La scommessa di Patrizia Felluga: l’anima del Collio in un calice

scritto da Stefano Montibeller | 8 Luglio 2025



Patrizia Felluga racconta l’origine di Zuani, progetto enologico nato per esprimere l’identità del Collio attraverso un solo grande vino bianco d’uvaggio. L’articolo esplora la filosofia aziendale, l’evoluzione generazionale, le sfide del cambiamento climatico e l’impegno verso l’enoturismo come valorizzazione autentica del territorio friulano.

Patrizia Felluga, nel 2001, decide di intraprendere un percorso del tutto personale. Nasce così Zuani, una scommessa coraggiosa fondata su una visione radicale: **esaltare l’anima del Collio** non attraverso singole varietà, ma con **un unico, grande vino bianco d’assemblaggio**, capace di raccontare la complessità di un intero territorio in un solo calice.

Incastonata sulle colline di San Floriano del Collio, nel cuore della denominazione, l'azienda lavora vigneti che affondano le radici nella "ponca", il caratteristico suolo di marna e arenaria che dona ai vini una **firma minerale, sapida e longeva**. È qui che prende forma il simbolo di questa filosofia: il **Zuani Collio Bianco**, un uvaggio di Friulano, Chardonnay, Sauvignon e Pinot Grigio che è diventato espressione emblematica di equilibrio e fedeltà territoriale.

Incontriamo Patrizia Felluga, anima e fondatrice dell'azienda Zuani, e figura di spicco del panorama vitivinicolo friulano, già presidente del Consorzio Tutela Vini Collio e Carso. Ci accoglie per raccontare la sua visione, un percorso nato da un'intuizione e cresciuto con la forza di un **legame indissolubile con la terra**.

L'azienda Zuani nasce con un'idea molto precisa. Ci racconta com'è iniziato questo progetto e qual era la visione originale?

Tutto è nato nel 2001, di ritorno da un viaggio illuminante in Australia e Nuova Zelanda. Tornai da mio padre, Marco Felluga, con un'idea chiara: volevo creare un'azienda che producesse **un solo vino, espressione pura del nostro territorio**. In un mondo in cui tutti producevano Pinot Grigio, Chardonnay o Sauvignon in purezza, sentivo la necessità di focalizzarci sull'uvaggio che rappresenta l'anima del Collio. Non è stato facile trovare i terreni giusti, perché il Collio è una denominazione piccola, con appena 1.500 ettari vitati, per l'80% a bacca bianca. Alla fine, la fortuna ci ha assistito: abbiamo trovato una collina che, sulle antiche mappe dell'Impero Austro-Ungarico di Maria Teresa d'Austria, portava proprio il nome "Zuani". Un nome geografico, un vero dono. Siamo partiti con tre ettari e mezzo e oggi ne coltiviamo una ventina. **L'idea iniziale del vino di territorio è rimasta il nostro faro**,

anche se negli ultimi anni, con l’acquisizione di nuovi vigneti, abbiamo introdotto una Ribolla Gialla e un Pinot Grigio, un vitigno che sta vivendo una seconda giovinezza e riscoprendo il favore del pubblico.

Oggi il mondo del vino affronta sfide complesse, dal cambiamento climatico ai nuovi trend di consumo. Qual è la visione di Zuani per il futuro e come si posiziona il Collio in questo scenario?

La nostra direzione è e sarà sempre quella dei **vini bianchi**, perché questo è un territorio vocato per eccellenza. Il cambiamento climatico si fa sentire, con vendemmie sempre più anticipate rispetto a come le ricordavo da bambina, ma riusciamo a mantenere un grande equilibrio. Un fattore cruciale è che nel Collio **l’irrigazione è vietata dal disciplinare**, uno dei più severi d’Italia; è concessa solo in casi eccezionali con un’autorizzazione prefettizia. Questo ci impone di lavorare in perfetta sintonia con la natura. La nostra forza risiede anche nei **vigneti molto vecchi**, che costituiscono lo scheletro dell’azienda e sono fondamentali per la complessità del nostro Collio Bianco. Per quanto riguarda i nuovi trend, come i vini a bassa gradazione, ne stiamo parlando in famiglia. Va detto che non abbiamo mai prodotto vini con gradazioni eccessive, perché la qualità non dipende dall’alcol, ma da un insieme di fattori. Il nostro Collio Bianco o la Ribolla Gialla si attestano naturalmente su gradazioni equilibrate, intorno ai 12 gradi. La nostra **sostenibilità è pratica, legata alla vigna**: non usiamo diserbanti e tutte le lavorazioni principali, inclusa la vendemmia, sono manuali. È un impegno costante verso la qualità, perché il primo giudice del nostro vino siamo noi stessi.

