

b

BOLLE

VIGNETTI MOND LE



DI STEFANO COSMA

Sono in tanti a pronunciarlo alla francese, ma il nome di quest'azienda è italiano, anche se esporta in tutto il mondo. Una produzione di 700.000 bottiglie e una suddivisione del mercato che vede l'Italia al 30 per cento e al 70 per cento l'estero in circa 40 paesi, dagli Stati Uniti all'Australia, dal Giappone alla Corea. Un successo che si deve al direttore commerciale Massimo Furlan e alla capacità imprenditoriale del proprietario Alex Maccan. È stato lui ad acquistare l'azienda nel 2008, dopo anni che ammirava la proprietà passandoci davanti ogni giorno per andare al lavoro, nell'impresa del settore dell'arredamento che è l'altra sua attività. L'azienda aveva un marchio differente, era nota per il suo Pinot bianco, ma Alex ha voluto dare un'impronta nuova creando una squadra in cui ha inserito anche la moglie Marta. Ci troviamo nelle Grave del Friuli, con 160 ettari in totale, di cui 104 vitati. I vigneti si trovano tra i fiumi Livenza e Meduna, con un sottosuolo formatosi in millenni di erosione e di deposito di materiali calcarei-dolomitici, mentre in superficie il terreno è argilloso, ricco di calcare attivo, con uno strato più profondo ghiaioso. Spesso si guarda alla pianura friulana come alla zona meno vocata della regione a far vini buoni, invece è proprio perché i vigneti non hanno le esposizioni e le brezze di cui godono in collina, che agronomi ed enologi danno il meglio di sé per ottenere vini di qualità. Questi terreni sono, anzi, ottimi per i vini rossi: Massimo Furlan e l'enologo Giovanni Ruzzene ce lo confermano con gli assaggi.





Per confrontarsi più facilmente con i vini del Collio, l'anno scorso Alex ha comprato l'azienda La Ponca, a Dolegna, con 11 ettari. Una nuova sfida! Ma torniamo a Le Monde, a quello che possiamo definire cru, ovvero i vigneti che si trovano nei pressi della cantina e dai quali nascono le produzioni limitate: "Un mosaico di elementi che permette ai vigneti di vivere periodi di moderato stress positivo – spiega l'agronomo Andrea Pittana –. Lo stress, infatti, rappresenta una risposta della pianta a una situazione difficile, non necessariamente negativa". E la vite, si sa, nelle condizioni di difficoltà esprime il meglio di sé. A volte anche l'uomo. A queste peculiarità si aggiunge la capacità commerciale, quella che nasce dall'esperienza maturata da Furlan girando il mondo, sapendo che per esportare bisogna fare programmi a lungo termine, stimolando i mercati come gli Usa, il Giappone e l'Australia. "In Australia ci sono tanti italiani, il ristorante italiano vuole un Sauvignon italiano o un prodotto autoctono da spiegare, come il Refosco: è addirittura più facile venderlo all'estero" ci spiega. Ha valorizzato le potenzialità del Friuli, perché in pianura i vini vanno fatti bene, facili da bere ed eleganti. Da servire al bicchiere, senza essere abbinati ai piatti. Hanno le idee chiare a Le Monde: fra le varietà coltivate, e certificate SQNRI, ci sono le autoctone Ribolla Gialla, Friulano e Refosco, cui si affiancano le internazionali Merlot, Cabernet Franc e il Pinot Bianco: il vino di punta aziendale. Ma assaggiamo anche un Traminer aromatico, perfetto da pesce e crostacei. Dei vini da collezione – quelli di alta gamma – Furlan e Ruzzene ci fanno degustare non solo bianchi del 2019 e 2018, ma anche un freschissimo 2014!

DESPITE ITS MISLEADING NAME, THE COMPANY IS FULLY ITALIAN – WITH AN AVERAGE PRODUCTION OF 700,000 BOTTLES PER YEAR, DISTRIBUTED BOTH IN ITALY (ABOUT 30%) AND ABROAD (THE REMAINING 70%, TO ALMOST 40 COUNTRIES). THE SUCCESS OF THE COMPANY IS DUE TO MASSIMO FURLAN'S MARKETING SKILLS TOGETHER WITH ALEX MACCAN'S MANAGERIAL ONES, ITS OWNER SINCE 2008. WE ARE NOW BEING HOSTED IN GRAVE DEL FRIULI, A 104-HECTARE LAND BETWEEN LIVENZA AND MEDUNA RIVERS PARTICULARLY SUITABLE FOR WINE GROWING, AS THE TASTINGS OFFERED BY MASSIMO FURLAN AND WINE EXPERT GIOVANNI RUZZENE CAN CONFIRM US. LAST YEAR, ANOTHER EXCELLENT PROPERTY – LA PONCA, SET IN COLLIO – WAS ALSO ACQUIRED.



Non vi sveliamo però le varietà, dovete scoprirle da soli. Volendo, nell'antica casa colonica che fu dei Giustinian, accanto alla cantina (siamo nel Comune di Portobuffolè in Veneto, al confine con quello di Prata di Pordenone, in Friuli Venezia Giulia) dopo aver degustato potete anche pernottare e quindi fare un tuffo in piscina. Se invece volete fare un salto a Dolegna del Collio (Go), in località Scriò, c'è La Ponca: 11 ettari vitati – in biologico – di cui 3 nuovi e gli altri dai 15 ai 30 anni di età. Fra i vini del Collio di Maccan c'è un insolito Schioppettino, rosso autoctono più diffuso al di là dello Judrio, da apprezzare per le sue note speziate e fresche, al tempo stesso.

