



VISTORTA

RASSEGNA STAMPA

2023/2024

ZEDCOMM

VERONA - MILANO



# Vistorta, contemporaneità radicata nella tradizione

La storica azienda friulana guidata da Brandino Brandolini d'Adda presenta Bianca e Brando, i nuovi vini frutto di una lunga sperimentazione.

11/10/2023 Categoria: [Vino](#)



Photo credits: fonte u cio stampa Zedcomm

Vistorta, storica azienda friulana, ha svelato due nuovi vini che rappresentano la svolta contemporanea voluta da Brandino Brandolini D'Adda.

Bianca e Brando sono due vini da monovitigno (rispettivamente 100% friulano e 100% merlot) che vengono prodotti con tecniche tradizionali come la prolungata macerazione sulle bucce, le follature manuali, le fermentazioni spontanee

in botti aperte.

La sperimentazione è sempre stata di casa a Vistorta sin da quando, in controtendenza, si è deciso di puntare sul merlot, in un territorio dove altri vini e vitigni la fanno da padroni. Il merlot Vistorta, il vino più identico dell'azienda, è frutto di una selezione delle uve da vari piccoli appezzamenti che si differenziano in età, clone e sistema di allevamento.

Dopo la certificazione bio ottenuta nel 2008, l'azienda ha cercato di operare in regime sempre meno interventista, non solo in vigneto ma anche in cantina, riducendo i quantitativi di anidride solforosa e utilizzando contenitori come il legno o il cemento per le vinificazioni.

L'azienda ha sempre puntato su questo territorio che, grazie alle sue caratteristiche peculiari, produce bianchi freschi e rossi eleganti e di grande classe. L'esperienza in Francia di Brandino Brandolini D'Adda e la sua continua ricerca in territorio d'oltralpe di tecniche di vinificazione innovative, viene coadiuvata negli anni da Alec Ongaro, winemaker di casa. Questa sinergia ha portato a sperimentazioni sempre più coraggiose che hanno condotto alla nascita di questi nuovi vini, che parlano di passato in chiave moderna.

Sia Bianca che Brando fanno lunghe macerazioni a contatto con le bucce, con follature manuali. Le fermentazioni avvengono a barrique aperta e in ceramica e gli aromi, sempre a contatto con le bucce, sono prolungati: 200 giorni per Bianca, 180 per Brando. Dopo la svinatura e la torchiatura, la maturazione avviene sia in ceramica che in legno francese per donare eleganza e raffinatezza, mantenendo il forte carattere dei vini.

“Questa decisione è la naturale evoluzione del nostro percorso nel mondo del vino – spiega Brandino Brandolini D'Adda – l'adozione di queste tecniche tradizionali è per noi coerente con le pratiche di produzione vitivinicola ora adottate. La nostra azienda ha sempre dato priorità alla sostenibilità e ad approcci non interventisti sia in campagna che in cantina.”

#### Vistorta

Azienda Agricola di 220 ettari, fondata da Guido Brandolini nel 1872. Oggi è guidata da Brandino Brandolini e seguita in cantina con passione da Alec Ongaro. I vigneti, a conduzione biologica dal 2008, si trovano tutti a Vistorta, piccolo borgo friulano al confine con il Veneto. Il merlot introdotto in azienda nel 1800 produce il Vistorta, con uve selezionate da dieci piccoli appezzamenti. Le varietà autoctone, come il friulano, la ribolla, il refosco, accompagnano il pinot grigio e lo chardonnay per produrre vini giovani, fruttati ed eleganti.

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: [Mariella Belloni](#)

196617

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

# Bereilvino

Il portale delle cantine e del vino italiano

HOME ARCHIVIO CANTINE

IMPORTATORI MARKETING CHI SIAMO



Home Focus Vistorta, contemporaneità radicata nella tradizione

Focus

## Vistorta, contemporaneità radicata nella tradizione

Di Fabio Italiano - 11 Ottobre 2023 05:00



Vistorta, storica azienda friulana, ha svelato due nuovi vini che rappresentano la svolta contemporanea voluta da Brandino Brandolini D'Adda.

Bianca e Brando sono due vini da monovitigno (rispettivamente 100% friulano e 100% merlot) che vengono prodotti con tecniche tradizionali come la prolungata macerazione sulle bucce, le follature manuali, le fermentazioni spontanee in botti aperte.

La sperimentazione è sempre stata di casa a Vistorta sin da quando, in controtendenza, si è deciso di puntare sul merlot, in un territorio dove altri vini e vitigni la fanno da padroni. Il merlot Vistorta, il vino più identificativo dell'azienda, è frutto di una selezione delle uve da vari piccoli appezzamenti che si differenziano in età, clone e sistema di allevamento.



793 Fans

MI PIACE



211 Follower

SEGUI



11,971 Follower

SEGUI

### Newsletter

Ogni martedì le news del vino italiano nella tua casella di posta elettronica. Niente spam e ti puoi cancellare quando vuoi!

Invia

### Cantine Italiane

Abruzzo (121) Basilicata (34)  
 Calabria (64) Campania (226)  
 Emilia Romagna (273)  
 Friuli Venezia Giulia (233) Lazio (101)  
 Liguria (50) Lombardia (342)  
 Marche (184) Molise (16)  
 Piemonte (780) Puglia (172)  
 Sardegna (94) Sicilia (349)  
 Toscana (810)  
 Trentino Alto Adige (142) Umbria (123)  
 Valle d'Aosta (12) Veneto (672)

### Vetrina Cantine



Dopo la certificazione bio ottenuta nel 2008, l'azienda ha cercato di operare in regime sempre meno interventista, non solo in vigneto ma anche in cantina, riducendo i quantitativi di anidride solforosa e utilizzando contenitori come il legno o il cemento per le vinificazioni.

L'azienda ha sempre puntato su questo territorio che, grazie alle sue caratteristiche peculiari, produce bianchi freschi e rossi eleganti e di grande finezza. L'esperienza in Francia di Brandino Brandolini D'Adda e la sua continua ricerca in territorio d'oltralpe di tecniche di vinificazione innovative, viene coadiuvata negli anni da Alec Ongaro, winemaker di casa. Questa sinergia ha portato a sperimentazioni sempre più coraggiose che hanno condotto alla nascita di questi nuovi vini, che parlano di passato in chiave moderna.

Sia Bianca che Brando fanno lunghe macerazioni a contatto con le bucce, con follature manuali. Le fermentazioni avvengono a barrique aperta e in ceramica e gli affinamenti, sempre a contatto con le bucce, sono prolungati: 200 giorni per Bianca, 180 per Brando. Dopo la svinatura e la torchiatura, la maturazione avviene sia in ceramica che in legno francese per donare eleganza e raffinatezza, mantenendo il forte carattere dei vini.

*"Questa decisione è la naturale evoluzione del nostro percorso nel mondo del vino" – spiega Brandino Brandolini d'Adda – "l'adozione di queste tecniche tradizionali è per noi coerente con le pratiche di produzione vitivinicola finora adottate. La nostra azienda ha sempre dato priorità alla sostenibilità e ad approcci non interventisti sia in campagna che in cantina. "*

\*\*\*

Vistorta è l'Azienda Agricola di 220 ettari, fondata da Giudo Brandolini nel 1872. Oggi è guidata da Brandino Brandolini e seguita in cantina con passione da Alec Ongaro. I vigneti, a conduzione biologica dal 2008, si trovano tutti a Vistorta, piccolo borgo friulano al confine con il Veneto. Il merlot introdotto a fine dell'800 in azienda produce il Vistorta, con uve selezionate da dieci piccoli appezzamenti. Le varietà autoctone, come il friulano, la ribolla, il refosco, accompagnano il pinot grigio e lo chardonnay per produrre vini giovani, fruttati ed eleganti.

## Newsletter

Iscriviti alla nostra newsletter settimanale e rimani aggiornato sulle novità del panorama vitivinicolo italiano. Prova, ti puoi cancellare quando vuoi!!!



Brandino Brandolini D'Adda   Certificazione Bio   Friulano   Merlot   Vistorta



- Partner -



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

196617

BIANCA E BRANDO

## Vistorta presenta due nuovi vini «Ecco la svolta contemporanea»

SACILE

Una cornice d'eccezione – il ristorante tre stelle Michelin Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio – per un evento d'eccezione, che rappresenta la svolta contemporanea dell'azienda vinicola Vistorta di Sacile. È stato il titolare della casa vinicola, Brandino Brandolini d'Adda, a presentare i due nuovi vini che saranno lanciati sul mercato: il Bianca, un Friulano in purezza, e il Brando, un Merlot 100%.

