

Ornella Venica

Quattro ciacole con una delle Donne del vino Friulano in Italia e nel Mondo

Proseguiamo nelle nostre interviste alle donne del vini italiane. Un mondo, quello femminile che si qualifica, per chiarezza degli obiettivi, per concretezza e per una visione altra di un mondo fino a ieri guidato dagli uomini.

Parla Ornella Venica, la donna che ama i dolci e sua Eccellenza il Pinot Bianco. Una donna del vino, moglie, madre e manager, un'entusiasta del territorio del Collio.

Da sempre è la responsabile delle relazioni esterne di Venica&Venica.

A lei chiediamo di fotografare la situazione del vino nel Collio

Come concilia i suoi ruoli molteplici di moglie, madre, manager di un'azienda importante come Venica&Venica?

Oggi è relativamente facile, ci sono molti strumenti che agevolano il lavoro. Quando ho iniziato, era l'ottantanove del secolo scorso, io ero una specie di rarità. Non eravamo in molte donne a operare nel mondo del vino e venivamo guardate con una certa diffidenza. Milano, come città era più chiusa, direi Calvinista, quindi più faticosa ad essere permeata, ma che una volta conquistata la fiducia mi ha dato tantissime soddisfazioni. A Roma è stato tutto più immediato grazie alla bonomia romana che facilita il rapporto interpersonale, umano, cosa imprescindibile, per chi come me, andava in giro a promuovere i vini di famiglia. Per il resto, devo dire di aver avuto una suocera meravigliosa, che mi ha molto aiutato.

Il Terroir dove è insediata l'Azienda di famiglia Venica&Venica, è stato e in parte è tuttora un terroir di frontiera, quanto conta nel vostro DNA, questa posizione per così dire Mitteleuropea?

Certe sedimentazioni antropologiche, culturali, sono talmente impregnate nella gente del Friuli, che possono essere definite autoctone. I Friulani sono chiusi, seri, riflessivi, ma allo stesso tempo, capaci di grandi slanci, in grado di discernere senza pregiudizi. Da queste terre sono passati tutti, il Friuli è come giustamente suggerisce lei, terra di frontiera per chi arrivava dal Nord Est. A questo i friulani si sono adattati, anzi, per certi versi, ne hanno giovato, assimilando usi e costumi diversi tra loro. E là dove ci sono diversità, ci si arricchisce culturalmente.

Noi dobbiamo molto culturalmente alla Mitteleuropa, ma non dimentichiamo gli influssi importantissimi di Venezia, del suo cosmopolitismo. Basti pensare alla nostra cucina e alle sue spezie e a certi vitigni come la Malvasia

Questa è stata terra di grande emigrazione, oggi nel mondo del vino furlano, c'è spazio per i giovani?

Domanda complicata. Siamo stati per secoli emigranti. Abbiamo fatto ricche certe Nazioni con il lavoro duro che ci ha sempre contraddistinto. Ma siamo anche stati quelli che più volentieri siamo tornati a casa.

Oggi seppur non sia facile, lo spazio per i giovani c'è. Per lo meno per giovani che abbiano passione e voglia di mettersi in gioco. Fare vino è un mestiere difficile, che implica una passione e una dedizione totali.

Un ostacolo è senza dubbio la possibilità di accedere al Credito. I tempi in cui si potevano acquistare vigne a buon prezzo è definitivamente finito e mettere in piedi un'azienda è estremamente difficile. Ci sono invece possibilità se si segue un percorso formativo specifico importante. La professionalità è sempre una buona moneta da spendere

Lei ha la fortuna di vivere e lavorare in un territorio meraviglioso. Alle spalle le Alpi e a pochi decine di Km il mare.

Un territorio, quindi, ideale per fare grandi vini. Lei per il ruolo che svolge in azienda e per gli incarichi associativi che ha ricoperto, è la persona ideale alle quale rivolgere questa domanda: cosa, a suo giudizio manca al Collio, per esplodere definitivamente?

