NUMERO 08

EnoMag

L'enogiornale dell'Enoteca di Cormòns

Wine.

Land.

People.

enoteca di cormòns.

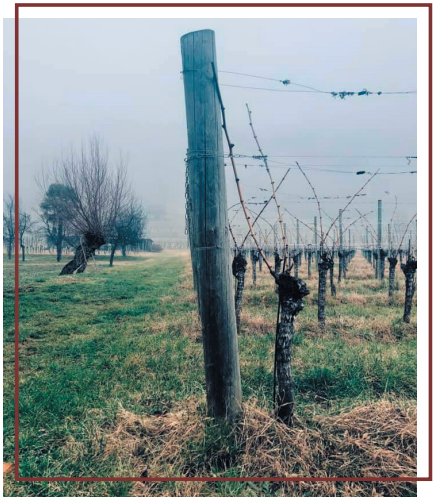
NOVEMBRE 2023

Scan ME!

Vuoi leggermi con calma?
Portami via con te!

Assaggiando e viaggiando...

CRONACHE IN VIGNA ... e altre curiosità



NOVEMBRE

Dal latino «November», «Novembris» derivato a sua volta da «Novem» in quanto è il nono mese nel calendario romano. In questo mese si ricordano i defunti. Alcune giornate possono essere caratterizzate da un clima soleggiato, mite e gradevole come l'11 novembre chiamato «**estate di San Martino**» che in Friuli e nella vicina Slovenia si usa festeggiare con il vino novello, ribolla e castagne.

A raccontarci cosa accade in vigna nel mese di novembre incontriamo **Luca Raccaro** dell'omonima azienda vitivinicola in **Cormòns**.
A novembre la vite si prepara al riposo invernale, la cosiddetta *quiescenza*. La tavolozza di colori in vigna in questo periodo è la più ricca di sfumature tra il giallo, l'arancio, il rosso, il viola, il verde e il marrone. Verso la fine del mese le foglie cadono e il freddo che avanza fa maturare il legno che fortifica la vite. Durante questo mese il viticoltore si concentra sulla lavorazione del terreno per dare «respiro» alle radici delle piante: ad esempio, si interra il concime sotto forma di letame o altro concime organico in pellet.
Si finisce di seminare il *sovescio* (un mix di semi di erbe miste che aiutano il terreno a fissare l'azoto e anche il potassio che sono essenziali per il corretto sviluppo della vite). Si comincia a togliere i *fili di contenimento* (quei fili che contengono la chioma durante l'estate). Si preparano tutti gli strumenti per la **potatura** che inizia rigorosamente solo dopo la perdita di tutte le foglie, segno che la vite è a riposo.

In cantina invece il lavoro è abbastanza calmo: a ottobre dopo le

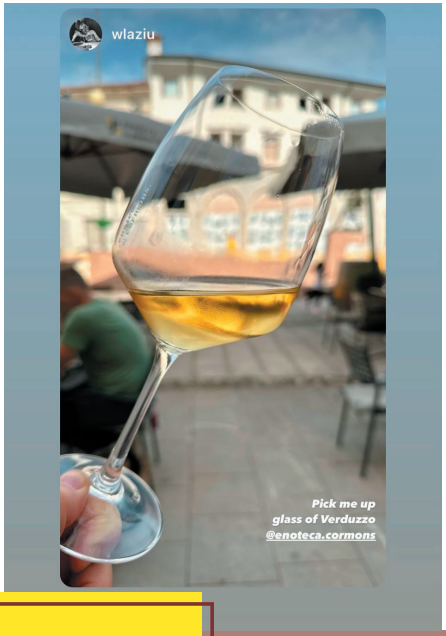
fermentazioni i vini sono stati travasati per separarli dalle fecce più grossolane e durante il mese di novembre il lavoro principale dell'enologo è il controllo attraverso l'assaggio, per scongiurare deviazioni organolettiche che rovinerebbero il risultato finale, ed eventualmente intervenire attraverso la movimentazione del fondo della vasca oppure attraverso il *travaso*.

