

Il Friuli di Michele Moschioni

di Paolo Valente | 



La stretta è decisa, la mano forte e ruvida. Appartiene ad una di quelle persone che in vigna ci vanno veramente, che si sporcano le mani di terra, che potano e vendemmiano.

Michele Moschioni, viticoltore in Friuli, è considerato uno dei più grandi interpreti dei vitigni autoctoni della sua terra. Ha valorizzato tenacemente varietà a molti sconosciute: il Pignolo, lo Schioppettino, il Refosco.

Dopo aver conquistato i palati di tutto il mondo con i suoi vini rossi, da qualche anno, ha raccolto la sfida di cimentarsi con le uve a bacca bianca e dunque Malvasia istriana, Ribolla gialla, Friulano. Recentemente ospite della delegazione di Milano, Michele ha raccontato i vini delle due cantine che segue con passione e competenza. Carlo Cecotti ne ha guidato la degustazione.

La **Tenuta Stella** è immersa nelle dolci colline del Collio, nella provincia di Gorizia, in una delle zone maggiormente vocate alla viticoltura per le caratteristiche climatiche e la composizione del terreno. I vigneti, posti a 250 metri slm, sono tra i più alti di tutto il Collio; l'impianto è a guyot con esposizione a sud-est. Il suolo, marnoso e friabile, composto da "ponca", roccia facilmente erodibile dai fenomeni atmosferici, conferisce alle uve caratteristiche uniche. È questo il territorio in cui Michele Moschioni ha iniziato a confrontarsi per la realizzazione di vini bianchi che sappiano esprimere le qualità di un terroir del tutto speciale ed esclusivo. Tutti i vini presentati sono alla loro prima annata di produzione.

Gio', Ribolla Gialla DOC, 2010

Il connubio tra la ricerca di struttura e la grande bevibilità rendono questo vino piacevolmente abbinabile a svariate preparazioni. Il naso fruttato, pompelmo rosa, albicocca, pera, si completa con note di fiori di ginestra ed erbe aromatiche. La tipica mineralità e la freschezza arricchiscono in bocca quanto già percepito all'olfatto.

Marco, Bianco Collio DOC, 2010 (ribolla gialla, friulano, pinot grigio e sauvignon)

Un vino di corpo dove spiccano l'aristocratica eleganza del pinot grigio e la nota vegetale del sauvignon. I profumi di frutta a polpa bianca si integrano con quelli delle spezie dolci; persistente e di buon equilibrio.



Lodo, Malvasia Collio DOC, 2010 (malvasia istriana)

Di grande corpo e morbidezza rivela sentori di frutta esotica matura integrati a note di miele di tarassaco. L'anice stellato, la liquirizia in bastoncino, i sentori vegetali e mentolati completano il bouquet aromatico; in bocca la nota minerale apporta sapidità e complessità.



L'azienda **Michele Moschioni** si trova a Cividale del Friuli, in provincia di Udine, nel cuore dei Colli Orientali. I 14 ettari di vigneto, di proprietà della famiglia da molto tempo, sono coltivati a guyot con una densità, nei nuovi impianti, di 5.800 ceppi per ettaro. Per Michele il rispetto della natura è diventato una filosofia di vita e di lavoro. Dunque niente diserbanti o disseccanti, né, tanto meno, antibiotici o concimazione chimica. Solo sfalcio e, ogni tre anni, semina di erbe mediche. In questo modo la terra vive e dona i suoi frutti migliori. I vitigni autoctoni sono una ricchezza da preservare quindi selezione massale e duplicazione per propagine per mantenere inalterato il patrimonio genetico dei migliori ceppi. In cantina nessuna filtrazione né utilizzo di chiarificanti; solo lieviti indigeni. Moschioni sottopone le sue uve ad un particolare trattamento: prima riposo, in piccole cassette, in locali deumidificati per 2 o 3 giorni per ottenere una lieve disidratazione e la sanificazione delle uve, poi appassimento in ambiente areato naturalmente per una ventina di giorni. In caso di vini ricavati con il contributo di più vitigni, l'assemblaggio è sostituito dall'uvaggio e le varietà vengono

pigiare e lasciate fermentare contemporaneamente.

Schioppettino, 2007 (ribolla nera)

I riconoscimenti tipici del vitigno, spezie, chiodo di garofano e pepe bianco si fondono a sentori di frutti di bosco, tamarindo, prugna e karkadè. Ai fiori viola si aggiungono, con l'evoluzione, note di cacao e caffè.

Pit Franc, 2008 (merlot)

Grande complessità e spessore per un vino dai sentori di frutta nera matura, di spezie dolci e pietra focaia; la nota varietale si esprime come un leggero soffio mentolato. Grande potenza e morbidezza in bocca; la trama tannica risulta perfettamente integrata. Ottimo equilibrio e persistenza.

Da una vigna a piede franco di oltre sessant'anni. Imbottigliato solo in magnum. Prima annata in commercio.

Pignolo, 2007

Da un grandissimo vitigno autoctono un vino potente ed elegante al tempo stesso; ottima finezza nonostante il tannino vibrante ne riveli le potenzialità di evoluzione. Frutta in confettura, rose e viole, spezie, incenso, cioccolato alla menta, tabacco e cuoio completano il naso complesso e coinvolgente.

Con il contributo di Paola Vatteroni e Carlo Cecotti

