Le 30 vendemmie di Ronco dei Tassi

4-ronco-dei-tassi-bottiglie-d7d0bd79

C’è sul Monte Quarin, nel cuore del Collio Goriziano terra di grandi vini in Friuli Venezia Giulia, un posto magico, dove vigneti, bosco, radure si intrecciano e si compenetrano. La natura fa da protagonista, le vigne sono coltivate con passione, amore, sapienza antica uniti a tecniche colturali moderne ma estremamente rispettose dell’ambiente, il ronzio delle api che lavorano nelle arnie disposte sul limitar del bosco è l’unico lieve rumore (quasi una musica) che interrompe il silenzio. È Ronco dei Tassi, l’azienda che Fabio e Daniela Coser hanno fondato 31 anni fa sopra Cormòns, in località Montona, ed ora conducono con i figli Enrico e Matteo. Era il 1989 quando Fabio (noto enologo, consulente di importanti aziende) e la moglie decisero di acquistare un podere di circa 9 ettari, di cui 4 a vigneto, ai limiti del Parco naturale di Plessiva, zona di tutela ambientale ricca di flora spontanea e di numerosa fauna selvatica. La passione e il continuo impegno riposto in azienda, li ha portati a raggiungere importanti risultati e grandi soddisfazioni. Sostenuti da tutto ciò, hanno acquistato nuovi vigneti con l’intento di aumentare lentamente la produzione aziendale mantenendo alto il livello qualitativo dei vini prodotti. Oggi Ronco dei Tassi - che ha tagliato felicemente il traguardo delle 30 vendemmie- si sviluppa su una superficie di 50 ettari di cui 23 a vigneto.

