

Azienda Agricola Russolo

Via San Rocco 58/a

San Quirino

33080 - PN

Friuli Venezia Giulia (Italia)

Tel. 0434 919577 - Fax 0434 917361

www.russolo.it

Russolo

di Denis Sandri

Tempo di lettura stimato 15 min.

Terreno sassoso e magro, correnti di aria fredda che provengono dalle montagne, altitudine intorno ai 150 metri, forte escursione termica giornaliera. Stiamo descrivendo un paesaggio tipico del Trentino o dell'Alto Adige? No, ci troviamo a San Quirino, a pochi chilometri dal centro di Pordenone. Il riferimento geografico avrà maggior significato proseguendo nella lettura, soprattutto quando si descriverà l'analisi sensoriale dei vini.

Nata come azienda di trasformazione delle uve, Russolo è stata riconcepita dopo l'acquisto dei terreni un tempo posseduti dai conferitori della zona di San Quirino e limitrofe. E' passata quindi dalla sola vinificazione a seguire tutta la filiera produttiva, dalla vigna all'imbottigliamento. Il cambiamento è stato ingente, ma per molti versi naturale considerato che le conoscenze in materia enologica risiedono in famiglia già dal nonno di Rino Russolo, l'attuale proprietario e direttore dell'Azienda. Agronomi e wine-maker sono tutti "autoctoni" in controtendenza con il mercato che cerca di affidare la propria produzione nelle mani esperte di enologi pluri-premiati.

L'esperienza come vinificatori ha consentito di conoscere a priori quali fossero i risultati ottenibili da uve di provenienza diversa. L'analisi del terreno e delle caratteristiche pedoclimatiche hanno dato l'input per la scelta dei vigneti da coltivare.

Alcune varietà erano già state messe a dimora, di queste il più curioso è senz'altro il Merlot dal Peduncolo Rosso, clone quasi sconosciuto del vitigno internazionale Merlot, piede franco e con quasi 70 vendemmie sui propri tralci. A far compagnia alle nuove barbatelle di Pignolo troviamo Tocai Friulano, Pinot Bianco, Muller Thurgau, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Moscato Rosa d'Istria, Pinot Nero, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso.

Come avrete notato c'è una presenza di uve tipicamente friulane e uve ampelograficamente collocabili nel Trentino e nell'Alto Adige. Non a caso in apertura si faceva riferimento a questo connubio che si intreccia in tutte le fasi della produzione sino a dare la sua massima espressione nel palato di coloro che degustano i vini di Russolo. Le condizioni climatiche sono molto simili a quelle della regione più ad ovest e al tempo stesso il terreno ha caratteristiche tali da poter accogliere sia piedi friulani che di altre regioni.

Rino Russolo però pone l'accento anche su una scelta coraggiosa, ma razionalmente ineccepibile, ovvero etichettare i propri vini con il marchio IGT, invece di DOC Grave del Friuli. Una scelta dettata dal mercato, ma anche dalla consapevolezza che i propri prodotti non potevano essere confusi con la grossa distribuzione in grado di porre sugli scaffali delle enoteche o dei supermercati vini a prezzi più competitivi. Tutto lo sforzo profuso per vinificare i vitigni più idonei al terroir e con tecniche che garantissero bevibilità ed eleganza, più che la tradizione ad ogni costo, doveva essere riconoscibile anche sulla bottiglia. Ecco quindi che l'IGT in questo caso, come in altri sempre più frequenti, non significa minore tutela, ma è espressione di idoneità verso un prodotto altrimenti catalogato secondo gli stereotipi riconosciuti dal disciplinare.

Interessanti i tipi di barrique utilizzati per l'invecchiamento. Legni di rovere francese per preservare gli aromi varietali (primari) e legni di rovere americano quando si necessita di una presenza più imponente nelle cessioni ed eleganza nei tagli. Barrique in acacia per il Tocai, che qui originalmente è chiamato Jacot (dall'inversione del nome). L'utilizzo di questo legno è dovuto all'esperienza ungherese nel produrre il Tokaji. Ne consegue un vino dalle note più gradevoli pur mantenendo un residuo zuccherino tale da considerarsi un vino secco.

L'azienda Russolo utilizza le barrique per l'invecchiamento dei vini dal lontano 1983 e si colloca tra i primi utilizzatori di questa tecnica in Friuli.

Pur essendo una realtà di modeste dimensioni, infatti la produzione è di circa 170 mila bottiglie l'anno, sono stati fatti investimenti per ridurre al minimo i fattori esterni che potrebbero causare imperfezioni sul prodotto finale. Una di queste è l'imbottigliatrice, che lava le bottiglie anche se sono ovviamente nuove, ma grazie appunto al lavaggio è in grado di eliminare anche piccole impurità provenienti dalla lavorazione del vetro. Inoltre mantiene il vuoto all'interno della bottiglia fino al riempimento preservando così il vino da possibili ossidazioni indesiderate.