La sperimentazione è sempre stata di casa a Vistorta sin da quando, in controtendenza, si è deciso di puntare sul Merlot, in un territorio, nelle Grave (terreni argillosi-calcarei), dove altri

vini e vitigni la fanno da padroni. Il Merlot Vistorta, il vino più identificativo dell'azienda, è frutto di una selezione delle uve da vari piccoli appezzamenti che si differenziano in età, clone e sistema di allevamento. «Questa decisione è la naturale evoluzione del nostro percorso nel mondo del vino – spiega Brandino Brandolini d'Adda – l'adozione di tecniche tradizionali è per noi coerente con le pratiche di produzione vitivinicola finora adottate. La nostra azienda ha sempre dato priorità alla sostenibilità e ad approcci non interventisti sia in campagna che in cantina».

Sia Bianca che Brando fanno lunghe macerazioni

a contatto con le bucce, con follature manuali. Le fermentazioni avvengono a barrique aperta e in ceramica e gli affinamenti, sempre a contatto con le bucce, sono prolungati: 200 giorni per Bianca, 180 per Brando. Dopo la svinatura e la torchiatura, la maturazione avviene sia in ceramica che in legno francese per donare eleganza e raffinatezza, mantenendo il forte carattere friulano dei vini. Dopo la certificazione bio ottenuta nel 2008, l'azienda ha cercato di operare in regime sempre meno interventista non solo in vigneto, ma anche in cantina, riducendo i quantitativi di anidride solforosa e utilizzando contenitori come il legno o il cemento per

le vinificazioni.

Vistorta è un'importante azienda agricola di 220 ettari, fondata da Giudo Brandolini nel 1872 e attiva da più di 150 anni. Oggi è guidata da Brandino Brandolini d'Adda e seguita in cantina da Alec Ongaro. I vigneti si trovano tutti a Vistorta, piccolo borgo friulano al confine con il Veneto. Il Merlot introdotto a fine dell'800 in azienda produce il Vistorta, con uve selezionate da dieci piccoli appezzamenti. Le varietà autoctone, come il Friulano, la Ribolla, il Refosco, accompagnano il Pinot grigio e lo Chardonnay per produrre tutta una serie di vini giovani, fruttati ed eleganti. —

M.CE.

**Brandolini d'Adda:  
un Friulano e un  
Merlot realizzati con  
tecniche tradizionali**



Brandino Brandolini d'Adda

# WINEGOUTURE

WINEGOUTURE+ PROTAGONISTI COLLECTION CHAMPAGNE STORY EVENTI GUIDE  
TRADE TREND SPIRITS 🔍

Homepage » Collection » Vistorta presenta Bianca e Brando, i nuovi vini sperimentali da monovitigno

COLLECTION

## Vistorta presenta Bianca e Brando, i nuovi vini sperimentali da monovitigno

DI IRENE FORNI | 15 OTTOBRE 2023



Vistorta, storica azienda friulana, ha svelato due nuovi vini che rappresentano la svolta contemporanea voluta da Brandino Brandolini D'Adda. Bianca e Brando sono i due nuovi vini sperimentali da monovitigno (rispettivamente 100% Friulano e 100% Merlot) che vengono prodotti con tecniche tradizionali come la prolungata macerazione sulle bucce, le follature manuali, le fermentazioni spontanee in botti aperte.

## Come nascono Bianca e Brando, i nuovi vini monovitigno da Friulano e Merlot

La sperimentazione è sempre stata di casa a Vistorta sin da quando, in controtendenza, si è deciso di puntare sul merlot, in un territorio dove altri vini e vitigni la fanno da padroni. Il merlot Vistorta, il vino più identificativo dell'azienda, è frutto di una selezione delle uve da vari piccoli appezzamenti che si differenziano in età, clone e sistema di allevamento.

┌ Dopo la certificazione bio ottenuta nel 2008, l'azienda ha cercato di operare in regime sempre meno interventista, non solo in vigneto ma anche in cantina, riducendo i quantitativi di anidride solforosa e utilizzando contenitori come il legno o il cemento per le vinificazioni. ┐

L'azienda ha sempre puntato su questo territorio che, grazie alle sue caratteristiche peculiari, produce bianchi freschi e rossi eleganti e di grande finezza. L'esperienza in Francia di Brandino Brandolini D'Adda e la sua continua ricerca in territorio d'oltralpe di tecniche di vinificazione innovative, viene coadiuvata negli anni da Alec Ongaro, winemaker di casa. Questa sinergia ha portato a sperimentazioni sempre più coraggiose che hanno condotto alla nascita di questi nuovi vini, che parlano di passato in chiave moderna.

┌ Sia Bianca che Brando fanno lunghe macerazioni a contatto con le bucce, con follature manuali. Le fermentazioni avvengono a barrique aperta e in ceramica e gli affinamenti, sempre a contatto con le bucce, sono prolungati: 200 giorni per Bianca, 180 per Brando. Dopo la svinatura e la torchiatura, la maturazione avviene sia in ceramica che in legno francese per donare eleganza e raffinatezza, mantenendo il forte carattere dei vini. ┐



L'azienda ha sempre puntato su questo territorio che, grazie alle sue caratteristiche peculiari, produce bianchi freschi e rossi eleganti e di grande finezza. L'esperienza in Francia di Brandino Brandolini D'Adda e la sua continua ricerca in territorio d'oltralpe di tecniche di vinificazione innovative, viene coadiuvata negli anni da Alec Ongaro, winemaker di casa. Questa sinergia ha portato a sperimentazioni sempre più coraggiose che hanno condotto alla nascita di questi nuovi vini, che parlano di passato in chiave moderna.

┌ Sia Bianca che Brando fanno lunghe macerazioni a contatto con le bucce, con follature manuali. Le fermentazioni avvengono a barrique aperta e in ceramica e gli affinamenti, sempre a contatto con le bucce, sono prolungati: 200 giorni per Bianca, 180 per Brando. Dopo la svinatura e la torchiatura, la maturazione avviene sia in ceramica che in legno francese per donare eleganza e raffinatezza, mantenendo il forte carattere dei vini. └

IL VINO

## Vistorta, il borgo magico che punta sul Merlot e su lunghe macerazioni



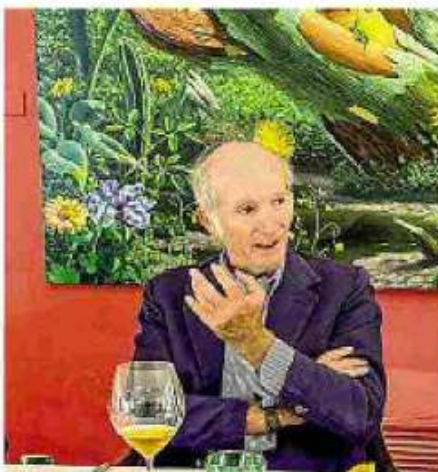
VISIONE  
E TRADIZIONE

Vistorta è il nome di un piccolo borgo friulano che ruota attorno alla tenuta e alla villa della famiglia Brandolini

■ Piccolo borgo nella campagna friulana che guarda al Veneto, Vistorta ruota attorno alla proprietà agricola della famiglia Brandolini, un tempo capitani di ventura a servizio della Serenissima e oggi, in epoche più placide, produttori di cereali, bachi da seta e, ciò che a noi più importa, di vino. È a partire dagli anni Cinquanta dello scorso secolo che l'azienda diventa quello che è ora, grazie alle visioni di Brando Brandolini e della moglie Cristina, che fanno di Vistorta un luogo quasi teatrale, di contemplazione, modellato dal talento dello scenografo Renzo Mongiardino e del paesaggista Russell Page.

La produzione vinicola di Vistorta, che abbiamo potuto assaggiare in un magnifico pranzo al ristellato Dal Pescatore, a Canneto sull'Oglio, con la presenza del figlio di Brando, Brandino, è da sempre incentrata sul Merlot e trova ispirazione a Bordeaux, avendo Brandino lavorato a Château Greysac, in affiancamento all'allora giovane enologo Philippe Dambrine. Il Merlot Vistorta nasce come grande vino rosso a cui la composizione argilloso calcareo dei terreni dona ricchezza e profondità. La vinificazione avviene separatamente parcella per parcella, l'affinamento è in barrique di rovere francese per 18 mesi e con il contributo di alcune partite vinificate in modo naturale. Poi ecco due nuove referenze: il Friulano in purezza Bianca e il Merlot in purezza Brando, che fermentano al tempo in barrique a cielo aperto e in anfore di ceramica con lunghissima macerazione sulle bucce, e poi affinano negli stessi contenitori. Due vini moderni, coraggiosi, decisamente non per tutti.

