

Cosa succede nel Collio



L'ultima assemblea consortile ha detto sì alle produzioni da uve macerate all'interno della Doc, normandole. E ha aperto il tavolo tecnico su un nuovo vino a base di varietà esclusivamente autoctone (Friulano, Malvasia e Ribolla gialla). Tutte le ultime novità dal Goriziano.

Di molti **vignaioli goriziani** colpisce un certo latente pessimismo, il mancato spirito di squadra, quell'atteggiamento un po' refrattario ai cambiamenti. Hanno un'indole di meticolosi e infaticabili lavoratori, vitivinicoltori nel midollo, dotati dell'esperienza atavica di rendere onore all'innegabile vocazionalità del territorio. La notizia è che si stanno scrollando di dosso la consuetudine per aprirsi a **nuove opportunità**, in sintonia con i tempi.

Anche i vini da uve macerate potranno essere Doc

Partiamo con il primo passaggio: introdurre la **menzione "vino da uve macerate" nella Doc Collio**. Tiriamo tutti un sospiro di sollievo, era tempo che la questione si chiarisse. La rinascita dei vini macerati nel mondo occidentale (per correttezza va segnalata la Georgia come prima patria, seppur come consumo locale) avviene a **Oslavia**, nel Collio appunto, grazie a produttori famosi in tutto il mondo (citiamo i fondatori, tra tutti Radikon e Gravner). «È da un anno e mezzo che ci stavamo lavorando, coinvolgendo soci e non attraverso tavoli tecnici», commenta la direttrice del [Consorzio Tutela Vini Collio Lavinia Zamaro](#).

I parametri e gli obiettivi da raggiungere

«Abbiamo individuato dei **parametri**, ovvero una macerazione fermentativa di almeno 7 giorni, classificazione cromatica tramite scala Pantone e acidità volatile al limite legale pari ai vini rossi. L'intento è di **ridurre l'ambiguità nelle valutazioni**, dotando le commissioni di regole precise, oltre a consentire **maggior chiarezza** nei confronti del consumatore finale, che spesso non sa cosa aspettarsi da

un vino macerato e fatica a inquadralo. Il controllo consortile vuole essere uno stimolo per rivendicare un sigillo di qualità, la Doc Collio», conclude Zamaro. I vini da uve macerate sono una nicchia, difficilmente quantificabile numericamente, poiché molti rivendicano l'Igt e non la Doc al momento, ma di notevole importanza storica e **punto di riferimento** assoluto per la categoria.



David Buzzinelli, presidente del Consorzio



Lavinia Zamaro, direttrice del Consorzio

Il nuovo vino da uve autoctone (Friulano, Ribolla gialla, Malvasia istriana)

Ed ecco la seconda novità. «L'assemblea ha deliberato con il 97% dei voti favorevoli nel dicembre scorso, l'avvio di un **tavolo tecnico**, aperto a tutti i produttori della denominazione», spiega Lavinia Zamaro. «Vogliamo creare un **nuovo vino bianco ottenuto da uve autoctone**. Il tavolo di lavoro è già operativo per esaminare gli aspetti tecnici, le percentuali dei vitigni, il tipo di vinificazione, i contenitori, i tempi di affinamento e di uscita sul mercato e anche il nome da dargli. Speriamo che nel giro di qualche mese le proposte possano essere presentate all'assemblea, che poi deciderà se proseguire o meno nell'iter».

Quanto c'è da aspettare

Quindi, per i vini macerati, una volta redatte le modifiche si dovrà solo attendere l'autorizzazione del Masaf, mentre per il nuovo vino **i tempi saranno più lunghi** e dovrà passare il vaglio dell'assemblea per poi avviare l'iter per la modifica del disciplinare. È possibile che si attenda l'evoluzione nel progetto del nuovo vino prima di presentare la prima modifica al disciplinare, evitando così di dover far approvare in tempi diversi le due modifiche con le conseguenti lungaggini. Sempre sperando che, come è avvenuto nell'ultima assemblea, i produttori siano concordi nell'approvare il "nuovo" progetto.

La storia del Collio Bianco Doc

Facciamo un passo indietro nella storia di questo vino. Nasce con la Doc nel 1968 (prima Doc riconosciuta di tutto il Friuli Venezia Giulia). Al tempo non esisteva la specializzazione per vitigni, in vigna erano presenti più varietà, in prevalenza Ribolla, Tocai (il nome cambia in Friulano nel 2006), Malvasia istriana. «All'epoca era il vino delle vigne miste da consumo, venduto in damigiane, che si imbottigliava pochissimo», rileva **David Buzzinelli**, presidente del Consorzio dal 2019. «Le varietà internazionali non erano previste nella Doc Collio, cosicché negli anni Novanta i vini che costituivano le punte di diamante aziendali erano Igt. A quel punto, **nel 1990, si modificò il disciplinare** e si introdussero **anche gli internazionali** e da allora il Collio bianco decollò. Era un'esigenza dei tempi».

