

PIZZA E PASTA | VINI

# IL COLLIO SLOVENO ALLA CONQUISTA DEL MONDO



UNA GIOVANE E AFFERMATA AZIENDA D'AVANGUARDIA,  
DIRETTA DA BORUT E MATEJA KOCIJANCIC, STA AFFERMANDOSI  
A LIVELLO INTERNAZIONALE CON VINI DI ASSOLUTO VALORE

DI GIAMPIERO RORATO

**U**na delle riconosciute migliori aree mondiali per la produzione di grandi e grandissimi vini bianchi (ma anche rossi) è il Collio ("Brda" in sloveno), un comprensorio a ca-

vallo del confine italo-sloveno, tra lo Judrio e l'Isonzo (Soãa), comprendente la parte collinare dell'intera provincia di Gorizia in Italia e le adiacenti colline della vicina Slovenia, tra Dobrovo, San Martino e Gojace. Terra

stupenda, con panorami mozzafiato, antichi castelli turriti, borghi arroccati sui colli, chiese che, in entrambi i Paesi, mostrano nelle architetture, nelle pale degli altari e nelle sculture la loro appartenenza a una terra uni-



**NELLA PAGINA A SINISTRA:**  
Borut e Mateja col loro primogenito.

**IN QUESTA PAGINA:**  
Grappoli d'oro e  
uve rosse in surmaturazione nella vigna.

Vigneti tra le colline della Brda.



ca e affascinante, punto d'incontro tra Mitteleuropa, Mondo Slavo e le terre dell'antica e gloriosa Repubblica di Venezia. Il Collio è una micro regione transfrontaliera che, pur abitata da comunità che parlano lingue diverse, ha saputo conservare nel tempo la propria e ben conoscibile identità, quella che Fulvio Tomizza ha raccontato con straordinaria capacità ed eleganza letteraria nei suoi tanti romanzi ed è un'area molto aperta al progresso e alla piena mo-



PIZZA E PASTA ITALIANA / NOVEMBRE 2010 / 75



**A SINISTRA:**  
Mateja nella vendemmia 2009, in attesa del secondo figlio.

**SOTTO:**  
Scorcio della bottaia

dermità, anzi, un'area protagonista del progresso vitienologico a livello mondiale.

Percorrendo, dopo Cormons e Brazzano la strada che affianca l'antico confine, fortunatamente e felicemente cancellato in nome dell'Unità d'Europa – altro che divisione dell'Italia e secessioni varie –, superato il Castello di Trussio, col celebre ristorante dell'Aquila d'Oro, fra i più raffinati nel nord-est d'Italia, con attorno vigne curatissime che salgono intrepide i verdissimi pendii, si arriva a Vencò, in comune di Dolegna del Collio e lì, sulla destra, si prende la strada per la Slovenia e, più precisamente, per il Collio Sloveno che s'estende, a nord di Gorizia, fino al Monte Sabotino e all'Isonzo. A Vencò ci sono ancora i reperti della vecchia frontiera, in disuso ormai da tempo e poco più in là c'è il minuscolo villaggio di Neblo, un piccolo borgo collinare ripie-

no di vigne, di ciliegi, di albicocchi e di fichi. Giunti all'incrocio, appare quasi all'improvviso, lì davanti, la Gostilna Krizada, dove Valentina, incorniciato il diploma di laurea in Economia e Commercio, cucina con sapienza da grande chef i piatti della migliore tradizione locale – sono ottimi prosciutti e i salumi locali, originali paste ripiene, meravigliosi funghi dei boschi d'attorno in stagione e, sempre, carne di animali da cortile e maiale, cacciagione, verdure del proprio orto, strudel dell'antica tradizione ungherese, ciliegie e albicocche all'inizio dell'estate, fichi e altra frutta ancora – attirando af-

fezionati clienti da una parte e dall'altra della dismessa e inutile frontiera. Subito a sinistra dell'incrocio una stradiciola sale verso la chiesa e, più in alto, verso una bella casa dipinta di rosso. Siamo arrivati alla nostra meta, nella piccola ma favolosa azienda vitivinicola Zanut.

### L'azienda vitivinicola Zanut

“Da casa nostra, mi dice Mateja Skrl, la giovane moglie di Borut Kocijancic e sua preziosa collaboratrice, si vede tramontare il sole sulla parte occidentale di Brda, dove la Slovenia si unisce all'Italia e, se sali sul vigneto qui alle spalle, lo sguardo si estende fino al Collio Goriziano.”

Mateja s'è prima conquistata a Lubiana la laurea in Economia e Commercio, poi ha sposato Borut, il quale, da giovane macellaio diplomato e contitolare della Gostilna, da tre anni è diventato responsabile dell'azienda agricola di famiglia, conosciuta come “Azienda Zanut” ([www.zanut.si](http://www.zanut.si)), dal vecchio soprannome



dei Kocijancic, lasciatagli da suo padre Francesco, ancora attivamente impegnato nelle vigne e in cantina.

