

Il Collio Goriziano, un ponte sulla nuova Europa

di Chiara Davirno



Lo scorso maggio, in quaranta rappresentanti della delegazione Ais di Padova, capitanati dal delegato provinciale Bruno Maniero, ci siamo dati appuntamento di primo mattino per partire alla volta del Collio, zona Doc a cavallo tra Italia e Slovenia, che nella parte italiana comprende i vigneti di Cormons e di Gonzia. Il programma della giornata, sapientemente messo a punto ed orchestrato dalla collega di Padova, Liliana Stua che ci attendeva sul posto, comprendeva la visita a due cantine di grande spessore, l'italiana Toros di Cormons e la Slovena Movia di Dobrovo.

Le due cantine, pur essendo separate da un confine nazionale, condividono lo stesso territorio, gli stessi vitigni e la stessa passione per la qualità, raggiunta sia con un profondo rispetto per la vigna e il lavoro della natura, sia con l'impiego delle più moderne tecnologie in campo enologico.

All'azienda Toros siamo stati accolti con grande disponibilità da Franco Toros, viticoltore-contadino, come lui stesso tiene a sottolineare, che per noi ha fatto una grossa eccezione accettando la visita di un intero pulman di sommelier e appassionati nella sua 'piccola e modesta' azienda di famiglia. Un'azienda giovane, di cui Franco Toros ha preso in mano le redini dopo la morte del

padre, avvenuta nel 1987, decidendo di rinnovarla completamente per dotarla di attrezzature moderne oggi custodite all'interno di una struttura architettonica impeccabile, dalla bellezza semplice e funzionale.

Nel vigneto di circa 10 ettari, tutto a guyot basso, le viti più vecchie hanno 15 anni, mentre la maggior parte ha appena 6 o 7 anni di vita. Tutto è finalizzato ad ottenere vini con grandi proprietà organolettiche, a partire dalla resa di 70 quintali l'ettaro, che per il Tocai si abbassa anche di molto, per continuare con la vendemmia, fatta rigorosamente a mano e preferibilmente da mani femminili, e ancora con la pressatura soffice, la decantazione del mosto a temperatura controllata e un utilizzo minimo di solforosa. Un buon 80% della produzione Toros proviene da alcuni tra i più tipici vitigni bianchi della zona, primo tra tutti il Tocai, che qui sa esprimersi al massimo, il Pinot Grigio, il Pinot Bianco, lo Chardonnay e il Sauvignon.

Il restante 20% comprende la produzione del Cabernet Franc lavorato in acciaio quasi come un bianco, per esaltarne i profumi e la freschezza e, di recente, anche quella del Merlot affinato in botti e barrique dai nomi altisonanti, come Dino Zoff, Roberto Baggio e Al Bano, che in zona viene spesso a caccia e non disdegna un bicchiere di buon vino dall'amico Franco.

Dopo una bella visita alla cantina, ci hanno offerto del buon pane e formaggio, ma specialmente un eccellente salame di casa accompagnato da quattro ottime degustazioni dei prodotti dell'azienda. Si è iniziato con un Tocai Friulano 2003 - il 2002 tra l'altro è stato premiato con i 5 grappoli - caratterizzato da profumi piacevolissimi e delicati, per continuare con un Pinot Bianco 2003, 13,5 gradi alcolici e breve passaggio in legno di 5 mesi per un 20% del vino.

Pizzicato dal nostro delegato Bruno Maniero in merito alla diatriba con i colleghi ungheresi per la denominazione Tocai, il signor Franco non si è mostrato per nulla turbato, anzi ci ha rivelato:

"Prima che iniziasse questa storia il Tocai non lo voleva quasi nessuno, adesso invece è diventato di gran moda perché se ne parla e la gente ha imparato a conoscerlo". E quindi ci sembra che, in attesa del responso finale che dovremo attendere ancora per qualche anno, una sua prima battaglia il nostro tocain nazionale l'abbia comunque già vinta. Gli assaggi sono poi proseguiti con un Sauvignon 2003, caldo e morbido, con sentori di fiori, menta, salvia e pesca, per concludersi in bellezza con un Merlot 2001, i cui 22 mesi di barrique ne conservano intatto il profumo di frutta matura che solo in un secondo momento lasciava posto ad una piacevole nota di tostatura.



La delegazione di Padova con Alex Kristancic, personaggio unico e inimitabile



Alex Kristancic degusta il vino con alcuni sommelier