Espressioni territoriali e aziendali

Questo implicò una grande differenziazione (vennero **autorizzati 12 vitigni**, anche se in realtà se ne usano meno) e ogni attività vinicola decise di firmare il proprio Collio bianco sulla base dei vitigni che aveva piantato, facendolo diventare il **vino di punta del marchio aziendale**. Ma i tempi cambiano e ormai da decenni **sono tornati in auge gli autoctoni**. Non a caso alcuni produttori hanno ripreso a produrre il Collio bianco da uve locali affermando che «**così si esprime il territorio** e non il brand, evitando la confusione creata con l'utilizzo di diversi vitigni». La [Cantina Produttori di Cormòns](#) è stata l'unica realtà che non ha mai smesso di produrlo, sin dal 1968. Da come si è espressa l'assemblea, **il Collio Bianco resterà un assemblaggio tra vitigni autoctoni e internazionali** (teniamo presente che alcuni internazionali in Collio sono coltivati da secoli) e nulla verrà modificato, ma si è aperta la porta per un progetto di vino bianco da sole uve autoctone. Se poi si parla con la maggior parte dei produttori, sono convinti che sulle varietà predomina il terreno, il *flysch* marnoso-arenaceo, detto *ponca* in dialetto.

I confini e i numeri del Collio

Collio, lembo d'estremo Nord Est, crocevia di popoli, di culture e di storie, di confini in movimento. Le zone di frontiera sono piene di contraddizioni, il limes porta con sé tensioni, sia passate, sia attuali, con dei precari equilibri costruiti nel tempo.

Questa terra è un **quadro della natura**: fiumi, montagne, pascoli, boschi, colline, vigneti e frutteti alternati a castelli, chiese solitarie, borghi. Un territorio che non è mai stato imbruttito dall'intensificazione dei vigneti e dalla monocoltura, una mezzaluna collinare raccolta fra il fiume Judrio a ovest e l'Isonzo a est, coronata a nord dalle Prealpi Giulie. Gli **ettari vitati** sono **circa 1.300**, suddivisi tra circa **280 aziende**, il che ci fa capire l'estrema frammentazione aziendale. **Otto sono i comuni** che fanno parte della Doc: **Cormòns**, cuore vinicolo del territorio, sede del Consorzio del Collio e della storica Enoteca che riapre i battenti dopo il restauro il 14 marzo; **Dolegna del Collio, Farra d'Isonzo, Capriva, Mossa, San Lorenzo Isontino, Gorizia e San Floriano del Collio**. Il parco vigne ha una media sui trent'anni d'età.

I volumi e la bottiglia identificativa

Le bottiglie prodotte **nel 2024** sono poco **più di 6.600.000**, in calo sul 2023 del **-9,5%**.

Difficile avere dal Consorzio un quadro preciso sull'**export** (la previsione è del 45%), con due Paesi al vertice, **Usa e Germania**, così come sui **canali distributivi** (previsione: 90% Horeca) e sul **giro d'affari** della denominazione, in quanto i produttori sono molto restii a comunicare i dati commerciali, questo a discapito di una disamina efficace per tutto il comparto.

Gli ettari certificati **tra biologico e SQNPI** (il Consorzio ha aiutato le piccole aziende a ottenere quest'ultima) sono circa **l'85% del totale** (ultimi dati disponibili al 2023). Nel 2009 è stata creata una **bottiglia identificativa**, con la scritta Collio incisa sulla baga, la capsula gialla e un peso di appena 500 grammi, che ha un incremento lento ma costante. Nel 2024 ha rappresentato **il 28% del totale**. Nello stesso anno è stata realizzata anche la mezza bottiglia.



Vigneti a Capriva del Friuli, uno degli otto comuni su cui insiste la Doc © Consorzio Tutela Vini Collio

Trend positivo e ricambio generazionale

«La denominazione», afferma Lavinia Zamaro, «ha ingranato la marcia, stiamo vivendo un periodo di **fermento positivo**. Registriamo anche un riavvicinamento dei produttori al Consorzio, con un +15% di aziende in più, ad oggi sono 177 gli associati». Per il futuro? «Continueremo a lavorare per consolidare, vogliamo elevare il valore, riposizionandoci nella fascia meritevole. Valuteremo se potremo affrontare nuovi mercati come il Sud Est asiatico. Abbiamo anche in progetto delle **attività di formazione** per gli operatori di settore e per il pubblico».