AnCu



## maestri

### Brandolini e il vino bio Nobili radici veneziane

**G**li antenati erano capitani di ventura all'epoca della Serenissima, ma da quattro generazioni la famiglia Brandolini ha deciso di concentrare le energie nella terra e nel vino. Guido Brandolini nell'antico borgo di Vistorta a Sacile (Pordenone) fu tra i primi in Italia a introdurre il vitigno merlot dopo la fillossera. Un secolo dopo, Brandino Brandolini ha preso in mano la tenuta che ha un giardino all'inglese di sette ettari. I vigneti più vecchi di merlot sono destinati al Vistorta, il rosso iconico dell'azienda, che non esce tutti gli anni.

Dal 2008 l'azienda di 40 ettari è interamente a conduzione biologica. Ora, con la collaborazione dell'enologo Alec Ongaro, da 29 anni in azienda, Vistorta lancia due nuovi vini, il bianco Bianca e il rosso Brando, un omaggio a due nomi della famiglia. Vendemmia manuale, barrique e anfora di ceramica, nessuna aggiunta di solforosa: queste le caratteristiche di due vini che puntano alla longevità e che inquadrano la svolta sostenibile della famiglia veneziana.

© SPICOMARTE RISERVATA

# Grandi Storie di Piccoli Borghi

LUNEDÌ 30 OTTOBRE 2023

Dal nord al sud d'Italia, tante proposte per il Natale.

Mancano meno di due mesi al 25 Dicembre, noi vi diamo qualche suggerimento per preziosi regali.

ANNALISA ZORZETTIG

I fiori di Leonie Friuli Colli Orientali DOC

I Fiori di Leonie porta il nome della piccola nipotina di Annalisa Zorzettig. Nasce da tre varietà bianche che ben si esprimono nel territorio friulano: il Sauvignon che dona il suo tratto aromatico, il Pinot Bianco con la sua eleganza e il Friulano, passato, presente e futuro della famiglia, come Leonie. Tra i filari vengono piantate decine di varietà di fiori e ogni appezzamento viene studiato e viene applicato uno specifico sovescio per le caratteristiche di quel terreno con l'intento di fornire un doppio vantaggio: sia all'uomo, assicurando una congrua produttività, che all'ecosistema.

Prezzo: da 35 euro

FÈLSINA

Fontalloro Toscana IGT

Fontalloro viene prodotto con uve provenienti da 3 vigneti: uno che si trova all'interno del Chianti Classico (Poggio al Sole o Fontalloro) e due al di là del confine della denominazione (Arcidossino e Casalino). Nasce da confini geologico e geografici ma è capace di unire con grande armonia questi due aspetti, creando un vino fatto di due anime. Fontalloro è un vino di colore rosso rubino con buona intensità e ricchezza. Al naso presenta note di tabacco, sottobosco e sentori di ribes nero, mora e liquirizia, mentre al palato riflette una buona tannicità ma anche una grande freschezza, che lo rende ottimo all'evoluzione in bottiglia.

Prezzo: da 55 euro

GRAZIANO PRÀ

La Morandina Amarone della Valpolicella DOCG

Graziano Prà può vantare vigneti tra i più alti della zona della Valpolicella. Le uve vengono coltivate a più di 500 metri e questo dona un carattere di grande freschezza e personalità. Il suo Amarone presenta con un colore rosso rubino, profumi intensi e complessi e sentori di prugna, cacao amaro e liquirizia. L'inusuale altitudine e la vena calcarea del terreno dove nascono le uve gli conferiscono una freschezza finale che garantisce interessanti evoluzioni. È potenza bilanciata da eleganza.

Prezzo: da 60 euro

MONTEVERRO

Monteverro 2019 Toscana IGT

Il Monteverro 2019 è un'esperienza enologica senza paragoni: un rosso di razza, Toscana IGT è un di rara intensità, complessità, freschezza ed eleganza, un blend di *Supertuscan Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot*, dei vigneti sulle colline che guardano il mare, note fruttate e speziate che si impreziosiscono nel tempo. *Voti alti a livello internazionale per questa etichetta Falstaff 97/100; Wine Advocate by Robert Parker 96/100; Weinwisser 9/20; James Suckling 97/100*. Questo rosso rappresenta l'apice dell'arte enoica di Monteverro.

Prezzo: da 155 €

MAZZEI

Concerto di Fonterutoli Toscana IGT

Concerto di Fonterutoli Toscana IGT è un vino da collezionare. Il blend di Sangiovese e Cabernet Sauvignon compie infatti 40 anni. Questo vino ha anticipato, nel 1981 le tendenze aprendo la strada al fenomeno dei "Supertuscan". Con la sperimentazione di nuove forme di allevamento e nuovi uvaggi,

BLOGAZURRO



INFORMAZIONI PERSONALI

andrea de franceschi

[Visualizza il mio profilo completo](#)

ARCHIVIO BLOG



includendo anche varietà non autoctone, la Famiglia Mazzei ha intuito un enorme potenziale, fino ad allora inespresso, della viticoltura Toscana. Il nome "Concerto", sintetizza l'armonia raggiunta tra i due vitigni e la sintonia perfetta delle complesse note gustative che caratterizzano il vino. L'annata 2021, celebrativa appunto del 40esimo anniversario, restituisce nel calice un vino ricco e ben strutturato ma anche equilibrato e fresco.

Prezzo: a partire da 65 euro

#### TEDESCHI

##### Maternigo Amarone della Valpolicella DOCG Riserva

L'Amarone Maternigo nasce a 310 metri d'altezza con esposizione sud est, un appezzamento che, solo dopo un'attenta zonazione e caratterizzazione dei suoli, è stato selezionato per la sua produzione di uve particolarmente ricche in struttura. Da qui prende forma l'impronta aromatica di questa Riserva grazie a un'alta concentrazione di composti aromatici naturali presenti nelle uve: dalle note di frutti rossi ai sentori floreali mediterranei, alle fresche note di eucalipto che esaltano le intense percezioni di spezie dolci di cannella e di chiodi di garofano. Un vino dalla grande struttura, elegante e longevo, caratteristiche che si ritrovano in tutte le etichette dell'azienda Tedeschi, elementi distintivi che identificano uno stile, che è la firma dell'azienda stessa.

Prezzo: da 100 euro

#### VISTORTA

##### Merlot

Il progetto del Vistorta parla una storia centenaria. Le prime vigne sono state piantate alla fine dell'800 e nel 1989 ha preso il Prendino Prandolini D'Adda alla storia della famiglia, unendo le conoscenze ottenute Oltralpe nel Bordeaux a una vinificazione sempre più sperimentale e moderna, fino all'attuale versione dove la vinificazione del Vistorta avviene separatamente per parcella in vasche di cemento con fermentazioni spontanee. Nasce così il grande Merlot di Vistorta, che non può mancare nelle case dei grandi appassionati.

Prezzo: da 50 euro

on ottobre 30, 2023



Nessun commento:

Posta un

commento

[Post più recente](#)

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)



DEGUSTAZIONI □ 6 Novembre 2023 □ Alessandro Torcoli

## Bianca e Brando, elogio di due vini contemporanei pensati da Brandino Brandolini d'Adda



Un Friulano (il bianco) e un Merlot (il rosso) di ispirazione molto attuale, prodotti con tecniche tradizionali dall'azienda friulana Vistorta: lunghe macerazioni, follature manuali, fermentazioni spontanee in botti aperte. Il risultato è eccellente: sono vini espressivi dalla beva scattante (in particolare Brando).

La lettura di Jon Bonné, stimato critico enologico del *San Francisco Chronicle*, deve aver colpito l'immaginario di **Brandino Brandolini d'Adda**. Agricoltore di nobile stirpe, dunque cosmopolita e concreto, Brandolini d'Adda si è avvicinato a quello che stiamo per raccontare con il **coraggio dell'uomo curioso** che accoglie il cambiamento, ma senza dimenticare di valutare a fondo la questione. Il libro di Bonné si intitola *The new French Wine, Redefining the world's greatest wine culture*. Non c'entra nulla con il Friuli, ma spiega tutto di come si sta muovendo il gusto per i *fine wine* nel mondo, dato che la *leadership* francese in termini di valore non è minacciata da nessun altro Paese, Italia compresa. Per adesso.





