

# Vino al vino

## il blog di Franco Ziliani

19 Dicembre 2008

### Collio Goriziano bianco Poncale 2006 Marchiopolo



E' una mia antica convinzione che il proprio meglio, in bianco, il **Friuli Venezia Giulia** del vino lo esprima con quelle formule assolutamente personali e aziendali che sono gli uvaggi bianchi. Molto meglio dei vini monovarietali, che pure contano su risultati splendidi e d'indiscutibile livello qualitativo, questi bianchi che ogni azienda calibra non solo in base ai propri gusti ed una filosofia ed estetica personali ma anche tenendo conto di quel... che passa il vigneto, ovvero delle uve di cui si dispone nelle proprie superfici vitate, esprimono un quid di personale che spesso convince e lascia il segno e fa sì che ognuno di questi vini venga ricordato per la propria personalità.

Uno degli ultimi uvaggi bianchi andato ad aggiungersi all'elenco di quelli che prediligo è il **Collo Goriziano bianco Poncale**, annata 2006, che viene prodotto in regime di joint venture tra il personale dell'azienda agricola di Oslavia [Fiegl](#), che fornisce le uve ed il tecnico di fiducia, Fabrizio Zardini, di quel singolare esempio di azienda selezionatrice di chicche e cose rare, soprattutto da vitigni autoctoni, che è la [Marchiopolo](#), che commercializza con proprio marchio vini provenienti da piccole realtà produttive di diverse aree vinicole italiane.

Da un ben combinato mix di uve Pinot bianco, Malvasia, Ribolla gialla Oslavia Fiegl provenienti da vigneti collinari dell'area di Oslavia, da terreni a base di marna eocenica o "ponca" come viene chiamata in loco, uve vinificate con un protocollo che prevede pressatura soffice delle uve intere, parziale criomacerazione, fermentazione termo controllata, si ottiene un vino, decisamente anti-spettacolare, che non concede nulla alle pose e alle mode in

voga oggi in tanta parte del mondo del vino, che apprezzi soprattutto non quando lo degusti, ma, come dovrebbe accadere per ogni vino dabbene e degno di questo nome, quando lo accompagni ai cibi, soprattutto piatti a base di pesce, o zuppe o creme di verdure, o primi con verdure e pesce, sui quali il Poncale offre il suo meglio.

Colore paglierino oro di bella intensità, brillante multi riflesso molto luminoso e vivo, quasi metallico nel bicchiere, si propone con un naso intenso compatto maturo, ma sottile ed elegante, con bello sviluppo di frutta (pesca noce), frutta secca fiori bianchi molto asciutto, secco, deciso senza ruffianerie e con accenni minerali di pietra focaia.

La bocca è ricca, composita, molto secca, asciutta, diretta senza concessioni, con nerbo sapido, acidità vibrante, carattere incisivo, molto salato con un finale molto lungo, vibrante e verticale di notevole persistenza e pienezza con una netta nota amarognola di mandorla, o meglio echeggiando le parole di un poeta di cui non ricordo il nome, ma sì questo verso, il "gusto di mandorla spiccata netta al suo morso"...

Scritto Venerdì, 19 Dicembre, 2008 alle 10:18 in [Libiam nei lieti calici](#). Puoi seguire questa conversazione con il feed [RSS 2.0](#). Puoi scorrere questa pagina e lasciare un commento, o fare [trackback](#).

## • L'autore



[Franco Ziliani](#)

[francoziliani@yahoo.it](mailto:francoziliani@yahoo.it)

[A proposito di Vino al vino](#)