Le aziende che da poco hanno affrontato un cambio generazionale o che sono in fase di transizione sono circa il 20% del totale. Molti giovani sono coinvolti anche nel direttivo del Consorzio, come il vicepresidente **Luca Raccaro**, trentaseienne, dell'omonima Cantina [Raccaro](#) di Cormons: «La nostra generazione ha usufruito del benessere dovuto al nostro grande passato, ma ci siamo resi conto che il territorio si era un po' seduto sugli allori e che era compito nostro coinvolgerci e lottare per il nostro futuro. **Includeremo sempre più i giovani**, accogliendo le loro idee».

L'evento Collio Evolution il 26 e 27 ottobre 2025

I vertici del Consorzio confermano inoltre, pur non avendo dati numerici a disposizione, che sempre più aziende stanno investendo nell'**accoglienza**, anche con vitto e alloggio, per poter offrire un'esperienza immersiva. In questa direzione va la scelta del Consorzio di istituire, a partire dal 2025, un **evento istituzionale** dedicato annualmente a una varietà rappresentativa del Collio, con degustazioni che includono i millesimi precedenti, vini d'annata e campioni in affinamento. Si comincia con il **Friulano**, che occupa il 18% della superficie vitata (ricordiamo che il Collio è terra di bianchi, con un 89%) ed è il vitigno autoctono per eccellenza, quello che non manca praticamente mai nelle vigne dei produttori, legame autentico tra tutte le aziende della denominazione. Il tema **“Passato, Presente e Futuro del Friulano”** verrà affrontato sia con una degustazione tecnica sia con un confronto con i produttori in un walk around tasting. Durante l'evento si conosceranno anche i vincitori del 18° **Premio Collio**, riconoscimento dato ai contributi più significativi sul piano scientifico, applicativo e divulgativo nel

campo della viticoltura, dell'enologia e della valorizzazione del territorio.

Dal Friulano alla Ribolla

«Il Friulano rappresenta l'anima della nostra [azienda](#)», racconta **Luca Raccaro**, «è un vitigno che offre considerevoli soddisfazioni e dà vita a vini longevi». Il friulano **Rolat Collio Doc 2023**, toponimo locale, profuma di salvia, camomilla, nocciola; all'assaggio è fitto, sostanzioso e al contempo slanciato e dinamico, con una viva tensione in allungo. «Sono comunque aperto al nuovo, che potrebbe essere il prossimo vino da uve autoctone», spiega il produttore.

Saša Radikon, della celebre Cantina [Radikon](#) di Gorizia, è un giovane consigliere contento di aver conseguito un risultato collettivo con il riconoscimento dei vini da uve macerate, un lavoro che è durato a lungo. «Persino mio padre diceva che bisognava normarli», racconta., «E finalmente ci siamo riusciti. Un'opportunità fondamentale per tutti noi, che abbiamo vigne in Collio e che abbiamo valorizzato per primi una tipologia, ma che non potevamo scrivere Collio sui nostri vini macerati che viaggiano per il mondo». La sua **Ribolla Venezia Giulia Igt 2019** possiede una complessità stratificata e cangiante che va attesa, per essere colta nei suoi variegati sentori. La bocca decisa, un po' ruvida, offre una beva tentatrice che richiama il sorso successivo.

La ricerca stilistica sugli autoctoni

Uno dei fautori del Collio da uve autoctone è **Kristian Keber**, della Cantina [Edi Keber](#). Lo produce a Zegla, nei suoi 12 ettari certificati in biologico e biodinamico dedicati a quest'unico vino, **Collio Bianco Doc Keber**, dal 2008. «È molto importante che i produttori nell'assemblea consortile abbiano dato l'abbrivio al bianco da uve autoctone. Penso che sia necessario che lavoriamo tutti insieme per fare chiarezza e focalizzarci sui prossimi obiettivi. Il Collio è una terra vocata, con produttori molto capaci e di lunga esperienza, produciamo poche bottiglie e di qualità, ma stiamo perdendo fette di mercato. C'è troppa frammentazione e troppe teste che pensano diversamente: occorre unirsi, come stiamo iniziando a fare, non importa quanto lunga sia la strada». Il suo **Collio 2022** mostra percezioni olfattive delicate, fra note di camomilla, erbe aromatiche, ginestra e cenni agrumati. Un vino che è essenza e sintesi, leggerezza calviniana in una struttura senza peso.