



## Un libro e un vino per festeggiare i 90 anni di Marco Felluga, patriarca dell'enologia del Friuli Venezia Giulia

“**Una storia di intuizioni**”: così potrebbe essere definita quella di **Marco Felluga**, patriarca dell'enologia friulana, prestigioso vignaiolo del Collio goriziano, personaggio di spicco del mondo enologico nazionale, che il 28 ottobre 2017 ha compiuto **90 anni**.

Per celebrarlo, sono stati realizzati un **libro**, scritto da Walter Filiputti con le immagini di Tiziano Scaffai, e un vino che il figlio Roberto gli ha voluto dedicare: il **Collio Bianco Gran Selezione 50/90**, presentato in anteprima in occasione della festa di compleanno che si è tenuta nel suggestivo scenario della cantina di Russiz Superiore a Capriva del Friuli. Un'etichetta che racchiude in sé l'esperienza, la passione e la creatività delle aziende Marco Felluga e Russiz Superiore – per la prima volta insieme – e i valori trasmessi da Marco a Roberto. Occorrerà ancora un po' di tempo prima che gli estimatori lo possano degustare, dal momento che la DOCG Collio entrerà in vigore con la vendemmia 2018.

**50/90**: il libro racconta la storia di Marco Felluga, **90 anni** orgogliosamente portati, intrecciata con quella del Collio – che ha contribuito in modo decisivo a valorizzare con una vita imprenditoriale tutta dedicata al vino – e i **50 anni** che tutta la famiglia ha percorso e dedicato a **Russiz Superiore**, il suo “capolavoro”. Marco ha compreso come pochi – e fu tra i primissimi – ciò che bisognava fare affinché queste colline eoceniche del Nord Est straordinariamente vocate alla viticoltura, diventassero “il” Collio, zona d'elezione nella storia enologica d'Italia, da dove è partito il nuovo stile dei vini bianchi di quello che sarebbe stato – a partire dal 1970, con l'affermarsi di una nuova imprenditoria vinicola di gran successo – il Rinascimento del vino italiano. Uomo pragmatico, molto esigente sul lavoro, munito di una grande intelligenza e sorretto da un intuito fuori del comune e da una vasta cultura, ha dedicato la sua vita di produttore, oltre che alle sue aziende, anche alla causa comune del territorio, tant'è che, per due mandati, si è impegnato come Presidente del Consorzio Collio. “Questo percorso della Marco Felluga – Russiz Superiore si è nutrito dell'arte e dello stile italiano, che non è solo moda e design, ma una maniera di vivere dove entrano in gioco componenti come il concetto di bellezza, il cibo e la cucina – scrive Walter Filiputti nella prefazione del volume – Assieme rappresentano ed esaltano una ricchezza reale, concreta, che il mondo ci invidia.”

Un'epopea che dura tuttora, grazie a una continuità familiare che ha visto Roberto Felluga (quinta generazione di questa dinastia di viticoltori d'origine istriana, approdata in Friuli Venezia Giulia negli anni Venti del secolo scorso) proseguire sulla strada della qualità assoluta tracciata dal padre: conoscenze e dedizione che tramanderà alla figlia Ilaria. Roberto conduce le due prestigiose aziende nel Collio Goriziano (Marco Felluga a Gradisca d'Isonzo e Russiz Superiore a Capriva del Friuli). Insieme, Marco e Roberto hanno sommato ad oggi oltre 60 vendemmie, che hanno ritmato il tempo del loro lavoro e della loro vita. Il frutto di questo loro impegno si concretizza, simbolicamente, nella bottiglia del **Collio Bianco Gran Selezione 50/90**, che porterà in etichetta, intrecciati fra loro, i nomi delle due aziende di famiglia.

A festeggiare Marco Felluga, c'erano il 28 ottobre tanti amici provenienti dall'Italia e dall'estero, l'Assessore regionale alle Risorse Agricole e Forestali Cristiano Shaurli e il Sindaco di Capriva del Friuli Daniele Sergon, che lo ha insignito della **Cittadinanza onoraria**. “Di fronte ad una ricorrenza come questa non ci si può che inchinare, riconoscenti – ha commentato l'Assessore Shaurli – Marco Felluga è un patriarca che ha fatto la storia del vino friulano, ed italiano. Un modello per tutti.”

All.  
Cartella stampa



## AZIENDE MARCO FELLUGA E RUSSIZ SUPERIORE UNA VOCAZIONE PER IL VINO COLTIVATA DA GENERAZIONI

Passione, esperienza e lungimiranza descrivono il rapporto tra il mondo del vino e la famiglia di **Roberto Felluga**.

Un rapporto cominciato oltre cent'anni fa, in Istria, la terra d'origine di quella che si può considerare una vera dinastia di viticoltori, che ha saputo valorizzare le potenzialità di alcune uve e di territori vocati alla vite.

Giovanni inizia a produrre vino congiuntamente all'attività di una locanda a metà del 1800.

Ma è Marco, suo figlio, che imprime un'accelerazione alla produzione vitivinicola che entrerà poi nel DNA della famiglia.

