



# ROTARY CLUB

## MANIAGO SPILIMBERGO

*e pluribus unum*

*Service above self. He profits most who serves best*



Presidente Nemo Gonano 2004 2005 Distribuzione interna

21 Ottobre 2004-10-22

Pittaro, ospiti della sua cantina e del suo museo.

E' purtroppo già buio quando arriviamo, anche con difficoltà-non conoscendo il posto-, e posteggiamo. Siamo accolti, con altri di noi, da una persona estremamente semplice e cordiale che ci fa entrare in un bellissimo salone moderno ma arredato con un gusto eccezionale. Ci sentiamo contornati da cose belle, vetrine con calici, bacheche con bastoni da passeggio, oggetti antichi, di valore, non cianfrusaglie.

Quando il gruppetto è sostanzioso, ci fa scendere ed accomodare in una sala riunioni, dove possiamo gustare altrettante cose esposte, ma dove, per rompere il ghiaccio, proietta un interessante video sulla sua tenuta, sul vino, sulla sua storia.

Annoto di questo poche cose, in quanto le immagini, come al solito sono lunghe da descrivere, ma soprattutto sono belle da gustare e lo scrivere molto distrae.

Il video parla di utilizzo di botti moderne, pulite, in inox, ma anche di parte tradizionale, delle botti in legno, della produzione di spumante con metodo champenoise, di piccole quantità di vino in baricchi, di impianto



industriale di imbottigliamento, dove le bottiglie nuove "vengono lavate" riempite ecc.

La presentazione del video è molto curata e dà l'idea dell'azienda e della persona. Tutto

intorno è bello, ordinato, presentato con gusto, valorizzazione ma senza lusso. Anche non conoscendo l'uomo, ci si sente con lui a proprio agio. Chiudendo il video, per iniziare la serata (ormai eravamo praticamente tutti presenti, accenna solo a 75 ettari destinato a vigneto, con uno sviluppo di 350 Km di filari.....e ci tiene a dirlo: tutto potato a mano.

Nemo presenta Pietro Pittaro come un personaggio appassionato, attivo collezionista, ma anche come "uomo di multiforme ingegno" e interessi molto vari, tanto che una sera l'ha trovato presentatore di opere liriche a teatro.



Pittaro, prendendo la parola, si qualifica come "contadino", e lo fa con quel pelo di giusto orgoglio. Molto semplicemente, traccia il programma della serata: **presentazione del vino friulano**, della sua azienda e storia del suo museo. Poi visita alla cantina e al museo, aperitivo e cena.

E' molto determinato anche se cordiale e ci tiene a mantenere i tempi rotariani.

Parla del vino in Friuli: 18.000 ettari di vigneti, con una produzione di 1200 ettolitri/anno: il 2% della produzione italiana di vino! Non basterebbe ai friulani se lo bevessero tutto! Allora? tutto questa importanza? E' un vino che viene curato molto: si lavora molto sulla qualità: Definisce le zone di produzione: Collio / Colli orientali / Trieste e Carso / Ramandolo (

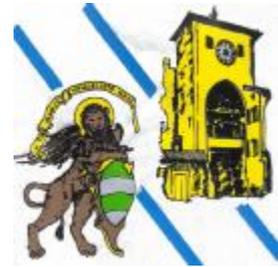


# ROTARY CLUB

## MANIAGO SPILIMBERGO

*e pluribus unum*

*Service above self. He profits most who serves best*



Presidente Nemo Gonano 2004 2005 Distribuzione interna

l'unica a DOCG con una produzione di 2000 ettolitri / le Grave che comprendono metà dell'udinese e la parte del pordenonese, con il 65 % della produzione friulana / Isonzo / Aquileia, dove i terreni sabbiosi permettono la produzione di bianchi profumatissimi e i terreni rossi permettono la produzione di ottimi Refoschi e Cabernet / Latisana / ed infine l'Annia, che definita una volta terra di nessuno, è la zona tra Aquileia e Concordia.

