



## Relazione visita Azienda Bortolusso e 54^ “Fieste dai Nemoraz dal purzif”

Dopo una serata ventosa e di pioggia, la mattina di sabato 26 febbraio si è invece presentata con un cielo luminoso e terso, l'ideale per accompagnare la prima uscita della Confraternita per l'anno 2022.

La meta proposta dal Consiglio Direttivo è stata la bassa friulana, dove una delegazione di confratelli si è diretta per scoprire alcuni “artigiani” di quelle terre.

L'appuntamento era presso l'Azienda Agricola Bortolusso di Carlino (UD), dove siamo stati accolti da Sergio, uno dei due co-titolari dell'Azienda fondata nel lontano 1976 dal Cav. Emiro.



Dopo un augurale brindisi di benvenuto a base di Ribolla Gialla Spumante, Sergio ci ha illustrato le caratteristiche storiche e tipologiche della cantina.

L'Azienda fa parte della DOC di recente costituzione “Friuli-Annina”, una terra con una vocazione vitivinicola risalente al periodo Romano, tanto che anche il nome “Annina” deriva dall'antica strada costruita nel 131 a.c. dal Pretore romano Tito Annio Rufo per collegare Aquileia con Concordia Sagittaria.

Si tratta di una realtà a conduzione familiare, dove i figli del fondatore, Sergio e Clara, conducono una cinquantina di ettari a vigneto, in un territorio singolare dove le stagioni vengono mitigate dalla vicinanza del mare, creando un particolare microclima. Non solamente la salinità dell'acqua, ma anche il riflesso del sole sulla superficie del mare e la brezza marina nella stagione fresca, conferiscono condizioni climatiche che caratterizzano fortemente i vini prodotti. La cantina di lavorazione delle uve prevede l'uso delle più recenti tecniche di trasformazione con macchinari altamente automatizzati, per garantire una costante crescita qualitativa quali vasche in acciaio inox termoregolate, utilizzo dell'azoto per evitare, fin da subito, l'ossidazione dei vini. Oltre alla parte più innovativa, c'è una zona



## Relazione visita Azienda Bortolusso e 54^ “Fieste dai Nemoraz dal purzif”

per l'invecchiamento dei vini ricavata in un locale posto sotto al livello del mare, qui sono a dimora le classiche botti denominate “*caretel*” da 5 o 7 ettolitri, che tradizionalmente erano la misura della quantità di vino che utilizzava una famiglia durante un'annata, quando il vino era considerato quasi un cibo a sostegno della magra alimentazione contadina.

La filosofia dell'Azienda è quella di valorizzare e curare i vigneti di proprietà, cercando di ottenere uve in grado di esprimere la tipicità della zona di produzione, che si trova a ridosso della laguna di Marano Lagunare; per questo si è deciso di utilizzare concimazioni



organiche, trattamenti antiparassitari minimi e mirati, con costante monitoraggio dei vigneti, dove la raccolta delle uve avviene sia manualmente che meccanicamente in base alla piantagione ed età del vigneto stesso. Dopo una visita ai vari locali di lavorazione della cantina, si è passati alla degustazione dei vini prodotti, professionalmente illustrati dal Signor Sergio, nella bella cornice del portico esterno della cantina di fronte alla laguna. La Confraternita Dogale della Marca ha voluto testimoniare l'apprezzamento alla famiglia Bortolusso con l'omaggio di un tipico piatto ricordo.



## Relazione visita Azienda Bortolusso e 54^ "Fieste dai Nemoraz dal purzif"

Da Carlino ci siamo poi spostati di una ventina di chilometri nel paesino di Porpetto, sempre in provincia di Udine, per la seconda parte della giornata relativa al convivio.

In questo caso abbiamo scelto la tavernetta Da Aligi, per la 54^ "Fieste dai Nemoraz dal purzif" ovvero la festa degli innamorati del maiale.

La titolare Signora Cria, ci ha proposto un menù molto intrigante: prosciutto crudo, salame fresco cotto in aceto con polenta ed orecchie fritte come antipasto; riso e salsiccia, orzo e fagioli come primo piatto ed a seguire una succulenta serie di secondi patti costituiti da ossa e piedini bolliti accompagnati da cren e senape, lingua con patè di cavoli, salsiccia, pancetta e spiedino alla griglia, cotechino con brovada, fegato al vino, carrè al latte, costa in umido con patate, e l'immancabile stinco al forno. Il tutto accompagnato da un ottimo merlot e cabernet franc. Per finire, per addolcire il palato, un assaggio di biscotti gialletti con farina di mais abbinati ad un interessante e piacevole verduzzo friulano.

Dopo lo squisito pranzo è avvenuta la consegna dei classici piatti ricordo della festa, ed il confratello Sergio Zanette, che è riuscito ad apprezzare il menù completo, è stato premiato con la "Gramule d'oro" della tavernetta Da Aligi.





## Relazione visita Azienda Bortolusso e 54^ "Fieste dai Nemoraz dal purzif"

