Il Ramandolo

Prodotto da uno dei più antichi vitigni del Friuli e presente nella lista dei vini serviti nel Concilio del1409 a papa Gregorio XII, il Ramandolo è la prima DOCG della regione. Una rarità di cui si producono solo poche migòiaia di bottiglie all'anno.

Il nome evoca l'idea di un luogo ameno e piacevole. Ma il Ramandolo riporta alla memoria più il vino, che non la località. Infatti fin dall'antichità il vino porta il nome del toponimo e non quello del vitigno. Ciò accade quando la fama di un prodotto supera quella del luogo d'origine e ne congloba storia e immagine. Ci troviamo in Friuli Venezia Giulia e in particolare sulle colline di un antico borgo rurale tra Nimis e Tarcento, in provincia di Udine, un tempo patria di Celti e di Longobardi. Un territorio attraente per la gente ospitale, per le pregevoli espressioni artistiche, per le antiche tradizioni e naturalmente per la grande varietà di vini. Piccoli terrazzamenti realizzati con la sola forza delle braccia e intorno distese di boschi. È questa l'area del Consorzio Colli Orientali del Friuli e Ramandolo, che comprende circa 2300 ettari di vigna. Fra le varietà coltivate in questa zona vanno segnalati anche gli altri vitigni autoctoni di questo territorio, come Friulano, Verduzzo friulano, Ribolla gialla, Schioppettino, Pignolo, Tazzelenghe, Refosco dal peduncolo rosso e Picolit.

Il Ramandolo è una pregevole rarità, se ne producono appena 285 mila bottiglie l'anno. Ottenuto da uve di Verduzzo Friulano, clone giallo, viene coltivato in un anfiteatro di vigneti arrampicati sulle colline, le cui lavorazioni, data la forte pendenza, devono essere realizzate interamente a mano. Le viti affondano le radici in terreni marnosi e sono allevate usualmente con il

Abbinato al prosciutto San Daniele con i fichi maturi, al Montasio a piccole fette guarnite con miele e nocciole e alla trota affumicata esalta, con il suo equilibrio tra tannino e acidità, il loro gusto deciso. Il suo sapore dolce ne fa un pregevole vino da dessert, ideale con la pasticceria secca e i tipici dolci locali, come i biscotti Uessuz, i Ramandolini, la Gubana, con lo strudel e la frutta secca. Un tempo venduto solo localmente, oggi il Ramandolo è conosciuto e apprezzato in tutto il mondo. È il primo *cru* del Friuli Venezia Giulia e la sua Docg, ottenuta nel 2001, ha contribuito a dare alla viticoltura locale quella sorta di “spinta”, che attendeva da anni. Nella sua zona di produzione si sta infatti puntando al rilancio del vecchio clone di Verduzzo giallo, caratteristico di Ramandolo, poco produttivo e di alta qualità, i vigneti si sono ammodernati, ne sono stati creati di nuovi. Dal 1988 è stato costituito il Consorzio per la Tutela del Ramandolo che assiste i viticoltori dal vigneto alla cantina e organizza attività divulgative e promozionali per valorizzare questo prodotto. Nel 1996 la produzione era caratterizzata da una frammentazione in piccole aziende operanti in una sottozona Doc dei Colli Orientali del Friuli estesa per circa 60 ettari.

Il vino, un passito a vendemmia tardiva, aveva una personalità storica importante e ben definita ma peccava di omogeneità e coerenza nelle diverse produzioni aziendali. L'obiettivo quindi era di posizionare il Ramandolo nella fascia dei passiti italiani di alta gamma, raggiungendo la produzione annuale di 300 mila bottiglie. Gli interventi sono stati mirati a ridefinire in termini di attualità la personalità del prodotto, si è puntato alla formazione dei produttori, all'individuazione delle prime azioni di marketing rivolte al binomio "prodotto-territorio. Si è anche provveduto a costituire l'archivio del Ramandolo, che raccoglie una corposa scelta di fotografie sulle caratteristiche morfologiche dei vigneti, sulle tecniche tipiche di produzione e le architetture dei luoghi, sui paesaggi e sulla gente del Ramandolo, rintracciando numerosi documenti storici in diversi fondi della regione.

Autore: Tommaso Aniballi (Tratto dalla rivista Devinis, di Francesca Antonacci)