Brando Brandolini d'Adda

#### Bianchi freschi e rossi eleganti

Dunque, in occasione dei 30 anni di amicizia con la famiglia Santini di Canneto sull'Oglio, Brandolini ha presentato due vini, figli di una riflessione sulla contemporaneità del vino. Si chiamano **Bianca** e **Brando**, sono due vini da monovitigno (rispettivamente **Friulano** e **Merlot**), prodotti con **tecniche tradizionali** come la prolungata macerazione sulle bucce, le follature manuali, le fermentazioni spontanee in botti aperte. Si badi bene alla scelta dei termini utilizzati dalla famiglia: "tecniche tradizionali". Sì, perché in prima battuta sembrerebbero etichette pensate per la nicchia del cosiddetto vino "naturale", ma non è così. Si tratta però certamente di progetti enologici mossi da questa e altre tendenze attuali. Dopo la certificazione bio ottenuta nel 2008, **Vistorta** ha cercato di operare in **regime sempre meno interventista**, non solo in vigneto ma anche in cantina, riducendo i quantitativi di anidride solforosa e utilizzando contenitori come il legno o il cemento per le vinificazioni. La vocazione, ben assecondata dai caratteri del luogo, è per **bianchi freschi e rossi eleganti e di grande finezza**.

#### Alla prova del calice

L'esperienza in Francia di Brandino Brandolini D'Adda e la sua continua ricerca in territorio d'Oltralpe di tecniche di vinificazione innovative hanno trovato una sponda ideale della sensibilità dell'enologo **Alec Ongaro**, *winemaker* di casa, ed ecco il risultato.

Sia Bianca sia Brando fermentano a barrique aperta e in ceramica, gli **affinamenti**, sempre a contatto con le bucce, sono prolungati: **200 giorni per Bianca**, **180 per Brando**. Dopo la svinatura e la torchiatura, la maturazione avviene sia in ceramica sia in legno francese per donare eleganza e raffinatezza, mantenendo il forte carattere dei vini. Caratterizzati da etichette di elegante semplicità, i vini sono prodotti in quantità limitate (massimo **3.000 bottiglie**).

**Bianca 2018**, di colore dorato brillante, ha un profumo attraente di camomilla, fiori di campo, miele d'acacia e ortica, un tocco tannico al gusto con sapore di mela golden ed erbe aromatiche.

**Brando 2018** è rubino chiaro e brillante, il naso balsamico, mentolato con nota

piacevolmente pepata, di notevole eleganza, al palato il tannino è gentile, il sorso succoso e profondo, di straordinaria bevibilità.

*Foto di apertura: alcune viti di Merlot dei vigneti di Vistorta risalgono al 1918*

Tag: [Bianca](#), [Brandino Brandolini d'Adda](#), [Brando](#), [Vistorta](#)

© Riproduzione riservata - 06/11/2023

Leggi anche ...



Rancia e Fontalloro,  
40 vendemmie nel  
segno del Sangiovese

[Leggi tutto +](#)



Dalla verticalità di  
Kurtatsch nasce Tres,  
taglio bordolese da  
collezione

[Leggi tutto +](#)



Ca' del Bosco lancia  
sul mercato un  
Franciacorta del 1980

[Leggi tutto +](#)



## Vistorta, ricordando il futuro



Non accade spesso che in tutto questo girovagare da un'azienda agricola all'altra si venga travolti dalla forza del passato e dall'appartenenza alle proprie radici. Al tempo stesso, attraverso una precisa idea di fare vino, che viene trasmessa in maniera inequivocabile dalle parole di Brandino Brandolini D'Adda e Alec Ongaro, rispettivamente proprietario ed enologo dell'azienda Vistorta, si coglie in modo indissolubile il futuro che hanno in mente. A Villa Brandolini D'Adda, ogni spazio, che sia l'incantevole parco, la barchessa, le scuderie, il granaio o in un qualunque altro anfratto, si respirano le vicende della famiglia Brandolini e i ricordi di quella che un tempo fu la comunità del borgo di Vistorta.



il parco e Villa Brandolini

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

196617

Ci troviamo nella campagna friulana ai confini con il Veneto e questo luogo, in un passato non troppo remoto, viveva di persone brulicanti e operose. Era l'Italia rurale, dove il volgersi del tempo e delle stagioni era ritmato dal lavoro nei campi e dalle festività religiose. Il fulcro della vita agreste era la proprietà agricola della famiglia Brandolini, nobili appartenenti al patriato Veneto, nonché uomini d'arme e capitani di ventura a servizio della Serenissima, che dal 1400 in poi ha sempre vissuto tra Venezia e queste terre. Si dice che la storia sia ciclica; infatti, dopo una fase di spopolamento, seguita alla rapida industrializzazione delle province limitrofe, il borgo di Vistorta con l'inizio del nuovo millennio, che ha rinnovato l'attenzione verso modelli di sviluppo sostenibile, ha ripreso a popolarsi. Oggi venticinque nuove famiglie hanno rinnovato il patto di appartenenza con la comunità rurale.



#### La storia della Tenuta di Vistorta

Fu Guido Brandolini, nel 1872, che assecondando la sua vocazione per l'agricoltura, diede origini alla tenuta di Vistorta dove, oltre alle colture cerealicole e alla bachicoltura tipiche del Veneto in quell'epoca, affiancò la coltivazione della vigna. Dopo il flagello della fillossera, Guido decide di concentrarsi esclusivamente su alcuni vitigni, principalmente sul vitigno merlot. Inizia qui la grande storia del Merlot di Vistorta che, a partire dalla seconda metà degli anni Ottanta del Secolo scorso, si consoliderà e diffonderà nel mondo grazie al progetto di Brandino Brandolini.



Brandino Brandolini D'Adda

La tenuta viene restaurata e portata al suo splendore attuale negli anni '50 e '60 dai genitori di Brandino, Brando Brandolini e dalla moglie Cristiana, grazie all'intervento dello scenografo Renzo Mongiardino per la ristrutturazione della villa e del famoso architetto paesaggista Russell Page per il giardino, secondo la tradizione del giardino all'inglese dell'Ottocento che ne fanno oggi uno dei più importanti giardini italiani.



la Barchessa

I 220 ettari della tenuta si trovano in zona piana a ridosso della pedemontana friulana. Il vigneto copre una superficie di circa 40 ettari, è contornato da boschetti e siepi che contribuiscono a mantenere la biodiversità e a mitigare le temperature estive creando corridoi di aria fresca.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

196617

Il giardino d'inverno

I 140 ettari di seminativi sono coltivati con colture di frumento, orzo, girasole, soia, erba medica in rotazione. Tutte le colture seguono i principi dell'agricoltura biologica rigenerativa.

Il vino però è materia di Brandino. Dopo la laurea in agraria all'Università Texas A&M, fa le sue prime esperienze a Bordeaux, lavorando a Château Greysac, dove affianca il giovane enologo Philippe Dambrine. Dall'innamoramento per il Bordeaux inizia lentamente a prendere forma il progetto di un grande vino rosso da fare a Vistorta, visto che la composizione argillosa calcarea dei terreni era particolarmente adatta alla coltivazione di varietà a bacca rossa e in particolare al merlot. Tornato nel borgo friulano nel 1979, Brandino riprende le redini dell'azienda piantando nuove vigne di merlot a fianco alle viti più vecchie. Con spirito nuovo inizia a vinificare nella cantina della barchessa di Cordignano, con la collaborazione di Georges Pauli, grande enologo dei Domaine Cordier, e del giovane Alec Ongaro. Nel 1996, il Merlot di Vistorta viene stappato per la prima volta al Four Season di New York.



Alec Ongaro

I vini

Il Merlot Vistorta

La prima annata del Merlot Vistorta è stata la 1989. Per un decennio il blend si componeva di un 90% di merlot e il restante 10% di cabernet franc, cabernet e shiraz. A partire dall'anno 2000 si decide di vinificare il solo merlot in purezza e dal 2008 l'azienda è interamente a conduzione biologica.

Tradizionalmente la vinificazione del Vistorta avviene separatamente per parcella in vasche di cemento con fermentazioni spontanee. Dopo 30 giorni di macerazione post-

fermentativa, il vino affina in barrique di rovere francese (40% legno nuovo) per 18 mesi. Dal 2013 alcune partite vinificate in modo naturale entrano a far parte dell'assemblaggio finale, quantità in crescita ogni anno. Il vino viene infine imbottigliato senza filtrazione.



