

# LA VOCE ROTARIANA

Bollettino del Rotary Club Maniago Spilimbergo

Periodico 2010-2011

N°38 - 12 Maggio



**Distretto 2060**

**Presidente gianluigi beltrame**

**Tema: La guerra del Tocai**

**Relatori: i produttori Simon Daniele e Gabò Orosz**

**Partecipanti: Soci e signore**

**Luogo incontro: Eurhotel Maniago**

Presenti due produttori : Daniele Driussi di Brazzano ( Cormons) e Gabò Orosz, produttore ungherese di Mád. Accompagnati dalle rispettive compagne (e, per Gabò, dall'interprete).

Dopo il saluto alle bandiere e la breve presentazione del Presidente, Driussi inizia parlandoci di Brazzano, quale crocevia di produzione di vini, dalla zona dei "colli orientali", l'Isontino, le "grave del Friuli. Da 18 anni conduce



l'azienda già del nonno, azienda piccola fino agli anni '80. Già il nonno aveva iniziato a potenziare l'azienda agricola, ma lui ha cercato di rivoluzionare la conduzione, trasformando progressivamente la stalla ed adattando il tutto a produzione di vino, fino all'imbottigliamento per potersi lanciare sul mercato internazionale tramite un prodotto di qualità. Il risultato è stato ottenuto cambiando la quantità in miglior qualità, producendo il vino con contatto con le bucce nella bollitura del mosto. Ci presenterà nella serata, due tipi di vino: uno prodotto nel 2010, imbottigliato da una ventina di giorni ed il Blanc di Simon con 6 giorni di

macerazione con le bucce, che gli ha permesso di ottenere un vino con un ottimo equilibrio che, cercando di fare un passo ulteriore, ha invecchiato per due anni in tino da 25 hl. Dice che ha scelto di abbandonare la dicitura DOC per entrare nella IGT.

Dopo i saluti iniziali, Gabò ci parla dei suoi vini, partendo da quello che è stato servito come aperitivo, presentando questo prodotto del 2009, fermentato in botte, tenuto per un anno poi imbottigliato ed affinato in bottiglia per ulteriori 6 mesi. Il vino non è di un solo vitigno, ma come spremitura di più tipologie di uve prodotte però in un terreno vulcanico che ne esalta le qualità organolettiche. Ci troviamo di fronte ad un vino di 13,5°. Viene presentato un P.Point dove possiamo vedere la conformazione geologica della zona di produzione e i luoghi delle coltivazioni specifiche, con parte delle colline circostanti che favoriscono la ventilazione controllata e limitata. Oltre alla

conformazione del terreno , anche la tipologia del clima e della ventilazione aiutano una crescita con una ottimale evaporazione dell'umidità presente, favorendo poi una preparazione dei "passiti". Ci parla di un terreno vecchio di 15 milioni di anni fa, di tipologia vulcanica, con la presenza di geiser che hanno poi facilitato anche con temperatura ed umidità la coltivabilità del suolo. Le lavorazioni avvengono tutte a mano ed il vigneto matura con il caldo accumulato dalle pietre all'esposizione solare.

Ci parla poi dell'origine del Tocai, che il primo



regolamento in merito è stato creato nel 1640 e del quale la prima ricetta è stata scritta nel 1737. Ha allargato progressivamente il suo territorio di coltivazione dagli originali 0,7 ettari agli attuali 17, tutti di categoria I<sup>a</sup> e II<sup>a</sup> con una percentuale della I<sup>a</sup> del 90%, ampliando una tradizione familiare che è tra le più vecchie ungheresi. I vini che vengono prodotti sono tutti di alto livello alcuni passiti, ma con appassimento ottenuto sulla pianta.

Viene parlato un po' della guerra del tocai, come , di per sé, di una guerra di tipo politico che non ha visto l'attiva partecipazione dei produttori per la definizione del nome, produttori troppo impegnati sulla qualità piuttosto che sul nome specifico. Dice che ci sono documenti che legano le barbatelle importate in e dal Friuli, che l'impero austroungarico ha facilitato a quel tempo lo scambio. Ci parla di prezzi, dove il tocai ungherese è posizionato sui prezzi più alti, tra gli 8 ed i 18 € in particolare per i passiti, ma dove in pratica il problema non esiste in quanto il consumo locale è in grado di assorbire quasi tutta la produzione .

Visto che in effetti si è trattato di una battaglia voluta prettamente per motivi politici, alla fine la serata viene sigillata con calorose strette di mano tra i due produttori, con l'invito reciproco di visitare le cantine delle opposte produzioni.