La chiacchierata potrebbe continuare a lungo perché **il lavoro di un vignaiolo non ha mai fine**, ma adesso approfittiamo della pioggia novembrina per una pausa e per un brindisi a questo mese! Ci ritroviamo nel prossimo numero per scoprire cosa si fa in vigna a dicembre... e chissà quale vignaiolo ce lo racconterà!

M.V.

#enotecadicormons

Usa #enotecadicormons per comparire il prossimo mese!



@wlaziu

LIBRI — VINI, AMORI — di Camilla Baresani

di Camilla Baresani e Gelasio Gaetani D'Aragona, Bompiani 2014

Può una buona bottiglia di vino raccontare il carattere delle persone, i vizi, le avventure, i loro desideri? In un'ideale carta dei vini e della varia umanità, i personaggi escono dalla penna di **Camilla Baresani** con la stessa impertinenza con cui **Gelasio Gaetant d'Aragona** interpreta i migliori frutti dell'enologia. Per ogni bottiglia, un racconto in cui il **vino**, l'**amore** e tutti gli **incontri** che rendono la vita interessante si intrecciano in un libro divertente, un inno ai piaceri innocenti, e non solo, dell'esistenza.

"È bastato un po' di vino per mostrarmi quanto a lungo un uomo e una donna possano coltivare una passione senza confessarla nemmeno a se stessi".

L.B.

Azienda Agricola Polje – Plessiva/PleŠivo

LUOGHI

FINESTRE SUL COLLIO BRDA

Questa **Finestra con Vista** si affaccia sui vigneti dell'azienda **Polje**, un panorama che si apre sul parco di Plessiva, dove fare una passeggiata, una corsa o un bel giro in bici... circondati dai profumi del bosco e dell'autunno.

G.R.S.

La Finestra sui Vigneti...

Scopri tutte le finestre:
www.colliobrdawelcome.com

HAIKU

fra le mani
il calore che resta -
castagne

the warmth
that's left in our hands -
chestnuts

G.R.S.

Cavolfiori gratinati

Cosa serve

Ingredienti per 4 persone:

- *700 gr di cavolfiore*
- *50 gr di farina*
- *100 gr di burro*
- *650 gr di latte*
- *350 gr di panna fresca*
- *150 gr di Montasio 3 mesi*
- *150 gr di Taleggio*
- *80 gr di formaggio stravecchio*
- *1 spicchio d'aglio*
- *Sale e pepe q.b.*

Procedimento

Pulite e cucinate il cavolfiore in acqua bollente per 8 minuti, dopodichè scolate e lasciate raffreddare.
Nel frattempo in un pentolino versate la farina, il burro e l'aglio schiacciato, procedendo come se doveste fare una besciamella. Una volta che il burro si sarà sciolto, aggiungete il latte e la panna (meglio se caldi) e mescolate bene evitando di creare grumi.
Sale e pepe a piacimento.
Mentre la salsa si rassoda, tagliate a cubetti il Montasio e il Taleggio e aggiungeteli alla salsa ancora calda, mescolando per bene fino a che il composto sia bello vellutato.
Disponete ora i cavolfiori in una teglia imburrata e successivamente versate la salsa al formaggio sopra, coprendo per bene tutti gli angoli.
Fatto ciò concludete con una bella spolverata di formaggio vecchio grattugiato sopra e infornate il tutto a 190° per 35 minuti in modalità forno statico.
Prima di servire lasciate che si raffreddi un pochino e... buon appetito.

N.F.

Abbinamenti consigliati

POLJE

FANTAZIJA

EDI KEBER

COLLIO BIANCO

San Martino

Giosuè Carducci

La nebbia agl'irti colli
piovigginando sale,
e sotto il maestrale
urla e biancheggia il mar;

ma per le vie del borgo
dal ribollir de' tini
va l'aspro odor de i vini
l'anime a rallegrar.

Gira su' ceppi accesi
lo spiedo scoppiettando:
sta il cacciator fischiando
sull'uscio a rimirar

tra le rossastre nubi
stormi d'uccelli neri,
com'esuli pensieri,
nel vespero migrar.