Ho degustato l'annata 2012. I profumi di frutta rossa con lievi note di frutta sotto spirito. Note di caffè, spezie e cioccolato. Il palato è avvolgente, tannino vellutato, finale lunghissimo. Un grande merlot italiano che sa misurarsi con il passare del tempo.

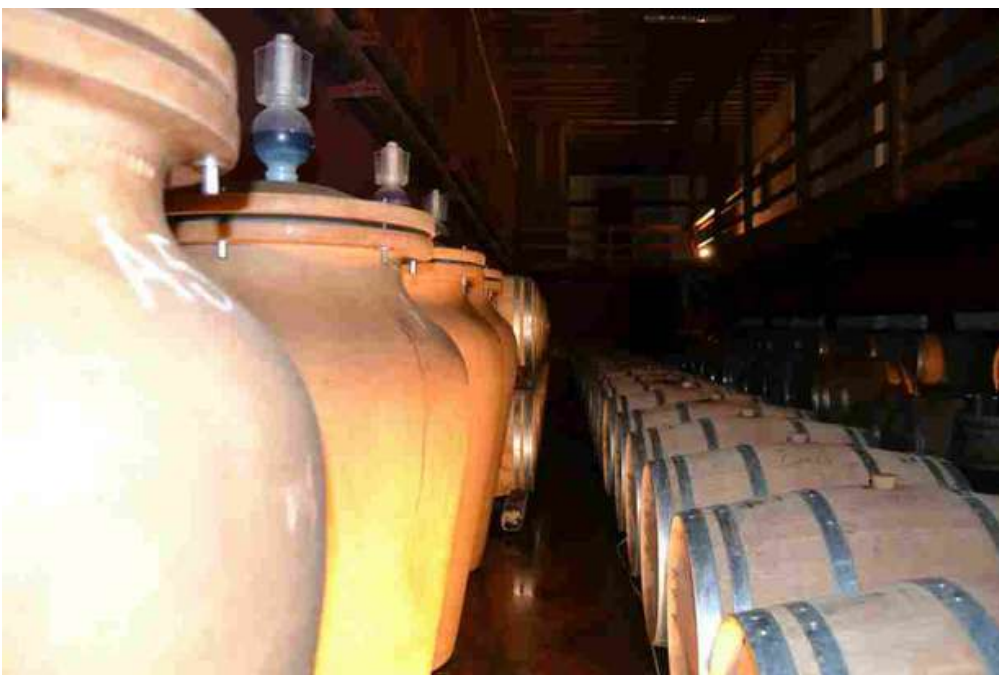
Bianca & Brando, il Pinot Grigio ramato e il Treanni

Alec Ongaro che dal 1994 affianca Brandino in cantina per la vinificazione è un grande sperimentatore. La sua filosofia prevede il minimo intervento possibile non solo in vigneto ma anche in cantina, con uso minimo di anidride solforosa e con metodi tradizionali: la macerazione sulle bucce, le follature manuali, le fermentazioni spontanee in botti aperte. Da continue prove, ragionamenti e prove, nascono Bianca e Brando.



Bianca

100% Tocai Friulano. Dopo la vendemmia manuale, fermentazione alcolica contemporaneamente in barrique a cielo aperto con follature manuali e in anfore di ceramica (300 hl) dove la macerazione, a contatto con le bucce e i vinaccioli, si prolunga per più di 200 giorni. Le barrique vengono svinate a coppie e continuano l'affinamento in barrique singola con le proprie presse senza travasi fino all'assemblaggio. Il prodotto in ceramica dopo la svinatura e la torchiatura continua il suo affinamento per un anno in anfora e uno in botti di rovere francese (5 hl). Ho degustato l'annata 2017. L'olfatto richiama note di fiori di campo e miele, al palato è ampio e dinamico. L'idea di vino mi porta direttamente a Oslavia, uno dei pochi luoghi dove ha senso la macerazione.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

196617

la nuova cantina a Cordignano

*Brando*

100% Merlot. Dopo la vendemmia manuale, fermentazione alcolica contemporaneamente in barrique a cielo aperto con follature manuali e in anfore di ceramica (300 lt) dove la macerazione, a contatto con le bucce e i vinaccioli, si prolunga per 180 giorni. Le barrique vengono svinate a coppie e continuano l'affinamento in barrique singola con le proprie presse senza travasi fino all'assemblaggio. Il prodotto in ceramica dopo la svinatura e la torchiatura continua il suo affinamento per un anno in anfora e un periodo superiore all'anno in barrique di rovere francese (225 lt). Anche per il brando l'annata degustata è stata la 2017. L'olfatto rileva subito una bella complessità: frutta rossa, note balsamiche, leggera speziatura. Al palato è elegante ed espressivo.



Non vanno dimenticati il Pinot Grigio 2022 naturalmente ramato, un vino delizioso e dinamico, di grande bevibilità e il Treanni, vino che nasce dall'unione di tre annate diverse di Refosco, Cabernet Franc e Merlot. Vino in grado di coniugare freschezza unita a complessità ed eleganza, davvero una bella sorpresa.

*Prima di essere una tenuta, Vistorta è una comunità. Una volta c'erano le scuole, le botteghe, la chiesa, il panevin a gennaio e la via crucis a Pasqua. C'erano la fierezza per il lavoro, la fiducia nelle tradizioni l'allegria dello stare insieme, tutti valori che riecheggiano ancora oggi tra le mura di un borgo integro e vivo, che continua generare nuove storie.*

Brandino Brandolini D'Adda racconta la storia di Villa Brandolini D'Adda e di Vistorta

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

196617

## Brandolini D'Adda E Vistorta

DOVE MANGIARE, LIFESTYLE, WINE X 18 NOVEMBRE 2023



Ci sono **mondi un po' fatati**, come quello della nobiltà, **che a volte sembrano irraggiungibili**, personaggi quasi fantasiosi – **principi, marchesi, conti** – protagonisti di libri e racconti.

In realtà tutt'oggi **questi titoli nobiliari continuano ad esistere**, ma non fanno più parte di un'élite esclusiva, chiusa nelle proprie tenute, che difficilmente si unisce al volgo. Al contrario, **amano lavorare, confrontarsi e vivere normalmente**.

Conoscere il **Conte Brandino Brandolini d'Adda** ne è stata una conferma. Ramo veneziano della famiglia, padre di tre ragazzi di varie età – **Guido, Marcantonio e Gioacchino** – è figlio di **Brando Brandolini d'Adda e Cristiana Agnelli**.

'*Diamoci del tu*' esordisce accogliendoci nella **splendida tenuta** di famiglia, che si sviluppa prevalentemente attorno al borgo di **Vistorta, alle porte di Sacile**, praticamente anche questo di loro proprietà e la cui origine risale al II secolo d.C.

## Vistorta – La Villa e il Parco con i suoi giardini





Vistorta, nel Friuli occidentale, sotto le Prealpi, è un a tenuta di una bellezza unica, grazie alla **stupenda villa**, che risale al 1850 e che si affaccia su **sette ettari di parco all'inglese**, con piante maestose che si specchiano in laghetti d'acqua.

Fu **Guido Brandolini Rota** che, nel XIX secolo, iniziò a realizzare a Vistorta, una struttura pensata come una moderna ed efficiente **azienda agricola** dedicata alla coltivazione di cereali, del baco da seta ed alla **produzione di vini** già allora molto rinomati. Negli anni successivi si vanno ad aggiungere una **barchessa** e la **scuderia**, tutte e tre in simmetria.

Nel **secondo dopoguerra**, la dimora viene **risistemata** dai genitori del Conte Brandino Brandolini d'Adda, **dopo un periodo di inattività** e trasformata nell'imponente azienda che conosciamo ora, grazie all'architetto scenografo e grande amico di famiglia, **Renzo Mongiardino** e al paesaggista inglese **Russell Page** a cui venne affidata la riorganizzazione e l'ampliamento del parco.