L'attività passerà in seguito al figlio Giovanni, trasferitosi a Grado negli anni Venti. Dopo la I guerra mondiale è sua grande intuizione, dopo aver affrontato il mercato di Grado per la vendita del Refosco e della Malvasia prodotti in Istria, di trasferirsi in Friuli. E nel **Collio** scopre una terra speciale, dai rilievi appena abbozzati e segnata da morbide colline: infatti, sarà una delle primissime zone in Italia ad ottenere il riconoscimento DOC e nel 1964 ad avere un Consorzio di produttori. Il clima è mite, grazie alla vicinanza del mare Adriatico (20 km) e alla protezione delle montagne, le Prealpi Giulie, ideale per la viticoltura, con primavera delicate ed estati calde con notti fresche (escursione termica giorno-notte). Ogni collina ha il proprio microclima, ed i terreni arenari e marnosi sono l'habitat ideale per i vigneti e la coltivazione delle uve del Collio. Questo tipo di terreno, caratterizzato dalla stratificazione di marna e arenaria, "flysch" ("ponca in friulano"), ha avuto origine circa 100 milioni di anni fa nell'era eocenica dal fenomeno dell'erosione.

**Marco**, il penultimo dei sette figli di Giovanni, continua l'attività di famiglia e fonda nel 1956 l'azienda omonima. A lui, formatosi fin da giovane alla prestigiosa scuola di enologia di Conegliano, si deve **il percorso dell'innovazione, della qualità e della ricerca**. L'equilibrio con cui è riuscito a utilizzare innovazione e tradizione, hanno fatto della sua azienda un punto di riferimento per tutto il territorio. Non a caso il Consorzio del Collio si è affidato alla sua guida anche in un recente passato. Oggi, a proseguire sulla strada della qualità assoluta da lui tracciata è il figlio **Roberto**, che rappresenta la quinta generazione e che oggi conduce le due aziende prestigiose che hanno sede nel Collio Goriziano:

*Marco Felluga* a Gradisca d'Isonzo (GO) e *Russiz Superiore* a Capriva del Friuli (GO)

**Tradizione e ricerca** per raggiungere risultati qualitativi sempre più importanti: questa è la **filosofia** portata avanti da Roberto Felluga.

Importante è inoltre il legame che da sempre lega la produzione delle due aziende al **territorio**, valore aggiunto alla peculiarità dei singoli prodotti.

Tutti i vini bianchi si prestano ad essere bevuti relativamente giovani ma possono essere lasciati ad affinare alcuni anni per ritrovare delle complessità minerali e di frutta matura molto interessanti. È questo l'ultimo importante progetto sviluppato da **Roberto**, che ha portato alla realizzazione di tre vini bianchi Riserva: il Collio Pinot Grigio Mongris Riserva Marco Felluga, il Collio Sauvignon Riserva Russiz Superiore e il Collio Pinot Bianco Riserva Russiz Superiore, presenti sul mercato da poco tempo, ma già molto apprezzati.

Pur se specializzati nella produzione di vini bianchi, come vuole la tradizione vitivinicola friulana, non da meno è la qualità dei vini rossi, sia autoctoni che internazionali. Di grande struttura si prestano ad un lungo invecchiamento.



## AZIENDA MARCO FELLUGA

La *Marco Felluga* è all'avanguardia sia nella coltivazione dei vitigni che nella vinificazione delle uve, secondo il principio della qualità e portatrice di valori come tradizione, passione, conoscenza delle specificità enologiche e culturali locali, costante spinta all'innovazione.

La sede principale dell'azienda è a **Gradisca d'Isonzo**, la caratteristica cittadella quattrocentesca fortificata voluta dalla Serenissima Repubblica di Venezia, cinta un tempo dalle mura disegnate da Leonardo da Vinci, che apre le porte al Collio goriziano.

I vigneti *Marco Felluga* si estendono per **120 ettari** (tra proprietà e conduzione) nei comuni di Farra, San Floriano – Oslavia e Cormons, con una maggiore produzione di **vini bianchi**, ottenuta da vitigni sia autoctoni che internazionali.

La stessa cura riposta nella selezione e nella coltivazione dei vitigni continua nella fase della vinificazione, durante la quale si uniscono e si fondono sapienza antica e tecniche moderne. Ciascun vino ha un proprio tempo ed un proprio luogo di fermentazione e maturazione. La gran parte dei **vini bianchi** viene fermentata ed affinata in **vasche in acciaio inox**, ad eccezione del *Collio Bianco Molamatta*, uvaggio di Tocai Friulano, Ribolla Gialla e Pinot Bianco, dove quest'ultimo viene affinato in legno e del *Collio Pinot Grigio Riserva Mongris* affinato in legno.

Anche per alcune **uve a bacca rossa**, dopo la separazione dai raspi, la macerazione avviene in **grandi tini**, per un periodo variabile in funzione dell'annata.

