



Villa Vasi, vini di confine che regalano emozioni

A Gorizia, a pochi passi dal confine con la Slovenia, Gianluca Pellizzon e Tina Mihelj portano avanti una passione per il vino che si tramanda da generazioni. I loro vini sono puliti, diretti e raccontano l'anima enoica del territorio, oltre a garantire il rispetto della natura in tutte le sue espressioni

Erta è la strada che si apre tra fitti boschetti, siepi e rigogliosi vigneti, fino a giungere a **Villa Vasi**, azienda agricola in località **San Mauro di Gorizia**, ai piedi del Monte Sabotino.

Vini Villa Vasi: il territorio

Siamo a **pochi passi dal confine con la Slovenia**, in quel lembo di terra goriziana fortemente legato alla produzione di vini Doc apprezzati ormai in tutto il mondo. Qui **Gianluca Pellizzon** e sua moglie **Tina Mihelj**, da qualche anno sono custodi, guardiani e conservatori di una porzione di suolo calpestato e violato durante la Grande Guerra ma che oggi è florido e prospero.

Il panorama che si apre agli occhi del visitatore crea stupore, insieme a una grande sensazione di pace. Lo sguardo si posa immediatamente sull'austera Gorizia, poi volge al Monte Sabotino continuando verso il **Monastero di Castagnevizza** (Nova Gorica), prima italiano e dal 1947, col cambio di confine, passato alla ex Jugoslavia con il Trattato di Osimo. Fra terrazzamenti, costruiti

con fatica, e avvallamenti, si scorge il **Sacrario Militare di Oslavia**, fino ad arrivare al mare nelle giornate di cielo terso.



Il panorama che si può ammirare dall'azienda (Foto © Giuditta Lagonigro).

Una storia di famiglia e passione per la terra

Nonostante il territorio abbia vissuto momenti storici avversi e tristi, non è mancato l'impegno di uomini e donne tenaci che sono riusciti a rendere nuovamente fertili le terre bombardate. Tra questi, ci sono stati anche i nonni di **Gianluca Pellizzon**, che gli hanno trasmesso una proprietà ma – soprattutto – l'amore per la terra.

La nascita dell'azienda e la filosofia

Figura di riferimento è stato anche lo **zio Giordano**, altro esempio da seguire nel momento in cui il nostro vignaiolo, insieme a Tina decide di dedicarsi completamente alla viticoltura. L'azienda Villa Vasi nasce, ufficialmente, tra il 2016/17 anche se la storia della dinastia racconti di vino da più generazioni.

Gianluca decide di utilizzare per la sua attività una parte della casa ereditata, che era una ex caserma austriaca. Costruisce dunque una porzione della cantina, in quella che nel periodo bellico era la stalla per i cavalli dei militari. Tra serbatoi in acciaio, tini di legno, barriques e

tonneaux, porta avanti un progetto preciso: **allevare viti e produrre vini nel pieno rispetto della natura**, con estrema pulizia in vigna e in cantina. Una filosofia che prevede di curare minuziosamente le varie fasi di vinificazione, dalla trasformazione dell'uva in vino, sino all'affinamento.



Ogni fase della vinificazione è curata con attenzione e rispetto per la Natura (Foto © Giuditta Lagonigro).

Un'agricoltura rispettosa dell'ambiente e, proprio per questo, Gianluca e Tina hanno aderito al progetto "Api in vigna", che coinvolge molte aziende del [Collio](#) e dei Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia e che prevede la collocazione di apiari in vigna, giacché le api sono le sentinelle dell'ambiente.

Da non dimenticare l'impegno di effettuare il **sovescio**, per seminare essenze utili agli impollinatori, e di **non utilizzare diserbanti chimici** o, almeno, scegliere quelli meno impattanti. Nei pressi dell'azienda si possono fare incontri con un somarello e qualche capretta, ai quali si aggiungeranno altri animali che vivranno liberi nei campi.

Le caratteristiche dei terreni

Villa Vasi si sviluppa su una **superficie coltivata a vigneto di circa 23 ettari**. Le varie particelle di terra sono dislocate in diverse località e questo determina la produzione di vini con caratteristiche distinte.

La prima vigna si trova vicino casa, alle pendici del Monte Sabotino, laddove inizia la **Doc Collio**, caratterizzata dalla **Ponca** (Flysch), un terreno stratificatosi nel corso di millenni, in cui si alternano terra per i primi 10-15 cm, poi marne e arenarie, che donano ai vini grande struttura, mineralità e sapidità. Le escursioni termiche legate a un clima dolce e temperato, apportano un grande contributo alla qualità delle uve.

Gli altri vigneti si estendono in differenti zone della **Doc Collio e della Doc Friuli Isonzo** che presenta un suolo ricco di argille nobili e ghiaie rosse a nord, terreni calcarei misti a ghiaie bianche a sud.



I 23 ettari di vigneti di Villa Vasi sono dislocati in zone diverse (Foto © Villa Vasi).