Il **restauro, durato tre anni**, lo trasformò in *'un grande parco romantico e naturalistico nella tradizione del giardino russo dell'Ottocento'*, elegante, ma sobrio, con i **laghetti di risorgiva** progettati in modo che *'l'acqua sia sempre in circolo e mai stagnante'*, con gli **isolotti** e le **ninfee**, **boschetti di conifere**, **latifoglie**, **bambù** e **alberi** più recenti ed altri secolari, come le **sequoie giganti**, con gli splendidi **roseti**, le **orchidee rare** coltivate nella serra e con una peculiarità: **una piscina ottagonale** nascosta in mezzo al verde dove godere della pace e della tranquillità che questo luogo tramanda.

Il risultato è, insomma, **un compendio di bellezza, d'integrazione con l'ambiente circostante, di razionalità**, con al centro la **villa**, luogo magico, accogliente e carico di memorie antiche, un mosaico di reperti della famiglia e di valenze estetiche, accanto alla quale si trova la **barchessa** dove, al piano inferiore, vive ancora la prima **cantina**, mentre le parti sovrastanti, una volta adibiti a granai e alla coltivazione dei bachi da seta, veri capolavori di architettura rurale, oggi sono destinati a **selezionatissimi eventi e matrimoni**.

Ma Vistorta, non è solo la storia della Tenuta Brandolini d'Adda, è quella di **un borgo di persone che porta il proprio apporto e che lavora nell'azienda**, è **uno stile di vita intessuto di passione** per la propria attività, di ritmi esistenziali meno frenetici, **di un ritorno ai valori più semplici e genuini**, della vita in campagna e della capacità di combinare mondi diversi.

La tenuta è visitabile, tramite prenotazione scrivendo a questa mail [vistorta@vistorta.it](mailto:vistorta@vistorta.it) oltre a far parte del circuito **Grandi Giardini** e di poter accedere in occasione delle **Giornate Fai**.

## Cantina Vistorta:



Come i suoi antenati, il Conte Brandino Brandolini d'Adda, oltre allo **stile e al rispetto della natura**, ha un **profondo amore per questa terra e passione per il suo vino**. Decide quindi di dedicarsi alla cantina e, dopo una laurea in agraria alla **Texas A & M University**, fa sua l'esperienza vinicola nell'azienda di famiglia di **Chateau Greysac nel Bordeaux**, decidendo negli anni '80 di **riqualificare Vistorta sul modello francese**, concentrandosi inizialmente solo su un **vino rosso di grande qualità: il merlot**.

Questa scelta, decisamente in **controtendenza** in un territorio dove altri vini e vitigni la fanno da padroni, non stupisce dal momento in cui la **sperimentazione è sempre stata di casa a Vistorta**, e risulta essere vincente, visto che **il merlot Vistorta, si rivela essere il vino più identificativo dell'azienda - e tra i migliori rossi italiani** - frutto di una selezione di uve da vari piccoli appezzamenti che si differenziano in età, clone e sistema di allevamento.

Oltre al merlot, l'azienda produce **bianchi freschi e rossi eleganti e di grande finezza**, realizzati anche grazie alla collaborazione con **Alec Ongaro, winemaker di casa**, una sinergia che ha portato a sperimentazioni sempre più coraggiose, che hanno condotto alla nascita di nuovi vini.

Tra questi **gli ultimi arrivati**, perfette rappresentazioni del più recente percorso intrapreso, **Bianca e Brando, vini da monovitigno (rispettivamente 100% friulano e 100% merlot)** che vengono prodotti con tecniche tradizionali, come la prolungata macerazione sulle bucce, le follature manuali, le fermentazioni spontanee in botti aperte.

Come abbiamo detto prima, **all'interno di Vistorta troviamo la prima cantina** e alcuni vitigni, caratterizzati da un terreno argilloso calcareo, ideale per le uve rosse, ma il vero cuore della produzione è a **Cordignano e Fontanafredda**, dove sono presenti altre viti che, grazie alla terra sabbiosa limosa, sono perfette per i bianchi tipici friulani.

In un settore molto competitivo come quello vinicolo, **Vistorta è riuscita a differenziarsi, creando un vino di riferimento per le nuove generazioni**, e dando priorità alla sostenibilità e ad approcci non interventisti sia in campagna che in cantina.

## L'arte vetraria e Laguna B



Rimanendo a Palazzo Giustinian Brandolini, buona parte della zona inferiore è il quartier generale di **Laguna B**, il brand attualmente gestito da **Marcantonio** - figlio di mezzo del Conte Brandino Brandolino d'Adda - un ragazzo **alto, slanciato e sportivo, con aristocratici occhi verdi, estremamente riservato**.

Tratti incisi e colori ricordano molto la **madre Marie Angliviel de la Baumelle**, una parigina diventata veneziana per matrimonio, scomparsa prematuramente dopo una breve malattia, che diede vita a **Laguna B, un progetto che attraverso il vetro muranese e le sue tecniche secolari**, cui si era dedicata con enorme passione e impegno, le aveva permesso di stabilire un **proprio e personalissimo colloquio culturale e sentimentale con la Città del Leone**.

Dopo gli studi in Svizzera e a Londra, dove ha approfondito l'aspetto di business e management e la scomparsa della madre, **Marcantonio decide quindi di dedicarsi a Laguna B, dando vita a nuovi prodotti, creando nuove collaborazioni e limited edition con noti design**, cercando di trasformare ogni parte del processo produttivo in modo **sostenibile** e identificando possibili **mercati in cui espandersi**.

Inoltre, la sua grande creatività la riversa nella **creazioni di oggetti d'arte che portano il suo nome, vendute in gallerie d'arte ed esposte in musei**, mentre gli oggetti e le collezioni Laguna B si possono acquistare o nel negozio in Dorsoduro 3276, poco distante a Palazzo Giustinian Brandolini o **online**.

Nonostante abbia **girato il mondo per studi e per piacere** - ha trascorso anche sei mesi in Sud America, un'esperienza di grande autonomia, che l'ha avvicinato ancor di più alle cose semplici e genuine - **Marcantonio continua ad avere una relazione viscerale con la campagna di Vistorta e con Venezia**.

## Ristorante Naranzaria a Venezia



E per finire, un clan come questo, con la passione per il cibo, non poteva che pensare di investire su un ristorante. Fu così che il Conte Brandino Brandolini d'Adda, insieme all'architetto **Umberto La Caprara** e ad altri soci, decide di acquistare **Naranzaria**, un **locale dal design contemporaneo**, situato in un antico magazzino di agrumi - Naranzaria significa arance - **nei pressi di Rialto**.

Più precisamente è situato tra l'antichissima chiesa di San Giacomo e lo storico Campo dell'Erbaria, e quindi, questo **piccolo bar e ristorante**, un tempo faceva parte del più antico nucleo veneziano, noto anche come principale punto di scambio tra Oriente ed Europa.

Con temperature calde è **possibile mangiare all'aperto**, con una bella vista sul **Canal Grande**, mentre **all'interno ci sono circa 25/30 posti a sedere**, visto che il locale non è enorme. Molto bella la parte alta dalla quale si riesce a scorgere la vista esterna.

Il locale è **celebre per i suoi aperitivi e i famosi cicchetti**, ma anche per la **ristorazione**. Nel menu si trovano sia **piatti della tradizione culinaria veneta**, sia **specialità dell'alta gastronomia italiana** realizzati con i prodotti locali freschi che la giornata offre, dando preferenza a quelli biologici.

Molti degli alimenti sono **provenienti dalla tenuta Vistorta**, oltre a prodotti tipici come il **Carciofo Violetto di Sant'Erasmo**, la **Pitina Friulana** e l'**Aglio Rosso di Sulmona**. Anche la selezione di **formaggi e salumi** è davvero interessante, così come l'**olio extra vergine**, frutto di un'accurata selezione.

Inutile dire che alcune delle etichette della **carta dei vini** sono della cantina **Vistorta**, di cui vi ho parlato prima, ma si possono trovare **vini provenienti da altre regioni italiane**, accuratamente selezionati con un'attenzione particolare ai **piccoli produttori naturali**.



Per concludere possiamo dire che **quella del Conte Brandolini d'Adda è una famiglia al passo con i tempi**, dove l'allure aristocratica è stata bypassata resettandola ai giorni nostri, è unita nonostante due dei fratelli vivano all'estero, è composta da persone aperte, capaci di suscitare empatia, ma soprattutto ha avuto la grande capacità di **trasformare il proprio impero in attività imprenditoriali, che offrono lavoro a molte persone in un ambiente confortevole.**

GOURMET

## Vistorta, vini secondo natura

*Nel borgo di Vistorta ai confini tra Veneto e Friuli, in una tenuta dove la natura è protagonista, la famiglia Brandolini produce vini interamente a conduzione biologica*

19 NOV, 2023 | GERMANA CABRELLE

C'è un'armonia innata, in certi luoghi, preannunciatrice di belle e buone cose. La avverti appena entri in contatto con essa, regolata com'è sullo stesso tacito codice di rapporti e consonanze vibrazionali che stabiliscono accordi, equilibri, scambi edificanti.

