



DEGUSTAZIONE

Friuli: Vistorta, il Merlot e i nuovi vini contemporanei



di **Paolo Valente** pubblicato il 02 luglio 2024

Vistorta, oltre a essere un'azienda vitivinicola, è un borgo nella campagna friulana al confine con il Veneto, a 70 chilometri da Venezia. Un luogo che dal 1400 vive in simbiosi con la storia e il destino della tenuta della famiglia Brandolini, capitani di ventura al servizio della Serenissima. In tempi più recenti, nel 1872, è **Guido Brandolini** che, seguendo la sua passione per l'agricoltura, dà nuova vita all'azienda aggiungendo la coltivazione della vite a quella delle altre colture. Guido concentra, dopo il passaggio della fillossera, la produzione soprattutto sul Merlot ottenendone dei vini conosciuti e apprezzati sui mercati locali. Sarà poi negli anni Cinquanta e Sessanta **Brando Brandolini** che con la moglie Cristina porterà all'attuale splendore la tenuta con l'intervento di architetti, scenografi e paesaggisti rendendo così un luogo di lavoro una elegante dimora.



Il figlio **Brandino Brandolini** è anche lui colpito dalla passione per l'agricoltura e, dopo una laurea in agraria all'università Texas A&M e una esperienza a Bordeaux, è animato dalla voglia di produrre un grande vino rosso sullo stile dei più classici Bordeaux. Il terreno, il clima e il Merlot presente a Vistorta possono essere gli ingredienti perfetti per dar vita a questo desiderio che vede la luce nel 1989. Dieci anni prima, nel 1979, Brandino aveva preso in mano le redini dell'azienda e piantato nuove vigne di Merlot a fianco di quelle più vecchie già presenti. Inizia a vinificare nella cantina della barchessa di Cordignano con la collaborazione di grandi enologi.

Oggi l'azienda può contare su 220 ettari di cui 40 vitati, contornati da boschi e siepi che contribuiscono alla biodiversità e a mitigare le temperature estive creando corridoi di aria fresca. Le vigne hanno in media venticinque anni con alcuni filari che risalgono al 1918 nel vigneto Ridiel. Insieme a Merlot anche Refosco e Cabernet Franc completano le uve a bacca nera mentre, come da tradizione friulana, i bianchi sono rappresentati da Friulano, Pinot Grigio, Ribolla gialla e Chardonnay.

L'azienda applica il regime di coltivazione biologica dal 2008.



Il **Merlot Vistorta** è prodotto dal 1989 ed è il vino che ha fatto conoscere l'azienda al mondo. Nel primo decennio alle partite di Merlot veniva aggiunto un 10% di altri vitigni internazionali, ma dal 2000, raggiunta la maturità del vigneto, si decide di vinificare solo Merlot in purezza. Il vigneto del Merlot Vistorta è suddiviso in piccole parcelle che si differenziano tra loro per clone, età d'impianto, sistemi di allevamento. Tradizionalmente la vinificazione del Vistorta avviene separatamente per parcella in vasche di cemento con fermentazioni spontanee. Dopo 30 giorni di macerazione post-fermentativa, il vino affina in barrique di rovere francese (40% legno nuovo) per 18 mesi.

Friuli Grave Merlot DOC Vistorta 1997

10% di Cabernet Franc, vigna ancora giovane, annata calda.

Granato vivace; complesso e integro all'olfatto dove emergono le spezie, la frutta sotto spirito e gli accenni terziari ma anche tostature, sottobosco, accenni balsamici e di spezie. Ottima l'acidità, un vino affascinante e cangiante, dalla buona struttura, dalla ottima lunghezza e sorprendente sapidità.

Friuli Grave Merlot DOC Vistorta 2003

Dal color granato profondo, si mostra ricco e sottile, in equilibrio tra evoluzione e terziarizzazione con note di sottobosco e di agrume con accenni erbacei e di frutta rossa matura. Il tannino è elegante, buona l'acidità che rimanda a note più dolci con ritorni di frutta sotto spirito. Buona anche la sapidità che si dipana nella persistenza e nel corpo non particolarmente strutturato.

Friuli Grave Merlot DOC Vistorta 2009

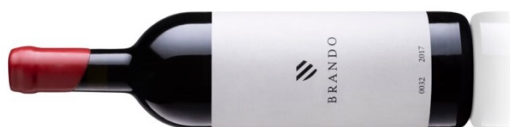
Sosta di 12 mesi in barrique; vino frutto dell'assemblaggio di uve di provenienti da sedici vigneti differenti vinificati separatamente. Granato pieno con riflessi rubino. Subito frutta matura, note balsamiche e di muschio. Maggiore integrità olfattiva rispetto al campione precedente. Poi ancora vaniglia, un accenno di nota dolce e agrume sullo sfondo. Ottima la freschezza e la giovialità, tannino ben presente, fitto ma sottile, buona la persistenza con ritorni di frutta e balsamici

Venezia Giulia Rosso IGT Vistorta 2018

Il colore rosso rubino brillante anticipa l'elegante frutta matura, un accenno balsamico, le spezie, le tostature e il cioccolato. Un vino dal naso concentrato, giovane, con grinta. La piacevole scorrevolezza dona bevibilità e godibilità a questo vino dal tannino potente e dalla buona persistenza. Ottime la freschezza e la sapidità che chiudono su note di pepe verde, di frutta rossa e nera.

I nuovi vini contemporanei

Due nuovi vini completano oggi la gamma di Vistorta: sono due vini dal taglio moderno e frutto della voglia di sperimentare e di confrontarsi con i nuovi trend del mondo del vino.



Venezia Giulia Rosso IGT Brando 2018

Uve Merlot in purezza. Fermentazione parte in barrique e parte in anfore di ceramica, macerazione di 180 giorni. Maturazione in barrique e anfore di ceramica.

Un vino rosso rubino intenso, dalle note di frutta matura, di spezie con accenni bitter e balsamici, quasi aromatico. Affabile e contemporaneo al sorso con un tannino deciso e un'acidità che, in sinergia con la sapidità, si dipana per tutta la lunga persistenza.



Venezia Giulia Bianco IGT Bianca 2018

Friulano in purezza, fermentazione parte in barrique e parte in anfore di ceramica, macerazione a contatto con le bucce per 200 giorni. Maturazione in barrique e anfore di ceramica.

Dal colore giallo dorato, risulta ampio nei profumi che spaziano tra la frutta matura, le spezie, la canfora, le lacche e poi ancora albicocca, zenzero, cera d'api e accenni mentolati. Le note di macerazione sono ben presenti così come una leggera nota ossidativa. Acidità e sapidità fanno da contrappunto alla concentrazione e al volume. Un vino che chiude pulito e che può essere gustato anche da meditazione.



<https://vinodabere.it/friuli-vistorta-il-merlot-e-i-nuovi-vini-contemporanei/>