Non è così facile esprimere a parole la sensazione che si prova degustando un vino Russolo, perché non sono solo gli aromi la parte interessante, ma molte altre componenti si intersecano tra di loro. Mantenendo per qualche secondo il vino in bocca, si possono ritrovare i sentori tipici di più territori, più paesaggi, più luoghi che solo chi li ha impressi nella propria mente può ricordare. Personalmente poche volte ho provato emozione nel bere vino, una di queste è degustando un calice di Muller Thurgau Mussignaz o Borgo di Peuma, perché le caratteristiche organolettiche di entrambi mi hanno portato in pochi istanti in due posti geograficamente lontani che riuscivo ad immaginare attraverso il palato. Un secondo prevaleva la tipicità friulana, un istante più tardi la sensazione dominante era altotesina e poi ancora miscelate assieme. Il vino, a mio giudizio deve unire, non categorizzare, deve emozionare e non appiattire, deve poter farci spaziare con la mente attraverso i nostri sensi. Con un bicchiere così le emozioni sono assicurate.

Cercherò di tradurre in aggettivi quello che mi hanno trasmesso questi vini, cercando di astrarre il più possibile concetti oggettivi, lasciando quelli soggettivi ai vostri sensi.

La degustazione inizia con il **Muller Thurgau Mussignaz**, al naso è fruttato e floreale abbastanza intenso, con originali note acide e fresche che lo differenziano dal classico Muller Thurgau dell'Alto Adige. In bocca esprime il meglio di sé, rivelandosi viscoso, morbido e "grasso" come la maggior parte dei vini friulani, ma fresco e con un corpo decisamente snello e piacevole. Nel finale compare una leggerissima sensazione retrofattiva amara, che appare il tempo necessario per dare quella piacevole sensazione di una bocca pulita e asciutta che ben predispone al prossimo sorso.

Doi Raps, uvaggio Pinot Grigio, Pinot Bianco, Sauvignon e altre uve bianche in piccola percentuale. Il colore ci preannuncia qualcosa di importante. Non mi piace definirlo giallo paglierino perché seppur aggettivandolo con carico non renderebbe a dovere la sua totalità. In questo caso servirebbe una tavolozza di colori con le tonalità del giallo dal paglierino al dorato per cercare di trovare la giusta definizione. Avvicinando il calice al naso, ci pervadono gli aromi fruttati, un susseguirsi di frutta matura scandisce la rotazione del bicchiere; banana, ananas, ad un tratto il sambuco e poi nuovamente la polpa gialla di frutto. Il palato conferma tutte queste sensazioni. Il vino si presenta di corpo caldo, se lo tiene in bocca per qualche secondo e si sposta la lingua verso la parte superiore del palato si può percepire tutta la setosità del prodotto perché scorre quasi non avesse quella consistenza e struttura marcata che invece possiede.

Borgo di Peuma, uvaggio Merlot, Cabernet e Refosco. Dopo la degustazione dei vini bianchi, un rosso che conferma l'ottima produzione di Russolo. Borgo di Peuma è un vino molto elegante che ribadisce ancora una volta le caratteristiche incontrate in precedenza per gli altri vini dell'azienda: morbidezza e setosità al palato. In questo vino però oltre ovviamente alla diversità di colori e alla presenza di una tannicità mai esasperata che ben supporta l'acidità e l'alcolicità del prodotto, troviamo un bouquet di aromi che porta a considerare il Borgo di Peuma più un vino da meditazione che da pasto. Ovviamente questo vino è ottimo in abbinamento con carni rosse dal gusto persistente e arrostiti, oltre che con formaggi stagionati, ma a mio avviso vale la pena soffermarsi e cercare di scoprire quali sono le note aromatiche che compaiono a bicchiere fermo e durante le successive rotazioni. Ne elenco alcune: in un primo momento soprattutto aromi speziati quali cannella, pepe nero, poi vaniglia, dopo qualche minuto si percepiscono piccoli frutti maturi di bosco, in particolare more e mirtilli. Una volta completata l'analisi olfattiva prendetevi il tempo necessario per assaporare un sorso di questo vino. Sentirete come tannini, acidità e alcool lavorino all'unisono per garantire equilibrio ed eleganza.

Completano la degustazione il Pinot Grigio Ronco Calaj 2006 e lo Chardonnay Ronco Calaj 2006. Anche questi vini si dimostrano all'altezza dei precedenti. Tra questi molto interessante il Moscato Rosa. Profumi floreali intensi sono attenuati da piacevoli note fresche, percezioni che corrispondono esattamente ad un palato molto equilibrato tra dolcezza e acidità.