Il borgo di **Vistorta** è uno di questi luoghi emblematici: un agglomerato di appena venticinque famiglie che formano una comunità nell'osmotico confine tra **Veneto** e **Friuli**, e il cui nome è legato alla famiglia dei **Conti Brandolini d'Adda**, che una volta all'anno festeggia in tenuta, con i residenti, la sua secolare appartenenza a questo territorio.

Appena varcata la cancellata del grande parco di **Villa Brandolini**, la vastità della natura ti viene incontro maestosa, donando gioia a piene mani mentre passeggi sull'erba bagnata di rugiada sovrastata dagli alti tigli, regalando sorrisi spontanei quando il sole trafigge le magnolie, elargendo stupore e meraviglia quando i laghetti, dietro un sipario di rami chini, riflettono il corpo dell'edificio principale in un raddoppio di bellezza. Svelando poi, da una differente prospettiva, la grande barchessa e le scuderie adiacenti. Dove si trovano la cantina dei vini dell'etichetta Vistorta e una serra con una collezione di orchidee strepitosa.



Villa Brandolini a Vistorta e il magnifico parco opera del paesaggista inglese Russel Page.

### Vistorta, la natura come opera d'arte

La natura è il manifestato visibile di un'intelligenza a monte, un ordine creativo divino che non a caso *move il sole e le altre stelle*. A Vistorta la natura è stata omaggiata, osannata, elevata a opera d'arte dal paesaggista inglese **Russell Page** nella metà degli anni Sessanta fino a diventare un grande parco romantico traboccante di faggi, cedri, abeti con splendidi esemplari di rose antiche e orchidee rare, coltivate in serra. È natura che non si sa congedare dall'amore e perciò, per estensione diventa frutto, vite, che è plurale di vita, e si fa lavorare con le mani per essere trasformata in vino e far così ancora parte di un'alleanza, quella che in tavola si materializza in bottiglie che hanno nomi propri di persona – Brando, Bianca – e indossano per etichetta lo stemma araldico della nobile famiglia e si inseriscono vivacemente nelle conversazioni dei commensali.

Il piccolo borgo di Vistorta offre tutta questa meraviglia, attingendo dalla natura. La tenuta, condotta dal 1872 per lunghi anni dal conte Guido Brandolini con l'attività di bachicoltura e viticoltura, già a quel tempo ebbe successo con i suoi vini nei mercati locali. Negli anni Cinquanta e Sessanta, con i consigli di stile della moglie **Cristiana Agnelli**, l'intervento dello scenografo **Renzo Mongiardino** sulla villa e del famoso architetto paesaggista Russell Page per il giardino all'inglese, Vistorta è diventato luogo di contemplazione e di connessione con i ritmi della natura.

## Vistorta e i suoi vini

In seguito è stato **Brandino Brandolini** a imprimere l'accelerata decisiva verso l'enologia a Vistorta. Forte di studi specifici con una laurea in agraria conseguita all'Università Texas A&M e di esperienze significative a Bordeaux, precisamente a Château Greysac dove affianca il giovane enologo Philippe Dambrine, Brandino coltiva il sogno di piantare vigne di merlot a Vistorta e lo realizza al suo rientro in Italia nel 1979. Contestualmente, nella vicina **Cordignano**, avvia l'attività di vinificazione, con la collaborazione di **Georges Pauli**, grande enologo dei Domaine Cordier, e del winemaker **Alec Ongaro**.

Il vigneto è ora un'estesa tenuta di **40 ettari** su 220 totali. Tutto intorno boschi e siepi e agricoltura biologica seminativa. Va da sé che, come detta la tradizione viticola friulana, i vini bianchi hanno uno spazio importante nell'azienda, con il Friulano, il Pinot Grigio, la Ribolla Gialla e qualche parcella di Chardonnay.

È tuttavia il Merlot il vino che dal 1989 diventa ambasciatore dell'azienda Vistorta e della famiglia Brandolini nel mondo. Inizialmente prodotto in blend e poi dal 2000 in purezza, Vistorta dedica al merlot moltissima attenzione, che poi si ritrova capitalizzata nel bicchiere con un bouquet di profumi al naso e persistenza in bocca. Dal 2008 l'azienda agricola è interamente a conduzione biologica.



## Bianca e Brando: due nomi, una garanzia a firma Vistorta

Naturalmente – e come è giusto che sia – Vistorta è una realtà in evoluzione, dove la sperimentazione è peraltro sempre stata di casa. Da vari anni è seguita appassionatamente da **Alec Ongaro** che dal 1994 affianca Brandino in cantina con la vinificazione. C'è un principio basilare che motiva tutta l'attività: lasciare che sia la natura ad esprimersi, in vigna e in cantina, e quindi intervenire con un uso minimo di anidride solforosa. La macerazione di queste uve è sulle bucce, le follature sono manuali, le fermentazioni spontanee in botti aperte. È così che nascono **Bianca** e **Brando**, che rappresentano l'evoluzione naturale del pensiero e della produzione di Vistorta.

Il primo, è un 100% Tocai Friulano che fa fermentazione alcolica contemporaneamente in barrique a cielo aperto con follature manuali e in anfore di ceramica (300 hl) dove la macerazione, a contatto con le bucce e i vinaccioli si prolunga per più di 200 giorni.

Il secondo è 100% Merlot che segue lo stesso paziente procedimento.

Insieme sono l'accoppiata vincente di un brand, Vistorta, che si sta imponendo felicemente sul mercato e soprattutto tra gli appassionati della qualità del bere.

ITINERARI E LUOGHI DOVE CON PROMOTURISMO FVG

# Io Sono FVG: i sapori autentici e genuini dal fiume alla pianura

Francesca Pace4 Dicembre 2023

Lungo il corso del Tagliamento fino alla pianura friulana, un tour del gusto alla ricerca di ingredienti e specialità della tradizione. Tra aziende e produttori contraddistinti dal marchio collettivo Io Sono FVG



Il Tagliamento è il re dei fiumi alpini che ha segnato la storia del Friuli Venezia Giulia e ancora oggi è una delle zone più caratteristiche e autentiche della regione. Una steppa nel cuore dell'Europa, incorniciata dalle colline circostanti il territorio di Pordenone e disegnata dai caratteristici magredi, terreni aridi, prevalentemente sassosi e ghiaiosi, di origine alluvionale, che rappresenta uno scrigno di biodiversità.

Lo si scopre seguendo itinerari lungo la **Strada del Vino e dei Sapori**, tra edifici rurali, corsi d'acqua limpidissimi e borghi pittoreschi che offrono ogni volta scorci sempre diversi e che scandiscono altrettante tappe alla scoperta di luoghi e sapori tipici e genuini. Ad assicurare la loro provenienza e autenticità basta affidarsi al marchio collettivo **Io Sono FVG** che garantisce l'origine delle produzioni agroalimentari, la valorizzazione della sostenibilità ambientale, sociale ed economica delle aziende agricole del territorio.

## Tra magredi e vigneti lungo il Tagliamento

Attorno alle sponde del Tagliamento si apre un paesaggio dalla natura unica, punto di incontro tra le colline e i magredi. Grazie al clima e alla loro naturale tendenza ad accumulare calore, in questi terreni aridi si creano le condizioni ideali per la coltivazione della vite, che da sempre rappresenta la più importante produzione della zona. Proprio qui, infatti, si trova la



DOC Friuli Grave, la più grande della regione, dove hanno sede numerose cantine che diventano un piacevole invito a fare visite guidate e degustazioni.

