

## LaVINIum – rivista di vino e cultura on line

<http://www.lavinium.com/cgi-bin/visuazlav.cgi?IDaz=3244>

### **BRESSAN**

Indirizzo...: Via Conti Zoppini, 35 - 34070 Farra d'Isonzo (GO)

Tel.....: +39 0481 888131

Fax.....: +39 0481 889824

URL.....: [www.bressanwines.com](http://www.bressanwines.com)

e-mail.....: [bressanwines@tin.it](mailto:bressanwines@tin.it)

**laVINIum – 09/2010**

Ricordo come fosse ieri, quando in occasione di "Orizzonti e vertici: Vigneto Friuli in Versilia", l'evento organizzato dagli amici de L'Acquabuona nel 2006, ebbi modo di conoscere Fulvio Luca Bressan. Rimasi subito colpito dalla sua struttura imponente che sprizzava energia, energia che ho ritrovato nel suo raccontare dell'azienda e dei vini prodotti con passione e dedizione. Degustare quei vini senza averlo conosciuto non sarebbe stata la stessa cosa, perché a volte chi fa il vino è il vino che fa.

Quel Pignol 1998 approcciava i miei sensi con cautela, senza strafare, e forse proprio per questo mi conquistò, imparai in quei pochi minuti ad apprezzarlo, a percepirne le radici lontane. Ricordo lo Schioppettino e il Carat, quest'ultimo grande espressione di ciò che può offrire un uvaggio calibrato di ribolla gialla, malvasia istriana e tocai friulano. Fulvio appartiene alla nona generazione di mastri vinai, una vera e propria dinastia che abbraccia tre secoli di storia e, con tutta probabilità, continuerà con Emanuele, il bimbo nato nove anni fa dalla bellissima moglie Jelena Misina.

L'azienda conta su 20 ettari vitati, situati nei pressi di Farra d'Isonzo, su un leggero altipiano ghiaioso formatosi nel periodo quaternario durante lo scioglimento dei ghiacciai alpini. Le viti sono allevate a guyot singolo, quindi con un unico tralcio che permette di gestire perfettamente la quantità di uva prodotta per singola pianta, lasciando non più di 4-5 gemme per una produzione che non supera il chilogrammo, con conseguente concentrazione delle sostanze nutritive all'interno degli acini. La densità media è di circa 5.000 ceppi/Ha. Nel periodo primaverile il suolo viene arato per favorire una buona ossigenazione e l'estirpazione di erbe infestanti. Pur non essendo un'azienda a conduzione biologica né biodinamica, la filosofia è quella di darsi regole molto restrittive nel massimo rispetto dell'ambiente e della qualità dei vini: selezione manuale massale delle viti ed uso preferenziale di ceppi autoctoni, tutte le operazioni di potatura vengono effettuate manualmente, nessun utilizzo di sostanze chimiche di sintesi, diserbanti, disseccanti, pesticidi ma solamente concimi naturali (stallatici o vegetali) nei casi in cui se ne presenta la necessità. Vendemmia ovviamente manuale con selezione delle uve perfettamente sane e mature.

In cantina la fermentazione è avviata spontaneamente con i lieviti indigeni, niente anidride solforosa aggiunta ai mosti né interventi chimici correttivi; il solfitaggio, in dosi inferiori a quanto previsto dai disciplinari biologici, viene effettuato esclusivamente in fase di imbottigliamento. Il vino non subisce filtrazioni e viene etichettato rigorosamente a mano. Il risultato? Eccellente, i sei vini che abbiamo degustato sono di altissimo livello, come capita a pochissime aziende che, solitamente, hanno uno o due vini di punta.

Vini degustati Annata Prezzo Voto

Carat 2004 E @@@@

Ego 2001 E @@@@

N°3 2001 E @@@@

Pignol 1999 F @@@@@

Pinot Nero 2004 E @@@@@

Schioppettino 2004 E @@@@

## Degustazioni

<http://www.lavinium.com/cgi-bin/visuvinlav.cgi?IDvino=8888>

### **Carat 2004**

**Tipologia.....: I.G.T. bianco**

**Vitigni.....: tocai friulano, malvasia istriana, ribolla gialla**

**Titolo alcolometrico...: 13%**

**Produttore.....: BRESSAN**

**Prezzo.....: E (da 15,01 a 25,00 Euro)**

Chi avesse ancora dubbi sulle possibilità di invecchiamento dei vini bianchi italiani provi questo vino, che nasce da una vigna di poco meno di due ettari, esposta a sud con i filari orientati a nord-est e sud-ovest, su terreno ricco di marne calcaree scistose e fogliettate, alternate a strati di arenarie di origine eocenica.

