certo difetto mi ricorda che "Dal IV sec. a.C., l'intensificarsi degli scambi dal Nord, con l'Ellade e la Magna Grecia, pone Farra d'Isonzo in una posizione strategica su queste rotte commerciali: da tutto il Mediterraneo salivano i venditori di olii e spezie che qui trovavano vino in botti di fattura e d'invenzione celtica, senza dubbio più comode e certamente meno fragili delle classiche anfore romane. Farra d'Isonzo si trasforma brevemente in centro di transito, dove interagiscono diverse culture. Nel 183 a.C., il condottiero Marco Claudio arriva a consolidare i domini romani in Friuli, fino ad Aquileia. Nel 238 d.C., le truppe di Massimino il Trace, giunto con

i suoi eserciti dalle lontane brume della Pannonia, trovò la strada tagliata da un fiume dal corso impetuoso: il ponte era stato preventivamente distrutto dalle popolazioni locali per fermare la sua avanzata. Massimino fece, allora, costruire un passaggio di fortuna sull'Isonzo con le botti di legno requisite nel circondario. Le invasioni continuarono nel 401 - 408 d.C. con il dilagare dei Visigoti di Alarico, che dopo aver valicato le Alpi Giulie, arrivarono fino alla pianura veneta, trascinandosi dietro l'invasione degli Ostrogoti di Radagaiso, che guadaronò l'Isonzo presso la Mainizza (frazione di Farra d'Isonzo); nell'Isontino la toponomastica con il nome Farra, conserva una delle testimonianze più caratteristiche di questo periodo, in quanto gli insediamenti Longobardi venivano costituiti da un nucleo familiare e militare detto "fara". Le prime memorie scritte, riguardanti Farra d'Isonzo, appartengono ad un documento del 772 d.C. che contiene la descrizione della donazione da parte dei tre fratelli Erfo, Anto

e Marco (duchi longobardi del Friuli) dei territori di Farra d'Isonzo (... *Farra juxta turriorem*) all'Abbazia di Sesto al Reghena. Il piccolo paese di origine celtica fu al centro di invasioni ungariche e turche e subì le conseguenze delle guerre gradiscane (1615 - 1617) e delle contese tra Venezia e l'Austria, continuando sempre la coltivazione specialistica della vite".

Bressan, la storia di una famiglia. Ieri, oggi e... "Se nei catasti teresiani - continua Fulvio nel suo racconto - rimane traccia dei primi coloni che, proprio con il vino, pagavano i dazi (tasse) ai signori locali, baroni de Bresciani (... da cui deriva il nome Bressan), il primo nome che racconta la storia della famiglia è quello del capostipite Giacomo Bressan, il quale, nato nel 1726, dette inizio alla nobile attività enologica; poi venne il figlio Biagio (1756 - 1824) ed il nipote Michele (1780 - 1807) ed il figlio di questi, di identico nome (1808 - 1850). Nel frattempo, la fine di Napoleone e del suo impero riportarono nel 1813 Farra d'Isonzo, come

tutto il Friuli, sotto il dominio austriaco, come sancirà il Congresso di Vienna nel 1815. Tale situazione resterà sostanzialmente immutata, per Farra, fino all'inizio del primo conflitto mondiale. L'azienda venne poi condotta da suo figlio Domenico Bressan (1838 - 1915). Correva l'anno 1864, quando Domenico (Menj per gli amici) sposa Maria Lorenzon: da questa unione nasce Antonio (1869 - 1944), figura che si rivelerà di fondamentale importanza per il clan Bressan; quando nel 1944 viene a mancare Antonio Bressan i terreni devono venir divisi tra i sette figli, il cui capofila Luigi (1904 - 1994) tenne duro fino all'arrivo di Nereo G. Bressan (26 luglio 1932, padre di Fulvio), figura che si rivelerà di capitale importanza per il rilancio e la specializzazione dell'attività di produzione vinicola. Il 2 dicembre 1961 - prosegue Fulvio - sposa Paolina F. Spessot (15 gennaio 1931), nipote dello studioso Mons. Francesco Spessot, glottologo e storico di rango, autore di svariate pubblicazioni e saggi sul Friuli e le sue tradizioni".