All'azienda agricola [Ronco Margherita](#), a Pinzano al Tagliamento, sono prodotti vini autoctoni pregiati come il Picolit, il Friulano, il Refosco dal Peduncolo Rosso e la Ribolla Gialla, sia in versione ferma che spumantizzata, a cui si aggiungono anche vini ottenuti da vitigni internazionali che hanno trovato in Friuli Venezia Giulia una terra ideale per esprimersi. Ricavata nell'antica tenuta appartenuta a Ruggero Forti, padre della viticoltura friulana moderna, l'azienda è circondata da 12 ettari di vigne distribuiti tra la collina e la zona dei Magredi di Dandolo. Un luogo idilliaco e di charme, sospeso nel tempo, dove i visitatori sono invitati a visitare la cantina, a conoscerne la storia prima di accedere alla sala di degustazione, ricavata nel vecchio granaio, dove assaporare i diversi aromi ammirando il panorama collinare dalle ampie vetrate. Per chi volesse trascorrere qualche giorno in più, è anche possibile soggiornare nella villa, restaurata nel rispetto della sua storia, conservando i pavimenti originali, gli affreschi e le scale in legno e pietra che portano al piano superiore dove sono state ricavate cinque suite, di grande raffinatezza.



*Cantine e aziende vitivinicole sono l'occasione per fare degustazioni direttamente dai produttori  
(PH Alessandro Castiglioni)*

Una tappa da non perdere è, poi, [Vistorta](#), un piccolo borgo nella parte occidentale del Friuli Venezia Giulia dove si trova la proprietà agricola della famiglia Brandolini dal 1872: una villa incantevole, circondata da una grande parco all'inglese, impreziosito da alberi centenari, angoli verdi di rare essenze e una serra di orchidee, che conserva una storia secolare portata avanti con passione di generazione in generazione. Dagli anni Ottanta ha raccolto il testimone Brandino Brandolini d'Adda che si occupa di salvaguardare le centenarie viti di Merlot, affiancate

ora da nuovi vigneti, che dal 2008 sono a conduzione biologica e producono un frutto raffinato e dalle caratteristiche uniche. Tanti vini tipici della Doc Friuli Grave da degustare nelle sue belle sale, dalle produzioni biologiche di Merlot, Cabernet Franc, Friulano e Refosco dal Peduncolo Rosso tutti biologici, allo Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon, Traminer Aromatico e Ribolla Gialla.

## Formaggi e mele da filiera tracciata e garantita dal marchio Io Sono FVG

Il territorio intorno al Tagliamento vanta anche una rinomata produzione di formaggi e prodotti caseari, proposti anche durante degustazioni di vini della DOC Grave. Un altro modo per assaggiarli è rivolgersi direttamente ai produttori della zona. A Porcia si può visitare l'azienda agricola [Del Ben Formaggi](#) che, dalle poche decine di forme stagionate prodotte a partire dal 1988, oggi conta una produzione di 30.000 forme. Cresciuta all'insegna di innovazione e nuove competenze, l'azienda è stata insignita di stagionatore ufficiale di Montasio DOP dal 1993 e, con l'acquisizione della storica Latteria d'Aviano, oltre a rivitalizzare il prestigio di una struttura attiva dal 1919, ha posto le basi per coprire l'intera filiera produttiva dei suoi prodotti. Oltre al Montasio, infatti, si trovano vari formaggi vaccini, di latte di pecora, di bufala e di capra e una selezione di formaggi DOP e di livello nazionale (Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola DOP, mozzarella di bufala campana DOP, Pecorino DOP).



*Formaggi e prodotti caseari da gustare e acquistare nelle aziende marchiate Io Sono FVG (PH Alessandro Michelazzi)*

Sempre a Porcia, la [Latteria di Palse](#) è, dal 1926, il punto di riferimento per la lavorazione del latte – vaccino, caprino e bufalino – prodotto dagli allevatori locali. In questa realtà prendono forma formaggi della tradizione, come ricotta e mozzarella, i rinomati fossa di Palse e l'ubriaco due latti, ottenuto da una miscela di latte vaccino e di bufala affinato nella

Home > Friuli > UDINE

# Friuli Venezia Giulia, ancora riconoscimenti per i suoi vini

La Guida Vini per Tutte le Tasche 2024 di DoctorWine celebra il Friuli



REDAZIONE WEB – 13 Dicembre 2023

in Cronaca, Cultura, Friuli, GORIZIA, Notizie, PORDENONE, TRIESTE,  
UDINE



29 / 717  
Condivisioni / Visite

Share on Facebook

Share on Twitter

L'entusiasmo per i vini friulani raggiunge nuove vette con l'inclusione di 10 eccezionali etichette nella prestigiosa guida "Vini per Tutte le Tasche", curata da DoctorWine Daniele Cernilli.

Questa guida, rinomata per la sua autorevolezza, celebra il patrimonio vinicolo della regione friulana. In un mercato sempre più vasto, i vini friulani emergono con carattere e stile

unici, conquistando un posto di rilievo nelle selezioni di appassionati ed esperti del settore.

DoctorWine, autorevole critico enologico, ha riconosciuto il valore di queste etichette, offrendo agli amanti del vino un'opportunità imperdibile di esplorare il meglio che la regione ha da offrire.

Di seguito cantine e vini menzionati con relativi punteggi espressi in centesimi: Marco Felluga – Collio Pinot Grigio Mongris 2022 (93), Vistorta – Chardonnay 2022 (92), Ronco Dei Pini – Sauvignon 2022 (93), Pierpaolo Pecorari – Friulano 2022 (91), Torre di Ger – Pinot Grigio 2022 (91) Petrucco – Malvasia 2022 (92), Torre Rosazza – Pinot Grigio 2022 (94), Di Lenardo – Chardonnay Father's Eyes 2022 (93), Confinis – Sauvignon 2022 (95), Collavini – Sauvignon Blanc Fumat 2022 (92).

I 10 vini friulani consigliati dalla guida di DoctorWine rappresentano veri capolavori

enologici, catturando l'anima e la diversità della regione. Appassionati e neofiti possono trovare in questa selezione una porta d'accesso ai tesori vinicoli di questa splendida terra.

VENEZIA

[VAI ALL'ARTICOLO](#)**17**  
di 36**Merlot di Vistorta**

Il progetto del Merlot a Vistorta parla una storia centenaria. Le prime vigne sono state piantate alla fine dell'800 e nel 1989 Brandino Brandolini D'Adda ha deciso di rendere omaggio alla storia della famiglia, unendo le conoscenze ottenute Oltralpe nel Bordeaux a una vinificazione sempre più sperimentale e moderna, fino all'attuale versione dove la vinificazione del Vistorta avviene separatamente per parcella in vasche di cemento con fermentazioni spontanee. Nasce così il grande Merlot di Vistorta, che non può mancare nelle case dei grandi appassionati. Prezzo: da 50 euro



## DIVINI

DI LUCIANO FERRARO

FRIULI VENEZIA GIULIA

LA VIA NATURALE  
DEI BRANDOLINI  
A VISTORTA

Due novità, Bianca e Brando, nella tenuta di Sacile

La sua è una famiglia di guerrieri che ha difeso per secoli i confini della Repubblica Serenissima. A differenza degli avi, **Brandino Brandolini** (nell'illustrazione qui sotto) **non ha un temperamento bellico, è un pacato signore che si dedica alla sperimentazione in cantina.** A Vistorta, borgo nella campagna friulana, a Sacile. La tenuta è sempre stata anche la residenza extra lagunare della famiglia, dal 1400. «Credo fortemente nei nuovi vini di nicchia, con lunghe fermentazioni,



M. AMEZIO

come abbiamo imparato da Josko Gravner in poi, poche migliaia di bottiglie destinate ad aumentare», spiega Brandolini. Il vino bandiera di Vistorta è il Merlot, potente e setoso. **Con il Merlot è iniziata l'ultima svolta della tenuta, negli Anni 80,** quando Brandino, dopo la laurea in Texas e il lavoro a Bordeaux (Château Greysac) intuì che bisognava puntare su quel vitigno. La stessa scelta era stata fatta da Guido

Brandolini nei primi del Novecento dopo la strage della fillossera. Brandino Brandolini **chiamò a Vistorta** (nel frattempo restaurata grazie allo scenografo Renzo Mongiardino e all'architetto paesaggista Russell Page) **l'enologo Georges Pauli dai Domaine Cordier. Ora il vigneto, tra uve rosse e bianche, si estende per 40 ettari,** nei 220 della tenuta. Due i nuovi vini, Bianca e Brando, entrambi sul mercato con l'annata 2018. Lunghe macerazioni per più di 6 mesi, fermentazione spontanea, barrique di rovere e anfore. «Tutto all'insegna della naturalità e dell'intervento minimo in cantina», dice Brandolini. **Il Bianca è un Friulano dal colore marcato** («Ma non un orange wine»), **intenso e preciso nei profumi e nel gusto. Il Brando è un Merlot in purezza, di grande freschezza e bevibilità.**