E' il frutto di un assemblaggio di tre uve tipiche della zona, raccolte a mano a maturazione leggermente tardiva. Effettuata una diraspa-pigiatura soffice, vengono sottoposte a macerazione sulle bucce con rimontaggi frequenti; dopo la svinatura e una leggera pressatura si passa alla decantazione a freddo del mosto con eliminazione della parte decantata. Travasato il fiore del mosto, la fermentazione si svolge a temperatura controllata (19 – 21°C) mediante refrigerazione per circa 20 – 25 giorni; nuovamente travasato, parte sosta in barriques da 225 litri e parte in botti da 20 ettolitri e la fermentazione prosegue sui lieviti con batonnage quotidiani, per circa un anno.

Successivamente tutto il vino viene travasato dalle botti alle vasche d'acciaio inox dove sosterà per ulteriori 2-3 mesi.

Quello che ho appena versato nel calice ha sostato nelle cantine aziendali per svariati anni, visto che è la vendemmia 2004, presenta un colore tra l'oro antico e l'ambra, bouquet molto fine e ampio, l'impatto iniziale ci dona sensazioni di pesca gialla e albicocca candita, maracuja, nespola, miele e note di spezie orientali, a cui si aggiunge una sfumatura di mandorla e mallo di noce, con chiusura leggermente fumé.

Al palato afferma grande eleganza e armonia, una freschezza per nulla spenta che si interseca ad una vellutata sapidità, il frutto appare quasi grasso, succoso e per nulla surmaturo, un piacevole viaggio per i sensi che trovano una magnifica risposta proprio nella ancora perfetta vivacità d'insieme, vino profondo e lungo, che non stanca neanche dopo ripetuti assaggi. E crescerà ancora!



*Roberto Giuliani*

**Voto: @@@@** (degustazione in data: 09/2010)

<http://www.lavinium.com/cgi-bin/visuvinlav.cgi?IDvino=8892>

**Ego 2001**

**Tipologia.....: I.G.T. rosso**

**Vitigni.....: schioppettino, cabernet sauvignon**

**Titolo alcolometrico...: 13%**

**Produttore.....: BRESSAN**

**Prezzo.....: E (da 15,01 a 25,00 Euro)**

Bene ha fatto Fulvio Luca a portare a sovraturazione le uve che compongono l'Ego, perché quella componente vegetale del cabernet che ben si percepisce nel N°3 2001 (quindi stessa annata), qui è quasi del tutto assente o comunque si manifesta con toni affatto verdi, se ne avvantaggia sia sul piano olfattivo che gustativo, cedendo il passo ad un ampio fruttato appena maturo che si fonde a note di pepe e cardamomo, tartufo, fogliame, muschio, un filo di rovere, cuoio e leggera vena agrumata. Al palato presenta un eccellente equilibrio, una trama fine e avvolgente con un tannino setoso e un frutto che, nonostante la sovraturazione, mantiene un'integrità ammirevole grazie anche all'ottimo apporto di freschezza. Persistenza e ampiezza espressiva lo rendono vino stimolante e di grande godibilità, tutt'altro che all'apice del suo percorso.



*Roberto Giuliani*

**Voto: @@@@** (degustazione in data: 09/2010)

<http://www.lavinium.com/cgi-bin/visuvinlav.cgi?IDvino=8891>

**N°3 2001**

**Tipologia.....: I.G.T. rosso**

**Vitigni.....: cabernet sauvignon, pinot nero, schioppettino**

**Titolo alcolometrico..: 13%**

**Produttore.....: BRESSAN**

**Prezzo.....: E (da 15,01 a 25,00 Euro)**

Il nome di questo vino non vuole altro che richiamare il numero dei vitigni che lo compongono, ovvero il cabernet sauvignon, il pinot nero e lo schioppettino. Quando si fanno assemblaggi bisogna avere molto chiaro l'obiettivo finale, poiché le percentuali incidono notevolmente. Sapendo la tenacia e la volontà con cui Fulvio Luca Bressan affronta qualsiasi avventura, non ho dubbi che questo sia un vino che non viene dal caso ma è frutto dell'intento di trovare il giusto equilibrio tra uve dai caratteri ben diversi, cercando di esaltarne gli aspetti migliori.