Foto by Annalaura Monticolo
Courtesy of Tocs di Cormòns

Enostars

Il nostro Oroscopo di settembre

Segni d'Acqua: Cancro, Scorpione e Pesci
Il ritmo dell'Acqua può essere calmo o agitato... proprio come te! Prima la bolla, poi il fermo.

Segni di Fuoco: Ariete, Leone e Sagittario
Personalità forte, energica e positiva... tu che non ti fai influenzare. Scegli con cosa brindare!

Segni d'Aria: Gemelli, Bilancia e Acquario
La tua curiosità e intelligenza ti spinge sempre a cercare nuove scoperte: cosa berrai oggi?

Segni di Terra: Toro, Vergine e Capricorno
Voi che siete guidati dallo spirito della terra stessa, affidatevi completamente a lei e scegliete un autoctono.

G.R.S.

Wine Words

Parole in Vigna

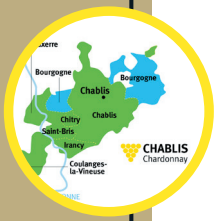
G S U M F P B L O B Z W B U U W A T V W
T U N G L B A A T G U L Y G T U N O T G
T O L I N Y T D O O V A O U E C N J W U
N P E N O R E P S C A I C U T N V P K V
U X T V L L P M O O V I G N E T O G H E
J L V A O E A N A L F U E N J T U V Y O
L V U I C N U N R A P L O R A Y I J N L
W T B A N I C C U P P A C T O N N V C A
C U C T U I N P T B A R U T A M I C C N
P G P U D I F O L A M R N C K N N T W A
A G R R E O U I O R A E C A A O N L C T
U Q Y A P J U N C B M E S C E T A I V C
K X E S P Y I W I A O I C L A R T N J T
E A G P L P V U T T Z I C S A T P N U B
W S E O M G O S I E O I L G O M R E G U
R S P A K L O L V L U N O O P R L S G U
T O P E O G L P O L I F E N O L I T N L
C A C P A L L E G A G I O N E V E O Y Z
E E L K B K U N U R U U B P P P P O L E
G A M G W I S C N U Z S N P Z U E C S W

ACINO
AGOSTAMENTO
ALLEGAGIONE
BARBATELLA
CAPPUCCINA
CEPPO
CIMATURA
GERMOGLIO
GRAPPOLO
GUYOT
INNESTO
INVAIATURA
PAMPINO
PEDUNCOLO
POLIFENOLI
POLPA
POTATURA
RASPO
SPERONE
TANNINI
TRALCIO
VIGNA
VIGNETO
VINACCE
VINACCIOLO
VINIFICAZIONE
VITICOLTURA

Gli Eventi
da non perdere!

10 novembre ore 20.00
Enoteca di Cormòns

VIAGGIO A CHABLIS



Degustazione di vini francesi
a cura di Francesco Scalettaris e Wayne Young

San Martino in Piazza

11 novembre dalle 11.00
in collaborazione con
Oste in Piazza e Bar Rullo
Piazza XXIV Maggio, Cormòns

Vi aspettano tante sorprese: musica dal vivo con i Tamarotz, castagnata in Piazza, mercatino di San Martino.

11-12 Novembre
Friuli Venezia Giulia

Cantine Aperte a San Martino

Volete rivivere la bellezza e la magia di Cantine Aperte? Non perdete l'appuntamento con Cantine Aperte a San Martino sabato 11 e domenica 12 novembre: per due giorni le cantine associate al **Movimento Turismo del Vino FVG** apriranno i battenti per visite e degustazioni, esperienze enogastronomiche arricchite dalle suggestioni dei magici colori dell'autunno.

info su **www.cantineaperte.info**

Ci vediamo al prossimo numero!

Direttore editoriale: *Gaia Rossella Sain*
Editorialisti: *Laura Basso, Nicolas Fonzar, Gaia Rossella Sain, Martina Vetrih*
Grafica e impaginazione: *Francesca Polentarutti*