Vini Butussi, dalla tradizione verso il futuro

L’azienda vitivinicola di Corno di Rosazzo produce i vini Colli Orientali del Friuli Doc con la certificazione biologica dal 2011. La cura della terra e delle vigne è quasi maniacale in quanto l’attestazione è vista solo come punto di partenza: «*Ciò che conta è la tutela della biodiversità*», dicono i fratelli Butussi

La storia di una grande famiglia alle spalle e solidi progetti per le future generazioni. Questa, in sintesi, potrebbe essere la presentazione dell’**Azienda Butussi** di Corno di Rosazzo (UD), nei Colli Orientali del Friuli.

Butussi, i vini Colli Orientali del Friuli Doc

Da qualunque parte si arrivi in Via Pra’ di Corte n. 1 si respira aria buona, salubre, distensiva, terapeutica, grazie al sussurro della natura che soffia con dolcezza, incuneandosi tra i labirinti di

vigneti e boschi, in un’atmosfera di pace quasi surreale.

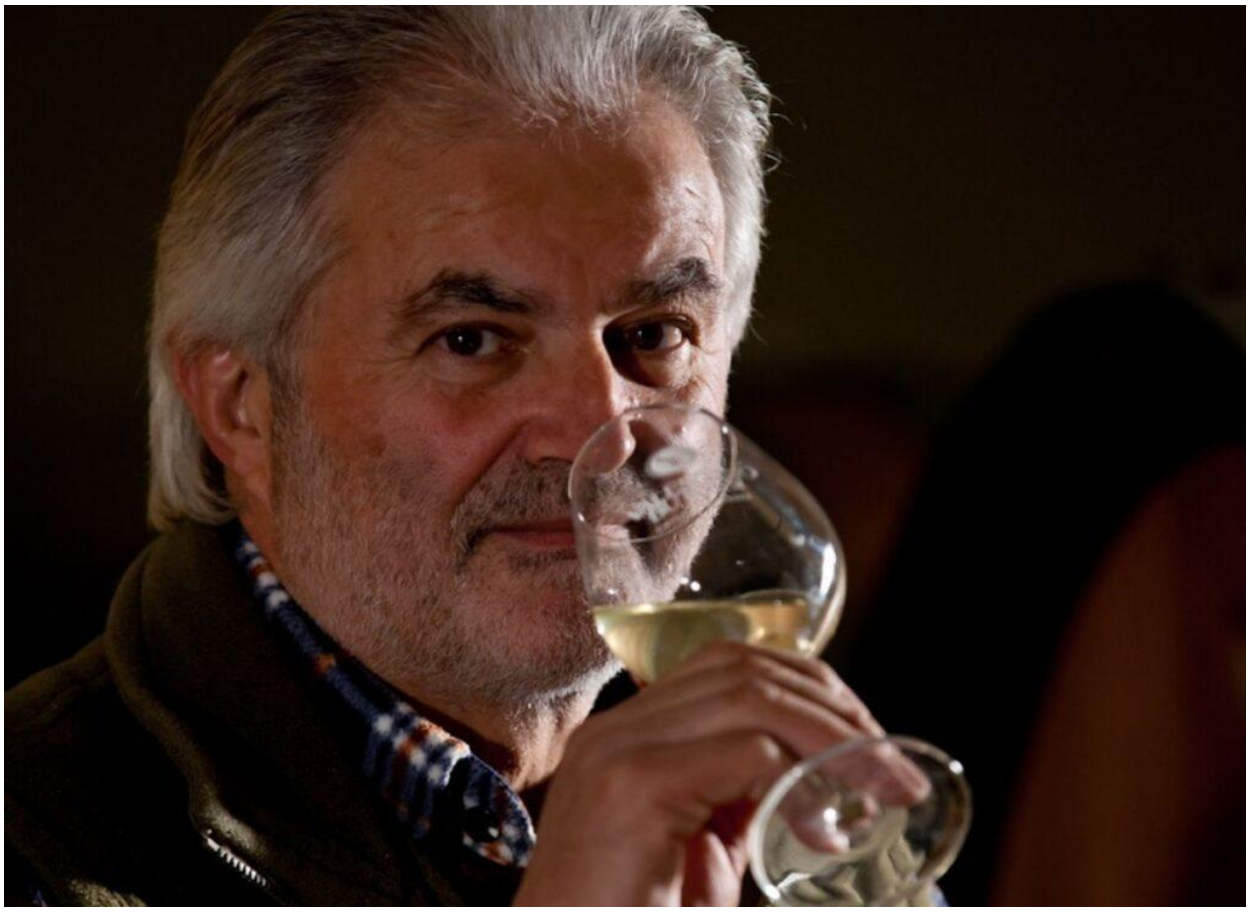
Un percorso, tra Alpi Giulie e mare, pregno di reperti risalenti agli antichi Romani che hanno lasciato preziose testimonianze anche nel campo dell’agricoltura e in particolare della viticoltura, attività fiorente pure durante il dominio della Serenissima Repubblica di Venezia, del Regno Napoleonico e dell’Impero Austro-Ungarico, fino ai giorni nostri.