La sensazione che ho percepito accostandolo al naso è che lo stile aziendale trapela senza difficoltà anche in questo pur diverso vino; è il vantaggio di averli tutti qui e poterli confrontare. Nonostante questa riuscita fusione, i tre vitigni lasciano l'impronta della loro esistenza: la componente vegetale del cabernet, i piccoli frutti e le eleganti note speziate e di sottobosco del pinot nero, la "piccantezza" e spregiudicata energia dello schioppettino. Elementi che ritroviamo all'assaggio, con in più una ricchezza e una carnosità notevoli, che si fondono a un tannino importante ma quasi rispettoso nella sua sommessa astringenza, e l'acidità ancora una volta fa da supporto impedendo qualsiasi affaticamento o ipotetica prevedibilità.

Pur preferendo il carattere diritto, inequivocabile e, a mio avviso, unico dei vini aziendali da singolo vitigno, non posso negare che questo sia un esempio perfettamente riuscito di un prodotto di elevata qualità e piacevolezza, che non teme, come del resto tutti i vini di casa Bressan, il passare degli anni.



*Roberto Giuliani*

**Voto: @@@@** (degustazione in data: 09/2010)

<http://www.lavinium.com/cgi-bin/visuvinlav.cgi?IDvino=8893>

### **Pignol 1999**

**Tipologia.....: I.G.T. rosso**

**Vitigni.....: pignolo**

**Titolo alcolometrico..: 13%**

**Produttore.....: BRESSAN**

**Prezzo.....: F (da 25,01 a 50,00 Euro)**

Emblematico della filosofia di casa Bressan, come avrete potuto notare i vini più "giovani" immessi in commercio datano 2004 e questo pignolo in purezza ha addirittura 11 anni sulle spalle, mi viene naturale pensare ad aziende come Ar.Pe.Pe. in Valtellina o Roagna in Langa. I vini escono quando sono nelle condizioni per essere apprezzati, e questa è una cosa importantissima, perché è l'unico modo per far conoscere un vino nella sua interezza, anche ai meno esperti.

Il mercato corre, pretende tutto e subito, questo significa che chi sceglie di seguire i propri tempi, anzi quelli dei propri vini, sa che il ritorno di tanto sacrificio arriverà solo dopo molto tempo, non solo, ma sarà più faticoso e oneroso far capire perché le annate non sono le stesse che si aspetta il mercato. Ecco allora che l'Igt consente almeno una scappatoia, perché la doc prevede un certo periodo minimo di maturazione e affinamento prima dell'immissione in commercio, dopodiché la stragrande maggioranza dei vini esce dalle cantine, rendendo la vita difficile a coloro che vorrebbero affinarli più a lungo, con tutto ciò che ne consegue sul piano commerciale.

Il Pignol 1999 è semplicemente una meraviglia, è l'esempio di cos'è la poesia in un vino, c'è la stessa armonia che troviamo in una sinfonia di Brahms e la stessa profondità che ci regala una tela di Caravaggio.

Un naso bellissimo, dalle venature fruttate spiccate, sembra di immergersi in un bosco, affiorano profumi di mirto, ginepro, terra, leggero tabacco e grafite, la bocca è succosissima, trascinante, generosa, il tannino perfetto, ottima freschezza e una sapidità che man mano si fa decisa lasciando la bocca rapita da intense e prolungate sensazioni.



*Roberto Giuliani*

**Voto: @@@@@** (degustazione in data: 09/2010)

<http://www.lavinium.com/cgi-bin/visuvinlav.cgi?IDvino=8890>

**Pinot Nero 2004**

**Tipologia.....: I.G.T. rosso**

**Vitigni.....: pinot nero**

**Titolo alcolometrico..: 13%**

**Produttore.....: BRESSAN**

**Prezzo.....: E (da 15,01 a 25,00 Euro)**

Man mano che prendi confidenza con i vini di Bressan, ti rendi conto che si viaggia su livelli davvero alti, che qualsiasi giudizio definitivo sarebbe quantomeno inopportuno e pretestuoso, poiché sono vini di grande carattere e personalità, straordinariamente chiari se ne comprendi il linguaggio, di una sincerità disarmante e capaci di portarti in un mondo dove l'emozione è assicurata, poco conta a quel punto sottilizzare su un punteggio, che è solo un'ipotesi o un volontario tentativo di premiarne l'immensa qualità ed energia.

Che dire ad esempio di questo bellissimo Pinot Nero 2004, ottenuto da una vigna di 1,3 ettari, situata in località Corona presso Mariano del Friuli, che produce meno di un kg d'uva per pianta, su terreno con buona prevalenza di scheletro e ossido ferrico. Subisce una lunga macerazione e fermentazione lenta per almeno 30 giorni, dopo un periodo in acciaio inox trascorre ben due anni in botti di rovere da 20 ettolitri, per poi subire un lungo affinamento in bottiglia.