“In tutto coltiviamo 8 ettari di vigneti, precisa Borut, il giovane titolare dell’azienda. Tutte le no-



**NELLE FOTO SOTTO:**  
La casa dell’azienda Zanut a Nablo.  
Vigne di Zanut nel Collio sloveno.



stre viti crescono sul suolo tipico di Brda, composto da marna, argilla e arenaria, una terra molto ricco di minerali, che, insieme al sole mediterraneo e a lievi influenze alpine, crea le condizioni ideali per la viticoltura. Le nostre viti crescono tra i 75 e i 160 m sul livello del mare, su posizioni ottimamente esposte al sole. La maggior parte dei terreni per le vigne sono terrazzati e ricoperti d’erba. Noi alleviamo le nostre viti in competizione reciproca per l’acqua e le sostanze nutrienti, il che le rende abbastanza forti per produrre uve sane e piene che danno al vino grande eleganza e ottima strut-

tura. Le viti sono caricate al minimo e le rese molto basse assicurano prodotti di alta qualità. Le uve sono vendemmiate alla loro maturità piena e per alcuni vini anche in surmaturazione. Vendemmiamo manualmente in cassette e i grappoli vengono raccolti con cura per evitare di danneggiare l’uva. La vendemmia da noi inizia abbastanza tardi, quando le uve hanno raggiunto la loro maturità piena e finisce negli ultimi giorni di ottobre, quando terminiamo la raccolta per il Brjac, il nostro Merlot d’eccellenza.”

Passaggio con Borut tra i filari di Merlot, Pinot Grigio, Pinot

Bianco e Sauvignonasse, chiamato fino a ieri Tocai friulano e arranco a fatica sulle impervie salite, attento a non scivolare, tanto sono ripide le rive.

“Da queste uve, racconta Borut, produciamo vini giocosi, giovanili, piacevoli, poi - e intanto mi fa arrampicare per un’altra ripidissima riva - produciamo anche vini più complessi e particolari, ai quali dedichiamo cure speciali. Fra questi ci sono sia vini giovani, come Sauvignon, Rebula (la “Ribolla”, vitigno antichissimo, originario proprio di quest’area) e Cabernet Sauvignon (la sua presenza in quest’area è eccezionale, ma molto positiva), e ci sono anche vini maturi di eccelsa stoffa: Jama (un raro Tocai da uve surmature), Cabernet Sauvignon Augustus e Merlot Brjac che produciamo e offriamo al mercato come risultato delle uve migliori, soltanto nelle annate estremamente buone.”

### La cantina

Torniamo in casa e qui le ore trascorrono lente, assaggiando i vari vini versati con intelligente parsimonia nei calici che ho davanti, mentre Mateja, la giovane



**NELLE FOTO:**  
Mateja, Borut e il papà Francesco.  
Bottiglie di Augustus in riposo  
e un tonneau personalizzato.

moglie di Borut, con in braccio il piccolo Filip di pochi mesi, fratellino del bellissimo primogenito Marco, porta in tavola formaggi e salumi della loro terra

“Ogni nostro vino, dice Borut, ha un proprio carattere, ognuno è una storia a sé, ma tutti insieme, senza eccezioni, portano con sé la storia delle persone che li coltivano e della terra dove nascono. Questa è un’area privilegiata, caratterizzata da un terreno marnoso che nutre le viti, dal sole che le riscalda, dal vento che le accarezza, dalla brezza calda d’estate che porta i profumi del mare e dalla Burja (il vento di Bora, più freddo) che le rafforza. E, assorbendo i caratteri della terra, i nostri vini sono estremamente minerali e caldi, rotondi e forti, pieni di energia solare.”

Lo sento bene, per cui procedo negli assaggi con prudente cautela.

“Annualmente, continua intanto Borut, dai nostri otto ettari di vigneti, posti nelle rive riscaldate dal sole di mezzogiorno, produciamo 50.000 bottiglie di vino delle varietà prima indicate e queste bottiglie prendono la strada, oltre che di Lubiana, dell’Inghilterra, della Germania, dell’Italia, soprattutto a Trieste e della Bosnia, dove sono particolar-

mente gradite a Sarajevo e, ultimamente, anche degli Stati Uniti d’America. Poi abbiamo numerosi amatori che vengano in azienda anche da molto lontano.”

Il piccolo Marco sta giocando in cortile col figlio di Valentina, sorella di Borut, la cuoca sapiente che apre la sua Krizada, che è il suo ristorante (000386.539.59156), dal venerdì alla domenica. Intanto con i giovani vignaioli continuiamo a parlare delle loro curatissime vigne, dell’alta tecnologia di cui è dotata la cantina (“Abbiamo investito molto, dice Mateja, ma abbiamo anche molte soddisfazioni. I nostri vini sono piaciuti molto sia a Gusto in scena a Venezia, che al Festival del Vino di Merano, e, recentemente a Genova, alla Mostra dei vini del territorio”).

Gli ultimi raggi di sole hanno lasciato posto alle prime ombre della sera. Dal cortile della casa in collina ora intravedo solo le vigne più vicine, tutti gioielli cui oggi il mondo enologico guarda con molta attenzione e l’ultima vendemmia è stata stupenda in tutto il Collio, sia italiano che sloveno e, una volta imbottigliati e lasciati adeguatamente riposare, si avranno grandi vini. In questa piccola e ben curata azienda di Neblo, Borut e Mateja godono la soddisfazione di vini degni di portare nel mondo il nome del Collio, compiendo un’ulteriore passo sulla non facile strada del successo. Ma i loro vini lo meritano appieno, fra i migliori del Collio e dell’intera Slovenia, come stanno ormai testimoniando le grandi riviste enologiche internazionali, che li collocano ai primi posti nella scala internazionale dell’alta qualità.

- ©