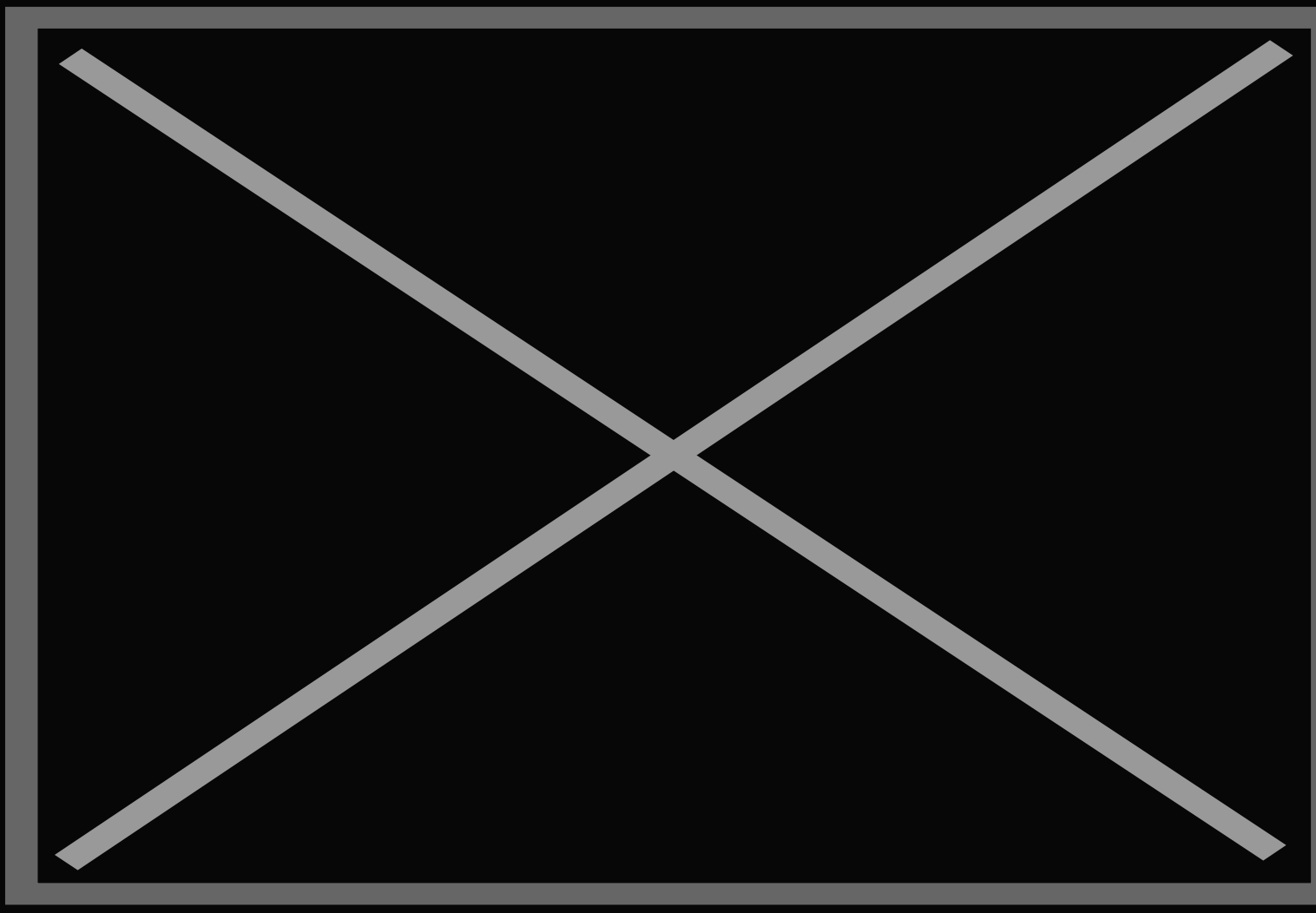


“Il nome della nostra azienda deriva proprio dalla sua collocazione-

spiega **Enrico Coser** - *“Ronco” per via della disposizione dei vigneti in terrazze ben esposte,denominate appunto ronchi, “dei Tassi” perché qui vivono delle colonie di tassi che quando matura l’uva diventano ghiotti consumatori dei grappoli più dolci e ci avvisano che è il momento giusto*

per iniziare a coglierla." Questo virtuoso rapporto fra bosco e superficie vitata, coltivata con tecniche estremamente rispettose dell'ambiente, consente di sviluppare realmente una viticultura ecosostenibile, a cui i Coser tengono assolutamente, a tutela dei loro consumatori e a garanzia di un futuro per il loro splendido territorio, che contribuiscono a preservare.

"La nostra filosofia di produzione -spiega Enrico- *si basa principalmente sulla rigorosa attenzione nella coltivazione e nei sistemi di allevamento del vigneto, con controlli qualitativi e quantitativi che ci permettono di arrivare alla trasformazione dell'uva in cantina nel modo più sano e naturale possibile. Tutto ciò ci consente di conservare nei nostri vini le caratteristiche e la qualità tipiche del frutto e del territorio da cui hanno origine."*



La passione di tutta la famiglia, e il continuo impegno riposto con maestria in cantina, ha fatto raggiungere loro importanti risultati, tant'è che Ronco dei Tassi è oggi conosciuta per l'assoluta eccellenza dei suoi vini, pluripremiati da guide e critici italiani e stranieri. Basti ricordare che l'azienda nel suo complesso, una volta con un vino, una volta con un altro, si aggiudica da 20 anni i prestigiosi

Tre Bicchieri del Gambero Rosso. Di grande carattere e stile è il Fosarin straordinario Collio Bianco a base di Friulano, Malvasia, Pinot Bianco, portabandiera dell'azienda che non teme il tempo, molto apprezzato anche all'estero, che anche nella Guida del Gambero Rosso 2021 ha conquistato i Tre Bicchieri. Fra i suoi estimatori, il noto critico James Suckling. Altrettanto unica la pluripremiata Malvasia, fra i 10 migliori vini italiani nella Guida 100 migliori vini d'Italia del Corriere della Sera, cheForbes Speciale Vinitaly 2019 ha inserito fra i 100 migliori vini al mondo. E' una spiccata vocazione verso ivini bianchi quella di Ronco dei Tassi: oltre alFosarin e alla Malvasia, produce Friulano, Ribolla Gialla, Pinot Grigio, Sauvignon. Ad essi si affiancano l'interessante (e di grande futuro) Collio Rosso Cjarandon a base di Merlot e Cabernet, e il prezioso Picolit. Apprezzatissimi sul mercato estero, dove viene esportato circa il 60% della produzione, li si trova in Italia nelle migliori enoteche, ma possono essere acquistati anche direttamente in azienda, dove su prenotazione è possibile fare interessanti degustazioni guidate. Vale la pena di andarci, anche per conoscere Enrico Coser e la sua straordinaria famiglia. E capire, conoscendoli, quanta passione, impegno, maestria c'è dietro un bicchiere del loro stupendo vino.