

ISSN 977-1724-58100-1
11012
9 771724 581007

RIVISTA DI GUSTO
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

Anno **10**
Numero **12**
Dicembre 2011
€ 2,50

fuoco lento



Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB UDINE - Taxe parçue



**IL COMUNE DI GRADISCA E RENATO TEDESCO
RIAPRONO LA STORICA ENOTECA "LA SERENISSIMA"**

Sinfonia in bottiglia

Vini e filosofia di Paolo Tomasella

50

• Marco Guidi



Sopra: Paolo Tomasella e un particolare della sua azienda agricola

Nel 1965, con l'acquisto dal sovrano militare ordine di Malta dei 150 ettari di "Villa Carmen" a Rigole, Luigi Tomasella realizza il sogno di dare seguito alla tradizione contadina dalla quale proviene e che gli è sempre rimasta nel cuore. Non è un caso, forse, che proprio nello stesso anno nasca Paolo, l'ultimogenito di Luigi che oggi porta avanti la produzione vitivinicola delle Tenute Tomasella. Paolo Tomasella, si trasferisce nella Villa a Rigole verso la metà degli anni 90, per crescere qui insieme alla moglie Luisa i loro tre figli, in questo posto circondato da alberi secolari. Fin da subito Paolo si appassiona al mondo del vino e inizia così la ricerca dell'eccellenza attraverso lo studio e la sperimentazione per poter migliorare la qualità del vino prodotto qui, sulla terra di confine di due zone DOC, Friuli Grave e Veneto Piave. Nella sua ricerca di

professionisti fidati conosce Angelo Solci. Egli vanta studi come perito agrario con specializzazione in biochimica alimentare ed enologo. Cresce tra botti e bottiglie nella bottega di vini e oli pregiati che il padre Cesare apre a Milano nel 1938. Docente AIS, diplomato "Master di Degustazione" alla scuola di Beaune, in Borgogna e con alle spalle numerose esperienze professionali in cantine italiane ed estere. La collaborazione di Angelo con le Tenute Tomasella si consolida con viaggi numerosi in Francia che hanno portato a delle esperienze indimenticabili nelle più importanti cantine della Borgogna e in Champagne. Paolo rimane stupito dall'eleganza dei grandi vini di Borgogna, fermentati e affinati in barriques e decide di allargare la sperimentazione in questa direzione trovando il sostegno, in questa voglia

di approfondimento, nei suggerimenti e consigli del Professore Diego Tomasi, agronomo di grande esperienza, ricercatore al Centro CRA di Conegliano ed insegnante alla Scuola di Enologia. Nel 2002 nascono i primi due vini "riserva": Le Bastie Bianco e Le Bastie Rosso. Il primo a base di una selezione di Friulano e il secondo della selezione di Merlot, entrambi coltivati nella vigna poco distante dalla cantina, in località "Le Monde" di Prata di Pordenone, sotto l'attenta cura di Claudio Pillon, zelante cantiniere che guida con passione la trasformazione dei frutti in vino. Questi nettari, due progetti ambiziosi, sono rappresentativi di cosa Paolo cerca nel suo lavoro: la sua è una filosofia particolare. Attraverso una metafora Paolo descrive il vino come uno strumento musicale che insieme ai sapori del cibo, la compagnia, l'ambiente e agli

**Azienda agricola
Tomasella**

Via Rigole, 103 Loc.
Portobuffolè
31040 Mansuè (TV)
Tel. +39 0434 623015
Fax +39 0434 624778
cantina@tomasella.it

stati d'animo dei commensali, forma una grande orchestra ove ogni singolo strumento deve saper stare in armonia con gli altri. Perché ciò avvenga il vino deve essere ricco, ma equilibrato ed armonico, con quell'eleganza cara a Lord Brummel che riteneva consistesse nel "piacere senza farsi notare". Dalla volontà di sperimentare ed esplorare nuove espressioni del territorio, nascono vini dalla forte personalità come "Osè", spumante rosato demi-sec, ottenuto dall'assemblaggio del mosto di Verduzzo appassito in pianta di vigne vecchie e Refosco,

fermentati e spumantizzati in autoclave. Spumante intrigante, dall'intenso colore rosato, fragrante bouquet di frutta fresca e rosa canina, cremoso, dal finale lungo e piacevole. Partecipare ad una degustazione di "Osè" con la vulcanica Annette Lizotte, export manager dell'azienda, vi farà apprezzare la versatilità di questo vino facendovi "osare" abbinamenti la cui armonia è seconda solo all'imprevedibilità. E ancora Chinomoro, vino liquoroso la cui base è la riserva di Merlot, Le Bastie. L'idea di fare un vino "chinato" non è nuova. Il

Barolo chinato nasce in realtà come un elisir con propositi salutistici in Piemonte, da due farmacisti più di 110 anni fa.

Chinomoro è un ottimo vino da meditazione ma non solo, si adatta perfettamente anche al cioccolato fondente. Ed è Serena Mariotto con la sua contagiosa simpatia a farci notare la sua affascinante complessità olfattiva e gustativa, l'equilibrio tra le note fruttate del vino e quelle amare delle erbe digestive. Sa farsi apprezzare sorso dopo sorso avvolgendo le papille gustative in un manto di seta.

Chinomoro è espressione

di ciò che l'azienda vuole trasmettere quando parla di "emozioni in un sorso". Non solo i vini, ma anche la qualità delle persone che contribuiscono giorno dopo giorno al successo delle Tenute Tomasella, dimostrano che alla base di una produzione eccellente ci sono esperienza e "savoir faire", passione ed intuizione, pazienza e curiosità. ●●●