Si sposta a parlare della storia della sua azienda: dove è il vigneto, era un campo d'aviazione tedesco. Hanno dovuto togliere le piste in calcestruzzo ( e ci racconta più delle difficoltà di togliere, il come era fatta la macchina di installazione dei tedeschi ! La possibilità di attingere acqua a 15 m di profondità gli ha dato la possibilità di coltivare con successo questa zona che altrimenti , come tutte le grave, sarebbe molto arida. Parla di 1 m di humus e poi, sotto, ghiaia!...



La cantina l'ha fatta nel '78: già a quel tempo ha preferito evitare per quanto possibile il calcestruzzo ed affidarsi al calore del legno. E' stato il primo a costruire con legno lamellare una struttura industriale in Friuli ! Dice giustamente che il vino è un alimento e come tale deve essere curato e pulito l'ambiente dove è prodotto. Inoltre l'enorme quantità di batteri e lieviti in gioco nella produzione del vino richiede un controllo quasi asettico della situazione. Questo lo ha

spinto a lavorare tutto sull'innox, ma teniamo conto che la motivazione profonda nasce anche da un secondo aspetto: i nostri vini sono molto profumati e devono essere rispettati questi aromi. Il vino non deve toccare il legno o venire a contatto con l'ossigeno.

Parla di "lavorazione soffice" del vino e ci esemplifica che mentre con il torchio a mano si arriva alle 150 atm., con le presse si arrivava a 15 atm, con le pneumatiche si arriva alle 2 atm., e oggi, si arriva a 0,8 atm, quindi un trattamento sottovuoto, per garantire il mantenimento di questi profumi ed il rispetto del sapore dell'uva senza inquinarlo con i gusti provenienti dalle bucce degli acini.

Non sono minuti persi quelli in cui lui si sofferma a parlare della sua filosofia e politica del lavoro e delle lavorazioni: Lavorare bene, con trasparenza sulle varie operazioni spingendo la produzione verso i bianchi, per diventare i primi, al di fuori della concorrenza di piemontesi e toscani sul nero, vista la qualità e le quantità produttive in gioco. Questa politica ha infatti pagato e possiamo vantarci, in Friuli, di avere i migliori bianchi italiani.



Ci accenna velocemente al suo museo. Parla dei bicchieri, in gran parte dell'ottocento, mitteleuropea, calici, boccali del 700, della bella (ed unica) raccolta di bastoni da passeggio, ognuno con un qualche

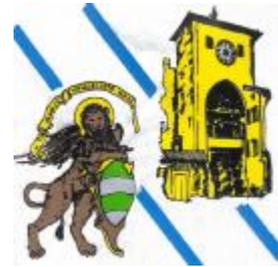


# ROTARY CLUB

## MANIAGO SPILIMBERGO

*e pluribus unum*

*Service above self. He profits most who serves best*



Presidente Nemo Gonano 2004 2005 Distribuzione interna

attributo specifico, dal cavatappi , ai bicchierini o contenitori per liquori incorporati ... altro che bastoni animati; questi si che servono per difendersi ....dalla solitudine e dalle intemperie!!!! Ci dice che i bastoni erano usati molto in Francia ed in Inghilterra e ci suggerisce di ripassare a vederli.



Poi ci parla della raccolta e relativa storia delle bottiglie commerciali, dalla prima in

Inghilterra del 1652, al fatto che in Italia siano arrivate le prime nel 700 !

E la raccolta di bottiglie da liquore, da carrozza, per i nobili, con i 4 tipi di liquore, le bottiglie da grappa fatte dai maestri veneziani scappati in Austria, ci mostra infine l'ultima vetrina, con vetri artistici veneziani, del 700, compresi quelli in "vetro lattino" per simulare le porcellane cinesi

Ci tratteggia il percorso del suo museo, interessantissimo e da rivedere, che ha anche punti salienti in ricostruzioni, con macchine ed utensili d'epoca, dei vari mestieri, dal tipografo, al vetraio, al bottaio.

Dopo un valido riconoscimento ed applauso, ci accompagna al giro programmato, con una piacevolissima cena preparata dal rotariano Toni di Gradiscutta .

I vini , ovviamente, li ha offerti lui.....ed erano buoni !!!