



## Cantina Muzic, crescita, tradizione e rispetto dell'ambiente

*Una storia familiare che attraversa quasi un secolo tra Collio e Isonzo: quattro generazioni, vigne curate senza forzature e vini che raccontano identità, tecnica e rispetto del territorio*

“Trovarsi a un bivio” è una classica espressione che rimanda a un momento della vita in cui si è chiamati a prendere decisioni importanti. Nel caso della **famiglia Muzic**, però, quel bivio è un luogo reale: la **località Bivio di San Floriano del Collio (GO)**, punto d'incontro tra colline e confini, dove quasi un secolo fa ha avuto origine una storia agricola che oggi continua con rinnovata energia.



La proprietà della famiglia Muzic (Foto © sito web).

## Cantina Muzic, una storia iniziata nel 1927

Ivan e Orieta, con i figli Elija e Fabijan, sono i testimoni contemporanei di un percorso faticoso intrapreso dai bisnonni dei giovani Muzic che, nel 1927 – dopo la Grande Guerra – si stabilirono a San Floriano del Collio, terra di frontiera segnata dalle ferite del conflitto e destinata a diventare un simbolo di rinascita. Acquistarono una casa danneggiata dalle incursioni belliche, dotata di una piccola cantina interrata e circondata da frutteti e vigneti: da qui nacque un progetto familiare tramandato fino ai giorni nostri.

Il discreto Ivan e la briosa Orieta, per decenni si sono dedicati con grande abnegazione alla conduzione dell'azienda vitivinicola gestita, oggi, insieme ai bravi ed entusiasti **Elija e Fabijan**, che rappresentano la quarta generazione di vignaioli della famiglia Muzic.



Elija e Fabijan Muzic in cantina (Foto © sito web).

E proprio Elija e Fabijan ci introducono nella cantina raccontando, con dovizia di particolari, le attività quotidiane, le fatiche ma anche le soddisfazioni che le vigne offrono. La loro narrazione è precisa, diretta, un racconto che restituisce la concretezza del lavoro agricolo e l'identità di una cantina che ha scelto di crescere senza perdere autenticità.

## I vigneti e la produzione

Ventisei gli ettari vitati che si trovano all'interno delle **DOC Collio e Isonzo**; circa 130.000 sono le bottiglie prodotte annualmente.

L'85% dei vini bianchi – **Ribolla gialla, Friulano, Malvasia** (i protagonisti in quanto autoctoni) insieme a **Pinot grigio, Sauvignon e Chardonnay** – sono affinati in serbatoi di acciaio per **mantenere** freschezza e aromaticità. Solo il *Collio Stare Brajde* rimane in botti di legno per qualche tempo.

Si utilizzano lieviti selezionati per avere la certezza di completare la fermentazione. Viene impiegato un unico ceppo per i vini bianchi, per dare continuità aromatica, esaltare l'uva e distinguerne la varietà.

Tre i vini rossi: il *Collio Cabernet Sauvignon*, il *Collio Cabernet Franc* e il *Friuli Isonzo Merlot*, affinati in grandi botti – tonneaux da 500 litri – di rovere francese, che danno un'impronta delicata,

non invadente.



Un angolo della cantina (Foto © Giuditta Lagonigro).

I Muzic, in alcune annate, producono in quantità limitate il vino **Picolit**, vitigno antichissimo a bacca bianca, di origine incerta, che dà vita a un **vino dalle ineguagliabili caratteristiche**. Le uve, che hanno rese molto basse a causa del fenomeno dell'acinellatura o aborto floreale, giungono a piena maturazione verso metà ottobre. Quando le condizioni meteorologiche sono avverse, si preferisce non effettuare la vendemmia.

## L'ampliamento della cantina e l'accoglienza

La Cantina Muzic, nel tempo, è stata ampliata. Dall'esterno si gode di una splendida vista sul “**Giardino del Goriziano**”, con morbide colline e boschi verdeggianti.

Elija guida i visitatori all'interno, attraverso la sala con i serbatoi in acciaio, quella in cui si esegue la fase finale dell'imbottigliamento con relativa tappatura ed etichettatura, fino alla zona più intima, che custodisce le botti in legno colme di vino e protette da un soffitto con volte risalenti al XVIII secolo.



Elija durante una visita in cantina (Foto © Giuditta Lagonigro).

Minuziosa è la narrazione di tutti i passaggi dell'uva, dalla vigna alla bottiglia.

Per l'impianto di nuove vigne si parte dalle stesse piante, senza inserire nuovi cloni. Non ci sono forzature. Seguendo l'esempio di quanti li hanno preceduti, i Muzic operano «*solo quando serve e dove serve*».