Zuani è nata con l’idea di un unico vino, ma oggi la gamma si è ampliata, anche grazie al confronto con i suoi figli. Com’è questo dialogo tra generazioni e come guida l’innovazione in azienda?

Il confronto è fondamentale ed è un motore di crescita. Per introdurre la Ribolla Gialla e il Pinot Grigio abbiamo discusso per due anni. Io ero molto legata all’idea originale di produrre esclusivamente il Collio Bianco. Tuttavia, i miei figli hanno insistito, spinti dalla passione per vitigni come la Ribolla Gialla o la Malvasia. Alla fine, ho capito che avevano ragione. Credo che la chiave sia questa: **non abbandonare mai le proprie radici e la propria storia, ma allo stesso tempo sapersi rinnovare e innovare**. È un equilibrio necessario per guardare avanti.

Sempre più cantine investono sull’enoturismo. Per voi, con il progetto Zuani Casa, che ruolo ha l’accoglienza e come si integra con la valorizzazione del territorio?

L’accoglienza per noi è un’estensione della nostra filosofia. Abbiamo aperto Zuani Casa intorno al 2015, con cinque camere immerse nella tranquillità delle vigne. Siamo felici di vedere che molti clienti sono diventati degli habitué, che tornano periodicamente per un weekend di relax. Non possiamo e non vogliamo competere con le grandi strutture alberghiere; la nostra offerta è diversa. Vogliamo **far conoscere la bellezza del territorio in modo autentico**: passeggiate in vigna, degustazioni guidate da mia figlia Caterina, un contatto diretto con la natura. Negli ultimi anni, fortunatamente, tutto il territorio del Collio si è mosso in questa direzione, con la nascita di nuove realtà agrituristiche. Siamo in una

posizione strategica, a 20 km in linea d’aria dal mare di Grado e a mezz’ora da Trieste e Udine. I nostri ospiti possono esplorare la regione e poi tornare qui la sera, a godersi quella meravigliosa **escursione termica** che fa così bene ai nostri vini e, vi assicuro, anche al sonno.

Guardando indietro a questi oltre vent’anni, qual è stato l’insegnamento che più di tutti ha definito l’identità di Zuani?

Ho sempre creduto in questo progetto, anche quando ho deciso di intraprendere questa nuova avventura che poteva sembrare un’idea folle nata in Nuova Zelanda. Ricordo ancora la prima vendemmia nel 2001, con sole 5.000 bottiglie prodotte per capire la direzione da prendere. Ci fu un momento di grande incertezza in cui tornai da mio padre e gli dissi che avrei iniziato a produrre anche un Pinot Grigio. La sua risposta fu categorica: “Assolutamente no. **Devi andare in giro e proporre il vino del territorio, il Collio**. Come il mondo parla di Chianti, dovrà imparare a parlare di Collio”. Quell’insegnamento è stato fondamentale. E credo che il vero fascino del Collio sia proprio questo: **è un classico, non è mai andato dietro alle mode passeggere**. Ha sempre mantenuto una sua identità precisa e riconoscibile. Questa è la sua e la nostra più grande forza.

In un mercato spesso guidato da tendenze effimere, il richiamo del padre a “parlare di Collio” risuona come un monito senza tempo. Oggi, quella scelta si dimostra vincente. Il Collio di Zuani si conferma un **baluardo di classicità**, un vino capace di attraversare gli anni mantenendo un profilo riconoscibile e un’eleganza costante. È un’eredità che, grazie al dialogo aperto e costruttivo con la nuova generazione, è pronta a evolvere senza mai tradire la sua anima. In un contesto globale in costante mutamento, la **coerenza e l’autenticità** di

Zuani non rappresentano solo un valore, ma un preciso e duraturo vantaggio competitivo.

Punti chiave:

1. **Vino identitario del Collio:** Zuani nasce per raccontare il territorio attraverso un unico uvaggio bianco.
2. **Filosofia sostenibile:** No diserbanti, vendemmia manuale, irrigazione vietata: sintonia con la natura.
3. **Eredità e innovazione:** Dialogo generazionale ha portato all’ampliamento con Ribolla Gialla e Pinot Grigio.
4. **Enoturismo esperienziale:** Zuani Casa offre accoglienza tra le vigne con degustazioni e soggiorni autentici.
5. **Visione coerente e vincente:** Fedeltà all’identità del Collio come vantaggio competitivo duraturo.