La lotta di Borgo del Tiglio per salvare un patrimonio viticolo travolto dal fango

scritto da Veronica Zin | 20 Gennaio 2026



L’alluvione del 17 novembre ha devastato Borgo del Tiglio a Brazzano (Gorizia), storica azienda vinicola fondata nel 1981. Una frana di 25.000 metri cubi ha travolto il borgo, bloccando l’accesso alle cantine e mettendo a rischio l’annata 2025. Mattia Manferrari denuncia lo stallo burocratico che impedisce gli interventi urgenti per salvare il vino in affinamento.

L’azienda Borgo del Tiglio, fondata nel 1981 da Nicola Manferrari, è un simbolo di eccellenza enologica a Brazzano (Gorizia). La sua filosofia si fonda sulla **valorizzazione del Friulano attraverso pressature soffici e affinamenti in barrique**, un approccio che ha trasformato un’uva considerata “da taglio” in un bianco di straordinaria eleganza. **Al centro**

di questa visione c’è il vigneto Ronco della Chiesa: un ettaro e mezzo di viti di circa ottant’anni, coltivate su terrazzamenti storici dove il lavoro è ancora interamente manuale.



Il 17 novembre scorso, questo equilibrio è stato, purtroppo, spezzato.

Un evento meteorologico estremo, con 300 mm di pioggia caduti in poche ore, ha causa

ato una frana di 25.000 metri cubi di terra che ha investito oil borgo. Oltre alla la

distruzione dei edifici storici e alla tragica perdita di vite umane, **l'azienda**

si tr ov a og gi in un li mb o bu ro cr at ic o ch e im pe di sc e l’ ac ce ss o al le ca nt in e, me tt

endo a rischio il vino in affinamento.

Abbiamo intervistato Mattia Manferrari per conoscere la storia della sua azienda e far conoscere l’ambizioso progetto di recupero di Borgo del Tiglio.

Mattia, ci può raccontare in breve come nasce la filosofia produttiva dell’azienda e quali sono i valori che guidano le vostre scelte in vigneto e cantina?

L’azienda nasce nell’81 quando mio padre ha preso in mano un piccolo borgo a Brazzano insieme alla vigna del Ronco della Chiesa. All’epoca il Friulano era considerato un’uva da vino sfuso, ma lui ha scommesso sulla possibilità di **ottenere un vino elegante e fresco da una varietà che naturalmente non ha un’acidità importante**, studiando tecniche come la pressatura soffice tipica dello Champagne. Abbiamo mantenuto la tradizione non come slogan, ma perché i vecchi vigneti

insegnano un equilibrio idrogeologico e agronomico superiore.

In questo contesto, qual è l’importanza specifica del vigneto Ronco della Chiesa?

È il luogo da cui tutto è partito. Ha circa ottant’anni ed è un manuale a cielo aperto di conoscenze contadine che oggi sono quasi scomparse. Quel vigneto richiede un lavoro manuale faticoso a causa della pendenza, **ma rappresenta un anello di congiunzione tra la cultura contadina del passato e la viticoltura moderna**, che noi cerchiamo di preservare senza trasfigurare le colline con la meccanizzazione forzata.

Puoi descriverci l’entità dei danni subiti dall’alluvione e quali sono state le difficoltà immediate?

Il 17 novembre sono caduti 300 mm di pioggia, un evento statistico millenario. Una porzione di bosco a monte si è staccata, creando una voragine di 25.000 metri cubi di fango che ha disintegrato quattro case adiacenti e alcuni nostri edifici storici. Abbiamo perso dei vicini e il nostro enologo è rimasto ferito. **Oggi tutta quella massa di terra risiede ancora nella nostra corte interna e sopra il solaio della cantina interrata**, creando seri problemi strutturali.

Qual è l’esatto nodo del problema con le autorità e le difficoltà burocratiche che state incontrando?

Il problema principale è stato l’accesso. La Protezione Civile ha interdetto completamente la zona con un cordone di sicurezza per settimana. Sebbene la cantina sotterranea fosse integra, il vino sfuso in affinamento, l’intera annata 2025 e parte delle precedenti, sono stati bloccati lì. **Il vino in barrique richiede colmature e bâtonnage costanti; senza questi**

interventi, rischiamo la perdita totale per ossidazione.

Ma c’è un aspetto ancora più critico: al di là delle difficoltà immediate, rischiamo di essere tagliati fuori dalla cantina per la vendemmia del 2026. Non avere una data sicura di rientro non ci consente di prendere decisioni fondamentali su come gestire l’annata 2026, a partire dalle potature per continuare con tutti i lavori in vigna fino alla vendemmia stessa. L’incertezza paralizza qualsiasi pianificazione. E se poi l’interdizione dovesse protrarsi più a lungo – nell’ordinanza del comune si parla addirittura di tre anni – questo metterebbe seriamente a rischio l’esistenza stessa dell’azienda. Non si tratta solo di salvare il vino che abbiamo già fatto, ma della possibilità concreta di continuare a produrre.

