

Paolo e Fabiola Ferrin

*Viticoltori in Camino al Tagliamento
La forza del legame tra uomo e territorio*



di **Claudio Fabbro**

La ricetta che porta sempre più aziende agricole ad abbinare il vino a momenti storico-culturali si è rivelata vincente anche in quel di Camino al Tagliamento e più precisamente presso l'azienda di Paolo e Fabiola Ferrin in Casali Maione, cenacolo di elegante ruralità per appassionati d'enogastronomia che amano saperne di più su quanto di buono ruota intorno alla vigna ed al vino.

La splendida padrona di casa, Fabiola, mix di eleganza, entusiasmo e professionalità, sa legare da par suo i vari interventi a tema in cui scrittori, storici ed enogastronomi tengono brillanti e originali prolusioni, accendendo interessanti conversazioni e dibattiti, cui, ovviamente, segue una degustazione abbinata, ciliegina su una torta che di norma riesce sempre bene.

*Paolo Ferrin, titolare insieme alla moglie Fabiola, dell'azienda agricola di Casali Maione.
(Foto C. F.)*

Decisamente, quella di Fabiola e Paolo Ferrin, è una ricetta vincente!

CAMINO, NEL CUORE DELLE GRAVE E CON LE GRAVE NEL CUORE

Davvero originale l'armonia che i Ferrin hanno saputo creare fra discipline e argomenti così diversificati. E qui vediamo di approfondire quanto di buono Paolo, Fabiola e i loro due ragazzi stanno facendo in vigna e in cantina.

L'Azienda Ferrin si trova al centro di un paesaggio silenzioso e riposante, a Camino al Tagliamento, paese che s'affianca al Tagliamento, il fiume più grande del Friuli e il più naturale d'Europa per lo stato di conservazione delle sue sponde.

Da tre generazioni la famiglia Ferrin produce vino qui, nel Friuli di Mezzo, cuore della zona a Denominazione di Origine Controllata "Friuli Grave", da sempre vocata alla coltura della vite.

Nei loro 12 ettari a vigneto, che si trovano tutti in prossimità della cantina, utilizzano metodi ecocompatibili (di fatto e non di facciata...), nel rispetto delle crescenti esigenze di protezione ambientale e a garanzia di genuinità delle uve in essi prodotte.

L'ecosostenibilità, come sintesi armoniosa tra tradizione, tecnologia e rispetto per l'ambiente, è uno dei valori che guidano i Ferrin nel fare il loro lavoro.

VOCAZIONE, TECNOLOGIA E AMORE PER LA TERRA

Dal connubio tra questi elementi nascono i vini che producono nel rispetto delle migliori tradizioni vitivinicole friulane, per proporli anche al consumatore più attento ed esigente.

Nei 12 ettari a vigneto di proprietà, seguiti e curati con la massima attenzione, i Ferrin producono le proprie uve, nel rispetto delle crescenti esigenze di protezione ambientale ed anche a garanzia di genuinità e bontà delle uve in essi ottenute.

Producono uve di Tocai Friulano, Verduzzo Friulano, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio, Refosco dal peduncolo rosso, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero e Glera.



UN PO' DI STORIA

Nel 1938 la famiglia di Giovanni Ferrin si trasferisce da Muscletto, frazione di Codroipo (Udine) a Bugnins di Camino al Tagliamento in località Casali Maion, come mezzadro dell'azienda dei Duchi Rota-Badoglio. Negli anni successivi le figlie di Giovanni Ferrin, Ines e Lucia si sposano e si trasferiscono; a Bugnins rimangono i figli Roberto, Lorenzo e il giovane Romano, unico fra i fratelli che non lavora nell'azienda di famiglia ma prosegue gli studi.

Nel 1968 Roberto Ferrin acquista terreni, casa di abitazione e immobili annessi dalla Duchessa Giuliana Rota, vedova di Mario Ferdinando Luigi Badoglio, Console Generale d'Italia a Istanbul e Tangeri e figlio del famoso Generale Pietro Badoglio. In quegli anni l'azienda Ferrin coltiva i campi a cereali e in parte a vigneto, alleva mucche da latte e carne e produce vino.