Alcuni vigneti dell’azienda (Foto © Giuditta Lagonigro).

Storia dell’azienda Butussi

Filippo, Mattia e Tobia Butussi, appaiono come i Tre Moschettieri, ciascuno con un proprio ruolo ma con il medesimo obiettivo, ancora guidati dall’immancabile **papà Angelo**, il quarto Moschettiere.

L’origine dell’azienda agricola risale a molti decenni fa ma i primi riscontri concreti risalgono a quattro generazioni addietro, più precisamente a Valentino, al quale l’azienda è intitolata. Dopo essersi staccato dai fratelli, tenendo circa un ettaro di terra, piantò le prime viti e cominciò a produrre vino per l’osteria di famiglia. Negli anni ’60, sui figlio Angelo comincia a vendere vino in bottiglia, con etichette realizzate a mano, le quali torneranno ad essere utilizzate nuovamente intorno al 2019/2020.


Angelo Butussi (Foto © Fabrice Gallina).

L’etichetta è fondamentale, è la carta d’identità dei vini

All’inizio degli anni 2000 i fratelli Butussi decidono di investire per ampliare la produzione, all’epoca pari a 30.00 bottiglie, con sette ettari di vigneto. Nel corso degli anni l’azienda è arrivata a estendersi su una superficie totale di circa trenta ettari, diciotto destinati alla viticoltura nelle zone di Godia, Madonna D’Aiuto, Dolegnano, Lucchitta, Gramogliano e Braida. Ci sono grandi progetti che saranno realizzati nel tempo anche negli appezzamenti oggi non vitati, che vedranno in prima linea uve a bacca bianca.

Il filo conduttore del lavoro in vigna è l’attenzione per l’ambiente, con una cura quasi maniacale della terra e delle vigne. L’**azienda ha la certificazione biologica dal 2011**, sia per i vigneti che per la cantina ma l’attestazione è solo un punto di partenza: “*ciò che conta è la tutela della biodiversità*“, afferma Filippo Butussi nel suo appassionante racconto; sono le azioni che favoriscono lo sviluppo di un ecosistema sano. A tal proposito è stato avviato un progetto che coinvolge più soggetti del territorio, con l’installazione di arnie per api, le quali saranno le sentinelle di quei luoghi.

Anche per il nutrimento del terreno c’è una soluzione a km zero. Si tratta di un **vermicompost**, un prodotto concimante realizzato con materiale riutilizzabile dell’azienda che, dopo un periodo di maturazione conferisce al terreno elementi nutritivi.

Un particolare della cantina (Foto © Fabrice Gallina).

