

# Messaggero Estate

email: provincia@messaggeroveneto.it



## Il patriarca del vino ne fa cento negli anni 50 scelse la terra

Li compirà il primo settembre. Nel 2009 gli fu conferita la laurea honoris causa Pioniere della qualità, iniziò l'avventura quando tutti traslocavano in città

di Mario Brandolin

Compirà 100 anni il prossimo primo settembre, Livio Felluga, "il patriarca dei grandi vini d'Italia". Cent'anni all'insegna di una grande avventura, coniugare l'amore per la terra e le ragioni dell'imprenditoria, senza che queste prevalgano in alcun modo su quelle della tradizione, del rispetto dell'ambiente e della natura. "Pioniere della qualità", Felluga ha fatto da apripista a quella che oggi è una delle realtà di eccellenza della nostra regione, la produzione vitivinicola di qualità. Un'avventura cominciata nel 1956, con l'acquisizione di 23 ettari di terreno collinare in quel di Rosazzo, oggi roccaforte dell'Azienda Felluga e dove Livio verrà festeggiato il 20 settembre con un'installazione, Vigne Museum di Yona Friedman e Jean Baptiste Decavele, a suggerire enologia e arte, architettura verde e scienza. Erano gli anni in cui la campagna si andava spopolando per la città e le fabbriche, e Livio Felluga scelse di recuperare terra e vigneti, anche se intorno gli davano del matto. Ma il vino, che come ha sempre sostenuto,

«ama bere ma anche vendere», era parte integrante della sua storia, nel dna della sua famiglia, originaria di Isola d'Istria dove produceva Malvasia e Refosco. Che bisognava vendere.

Siamo agli inizi del '900 e Grado, oltre a Vienna dove i Felluga rifornivano la casa imperiale con il loro rosso, divenne un buon punto di vendita, luogo privilegiato, come era, della villeggiatura della ricca borghesia e aristocrazia asburgica. L'idea del nonno di Livio fu vincente al punto che negli anni 20 il figlio Giovanni con la famiglia e tra questi anche il piccolo Livio, si trasferisce nella cittadina lagunare, da dove smercia vino in tutta la regione. «Lisa tira fora le braghe lunghe del piccio, che doman el devi andar a Udine e in Carnia a vender botilie de refosco». El piccio è Livio. «Avevo quattordici anni quando mio padre mi ha mandato a vendere vino a Udine con il 'santolo' Emilio Gottardo: ho conosciuto il Friuli e me ne sono innamorato. A ventidue ho detto a mio padre: "Voglio andare via da Grado e lavorare in Friuli". E lui: "No". Il perché restava escluso dai suoi dubbi. Ma io non volevo passare le domeniche d'inverno a giocare a carte. Nelle case. All'inizio andavo a Gradisca. Vendevo vino in bicicletta. Il tappo delle bottiglie era un tutolo di

pannocchia, per far vedere che arrivavo dalla campagna». Così Livio Felluga ricorda i suoi esordi di imprenditore in

una lunga intervista pubblicata nel 2006 nel volume *50 anni di carta geografica. Storia di un viaggio intorno*. Eh sì, perché la prima grande invenzione di Livio Felluga imprenditore è stata quell'etichetta con la mappatura della "proprie colline" che ha raccontato la "geografia" del suo vino in tutto il mondo, con un'idea di marketing antelitteram che ha origine nel semplice amore per la terra, «perché, come ha sempre sostenuto Livio, è lì, prima che in cantina, che nasce il vino».

«Un'invenzione straordinaria, la carta geografica etichetta - ci dice Elda Felluga che oggi assieme ai tre fratelli regge le redini dell'azienda - in quanto identifica il territorio di provenienza di uve e vini. La carta geografica è soprattutto simbolo di quell'innamoramento che ha attratto mio padre in queste terre». All'inizio e alla base di tutto c'è una passione grande, che darà i suoi frutti; oggi sono oltre 170 gli ettari coltivati a vigneti dai Felluga. «La natura, ancora Livio



Peso: 62%

nell'intervista citata, se la ami ti vuol bene, non ti tradisce, ti ricambia. Quando vedo un fiore nella mia campagna, capisco che non si può essere atei. Contro ogni scienza e spiegazione, qualcosa c'è. Sopra di noi».

«E tanto lavoro, continua Elda, a far sì che quell'amore e quel rispetto, quella visionarietà si tradussero in qualcosa di valido, di eccellente, prima ancora che in sostentamento: ricordatevi, ci ha sempre detto, che da generazioni è il vino che ci ha dato il pane». E dopo la mappa, l'altra grande invenzione di Livio: la botti-

glia di qualità, quando il vino era bianco o rosso e si vendeva sfuso dietro i banconi delle osterie. Così i vini hanno avuto un nome, Tocai, Merlot, Pinot Grigio, Vertigo, Terre Alte... e un luogo d'origine e produzione, i colli orientali del Friuli, Rosazzo, Collio oggi conosciuti in tutto il mondo proprio grazie all'idea della map label. «Sempre, chiosa Elda, con l'umiltà e la tenacia dell'autodidatta, di chi si è fatto sul campo e che alla cultura ha sempre tenuto, a quel "patrimonio cervello" che lo ha portato, novantenne al riconoscimento che più lo inor-

goglisce, la laurea honoris causa in Scienze degli Alimenti, conferitagli nel dicembre del 2009 dall'Università di Udine. Anche se, ancora oggi, si stupisce e si chiede «in fondo cosa go fato de grande?»



Livio Felluga bacia la mano del Magnifico Rettore Compagno durante la cerimonia per la consegna della laurea honoris causa in Scienze degli Alimenti; a destra, in mezzo alle sue vigne



Peso: 62%