Uno scambio di doni, l'offerta da parte del club di gagliardetto e di omaggi dovuti alla produzione locale ha sigillato alla fine una piacevole serata e l'amicizia tra i due Paesi..

soci presenti	17	assenti giustificati	10
% assiduità	51,5%	ospiti	6

# LA VOCE ROTARIANA

Bollettino del Rotary Club Maniago Spilimbergo

Periodico 2010-2011

N°39 - 19 Maggio



**Distretto 2060**

**Presidente gianluigi beltrame**

**Tema: Visita alla diga di Ravedis e succ. presenza del Governatore**

**Relatori: Ing Scramoncin e Riccardo Caronna**

**Partecipanti: Soci e signore**

**Luogo incontro: diga e succ. Motel Spia Montereale**

Interessante la visita in un posto già visto anni fa ma ancora in costruzione. La diga oggi è finita, in fase di collaudo, ma soprattutto sono ben rifinite le strade, l'insieme delle strutture e dei punti di controllo. Si vede un'opera pronta



per una inaugurazione anche se, in pratica non a pieno carico, è già funzionante. Veniamo accompagnati in una galleria al piano dello sfioro principale, dove siamo fatti accomodare davanti ad uno schermo e dove un giovane perito ci fa una presentazione in P.Point sulla situazione iniziale sullo stato attuale. Ci vengono presentati i problemi tecnici, la storia della diga, le problematiche idrogeologiche non solo del luogo ma anche del pordenonese come sistema a valle che deve ricevere e smaltire le acque raccolte ed imbrigliate dalla diga stessa.

La diga è posta alla fine del bacino montano, quale argine laminatore tra questo e l'alta pianura e successivamente la bassa pianura. La posizione della diga è all'inizio della zona pedemontana relativa al torrente Cellina. Sua funzione principale, vista l'intensità delle precipitazioni nella nostra zona, è quella della laminazione delle piene, per evitare che esse danneggino le zone a valle della pianura. È inoltre anche utilizzata per l'irrigazione e per la produzione di energia elettrica. Essa viene decisa nel '67 e progettata

come diga a gravità in quanto il terreno e le pareti laterali non sono in grado di garantire una diga ad arco poggiate e spingente sulle pareti.

Adirittura, devono essere fatte delle opere di consolidamento non solo sulle pareti laterali ma anche al fondo, obbligando lo scavo e l'affossamento delle basi della diga stessa ad una profondità di -40 m dalla quota di valle. Vengono inoltre costruiti degli sfoghi specifici per evitare che le infiltrazioni sotto la diga possano creare delle spinte verticali che, nonostante il peso della diga stessa, possano portare a dei "galleggiamenti" e quindi a danni specifici all'impianto ed alla tenuta. Ci vengono mostrate delle slide che mostrano la funzione della laminazione e quanto la diga sia in grado di recepire i flussi di piena e di dosarne a valle i quantitativi accumulati attraverso gli sfiori ma soprattutto attraverso le paratie poste sulle tubazione di abduzione sotterranea (8 m di diametro interno e spessore 1 m) di cui poi siamo andati a visitare da vicino (206 gradini in discesa e poi, sob..., in salita!).



Ci viene mostrata l'alta e la bassa pianura che ricevono dall'invaso le acque che permettono l'irrigazione gestite dal Consorzio, ed alla fine l'insieme delle centrali di zona (6 consecutive) dalle quali vengono generate più di 500 Gwh/anno.

Alla fine una sezione ed una pianta dell'insieme concludono la presentazione per permetterci di comprendere meglio quanto andiamo a vedere dal vivo: la diga stessa, tutte le opere di bonifica, i vari punti di controllo, allarme, sfiori, punti di presa e punti di scarico, ed infine una delle due paratie a quota circa -50 m con il sistema di bilanciamento delle pressioni per permetterne una più facile apertura.

Ci rechiamo poi all'appuntamento con il governatore al motel Spia. Dopo una breve presentazione del presidente e



l'appello di presenza condito da varie battutine, viene presentata la serata. Il presidente dice che se fosse riuscito a portare a termine il suo service dell'auto per i disabili, avrebbe anche donato un PHF. Questo traguardo raggiunto può oggi essere

donato solo alla memoria in quanto esso è destinato ad Alice, la cara moglie del nostro socio Elio, purtroppo scomparsa da pochi giorni. Si compiace che nonostante il dolore, Elio, le figlie ed i rispettivi mariti siano presenti alla serata. Prende la parola il Governatore Caronna che ha accettato con entusiasmo (e non per un favore) di presenziare alla serata in quanto si è "innamorato" del nostro club, vivace ed interessante da un punto di vista umano. Definisce "alta" la qualità del club e delle persone che lo compongono. Si rivolge ad Elio con un "Caro Elio.....", concludendo che è venuto a consegnare a loro, con gioia ma con dolore il PHF per Alice che rappresenta un riconoscimento per un servizio elevato che va ad una persona che, pur non essendo rotariana, impersonava completamente le doti e le filosofie del gruppo, avendo il Rotary nell'animo. Dopo la consegna ed un commovente applauso,



anche il rotariano Del Zotto di Pordenone fa una piccola apologia oltre che su Alice anche sull'amicizia rotariana. A metà cena viene presentato inoltre un nuovo socio come motivo di gioia e Elio, come padrino presenta la sig.ra Angelica Peresson direttore della Banca Friuladria di Maniago, tracciandone un profilo interessante che dal diploma di ragioneria l'ha portata a corsi successivi di management, coaching esperienze nelle tecniche di vendita ed altro. Il nuovo socio viene accolto, e, dopo la consegna del distintivo, vengono spese piacevoli parole di benvenuto nei suoi confronti.





Alla fine della serata, un piacevole omaggio alle signore presenti da parte della moglie del Governatore sig.ra Francesca e la consegna alla stessa di un omaggio floreale.

soci presenti	22	assenti giustificati	8
% assiduità	66,7%	ospiti	9