La **vendemmia si effettua manualmente** – salvo rarissimi casi – e i grappoli vengono sottoposti a un minuzioso esame prima di entrare in cantina dove vasche d'acciaio, botti di cemento naturale, barriques e botti friulane da 700 l, piegate a vapore, attendono le uve. Per il futuro sarà incrementato l'utilizzo di cemento non vetrificato e acciaio, mentre il legno sarà riservato solo ad alcuni vini.

Attualmente la produzione va dalle 140 alle 160.000 bottiglie annue distribuite per il 60% sul mercato italiano e, per la parte rimanente, tra Stati europei e internazionali.

L'agriturismo Villa Butussi

Di proprietà della famiglia è anche **Villa Butussi**, un raffinato agriturismo in una dimora storica, in cui si può soggiornare o solo fermarsi a mangiare nell'**Osteria del Pinot grigio ramato**, all'interno della stessa villa, nelle cui sale si è svolta una memorabile degustazione.

I vini degustati

I vini dell’azienda Butussi (Foto © Facebook).

Friuli Colli Orientali DOC Sauvignon Blanc “Genesis”

Friuli Colli Orientali DOC Sauvignon Blanc Genesis, nelle annate 2021, 2019, 2015, 2014, 2011, 2007 e 2000, provenienti dallo stesso vigneto. L’assaggio di questi vini trasporta in un viaggio temporale che ben rende l’idea del lavoro dei vignaioli Butussi.

Attraverso i sorsi delle varie annate emerge “**il marchio di fabbrica**” e soprattutto le caratteristiche varietali del vitigno, che si modificano nel tempo. **Esuberante il 2021**, profumi varietali e spiccata acidità per il 2019; interessante il 2014, *annus horribilis* per le frequenti piogge, con la sua ancora vibrante freschezza. Nel Genesis 2011 si ritrovano note di vaniglia, sobrietà ed eleganza, il 2007 ha ancora un grande equilibrio e il 2000, affinato solo in tonneaux, sorprende per la sua vitalità.

Friuli Colli Orientali DOC Pinot Grigio Ramato “Madonna D’Aiuto”

Il **Pinot grigio ramato** è un fiore all’occhiello dell’azienda. Il macerato “Madonna D’Aiuto” viene vinificato in bianco per una piccola parte, un’altra parte viene macerata a freddo per 36 ore; la fermentazione parte con lieviti indigeni. Per una spremitura soffice e per preservare profumi e sapori, si usa un torchio verticale.

Tre le **annate degustate: 2018, 2019 e 2020**. Seducente è il colore, il pinot non è rosato ma ha

sfumature proprie che vanno dalla buccia di cipolla al rame. Ciliegia, more, lamponi, insieme a pera, mela, arancia, sono i profumi tipici di questo vino che, nell'annata 2019, manifesta una buona corrispondenza tra naso e bocca.

Friuli Colli Orientali – Rosso Riserva "Santuari"

Sono state degustate le annate 2019, 2016 e 2013, le uniche di produzione di questo vino ottenuto da **uve Cabernet Sauvignon**, di vallata. Una verticale perfettamente didattica da cui ben si evincono le caratteristiche del versatile vitigno.

"Godje" 2019, 2016 e 2009, da uve Refosco dal Peduncolo rosso

Colore rosso intenso con *nuances* rubino porpora, violacee, secondo le annate. Frutti rossi, confettura, cuoio, cioccolato, tannini giovani e più rotondi sono affiorati dai calici.

Picolit 2015 e 2019

Vino prezioso, da centellinare ammirando i luminosi riflessi giallo dorato, ambrato, con i profumi di miele, fiori di campo, da godere nel suo essere dolce-non dolce, senza mai stancare.

Valentino Butussi Via Prà di Corte,1, Corno di Rosazzo (UD) www.butussi.it	**Villa Butussi** Via San Martino, 29 – Fraz. Visinale del Judrio, Corno di Rosazzo (UD) www.butussi.it

Data di creazione
30/03/2024
Autore
giuditta-lagonigro