## I vini degustati

La ampia e luminosa sala al piano superiore ospita i curiosi enoappassionati. Proprio qui abbiamo degustato alcune annate dei vini Muzic, presentate da Fabijan, l'enologo di famiglia. L'entusiasmo e la passione che dimostra sono coinvolgenti: non si risparmia nella descrizione di tutti i momenti che richiedono impegno, concentrazione e anche apertura alla sperimentazione. L'uva e i vini sono materia viva, da accompagnare con amore e rispetto.



I vini degustati in cantina (Foto © Giuditta Lagonigro).

### **Collio Ribolla gialla 2024, 12,5°**

Annata calda, poca uva, molto polposa, concentrata e con tanto estratto. Il vino profuma di fiori bianchi con note agrumate. Mineralità decisa, acidità tipica della Ribolla, presente ma non aggressiva.

### **Collio Friulano Valeris 2024, 13°**

Poche ma essenziali caratteristiche: al naso spicca la tipica nota di mandorla, descrittiva del Friulano, con reminiscenze di **Sauvignonasse**, vitigno presente anche nella vicina Slovenia, un po' più vegetale e con meno acidità.

### **Malvasia 2024, 13,5°**

Con la sua delicata aromaticità è il simbolo della **Malvasia di San Floriano**, più vegetale, speziata e con profumi di erbe aromatiche, tra cui spicca la salvia. In bocca si ritrova la complessità del profilo aromatico, con una notevole persistenza.

### **Collio Sauvignon 2024, 13,5°**

Un'esplosione di profumi arriva al naso: sambuco, lime e mandorla. In bocca è sapido e delicato, seppur si avverte la mancanza di un po' di freschezza dovuta all'annata. La 2024 è stata un'annata calda, ma la vendemmia non è stata anticipata; dunque anche il Sauvignon rispecchia il percorso della natura.



Un momento della degustazione (Foto © Giuditta Lagonigro).

### **Collio Bianco Stare Brajde 2022, 14,5°**

Il vino è ottenuto da tre uve, in queste percentuali: 35% Malvasia istriana, 15% Ribolla gialla e 50% Tocai Friulano. Il Collio Bianco rappresenta, per la zona, il vino della tradizione, dei nonni che assemblavano le uve. A livello gusto-olfattivo è più impegnativo degli altri bianchi.

La fermentazione alcolica avviene in tonneaux di rovere per 8-10 giorni. Il vino rimane sur lie, cioè sui lieviti, in tonneaux fino all'imbottigliamento. Prima della commercializzazione viene affinato per 12 mesi in bottiglia.

Lo Stare Brajde degustato è stato imbottigliato a luglio 2023. Proviene dall'annata calda del 2022 che ha reso il vino particolarmente vigoroso.

### **Collio Friulano Villa de Randis 2018, 13,5°**

Prodotto da uve selezionate di un vigneto storico limitrofo alla cantina, è **concepito per la longevità**. Dopo la fermentazione alcolica (10-12 giorni a temperatura controllata), il vino affina in acciaio con frequenti batonnage per almeno sei mesi. Viene imbottigliato nel luglio successivo per poi affinare in bottiglia cinque anni. È il Friulano più teso, con potente mineralità, profumi di erbe essiccate e la varietale mandorla.

### **Friuli DOC Isonzo Merlot 2022, 14°**

I vigneti si trovano nella zona del Friuli Isonzo, lungo lo Stradone della Mainizza. Dopo la svinatura il vino affina per almeno 12 mesi in botti di rovere francese da 500 litri. Il Merlot 2022 presenta profumi vegetali e di frutti rossi, in particolare prugna e more, che si ritrovano in bocca. È un vino strutturato, con tannini vivaci che lasciano presagire una lunga evoluzione.

### **Collio Cabernet Sauvignon 2022, 14°**

Dopo la svinatura il vino affina in botti di rovere francese da 500 litri per almeno 12 mesi. Le botti nuove non superano il 15% per evitare un'eccessiva impronta del legno. Al naso emergono note vegetali seguite da profumi di marasche. In bocca il Cabernet Sauvignon mostra carattere ed equilibrio tra le parti vegetali e fruttate, con **un accenno di tostatura** che arricchisce il sorso. Tannini e freschezza accompagneranno il vino in una felice evoluzione.

## **I riconoscimenti delle guide di settore**

Motivo d'orgoglio per la Cantina Muzic sono i numerosi premi ricevuti da importanti guide nazionali e internazionali, fino all'ultimo riconoscimento assegnato dalla **Guida BereBene 2026 del Gambero Rosso** al Friulano Vigna Valeris 2024, considerato **Miglior Bianco d'Italia** per rapporto qualità-prezzo.

#### **CANTINA MUZIC**

Località Bivio 4, San Floriano del Collio (GO)

[www.cantinamuzic.it](http://www.cantinamuzic.it)

#### **Data di creazione**

09/12/2025

#### **Autore**

giuditta-lagonigro