

FRIULI GRAVE

Consortio Tutela
— Vini Doc —

ALLA SCOPERTA DELLA DOC FRIULI GRAVE: STORIA, TERRITORIO E VINI

Benvenuti nella terra dei vini DOC "Friuli Grave", un'isola felice nel cuore del Friuli, ricca di tradizioni, colori, profumi e saperi. L'abbinamento tra cantine e paesaggi suggestivi, caratterizzati da castelli, ville venete e borghi medievali, rende la zona delle "Grave" una meta di sicuro interesse per l'enoturista che vuole conoscere nuovi territori ma anche scoprire la cultura e le tradizioni tipiche dei nostri luoghi. Questa mappa ci propone come uno strumento in grado di far conoscere le cantine e i vini oltre alle innumerevoli ricchezze che questo territorio possiede. Il nostro augurio è che il lettore trovi informazioni utili che possano meglio far conoscere il valore della "Grave".

Le "Grave" si estendono su una superficie di circa 7.000 ettari a cavallo del fiume Tagliamento, tra le province di Pordenone e Udine. Con circa 350.000 hl la DOC "Friuli Grave" si pone al primo posto tra le Denominazioni regionali con oltre il 50% della produzione. L'alta pianura friulana, a ridosso dell'arco prealpino, è caratterizzata da un paesaggio naturale di spiccatissima originalità: i "Magredi" o "Grave". Si tratta di un'ampia zona formata dalle alluvioni dei fiumi Meduna, Cellina e Tagliamento che, nel corso dei millenni, hanno depositato enormi quantitativi di materiale calcareo-dolomitico strappati alla montagna dalla violenza delle acque e trascinati a valle lungo il loro arco.

L'intera pianura è formata da terreno di origine alluvionale, grossolanamente nella settentrionale della DOC, più minuto man mano che i fiumi proseguono il loro corso. Le montagne, oltre ad aver dato origine al terreno delle "Grave", lo riparano dai venti freddi provenienti da nord. Questo fatto, insieme all'effetto benefico del mare Adriatico, ha concorso alla creazione di un clima particolarmente adatto alla coltivazione delle vite. Vi è però un'altra ragione che rende le "Grave" adatte ad una produzione di qualità: il terreno, caratterizzato da una ampia superficie salsosa, esalta l'escurzione termica tra il giorno e la notte favorendo così uve con una spiccata dotazione di aromi e vini profumati ed eleganti.

Nelle "Grave", come in tutta la viticoltura friulana, il vino porta il nome del vitigno dal quale ha origine. I vini delle varietà a bacca bianca si presentano freschi, fruttati ed eleganti; i rossi armonici e profumati da giovani, pieni e strutturati se invechiati.

Il Consorzio per la Tutela dei Vini a DOC "Friuli Grave", costituito nel 1972, ha tra i principali obiettivi la promozione e la conoscenza del territorio, nonché la valorizzazione dei propri vini. I riconoscimenti ottenuti negli ultimi anni sono il risultato di diversi fattori: la razionalità dei nuovi impianti, le moderne tecniche colturali, la selezione dei vitigni più adatti all'ambiente di coltivazione e soprattutto la lungimiranza dei produttori. Essi, interpretando correttamente lo spirito della Denominazione, hanno scelto principalmente la qualità, valorizzando così la loro produzione e contribuendo a diffonderne il buon nome.

DISCOVER DOC FRIULI GRAVE: HISTORY, TERROIR AND WINES

Welcome to the land of the Friuli Grave DOC wine, a happy island in the heart of the region of Friuli, an area that is rich in traditions, colours, aromas and flavours.

The combination of wineries and appealing countryside, marked by castles, Venetian villas and medieval towns and villages, makes the Grave zone a favorite destination for wine-tourists, who want to explore new territories but also wish to discover the culture and the typical traditions of our area. This map is offered as an instrument capable of assuring awareness of the estates and their wines as well as the innumerable riches that this territory possesses. Our wish is that the reader will find useful information that will increase knowledge of the value of the production of the Grave.

The Grave covers an area of about 7,000 hectares (17,290 acres) extending on either side of the Tagliamento river in the provinces of Pordenone and Udine in the region of Friuli Venezia Giulia. With a production of about 350,000 hectolitres, the Friuli Grave DOC zone occupies first place among the regional DOCS with more than 50% of the output.

The soil of the high Friuli plain, sheltered by the arc of the Alpine foothills, is characterized by a natural landscape of pronounced originality: the Magredi or Grave (gravelly soil). It is an extensive zone formed by alluvial material washed down from the Alps by the rivers Meduna, Cellina and Tagliamento. In the course of the millennia, they have dropped enormous quantities of calcareous-dolomitic material gouged out of the mountains by the violence of the water and washed along the course of their riverbeds. The entire plain is formed by terrain of alluvial origin. It is coarse in the northernmost segment of the DOC zone and becomes ever finer as the rivers continue along their course virtually to the coast. In addition to having served as the source of the Grave terrain, the mountains protect the valley from icy winds blowing down from the heights to the north. This aspect, along with the mitigating influence of the Adriatic Sea, has created a climate that is particularly adapted to the cultivation of vines. However, there is another reason why the Grave is adapted to quality production. The terrain, characterized to a large extent by stony material, has a double effect favorable to the vines. During the day, the stones reflect the sun's rays, which are necessary for the ripening of the grapes. At night, they release the heat accumulated during the day. That influence is important above all at the end of summer, because it permits extension of the harvest season and, therefore, adds to the certainty of obtaining grapes that are more sugary and with greater content of aromas and flavors. It was not by chance that long ago the growers covered the soils of their vineyards with stones, thereby reproducing the environmental characteristics of the Grave. In the Grave, as in the whole of Friuli's viticultural sector, wines bear the names of the varieties from which they are made. Wines made from white varieties are fresh, fruity and elegant and they do not fire the palate with scents and aromas that are excessively pronounced. The reds are harmonious, full-bodied and odorous when young and full and structured if aged.

The Consorzio per la Tutela dei Vini a DOC "Friuli Grave" (Consortium for the Oversight of the Friuli Grave DOC Wines), founded in 1972, has as its objective the promotion of awareness of the territory as well as the valorization of its wines. The successes of recent years were the result of various factors: the functionality of new installations, modern techniques of cultivation, the selection of varieties best adapted to the environment and above all the far-sightedness of the producers. Having correctly interpreted the spirit of the appellation, they opted principally for quality and valorized their production, thereby contributing to the spread of the wines' outstanding reputation.

FRIULI GRAVE

Consortio Tutela
— Vini Doc —