Bressan Mastri Vinai

A Farra d'Isonzo

di Daniele Fallico

In queste tappe decennali

di sviluppo impetuoso nasce Fulvio L. Bressan (3 agosto 1964), che si rivelerà sincero amante della campagna e della viticoltura.

Dopo gli studi universitari, si dedica molto ai mercati esteri e durante uno dei suoi tanti viaggi incontra Jelena che, ultimati gli studi all'università, lo raggiunge a Farra. Convolano a giuste nozze il 27 agosto 2000, imprimendo una notevole accelerazione ad una realtà di per se già ben avviata.

È la nona generazione di Mastri vinai. Il 27 maggio 2001 nasce Emanuele. E la storia continua...

Una storia scritta in una conca, dove una singolare combinazione di elementi naturali (geografici, geologici e climatici) va a costituire un *terroir* unico per la coltivazione della vite; lì si trovano i terreni di proprietà Bressan, distribuiti in più corpi, occupando una superficie di circa 20 ettari. I vigneti hanno una densità d'impianto media di 5000 ceppi ettaro e sono allevati a Guyot singolo, pratica che consente di tenere un unico tralcio per vite con 4 o 5 gemme a frutto, predisponendo così ogni pianta a fornire circa 0,8 - 1 kg d'uva, risolvendo in questo modo il problema di una indesiderata sovrapproduzione di uve.

Bressan, la Cantina. Un patrimonio di tre secoli di storia del vino tramandato da padre in figlio, ha insegnato ai Bressan a gestire il vino nel suo percorso di trasformazione ed affinamento senza forzarlo. Ogni singola operazione segue i tempi richiesti dalla natura; la stessa filosofia che essi adottano in vigna li guida anche durante la vinificazione, momento



in cui puntano a valorizzare al massimo le peculiarità aromatiche custodite nelle uve. Una volta che le fermentazioni alcolica e malolattica sono completate, il vino viene trasferito nelle botti di rovere, dove inizia l'affinamento *sui lieviti*: mediante rimescolamenti frequenti (*batonnage*). Poi si lascia fare al tempo, alla natura, senza premura.

Un rosso importante: il Pinot nero. I vini dei Bressan sono maschi, alcolici di suo, ricchi di estratti, impegnativi. Pertanto vanno raccontati quanto basta prima di arrivare

alla degustazione. Senza nulla togliere all'importanza organolettica riscontrata in altre tipologie, di cui il lettore potrà scoprire personalmente le caratteristiche, ci soffermeremo su un rosso di oltre sei anni, che ha lasciato il segno, riconciliandoci con tante delusioni provate al riguardo: il Pinot nero. Vendemmiato esclusivamente a mano, ha avuto una diraspapigiatura soffice e lunga macerazione con fermentazione principale su bucce, a temperatura controllata (24°C). A seguire la svinatura,

la fermentazione lenta per ulteriori 30 giorni, la conservazione in recipienti di acciaio e successivo affinamento per almeno 2 anni in *fusti* di rovere da 2000 litri.

Dopo l'imbottigliamento è stato posto in magazzino termocondizionato per il successivo affinamento. All'esame organolettico ha evidenziato piacevoli sfumature in cui spiccano il *goudron*, il legno bruciato, il tartufo, il lampone, la marasca e la mora selvatica, evoluti in elegante bouquet etereo di sottobosco e muschio.

Il colore è rosso rubino intenso, asciutto, un po' aromatico; insomma è un vino aristocratico per intenditori.

Una curiosità: i Bressan, artigiani a 360 gradi, si dilettano anche a preparare gelatine di vino!

Frutto di antiche ricette settecentesche tramandate da dieci generazioni nella famiglia, sono ottenute esclusivamente da vini autoctoni di propria produzione.

I formaggi a pasta dura, invecchiati e saporiti, come anche di pasta molle o erborinati sono l'abbinamento ideale per queste gelatine di vino che esaltano e completano anche il sapore dei più esclusivi *foie gras* d'oca o d'anatra. ●●●

Nella pagina precedente: le mani di Nereo, Fulvio e Emanuele Bressan. Sopra: il Pinot nero delle vigne.