

il venerdì

di Repubblica

n. 1020
5 Ottobre 2007

la hottiglia

■ IN PROVINCIA DI PORDENONE UN PASSITO NON STUCCHEVOLE, FRUTTO DELL'IMPEGNO DI UN ARCHITETTO MANCATO
Ucelùt era un tipo spigoloso, ora è diventato soave

Nome suggestivo, Ucelùt. L'avevamo assaggiato la prima volta al bancone di Gianni Cosetti, amato cuocosauro di Tolmezzo, ed era un bianco secco. Sempre firmato da Alessandro Vicentini Orgnani, che ha cambiato due volte strada. La prima nel 1988, lasciando gli studi d'architettura e scegliendo di dedicarsi alla terra (una ventina di ettari, a Valeriano di Pinzano

al Tagliamento), la seconda studiando e ristiudando un vitigno autoctono di carattere spigoloso fino ad approdare a questo passito di grande fascino e spessore. C'è impegno e cuore nel voler utilizzare, salvandoli, alcuni vitigni minori. Per esempio Alessandro coltiva «Piculit neri» per arricchire di carattere un ruspante uvaggio bordolese. Dopo anni

di esperimenti, «Eureka» per l'Ucelùt. Vendemmia precoce, appassimento naturale fino ai primi di gennaio, lentissima fermentazione in barrique. Al palato è soave, elegante, equilibrato grazie al buon indice di acidità. Non stucca, è delizioso.



UCELÙT 2003
Alessandro
Vicentini Orgnani
Valeriano
(Pordenone)



 **DUE BICCHIERI
GAMBERO
ROSSO**



VINI DA MOLTO BUONI AD OTTIMI CHE HANNO RAGGIUNTO LE
DEGUSTAZIONI DI FINALE