Noi, come per il resto del mondo del vino italiano, dobbiamo imparare a fare accoglienza, a tutt'oggi i nostri cugini francesi, hanno molto da insegnarci. E poi dobbiamo imparare a fare squadra, che non vuol dire omologarsi, anzi: dobbiamo, in un quadro unitario dobbiamo esaltare le differenze. Inoltre non credo che chi ricopre incarichi associativi debba detenerli a "vita". Ci vogliono ricambi che favoriscano idee nuove, fresche, legate ai mutamenti velocissimi che la globalizzazione detta. Il Collio gode di una buona salute, ma i margini di miglioramento ci sono, eccome.

E adesso i vostri vini. Siete universalmente noti per i vini a bacca bianca, sappiamo della sua predilezione per il Pinot Bianco. Perché proprio quel Pinot?

Il Pinot bianco è un vino che esprime eleganza, rotondità, freschezza. Un bianco che se ben conservato, si presta a riposare in cantina per qualche tempo. Lo considero un vino universale, che può essere bevuto a tutto pasto e che ben accompagna la conversazione serale, magari in un giardino in compagnia di amici. Ma so di far torto agli altri nostri vini a bacca bianca

...e un vostro rosso che vuol consigliare?

Su tutti il Refosco, un po' il vino identitario del nostro territorio e non voglio dimenticare il Merlot che con il legno esalta le sue doti

Conosciamo la sua passione per i dolci. Ci consiglia un abbinamento e un dolce magari tipico del Collio? E se il dolce fosse una sua ricetta?

Io sono stata viziata da mia suocera, una autentica "pasticcera" casalinga. Mi considero una consumatrice golosa, quindi evito figuracce con una mia ricetta. Ma se proprio debbo sbilanciarmi...senza dubbio Frolle e Verduzzo. Mi piacciono tutti i dolci, sono la mia benzina quotidiana, ma Frolle e Verduzzo li considero un autentico must.

I VINI DEGUSTATI

Pinot Bianco Talis D.O.C Collio

Vinificazione: le uve diraspate vengono macerate per 10/12 ore a 8°/10° C, in appositi contenitori, protette dall'ossigeno con sistemi innovativi anche al fine di ridurre l'apporto di antiossidanti. Il mosto fermenta e affina sui lieviti in contenitori di acciaio per 5 mesi.

Imbottigliamento: a 7 mesi dalla vendemmia.

Note olfattive e gustative: e' un vino dal profumo netto e pulito, equilibrato e strutturato nei suoi componenti di pregio: acidità e sapore. Il profumo è fine, persistente, di intensità crescente, con sentori di fiori di campo e mela renetta, che con l'invecchiamento si trasformano in sentori di erbe aromatiche.

Da accompagnare con: antipasti di pesce, minestre in brodo o asciutte in bianco, pollame, uova, formaggi non piccanti.

Temperatura di servizio: 13°

"L'Adelchi" Ribolla gialla D.O.C Collio

Vinificazione: le uve diraspate vengono macerate per 10/12 ore a 8°/10° C, in appositi contenitori, protette dall'ossigeno con sistemi innovativi anche al fine di ridurre l'apporto di antiossidanti. Il 60% del mosto fermenta e affina sui lieviti per 5 mesi in botti grandi (27 HL) il resto in acciaio.

Imbottigliamento: a 7 mesi dalla vendemmia.

Note olfattive e gustative: colore giallo paglierino scarico tendente ai riflessi verdognoli, caratteristico, asciutto, citrino, a media gradazione alcolica. Ha bouquet piacevole e suadente. Ricorda il bosco, l'acacia, il castagno, il rovere.

Da accompagnare con:

antipasti freddi, piatti di pesce salsati, salse agre al limone o all'aceto.

Temperatura di servizio: 13°

Malvasia Petris D.O.C. Collio

Vinificazione: le uve diraspate vengono macerate per 12/14 ore a 10/12 C°, in appositi contenitori, protette dall'ossigeno con sistemi innovativi anche al fine di ridurre l'apporto di antiossidanti. Il 50% del mosto fermenta e affina sui lieviti per 5 mesi in botti grandi (27 HL) il resto in acciaio.

