



## Colli Orientali del Friuli-Venezia Giulia sempre più sostenibili: la storia della Cantina Orlando e Didonè

**Produttrice di eccellenti vini biologici dal 2018, l'azienda agricola con sede a Prepotto (UD) è un esempio di micro-cantina che contribuisce alla ripresa e al futuro di un territorio**



Veduta dalla Cantina, sulle colline di Prepotto (Foto © Kevin Feragotto).

È convinzione diffusa che il Collio sia l'area vinicola di maggior pregio del Friuli-Venezia Giulia, non solo per l'innegabile qualità delle produzioni – in particolare dal lato dei “bianchi” – ma anche a seguito di una considerevole attività promozionale, intensificatasi negli ultimi anni e operata principalmente dal **Consorzio di Tutela Vini Collio**.

Durante il *lockdown*, ad esempio, l'Ente ha organizzato diversi incontri digitali con gli *stakeholder* oltremarina, e potenziali tali, mantenendo alta l'attenzione sui vini friulani e favorendo indirettamente l'intenzione d'acquisto, tanto che **nel 2021 l'imbottigliato è cresciuto del 15%** rispetto all'anno precedente.

## **Colli Orientali del Friuli-Venezia Giulia: un'area da scoprire**

Il Collio, dunque, ha trovato nella comunicazione la chiave per oltrepassare i confini regionali e ritagliarsi uno spazio nel panorama enologico internazionale. Eppure il **Friuli-Venezia Giulia**, con la sua diversità paesaggistica, geologica e biologica nasconde altre zone vinicole altrettanto vocate, dove le peculiari condizioni pedoclimatiche conducono a vini intensi ed espressivi, dalla forte identità sensoriale.

Si pensi, ad esempio, ai **Colli Orientali del Friuli-Venezia Giulia (COF)**, che si estendono dalle Prealpi Giulie fino al mare, coinvolgendo ben 14 comuni e oltre 150 cantine imbottigliatrici, i cui volumi produttivi superano gli 80.000 ettolitri di vino all'anno.

## Tasting Academy del Consorzio di Tutela Vini Colli Orientali-Ramandolo

Una produzione ed un patrimonio che il [Consorzio di Tutela](#) Vini Colli Orientali-Ramandolo ora si sta impegnando a far conoscere anche grazie alla nuova **Tasting Academy** – con sede a Corno di Rosazzo – che consente, ad appassionati e professionisti del settore, di entrare in contatto con le realtà vitivinicole locali attraverso l'assaggio dei loro vini più rappresentativi.

Ultimamente, ad aver conquistato l'interesse di pubblico e critica, sono soprattutto le piccole aziende vinicole, sempre più attente al rispetto dell'ambiente e della salute dei consumatori. Un virtuosismo che accompagna quotidianamente **Giacomo Orlando e Luca Didoné**, fondatori dell'omonima Cantina di Prepotto.



I due fondatori dell'azienda. Da sx, Giacomo Orlando e Luca Didoné (Foto © Facebook).

## Cantina Orlando & Didoné: vini da agricoltura biologica

Dopo aver lavorato per alcuni anni come colleghi presso un'importante azienda del territorio, Giacomo e Luca hanno maturato l'idea di dare forma e concretezza ad un sogno condiviso:

mettersi in proprio, per cominciare a produrre vino secondo i propri ideali. Una scelta presa con quell'entusiasmo e quel pizzico di paura che caratterizzano ogni nuova avventura.

Ecco allora che, nella zona nota per essere la “culla” dello [Schioppettino](#), a partire dalla rimessa di un'antica trattoria di paese e da alcuni ettari vitati in affitto – ora sono 6.5 – hanno dato inizio alla propria produzione, secondo i dettami dell'agricoltura biologica.

Le viti infatti, sono coltivate in modo estensivo e senza l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi; gli **unici trattamenti realizzati in vigna sono a base di rame e zolfo** – es. poltiglia bordolese – che, talvolta, si rendono necessari per scongiurare l'attacco dei patogeni. Camminando tra i filari inerbiti, dove crescono fiori eduli e volano insetti impollinatori, appare evidente che la devozione al biologico non è solo di facciata ma rappresenta una convinzione reale, inossidabile.

Il rispetto per i ritmi naturali non riguarda solo il “campo” ma anche la “cantina”, dove la vinificazione avviene in modo tradizionale: le uve, a maturazione fenologica raggiunta, vengono pigia-diraspate e trasferite nei tini di fermentazione in acciaio, per poi affinare in *barriques* di rovere francese – già al quinto/sesto passaggio, per evitare la cessione di aromi “indesiderati” e preservare le naturali qualità organolettiche del vino.



La sala di affinamento, con poche botti di rovere francese (Foto © Kevin Feragotto).

## Vini Orlando & Didonè: eleganza e rotondità

I vini bianchi, così come i rossi, vanno incontro alla fermentazione malolattica, smussando le percezioni più “spigolose” e acquisendo grande eleganza e rotondità.

### **Friulano 2020: un ampio ventaglio di sensazioni**

Ne è un esempio il **Friulano 2020** (inserito nella classifica Top Wines di SlowFood), da vecchie viti e rigorosamente non chiarificato, il cui profumo ricorda i fiori d'acacia, il miele, le scorzette di limone ma anche la mela Golden, la salvia e l'ananas ben maturo; un ampio ventaglio di sensazioni, accompagnato al palato da una morbidezza vellutata ed una fine sapidità, coadiuvata da un terreno di origine sedimentaria (flysch marnoso e arenaceo).



Friulano 2020 e Merlot 2019 di Orlando & Didonè (Foto © Kevin Feragotto).

### **Merlot 2019: ottime potenzialità di invecchiamento**

Una complessità ancor maggiore, invece, la ritroviamo nel **Merlot 2019**, in cui la lunga fermentazione a contatto con le bucce (oltre 30 giorni) e l'affinamento in *tonneaux*, conferiscono al vino note singolari ed emozionanti, di frutti di bosco, confettura di fragole selvatiche, pepe nero, amarene sotto-spirito, vaniglia e cioccolato fondente. In bocca, invece, risulta morbido, ampio e corposo, con una struttura che ne lascia presagire le ottime potenzialità di invecchiamento.

---

## Pinot Grigio Ramato e Schiopettino

In aggiunta al Friulano e al Merlot, la **Cantina Orlando & Didonè** produce anche un convincente **Pinot Grigio Ramato** e uno **Schiopettino**, che accompagna perfettamente formaggi stagionati e piatti a base di selvaggina. Una produzione di “nicchia”, che tale vuole rimanere. Attualmente, infatti, sono solo 8.000 le bottiglie prodotte ogni anno; volumi che rendono, a tutti gli effetti, l'azienda una **micro-cantina dei Colli Orientali**.

In un territorio ancora troppo poco conosciuto Giacomo e Luca, che amano definirsi **Vinicoltori**, portano avanti con passione, serietà e studio continuo il loro progetto di vita, con la consapevolezza che il futuro della viticoltura è in armonia con l'ambiente.

### **Orlando & Didonè Vinicoltori**

Località Craoretto, 2 – Prepotto (UD)

[Sito web](#) – [Facebook](#) – Instagram

### **Data di creazione**

29/04/2022

### **Autore**

kevin-feragotto