In termini pratici, quali sono le necessità più urgenti per facilitare la ripresa?

Non chiediamo aiuti economici immediati, ma la possibilità di lavorare. Chiediamo delle deroghe per accedere in sicurezza, magari solo per una mezza giornata, **per puntellare la cantina, pulire il fango prima che si solidifichi e portare le barrique in altre strutture che i colleghi ci hanno gentilmente messo a disposizione.** Senza queste piccole concessioni, si mette a rischio la sopravvivenza stessa dell’azienda.

Come si sta manifestando la solidarietà da parte del mondo del vino?

La vicinanza è stata incredibile e globale, dagli Stati Uniti al Giappone. Molti colleghi locali sono venuti a spalare il fango e hanno offerto spazi e attrezzature. Questa solidarietà ci dà il coraggio di portare avanti quella che oggi è diventata una vera battaglia per **ottenere risposte dalle istituzioni che vadano oltre la pura gestione dell’emergenza**.

C’è una strategia per salvaguardare il patrimonio genetico del Ronco della Chiesa?

Lo facciamo già da anni attraverso la selezione massale. Piantiamo il piede americano e poi **sovrainnestiamo in campo con materiale genetico originale prelevato dalle nostre viti storiche**. Tuttavia, la vigna non è solo genetica; è anche l’equilibrio del terrazzamento e la storia del luogo, elementi che speriamo non vengano alterati dai lavori di messa in sicurezza della frana.

Quale sarebbe il vostro piano di rilancio e il messaggio che volete lanciare?

Il nostro sogno è una ricostruzione filologica degli edifici storici andati persi e la salvaguardia totale dei vigneti identitari. Noi non lavoriamo per il beneficio immediato, ma **consideriamo la terra come un prestito che vogliamo lasciare in condizioni migliori di come l’abbiamo trovata**. Chiediamo solo che le istituzioni ci supportino in questa visione, permettendoci di continuare a onorare questa filosofia.

Il caso di Borgo del Tiglio non è un episodio isolato di sventura meteorologica, ma un monito su quanto sia fragile l’equilibrio tra la tutela delle eccellenze agricole e le maglie rigide della burocrazia emergenziale. Quando Mattia Manferrari parla della terra come di un “prestito”, richiama un concetto di **responsabilità generazionale che dovrebbe essere alla base di ogni politica di salvaguardia del territorio.**

Il rilancio di Borgo del Tiglio dovrà passare attraverso una **collaborazione fluida tra istituzioni e produttori**, dove

la sicurezza (sacrosanta e prioritaria) non diventi un muro insormontabile per la sopravvivenza economica e culturale. Il messaggio che emerge da Brazzano è chiaro: il patrimonio viticolo è un organismo vivo. Se si interrompe la cura, si condanna non solo un’azienda, ma un pezzo di storia del Friuli.



Guardando al 2035 e oltre, la sfida sarà proprio questa: integrar

e
la
ge
st
io
ne
de
i
ri
sc
hi
cl
im
at
ic
i
co
n
la
t
ut
el
a
“f
il
ol
og
ic
a”
de
i
pa
es
ag
gi
e
de

i
pr
od
ot
ti
.
Bo
rg
o
de
l
Ti
gl
io
ha
di
mo
st
ra
to
di
av
er
e
il
su
pp
or
to
de
l
mo
nd
o;
or
a
to

cc
a
a
ch
i
de
ci
de
di
mo
st
ra
re
di
av
er
e
la
vi
si
on
e
ne
ce
ss
ar
ia
pe
r
pr
ot
eg
ge
re
ci
ò
ch

e
è
in
so
st
it
ui
bi
le
.

Punti chiave

1. **Alluvione devastante del 17 novembre**: 300 mm di pioggia hanno causato una frana di 25.000 metri cubi che ha distrutto edifici storici.
2. **Vigneto Ronco della Chiesa a rischio**: l’ettaro e mezzo di viti ottantenni rappresenta un patrimonio storico e agronomico insostituibile.
3. **Blocco burocratico impedisce l’accesso**: la Protezione Civile interdice la zona, bloccando il vino in affinamento nelle cantine sotterranee.
4. **Rischio perdita annata 2025**: senza colmature e bâtonnage, il vino in barrique rischia l’ossidazione e la perdita totale.
5. **Solidarietà globale del mondo vitivinicolo**: colleghi da tutto il mondo offrono supporto concreto con spazi e attrezzature alternative.