Un secolo di vino nel Collio: la storia di Venica&Venica

scritto da Stefano Montibeller | 24 Luglio 2024



Chiacchierare con Ornella Lauzzana Venica dell'azienda vitivinicola **Venica&Venica** significa fare un viaggio di quasi 100 anni nella storia del **vino**, dove i protagonisti principali sono il territorio, la terra e le persone.

Venica&Venica è una realtà storica nel Collio. Potrebbe raccontarci la storia della cantina e come si è evoluta nel corso degli anni?

Venica è una famiglia che pone al centro della sua attenzione il vino. Siamo a **Dolegna del Collio** dal 1930, quando il nonno Daniele acquistò casa e dieci ettari di terreno di cui si prese cura, nonostante le difficoltà dell'epoca, grazie all'aiuto della famiglia e a tanta passione.

Suo figlio **Adelchi**, nato proprio nel 1930, continuò l'attività del padre e, dopo la Seconda Guerra Mondiale, decise coraggiosamente di non emigrare e rimanere nel Friuli, diventando la **sentinella del territorio**.

La terza generazione, rappresentata dai figli di Adelchi, **Gianni e Giorgio**, ha portato l'azienda verso la modernità, acquistando il primo impianto di imbottigliamento nel 1977 e segnando dunque una svolta nella produzione.

Io mi sono inserita nel 1988 e, con mio marito Gianni, abbiamo proseguito l'evoluzione dell'azienda. Il nostro obiettivo è valorizzare il territorio e le vigne che ci circondano, raccontando il vissuto quotidiano all'interno dell'azienda agricola. Guardiamo sempre al futuro, mantenendo salde le radici e continuando a dare vita anche ai vecchi vigneti.

La storia della cantina è "racchiusa" in quattro porte che si possono scoprire durante il percorso di visita:

1. La prima, quella di Daniele, rappresenta il **passato**.
2. La seconda, quella di Adelchi, è la porta della **sentinella**. Un tempo era una dispensa e, se piena, significava che si poteva dare sostentamento alla famiglia. Oggi Ornella ha riposto elegantemente un salame e un formaggio per ricordare il luogo.
3. La terza porta è quella del **'saper fare' e 'saper raccontare'**, ovvero quella dell'oggi.
4. L'ultima porta, la quarta, è quella del **futuro**, con la nuova generazione che sta prendendo il testimone e che illuminerà nuove idee e pensieri.

Venica è una realtà che opera nel rispetto della terra e del territorio, adottando pratiche sostenibili e salvaguardando la biodiversità. È da

sempre così o c’è stata una svolta nel corso degli anni? In che modo riuscite a bilanciare l’innovazione tecnologica con il rispetto per le antiche tradizioni vinicole?

Prima di tutto, uso molto volentieri il termine **‘contadini’**. Noi ci riteniamo tali, in quanto rispettiamo e presidiamo la terra. Questo è molto importante perché abbiamo l’obbligo di tramandare questa filosofia ai nostri figli. Questo è quello che ha fatto nonno Daniele prima ed è quello che continuiamo a fare noi oggi.

Certo, ora la tecnologia ci aiuta, ma sono cambiate anche le condizioni climatiche e perciò dobbiamo adattarci e, soprattutto, specializzarci. Infatti, se prima c’era la possibilità di essere *tuttofare*, ora bisogna approfondire la conoscenza in ogni singolo settore.

La terra è un elemento vivo e, con il tempo e lo sfruttamento, si impoverisce. Con la vite poi, tutto questo si complica. Di conseguenza, noi di Venica, facciamo ricerca e cerchiamo di operare nel rispetto di ciò che ci dà vita. **Selezioniamo i semi per il sovescio e operiamo nel rispetto della filosofia biodinamica** per arricchire la terra, nutrirla e mantenerla viva.

Qual è il vino più rappresentativo della vostra cantina e cosa lo rende unico?

Difficile nominarne soltanto uno, però quello che mi ha dato più gioia è stato sicuramente **“Insieme 2001”**, un Merlot in purezza. Questo vino ha richiesto un lungo invecchiamento. Sarebbe dovuto essere un Perilla, il nostro Merlot che esce dopo 4-5 anni dalla vendemmia, ma non era mai pronto.

Imbottigliato nel 2003, lo abbiamo assaggiato anno dopo anno ed è rimasto in cantina per dieci lunghi anni finché **solo nel 2011 abbiamo deciso: era il suo momento.**

Quell’anno coincideva con l’anniversario dell’Unità d’Italia e lo tsunami che colpì il Giappone. Così, abbiamo quindi deciso di mettere in etichetta la bandiera italiana e, congiuntamente, di avviare un progetto sociale dal nome “strada del cuore” grazie al quale abbiamo raccolto fondi che sono stati successivamente destinati alla Croce Rossa giapponese. Insomma, un vino fuori dagli schemi.

In effetti, non è semplice scegliere un solo vino, tanto che Ornella sottolinea che “indipendentemente dall’affetto per ‘Insieme 2001’, il vino rappresentativo dell’azienda è il **Sauvignon Ronco delle Mele**, ma il mio cuore batte per il **“Tàlis” Pinot bianco**, vino che rappresenta l’eleganza produttiva del Collio”.

Venica è una realtà che ha il **Collio** nel cuore come si può vedere dalla coltivazione di vitiggni antichi autoctoni come il Ribolla Gialla, il Malvasia Istriana e il Refosco. Venica rappresenta un vero e prorpio ecosistema di circa 90 ettari, di cui 40 vitati, in cui le persone sono le sentinelle ed i custodi della terra.