Nel 1984 l'azienda vende le mucche e chiude la stalla.

Nel 1987 Paolo Ferrin, uno dei tre figli di Roberto Ferrin, unico maschio in famiglia, subentra al padre nella conduzione dell'azienda e due anni dopo Paolo Ferrin sposa Fabiola Tilatti, nasceranno Alberto (1991) e Sara (1996).

Nel 1990 avviene il primo imbottigliamento di vino in bottiglia con etichetta FERRIN e due anni dopo è demolito il più vecchio dei fabbricati per costruire una nuova cantina, di moderna concezione, innovativa e funzionale, costruita però nel rispetto delle tradizioni.

Nel maggio del 1999, in occasione di "Cantine Aperte" s'inaugura la sala degustazione, i nuovi magazzini climatizzati per il vino in bottiglia e i locali annessi.

Paolo e Fabiola - come già in premessa - riservano degli spazi per i visitatori, con una sala di ricevimento degli ospiti in cui poter degustare nella giusta atmosfera i loro vini che producono con amore ed esperienza, tanta dedizione e pazienza. Con creatività, ma anche seguendo il bisogno di esaltare il prodotto vino che più di altri risente dei legami con i luoghi d'origine e far sopravvivere all'appiattimento questo prodotto che da sempre connota e innerva la vita, la cultura e il volto di questo nostro Friuli.

Sopra, Paolo e Fabiola Ferrin con la figlia Sara; a fianco, Paolo in cantina e tra le sue vigne. (Foto C. F.)





DALLA VIGNA ALLA CANTINA

Dalla "Vigna Giardino" che accoglie l'ospite, impreziosita, al palo di testata dei filari, da un rosaio (bello da vedersi e anche pianta spia per eventuali attacchi di Oidio o Mal Bianco, nda) nascono i vini bandiera: Hespèrus e Varamus

L'Hespèrus – bianco Igt Venezia Giulia si ottiene dalla vitigno Tocai Friulano con breve affinamento in botti in legno di acacia da 500 litri. Mantiene il profumo e i sapori del Friulano più tipico, ma con una maggiore morbidezza e una grande persistenza, dal gusto fruttato e delicato con note mielose. L'impianto (2010) su terreni di medi impasto, ghiaiose, ha dato una produzione di circa 90 q.li/ettaro ed una gradazione naturale di oltre 13 gradi alcolici. La

vinificazione è quella tradizionale: pressature soffice, utilizzo di lieviti selezionati, batonage in tonneau (rovere francese da 5 hl.circa nda). Si presenta con un bel colore giallo paglierino carico, profumo fresco, fine, con sensazioni di fiori di acacia. Al gusto è fruttato, delicato, morbido con note mielose.

È vino da antipasti, risotti e primi piatti in genere, ottimo con pesce e carni bianche: molto interessante l'abbinamento con il Baccalà alla vicentina. Va servito a 12°C.

Il Varamus - Merlot Igt Venezia Giulia, Varamus è il nome latino delVarmo, il fiume la cui sorgente si trova nel territorio del comune di Camino al Tagliamento. Il vino si ottiene con vinificazione tradizionale con invecchiamento di 12 mesi in botti di rovere da 500 litri. La bassa resa/ettaro ha consentito anche in questo caso una gradazione alcolica di oltre 13 gradi. È di core rosso rubino intenso, dal profumo intenso, fruttato, con sentore di prugna matura. Ha un sapore pieno, morbido, con sentori di frutti di bosco e grande persistenza.

Si abbina a piatti di carne rosse, pollame, selvaggina formaggi a pasta dura ed invecchiati. Va servito a 18-20 gradi.

AZIENDA AGRICOLA PAOLO FERRIN

Località Casali Maione, 8
Frazione Bugnins
33030 CAMINO
AL TAGLIAMENTO (UD)
Tel. 0432.919106
Fax 0432 919949
Mob. 335 6005632
www.ferrin.it
info@ferrin.it