

## La cantina che non ti aspetti

Dal numero 179 di Venerdì 11 Marzo 2016



Scendendo lungo il fiume Tagliamento si percorre la Carnia tra impervie montagne e verdi pascoli, quando le colline si addolciscono l'intatto villaggio medievale di Spilimbergo offre le sue storiche bellezze allo stanco viandante. Sull'altra sponda del fiume San Daniele lo rifocilla con il suo indimenticabile prosciutto. Tra i due fuochi, su un altipiano a 200 metri di altitudine affacciato sulle "grave" sassose del fiume il piccolo borgo di Valeriano ne ristora la mente con un buon bicchiere di vino.

La famiglia Vicentini Orgnani, infatti, gestisce, dal 1946, una tenuta di 30 ettari divisi in dieci di bosco e venti di vigneto. All'ingresso della tenuta è situata la Casa Rossa che ospita la cantina e gli uffici. Nelle immediate vicinanze l'Atelier "Basaglia", adibito in parte ad abitazione in parte a laboratorio artistico, è stato per anni l'atelier del famoso pittore veneziano Vittorio Basaglia (autore del logo e dei disegni che hanno ispirato le etichette dei vini) e infine Villa Dora, residenza estiva della famiglia, totalmente circondata da bosco e vigneti. Nel corso degli ultimi venti anni la "passione vinicola" di Alessandro Vicentini Orgnani ha condotto alla realizzazione di nuovi vigneti, con sestri d'impianto fitti, scelta di cloni adatti alla zona e alla produzione di vini di qualità, riproducendo anche alcune varietà "antiche" come l'Ucelut, che erano già presenti in azienda prima che lui ne prendesse le redini. A fianco di merlot e cabernet franc troviamo così il Picolit Neris, una rara varietà autoctona che in *blend* con le altre, e solo nelle annate favorevoli, dà vita alla selezione "Rosso Valeriano". Con un 20% di uve appassite, fermentazione e maturazione in tonneau per due anni e ulteriore affinamento in bottiglia di almeno un anno, il vino ci regala profumi di more, mirtillo e ciliegie sotto spirito; il palato si distende con complessità, quasi austero, con note balsamiche e tannini carezzevoli. Ma è sui bianchi che il territorio si esprime ai livelli migliori. Il lavoro in vigna, dalle potature invernali a quelle verdi, dai diradamenti alla raccolta, è rigorosamente manuale. Concimi chimici e diserbanti sono banditi e maniacale cura artigianale in cantina hanno portato ad una riduzione del 70 per cento dei solfiti ammessi per legge. Il Pinot Grigio trova così modo di esprimere tutte le sue potenzialità che le singole annate conferiscono alle uve. L'annata 2013 offre intensi profumi varietali di pietra focaia e pera williams, lo sviluppo gustativo è ampio, dominato da ricca mineralità, tagliente freschezza e lungo finale sapido. Il 2014 è leggermente sottotono a causa delle avverse condizioni climatiche, ma è l'assaggio di un campione di vasca del 2015 che ci rende trepidanti nell'attesa dell'imbottigliamento. Non può mancare poi il Friulano nella produzione della cantina, che si attesta sulle 70.000 bottiglie annue all'insegna del motto aziendale "una vite per una bottiglia".



Azienda Agricola Alessandro Vicentini Orgnani  
Via Sottoplovia, 4a 33090  
Valeriano di Pinzano al Tagliamento (PN)  
Tel 0432 950107  
[www.vicentiniorgnani.it](http://www.vicentiniorgnani.it)