



Cronaca

L'ITALIA IN UN BICCHIERE



LA PAROLA A LUCA GARDINI

Una donna, il suo territorio e una passione fin da piccola

AZIENDA "ZORZETTIG" DI CIVIDALE DEL FRIULI (UDINE)

Friulano DOC
Myò 2018
:: VALUTAZIONE

Spessa, a due passi da Cividale del Friuli. Un Friulano 100% vinificato in vasche di acciaio inox, che riesce a sprigionare tutta la complessità e vocazione del territorio. Naso vegetale, sfalcio di campo, kiwi, caco, un tocco di mela verde. In bocca è croccante, intenso, sapido e di ottima persistenza.

:: ABBINAMENTO

Risotto con lo sclopit.


Pinot Bianco DOC
Myò 2018
:: VALUTAZIONE

Altra bella esperienza 'in bianco' per la cantina di Cividale. Fermentazione in acciaio, sulle fecce fino alla primavera, naso 'green', zest di cedro, lime e mela verde, con la parte vegetale fornita dal bianco-spino. Molto sapido alla bocca, succoso, ampio e di bella persistenza.

:: ABBINAMENTO

Jota triestina.



voto

92+/100



voto

94/100



Annalisa Zorzettig, patron dell'azienda vinicola di Cividale del Friuli. A destra la veduta di uno dei vigneti che compongono la tenuta di proprietà della famiglia.

UDINE
ALESSANDRO CICOGNANI

Anche in un settore prevalentemente maschile come il vino le cose stanno iniziando a cambiare. Il muro del maschilismo si sta sempre più sgretolando, sotto i colpi di donne forti, caparbie e in gamba, che stanno dimostrando di poter competere alla pari. Da dieci anni Annalisa Zorzettig, patron dell'azienda vinicola Zorzettig di Cividale del Friuli (in provincia di Udine), è uno dei grandi volti femminili della viticoltura italiana.

Il suo forte accento friulano mette subito in chiaro le cose, in casa Zorzettig l'attenzione è tutta per i vitigni autoctoni, perché ormai da tempo Annalisa è convinta che il vino debba raccontare prima di tutto un territorio. Donna sensibile, cortese e attenta all'ecosostenibilità per un «fatto di buon senso» dice, la numero uno di casa Zorzettig non nasconde certo di aver incontrato più di una difficoltà nel far accettare la sua

autorità e le sue idee dentro i «club» quasi sempre maschili del vino, ma il passato, assicura, le ha insegnato come «trattare con gli uomini» e per fortuna nel tempo ha visto tante cose cambiare.

Lastoria

Qui, sui colli orientali del Friuli, dove i colori intensi del verde, del giallo e del marrone si uniscono in un «matrimonio» perfetto, Annalisa vi è nata e cresciuta. Limpidi nella sua mente sono ancora i ricordi d'infanzia, quando al ritorno da scuola – all'una precisa – si sedeva a tavola per mangiare. Un pasto veloce, mezz'ora al massimo, e poi di corsa sui libri fino alle quattro del pomeriggio. Da quel momento in poi tutto il tempo che restava era dedicato al vino. «Io e i miei fratelli – racconta – andavamo a dare una mano in cantina o nel vigneto. E ci divertivamo». Una vol-

ta terminati gli studi, l'allora piccola di casa Zetterig entra mani e piedi dentro quell'azienda di famiglia vecchia di oltre cent'anni.

A dare il via a tutto, diversi anni addietro, era stato il bisnonno Pietro, detto «Min». In quella terra nota per essere particolarmente vocata sin dai tempi dell'Impero austro-ungarico, Min comprò un primo appezzamento di terreno di appena 3 ettari dall'ospedale di Cividale. Deciso a produrre vino, l'uomo si dedicò da subito ai vitigni autoctoni, in particolare Tocai, Refosco e Verduzzo.

In poco tempo l'azienda si espande e a Pietro si affiancano i tre figli, decisi a sviluppare il progetto tracciato dal padre. Tuttavia, anziché proseguire nel cammino tutti insieme, decidono di dividersi la terra equamente e a Giuseppe (padre di Annalisa) vengono dati 40 ettari. È il

1986 ed è di fatto il vero e proprio inizio di «Zetterig» e dei suoi vini friuliani. Oggi la tenuta si estende su ben 120 ettari di territorio, toccando quattro differenti zone del Friuli perfettamente organizzate. A Prepotto sono stati piantati i vitigni a bacca rossa, a Spessa, dove si trova tra l'altro il corpo principale dell'azienda, si trova il Picolit e i Cru, a Ippolis il terroir si è invece dimostrato particolarmente vocato per accogliere i vitigni bianchi, mentre infine a Premariaco vi sono gli internazionali. Un lavoro di decenni costruito interamente dalla grande visione di papà Giuseppe. Anche se, come ricorda Annalisa, dietro un grande uomo c'è sempre una grande donna; «e nella mia famiglia è sempre stato così».

Cambio al vertice

Forse la pensava così anche il padre. Dieci anni fa è infatti proprio lui il primo a fare la grande svolta. In una famiglia di stampo patriarcale, Giuseppe interviene a rompere gli schemi e se fino ad allora

gli eredi della terra erano sempre stati i maschi, decide che la figlia sarebbe stata il futuro dell'azienda vinicola. Una responsabilità di cui la donna si incarica senza timori, anche perché i consigli del padre sono dalla sua parte ancora oggi. Al suo fianco, ormai da tempo, Annalisa ha voluto un'altra donna, la figlia Veronica di 26 anni e insieme portano avanti il sogno di un'azienda di qualità, investendo sul territorio nel rispetto della natura. Ma soprattutto concentrandosi sulla qualità e l'attenta selezione delle uve migliori. Così ad esempio è nata la selezione dei vini «Myò».

Parlando di numeri, Zorzettig produce 900mila bottiglie all'anno di vino, di cui il 50% viene esportato in tutto il mondo (dall'anno scorso anche in Africa). In ogni caso i successi non fermano Annalisa, che continua a investire e dall'anno scorso ha iniziato anche un lavoro di rifacimento della cantina. «Una cantina semplice - racconta - fatta di pietra, legno, vetro e ferro, perché voglio che trasmetta il Friuli».

120
GLI ETTARI
DI TERRENO
DELL'AZIENDA
DI CIVIDALE

900.000
LE BOTTIGLIE
PRODOTTE
OGNI ANNO
DA ZORZETTIG