Il suo colore è un bellissimo rubino con una sfumatura granata appena abbozzata ai bordi e una trasparenza che ci ricorda il suo modesto corredo antocianico, qui ben fissato e sicuramente duraturo. Accostato al naso sprigiona un bouquet davvero elegante, di grande fascino, le caratteristiche note di piccoli frutti rossi, fra cui ribes, lampone e mora, si fondono a più complesse striature speziate e a riverberi di sottobosco, humus, tartufo, leggero zolfo, toni ematici e un inizio di goudron.

In bocca è di ottima corrispondenza, con una bevibilità che si riconduce ad una perfetta digeribilità, la forza espressiva del frutto fresco ti travolge, vino giovanissimo a dispetto dei sei anni dalla vendemmia, carico di una vitalità quasi spazzante, tannino fine e misurato, ottima persistenza e tanta voglia di continuare a berne.



*Roberto Giuliani*

**Voto: @@@@** (degustazione in data: 09/2010)

<http://www.lavinium.com/cgi-bin/visuvinlav.cgi?IDvino=8889>

#### **Schioppettino 2004**

**Tipologia.....: I.G.T. rosso**

**Vitigni.....: schioppettino**

**Titolo alcolometrico...: 13%**

**Produttore.....: BRESSAN**

**Prezzo.....: E (da 15,01 a 25,00 Euro)**

Volete conoscere un modo per capire se un vino è sincero, se quello che sentite è farina del suo sacco? Non ho la presunzione di ritenerlo un sistema infallibile e sbugiardante, ma vi assicuro che in tanti anni di degustazione ho riscontrato una costanza nei risultati davvero impressionante. Ebbene, versate la classica dose da degustazione nel calice, ispirate bene per coglierne i profumi da fermo, concedetegli una seconda occasione dopo averlo ossigenato con il classico movimento rotatorio e poi dimenticatelo lì, per almeno mezzora, ma anche più.

Ovviamente questo si può fare con un vino fermo, non con uno spumante.

Tornate ad annusarlo e verificate cosa è accaduto, se il vino era rigoglioso di profumi e ora appare come spento, persino riagitandolo nel calice, vuol dire che il termine "sincero" non è proprio azzeccato. Se, al contrario, non solo continua ad essere profumato, ma ha addirittura ampliato la gamma espressiva, allora siete davanti ad un vino reale, non costruito in cantina.

Ripeto, non è una prova scientifica, ma certamente aiuta a capire quanto l'enologia abbia influito per renderlo appetibile al primo impatto, sparando tutte le sue cartucce in quei pochi momenti in cui serve, soprattutto quando si degustano vini in batteria.

Per fortuna oggi ne capitano sempre più raramente, ma fino a qualche anno fa vi assicuro che non era un evento sporadico. Degustare in tutta tranquillità, stando attenti alla temperatura di servizio e dando al vino tutto il tempo per esprimersi, è anche una questione di rispetto, nei confronti del vino e di coloro che hanno lavorato e sudato per ottenerlo, ed è ovviamente il modo migliore per valutarlo.

Lo schioppettino, un tempo ribolla nera, passato il periodo in cui aveva ceduto il posto a varietà più produttive, è ormai tornato saldamente in auge ed è oggi uno dei vitigni a bacca rossa motivo d'orgoglio, insieme al pignolo e al tazzelenghe, per la viticoltura friulana. Il 2004 di Fulvio Bressan si offre ricco di profumi anche dopo un'ora abbondante da quando l'ho versato, l'annata è assolutamente ingannevole poiché i suoi vini sembrano avere un processo evolutivo molto più lento di quello che ci si aspetterebbe, qui abbiamo un bel cesto di frutta appena matura, dalla mora al mirtillo, passando per la prugna e la visciola, a cui si accostano note di muschio, felce, cannella, leggero cuoio, polvere da sparo, ginepro e pepe.

Non manca di verve all'assaggio, la sua caratteristica acidità dà sostegno al frutto rendendolo quasi croccante, il tannino ha carattere forte ed energico ma non attacca le gengive, notevole la progressione gustativa che si protrae per molto tempo. Difficile non entusiasarsi, soprattutto una volta servito in tavola, gran bel vino. Ad un pelo dalla quinta chiocciola.



*Roberto Giuliani*

**Voto: @@@@** (degustazione in data: 09/2010)