Imbottigliamento: a 7 mesi dalla vendemmia.

Note olfattive e gustative: colore giallo paglierino, tendente all'oro, caldo, morbido per abbondante glicerina, fresco, in perfetta amalgama con l'alcool. Bouquet ampio, leggermente aromatico ricorda l'albicocca e la pesca.

Da accompagnare con: antipasti di pesce, tartine e carni bianche.

Temperatura di servizio: 13°

"Ronco delle Cime" Friulano D.O.C. Collio

Vinificazione: le uve diraspate vengono macerate per 12/14 ore a 10/12 C°, in appositi contenitori, protette dall'ossigeno con sistemi innovativi anche al fine di ridurre l'apporto di antiossidanti. Il mosto fermenta e affina sui lieviti in contenitori di acciaio per 5 mesi.

Note olfattive e gustative: giallo solare, profumo raffinato, con prevalenza di note fruttate di mela, pera, pesca bianca e banana. Ha giusta sapidità, grande stoffa, perfetto equilibrio e splendida bevibilità.

Da accompagnare con: aperitivo ideale, antipasti in genere, e, in particolare il prosciutto crudo. &stipendo con un risotto con porcini freschi.

Temperatura di servizio: 13°

Ronco delle Mele" Sauvignon D.O.C. Collio

Vinificazione: vigneto orientato a nord-ovest che permette una lenta maturazione, con conseguente intensificazione delle caratteristiche varietali. Le uve diraspate vengono macerate per 12/14 ore a 10/12 C°, in appositi contenitori, protette dall'ossigeno con sistemi innovativi anche al fine di ridurre l'apporto di antiossidanti. Il 20% del mosto fermenta e affina sui lieviti per 5 mesi in botti grandi (27 HL) il resto in acciaio.

Note olfattive e gustative: profumo intenso ed elegante di fiori di sambuco, foglia di pesco e peperone, in bocca pieno e grasso con finale vellutato e morbido.

Da accompagnare con: antipasti, in particolare prosciutto, creme e minestre delicate, crostacei e pesci salsati.

Temperatura di servizio: 13°

REFOSCO I.G.T. Venezia Giulia

Il Refosco e' una delle uve antiche del Friuli, il suo nome originario era Racimulus fuscus.

Rinomato già nell'antichità celebrava Papa Gregorio XII nel 1409 a Cividale e la casta dei nobili durante i giochi militari del 1762.

Durante il primo Congresso Enologico del 1891 fu distinto in 3 categorie: dal peduncolo rosso, dal peduncolo verde e Terrano d'Istria.

Sia Peduncolo Rosso sia Faedis, sono piantati nel vigneto di proprietà Bottaz e fornendo così maggiore complessità al vino.

Il grappolo di Refosco, essendo molto lungo, tende a esercitare troppo peso causando il disseccamento del rachide. E' necessario quindi tagliare a metà tutti i grappoli.

L'uva del Refosco non è molto tannica ma il clima freddo dei nostri vigneti necessita una macerazione molto delicata per evitare estrazioni verdi e ottenere più eleganza. Botti grandi di rovere (Francese e Slavonia) forniscono la giusta evoluzione mantenendo inalterata l'espressione del terreno.

I lieviti indigeni e il non utilizzo di filtrazione sono elementi molto importanti per questo rosso rustico e speziato dal carattere friulano.

I vini di quest'Azienda sono estremamente interessanti, sia per la qualità indiscutibile, sia per il rapporto qualità/prezzo invidiabile.

Se avete in programma un tour in quell'angolo di terroir benedetto da Dio, una visita è d'obbligo...e bevete un tajut alla nostra salute

Prosit

Venica & Venica

Località Cerò,

34070 Dolegna del Collio

Gorizia

Tel.0481 60177

www.venica.it/