

ERMACORA, FIRMA D'AUTORE SUI VITIGNI DEI COLLI FRIULANI ORIENTALI

♦ Da una distesa di vigne che intarsia la meraviglia delle soavi alture di Premariacco (Udine), un Comune di circa 4mila abitanti nella prima fascia collinare del Friuli Orientale, e precisamente nella frazione di Ippis, nascono i vini di Ermacora, quint'essenza della friulana enologica, un ensemble di paesaggio, storia, tradizione, sapienza, profumi e gusti, accoglienza, valori sintetizzabili in un solo concetto: cultura.

Condotta dai fratelli Dario e Luciano Ermacora, terza generazione, la storia di quest'azienda vitivinicola racconta che fu fondata da Antonio Ermacora nel 1922 quando, con il fratello Giuseppe, affrancandosi dalla mezzadria, iniziò ad acquistare i primi terreni a coltivazione mista, per avviare un percorso che l'avrebbe portata, con dedizione, tra la fine degli anni '70 e l'inizio degli '80 del Novecento, alla specializzazione sui vini. Sono 69 oggi gli ettari vitati dell'azienda – che ha acquisito anche Fantin Nodar e Brigai, marchi di proprietà che si affiancano, in catalogo, a "Ermacora" – con circa 250mila bottiglie annue prodotte, il 30 per cento delle quali vendute all'estero, in Europa e Stati Uniti. E per apprezzare lo spessore dell'esperienza di questo produttore e la cura profusa nella realizzazione dei propri vini, si consiglia, dirottando da itinerari scontati, di pianificare una visita nei colli di Ippis, presso le sue vigne e la sua cantina, per avere di ritorno uno spaccato di Italia autentica, di cui resterà un piacevole ricordo.

Sono vini affascinanti quelli di Ermacora, che racchiudono lo spirito e la tenacia di un territorio che difende e valorizza i suoi vitigni autoctoni senza disdegnare di trarre eccellenze anche da quelli internazionali.

Tra i bianchi, una delle bottiglie più richieste è il "Friulano Doc", un autoctono, più notoriamente conosciuto come Tocai, considerato l'ambasciatore dei vini di questo territorio, che da Ermacora nasce in tre appezzamenti con terreni a base di ponca, impasto di marna e arenaria, e sassosi, inerbiti e incastonati tra i boschi. Con aroma di mandorla e fiori di campo e gusto che richiama mela Golden, pesca bianca e pera, ben si accompagna a due tipicità del Friuli, come il formaggio Montasio a breve e media stagionatura e il prosciutto crudo di San Daniele. Ma anche, secondo il consiglio di Dario Ermacora, «a un antipasto di seppie alla griglia, a un branzino grigliato, a crostacei». Senza dimenticare gli altri bianchi – la classica Ribolla Gialla e

gli internazionali (Pinot Grigio, Pinot Bianco, Sauvignon) –, tra i grandi autoctoni a bacca rossa di Ermacora, assolutamente da non perdere è la degustazione del "Pignolo Doc", antico vanto della gloriosa viticoltura friulana, ruvido e selvatico – e proprio per questo seducente fin da principio – da giovane e con spigolature arrotondate dopo l'addomesticamento in barrique e l'affinamento in bottiglia. Dario, che nel suo curriculum vanta la presidenza di Coldiretti Friuli-Venezia Giulia, ne caldeggia lo sposalizio con carni in umido della tradizione friulana, spezzatini di ungulati selvaggi, guanciaie. Completano la linea dei rossi di Ermacora altre quattro deliziose Doc autoctone, l'antichissimo Refosco dal peduncolo rosso, citato già in alcune memorie del '700, lo Schioppettino, chiamato anche Ribolla Nera, accanto al Merlot, vitigno estero ottimamente acclimatato in Friuli e al Riul, un blend di Merlot, Cabernet Sauvignon e Refosco.

Dulcis in fundo, il Picolit, perla rara dei Colli orientali friulani, accarezzati dal fiato benefico delle correnti calde dell'Adriatico, un passito che il conte Fabio Asquini, nella seconda metà del '700, esportava in bottigliette da 100 millilitri, fornendole ai reali di Francia, Austria e Russia. Amato anche dai pontefici, rimase dimenticato per più di un secolo e fu poi riscoperto alla metà del '900, diventando la prima Docg nata in Friuli, con un nome evocante la sua rarità, legata al fatto che questo vitigno produce grappoli di ridotte dimensioni e con pochi acini, favorendone in tal guisa una spiccata maturazione e un'eccellente dolcezza.

È un nettare il Picolit di Ermacora, con uno spettro di lunghissime sensazioni, continuamente



variabili, come un concerto sublime, senza una nota stonata, come il Bolero di Ravel eseguito dalla London Symphony Orchestra, scoppiettante di richiami creativi come un pezzo jazz, mettiamo Take a train, suonata da Franco Cerri. Adatto a dolcetti con crema pasticceria, solleticante nel sempre grintoso contrasto tra dolce e salato, con formaggi piccanti ed erborinati, eccelle innanzitutto come vino da meditazione, immaginando i viaggi, magari su ciò che sta oltre il varco che apre alle terre danubiane e balcaniche amate da Claudio Magris. Tra i progetti dell'azienda, come sottolinea Dario Ermacora, «gli investimenti per la sostenibilità ambientale e la tracciabilità completa di ogni singola bottiglia, partendo dalla vigna».