A fine fermentazione alcolica segue un processo di **affinamento** in piccole botti di rovere: per il *Carantan* (uvaggio di Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc) 18-24 mesi; per il *Collio Cabernet Sauvignon*, *Refosco Ronco dei Moreri* e *Collio Merlot Varneri*, 12-18 mesi; per il *Moscato Rosa*, dopo un appassimento in vigna, 8-10 mesi in vasche d'acciaio. Per tutti i vini segue un periodo in bottiglia, che va dai 6 mesi ad un anno.

La produzione dell'azienda comprende: *Collio Bianco Molamatta*, *Collio Friulano*, *Collio Ribolla Gialla*, *Collio Pinot Grigio Mongris*, *Collio Pinot Grigio Riserva Mongris*, *Collio Sauvignon*, *Collio Chardonnay*, *Collio Merlot Varneri*, *Collio Cabernet Sauvignon*, *Refosco Ronco dei Moreri*, *Carantan*, *Moscato Rosa*, *Blanc de Blancs* e *Just Molamatta*.

### Azienda Marco Felluga

Via Gorizia, 121

34072 Gradisca d'Isonzo (Gorizia) - Italia

tel +39 0481 99164 - 922337

fax +39 0481 960270

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

[rp@marcofelluga.it](mailto:rp@marcofelluga.it)



## AZIENDA RUSSIZ SUPERIORE

Nel Collio Goriziano, precisamente nel comune di **Capriva del Friuli**, si estende la tenuta di **Russiz Superiore**, la cui storia risale al tempo dei Romani, mentre il nome ha origine dalla denominazione delle colline su cui si estendono i vigneti.

L'aquila di **Russiz Superiore**, simbolo dell'azienda, deriva dall'emblema che fu dei principi di Torre Tasso, tra i primi signori di queste terre, giunti in Friuli nel 1273. Nobile insegna, nobili vini, nobili famiglie si sono succedute nel tempo fino a Marco Felluga. Oggi Roberto Felluga conduce l'azienda con l'imprenditorialità e la passione che ha ereditato dal padre.

Dei 100 ettari di proprietà, 50 sono coltivati a vigneto, con una densità di impianto di oltre 6.000 ceppi ad ettaro e una produzione di vini bianchi superiore ai rossi. I diversi vitigni trovano sulle colline di **Russiz Superiore** un ambiente con caratteristiche geomorfologiche e climatiche speciali: il terreno, formatosi durante l'Eocene, presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) e arenarie (sabbie cementate) ed è particolarmente impermeabile. Il conseguente scorrimento superficiale delle acque erode il terreno e porta ad una morfologia molto dolce, da cui talvolta si riscoprono i fossili e le conchiglie dell'antica barriera corallina che dominava questa zona e che caratterizza i vini del Collio per sapidità, eleganza e mineralità.

Per la maggior parte dei vini bianchi la fermentazione avviene per circa l'85% in vasche d'acciaio e per il restante 15% in legno. Uno dei "Cru" più importanti del Collio, il **Collio Bianco**, è anche uno dei fiori all'occhiello di tutta la produzione di **Roberto Felluga**: il **Collio Bianco Col Disôre** (uvaggio di Pinot Bianco, Tocai friulano, Sauvignon e Ribolla Gialla), la cui fermentazione avviene in grandi tini di legno (15-30 hl). Dopo un affinamento di circa un anno il vino viene lasciato riposare in bottiglia per circa 10 mesi.

La fermentazione e la maturazione del **Collio Pinot Bianco Riserva** avvengono in botti di rovere da 5hl. Per il **Collio Sauvignon Riserva** il 30% del mosto viene posto a fermentare in carati di rovere, il restante in vasche d'acciaio. Entrambi i vini sono lasciati riposare circa tre anni sui lieviti e un anno in bottiglia. Dotati di personalità, struttura ed eleganza, raggiungono un'importante complessità.

Per i vini rossi, a fine fermentazione segue un processo di affinamento: per il **Collio Rosso Riserva degli Orzoni** (uvaggio di Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc) due anni in piccole botti di rovere più un anno in bottiglia, per il **Collio Merlot** e il **Collio Cabernet Franc** dodici mesi in piccole botti di rovere più sei mesi in bottiglia.

La produzione di **Russiz Superiore** comprende: **Collio Bianco Col Disôre, Collio Friulano, Collio Pinot Bianco, Collio Pinot Bianco Riserva, Collio Pinot Grigio, Collio Sauvignon, Collio Sauvignon Riserva, Collio Merlot, Collio Cabernet Franc, Collio Rosso Riserva degli Orzoni, Verduzzo, Horus.**

Oltre al vino, l'azienda produce un olio extravergine ottenuto dalle piante di olivo di diversa cultivar, principalmente bianchera, site sulle colline di **Russiz Superiore**.

### Azienda Russiz Superiore

Via Russiz, 7

34070 Capriva del Friuli (Gorizia) - Italia

tel. +39 0481 80328 - 92237

fax +39 0481 960270

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

[rp@marcofelluga.it](mailto:rp@marcofelluga.it)