



I 90 anni di Marco Felluga, decano dei vignaioli

Capostipite di una dinastia che ha messo solide radici in Friuli. «Il mio lavoro? Passione e umiltà, mai pensare di essere arrivato»

di MAURIZIO CESCON

Non è facile raccontare i 90 anni di Marco Felluga, traguardo che il decano dei vignaioli del Friuli Venezia Giulia taglierà domani. Perché quando si parla della dinastia dei Felluga si intrecciano frammenti di mille storie, emozioni, aneddoti, che affondano le radici nell'Istria di inizio Novecento. E sanno di salmastro e di dialetto veneziano, di Malvasia e Refosco «che all'epoca erano quelli i vini buoni, li volevano nelle mense dei signori a Trieste e a Udine». Una dinastia che poi arriva qua, sul Collio, nel 1967 con l'acquisizione di Russiz Superiore. Un'altra data tonda da ricordare come si deve, in questo autunno del 2017. E poi si espande in Friuli, tra Buttrio e San Floriano, con le aziende delle figlie, nipoti e un domani chissà, dei pronipoti. Una specie di marchio di fabbrica, di "cavallino rampante" del buon vino.

«Vuole sapere la verità - dice Marco Felluga, elegantissimo e ancora abbronzato davanti al camino acceso nel salone della tenuta di Capriva - . Ho sempre considerato il mio lavoro come una passione, da portare avanti ogni giorno con umiltà. Non ho mai pensato di essere arrivato, o di essere qualcuno. Perché c'è sempre qualcosa da imparare nella vita. Negli anni "ruggenti" avrei avuto bisogno di una giornata di 48 ore, tante erano le cose da fare. Ma mi sono anche divertito e i 90 anni non me li sento: uso il computer, se posso, guardo qualche notizia su Internet. Mi auguro un po' di salute, per me e per mia moglie in particolare. Non chiedo altro, l'azienda ora è di mio figlio Roberto». In realtà il patriarca è informatissimo: sa

tutto dell'ultima vendemmia «particolare ma ottima», delle

rese dei vitigni, di quale potrà essere la qualità di bianchi e rossi, dei premi che Russiz Superiore vince ogni stagione. E ha in mente idee e progetti. «Vorrei che un domani qui sul Collio nascesse una sorta di Consorzio per valorizzare il Pinot bianco - afferma -. Adesso c'è la moda del Pinot grigio, ma io sono convinto che il bianco non abbia ancora trovato il suo posto sul mercato. È il mio preferito, ha profumi e aromi particolari, buoni e unici. Si può bere come aperitivo o accompagnato a cibi a base di pesce, di zucca o di funghi. È molto versatile. Siamo in pochi a produrlo, se ci uniamo possiamo fare massa critica, proporlo al consumatore. E sono convinto che potrebbe essere una valida carta da giocare». Del Prosecco Felluga si limita a dire che «al momento fa fare affari, consente una boccata di ossigeno al settore, ma i boom non mi piacciono, si sta 10 anni per mettere in bottiglia un buon vino. Bisogna avanzare piano piano. Noi per esempio abbiamo cominciato ancora negli anni Ottanta a fare dei rossi importanti, ma ancora oggi non sono conosciuti come meriterebbero».

Si infervora il decano dei viticoltori quando ricorda la battaglia del Tocai, che lo vide tra i protagonisti. «Certo che mi dispiace che abbiamo perso il nome - ammonisce -. Oggi si chia-

ma Friulano, ma l'appeal non è più quello e infatti il vitigno va giù. Nei mesi caldi della disputa con l'Ungheria portai a Budapest, alla nostra ambasciata un po' di bottiglie di Tocai per

una manifestazione pubblica, ma l'ambasciatore mi impedì di farlo degustare. Avrebbero capito tutti che con il Tokaj magiaro non c'era alcuna affinità, ma purtroppo non andò così.

Fosse stato per me avrei fatto ricorso in ambito Ue, c'era il precedente favorevole degli anni Sessanta dell'azienda di Aquileia, ma la politica preferì lasciare cadere nel vuoto la pro-

posta, un vero peccato».