La **vendemmia è manuale**, perché è importante raccogliere uva integra. Le cassette di uva, arrivate in cantina vengono immediatamente svuotate nella diraspatrice e dopo nella pressa. I passi successivi, criomacerazione, fermentazione, batonnage, sono seguiti scrupolosamente dal meticoloso Gianluca. Ogni vino ha il suo percorso per una **produzione complessiva di circa 35.000 bottiglie**.

Le 7 etichette di Villa Vasi

Sette i vini, in maggioranza a bacca bianca, che esprimono tutto l'entusiasmo, l'amore e il grande impegno di Gianluca e Tina Pellizzon. Di seguito, le loro principali caratteristiche:

1. **Rosso Sabotin**, Doc Friuli Isonzo: prodotto da uve Merlot e Refosco raccolte dal vigneto ai piedi del Monte Sabotino, il "Sabotin" è un rosso, un segno di pace dopo il sangue versato durante le guerre e prodotto solo nelle annate migliori.
2. **Autoktona**, Bianco Venezia Giulia Igt: da uve Friulano, Malvasia, Ribolla, vitigni autoctoni storici, ha un nome che ricorda l'affinità tra due terre confinanti.
3. **Somnija Malvasia**, Doc Friuli Isonzo: il nome del vino si ispira al latino *somnium* (sogno, in questo caso realizzato), ma è anche formato in parte dalle iniziali dei nomi dei tre deliziosi figli di Gianluca e Tina: Miha, Nejc, Sofija. Si ottiene da uva Malvasia Istriana.
4. **Friulano**, Doc Friuli Isonzo: dal vitigno Friulano, già Tocai, è il vino che più d'ogni altro rappresenta il territorio.
5. **Ribolla**, Doc Collio: anche questa etichetta racconta il luogo di origine dal momento che è ottenuta da uva Ribolla Gialla, vitigno autoctono che conferisce le particolari caratteristiche dei vini di quella Doc.
6. **Sauvignon**, Doc Collio: un vino che vanta un legame con la storia perchè si ricava da uve Sauvignon di viti con sessant'anni di età.
7. **Pinot grigio Amorus**, Doc Collio: da uve Pinot Grigio, anch'esso in bottiglia Collio, che attraverso vari passaggi in cantina (malolattica spontanea, parte del vino che fermenta in botti di legno), riesce a dare il meglio del vitigno.

La nostra degustazione di tre referenze

Somnija Malvasia 2023

Il **Somnija Malvasia 2023** (13,5%) è il grande amore di Gianluca Pellizzon che predilige la Malvasia Istriana per le sue peculiarità organolettiche. La prima Malvasia nasce in un vigneto in fitto, da viti del 1967. La produzione attuale è di 5000 bottiglie annue, con una resa di 40/45 quintali per ettaro.

Dal primo, piacevolissimo sorso, la **Malvasia Villa Vasi** si presenta con eleganza e raffinatezza. Al naso esprime dapprima profumi di fiorellini di campo, poi manifesta note vegetali, in continua evoluzione. In bocca prevale, seppur con discrezione, un'acidità che prende per mano mineralità e una tenue sapidità.



Somnija Malvasia 2023, Doc Friuli Isonzo (Foto © Giuditta Lagonigro).

Pinot Grigio Amorus 2023

Il nome, scelto da Tina Pellizzon, unisce la parola amor e il pronome inglese us -noi-; vino che richiama lo stare insieme, il volersi bene e la condivisione. Rese basse anche per questo vitigno. Amorus è un Pinot Grigio che **seduce con i suoi profumi di frutta bianca** e sorprende in bocca per la delicata morbidezza che accarezza il palato.



Pinot Grigio Amorus 2023 (Foto © Giuditta Lagonigro).

Friulano 2022

La vite è produttiva ma viene seguita passo passo, con selezione dei germogli, fino alla maturazione degli acini, per mantenere viva la pianta. Il vino rivela già al naso la sua prorompente potenza con immediati profumi di frutta, zeste di limoni, erbe aromatiche. Il gran corpo si avverte nel sorso che appaga il palato con la mandorla finale, segno distintivo del vitigno.



Friulano, Doc Friuli Isonzo (Foto © Giuditta Lagonigro).

Etichette evocative e “familiari”

A sintetizzare passato, presente e futuro di Villa Vasi, c'è l'etichetta delle bottiglie. Villa Vasi è il toponimo del luogo, sulla parte alta è tracciata la sagoma del Monte Sabotino, in basso si scorge una vite giovane, senza radici, con tre grappoli che rappresentano i tre figli su un percorso immaginario che ricorda il Trattato di Osimo.

Tanti sono i progetti futuri di Gianluca e Tina Pellizzon tenendo sempre fermo un principio: la qualità non deve mai venir meno. I vini devono emozionare e regalare istanti di felicità.

Azienda Agricola Villa Vasi

Località Villa Vasi, 15 – Gorizia

vinivillavasi.it

Data di creazione

03/10/2024

Autore

giuditta-lagonigro