Il filo dei ricordi si riavvolge, fino alle origini di una famiglia che è già storia. «Siamo di Isola d'Istria - racconta ancora Marco Felluga - dove gli avi avevano una locanda e producevano vino. Mio padre Giovanni fu mandato da mio nonno a Grado, per avere una base di vendita di Refosco e Malvasia istriani, che si trasportavano con le barche. E proprio per seguire più da vicino un mercato che si faceva sempre più interessante, la mia famiglia "emigrò" nuovamente e da Grado si trasferì a Gradisca d'Isonzo nel 1938. Sono il penultimo di sette figli, con mio fratello Livio (l'altro grande Felluga, scomparso nel dicembre 2016 a 102 anni, ndr) ci siamo messi a fare vino, quarta generazione dei Felluga, mentre l'altro maschio, Nino, si fermò a Grado e aprì un albergo. Ho frequentato un anno di enologia alla scuola di Conegliano, ero già adulto, ma volevo saperne di più di questo mondo. Ed è una scelta che si è rivelata molto utile». Nel 1956 nasce la prima azienda, la Marco Felluga a Gradisca, ancora oggi in piena attività e punto di riferimento per il territorio. Poi nel 1967 il salto con l'acquisizione di uno dei pezzi più pregiati del Collio, Russiz Superiore. Una tenuta che ha 500 anni



► 27 ottobre 2017

di storia e vigneti che si adagiano sulle colline che guardano la Slovenia. Naturale che da queste parti il vino non potesse che diventare eccellente. «Per avere Russiz sono stato sei mesi dietro all'affare e non c'ero riuscito. Andai due volte a casa dell'avvocato Huguez. Non vendeva e abbandonai, rassegnato. È stato mio fratello Livio - che negli stessi mesi acquistava a Rosazzo, nei Colli orientali - a dirmi che era ancora in vendita: "Guarda che si può fare", mi disse, "e l'affare l'ha in ma-

no il mediatore tal dei tali". Era vero. Così cominciai con 68 ettari - spiega Felluga - poi piano piano ci siamo "allargati" fino agli attuali 110. Per l'80 per cento produciamo i bianchi autoctoni, della tradizione, e anche qualche varietà internazionale. Mi piace pensare al lavoro di ricerca che abbiamo portato avanti, qui ogni paese aveva i suoi vivai. Adesso ogni nostra vigna ha il suo Dna. Il vino è un progetto che evolve, c'è sempre margine per ottenere qualcosa in più, per migliorare. E non mi vergogno a dire che sono andato spesso in Francia, a imparare dai maestri, in Borgogna, nella Loira, a Bordeaux. Oggi magari li abbiamo pure raggiunti i cugini francesi, in fatto di qualità, ma di strada ne abbiamo percorsa tanta».

Il decano **Marco Felluga** guarda con serenità al futuro. «Ogni mio figlio ha la propria azienda vinicola - conclude - sono indipendenti e autonomi. Rappresentano la quinta generazione e mia nipote sta studiando Enologia a Udine, lei sarà la sesta». I Felluga e le vigne, binomio imprescindibile e inossidabile.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA BATTAGLIA DEL TOCAI

Mi spesi per evitare di perdere il nome: a Budapest l'ambasciatore mi impedì di far assaggiare il nostro vino

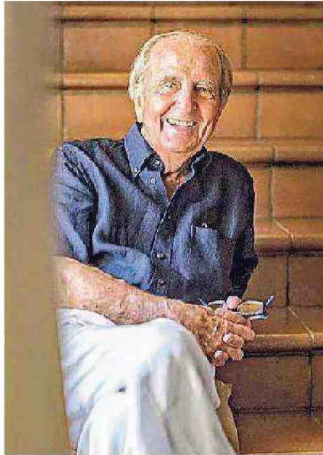
RUSSIZ SUPERIORE

Festa anche per i 50 anni dell'azienda di famiglia, tra le più prestigiose e antiche del Collio





► 27 ottobre 2017



A sinistra un sorridente **Marco Felluga**, 90 anni domani; al centro la cantina di **Russiz Superiore** e a destra il decano con il figlio Roberto (Foto Scaffai)

