



News, Vino

# Vini sinceri e convivialità al Castello di Buttrio

26 Ottobre 2023 | Leonardo Samarelli

*Insieme alle figlie, Alessandra Felluga ha costruito un luogo incantevole dove alla cantina si affiancano un'ospitalità rigenerante e una cucina che riflette le tradizioni del territorio friulano.*

Ci sono delle famiglie legate indissolubilmente a una storia, a uno specifico retaggio ma anche a una terra. È questo il caso di **Felluga**, giunta alla sesta generazione di viticoltori che con il **Castello di Buttrio** ha dato vita a un **giovane progetto partendo dai vigneti più antichi**. Proprio dalla costruzione seicentesca, le cui origini risalgono però al 1200 (di quel periodo è rimasta solo l'antica cinta muraria), si può ammirare il territorio frastagliato dei **Colli Orientali del Friuli**: una regione in cui la vigna si adatta alla conformazione irregolare delle colline, dando vita a un panorama più discontinuo rispetto ai classici paesaggi del Piemonte o della Toscana. Una zona da sempre vocata al vino che ha convinto **Marco Felluga** nel 1994 a rilevare l'intera proprietà del castello, riqualficata insieme alla figlia **Alessandra Felluga**, la quale ha seguito anche l'ampliamento degli ettari vitati, passati dagli iniziali 10 fino ai 38 attuali.

«La storicità dei nostri vigneti mi ha spinto a intraprendere questa nuova avventura: **la vigna vecchia esige rispetto ed è in grado di concepire prodotti pregevoli** – racconta Alessandra Felluga –. Per me il vino è tradizione e allo stesso tempo innovazione, deve essere onesto verso il frutto e rispettare, esaltandolo, il senso del luogo». Le vigne a cui fa riferimento la vignaiola e imprenditrice sono della varietà autoctona **ribolla gialla** e risalgono al 1942: le caratteristiche del suolo composto da marne arenarie a prevalenza di argilla – che permette alla radici di andare in profondità – sono una garanzia per ottenere un vino dalla beva rotonda, di grande sapidità e con un'acidità persistente, che non ha bisogno dell'aggiunta di residui zuccherini in fase di maturazione in fusti d'acciaio. Mentre si passeggia tra le vigne, nel percorso che giunge alla cantina e all'agriturismo *Tra le Vigne* – dotato di 4 camere da letto in stile country chic –, si notano subito le altre tipologie di uva care ai Felluga e alla regione, come il friulano, la malvasia istriana e il refosco dal peduncolo rosso. Oppure è possibile scorgere gli altri innesti di varietà internazionali come pinot nero e chardonnay – le cui vigne hanno più di 40 anni –, o come sauvignon e merlot che danno vita, in purezza, a due dei tre Cru aziendali: l'**Ettaro Sauvignon Blanc Riserva** e l'**Uve Carate Rosso Riserva**. Una peculiarità della viticoltura del Castello di Buttrio si può riscontrare nella percentuale di produzione dedicata ai rossi, che si attesta intorno al 30%, diversamente da altre cantine della Doc dei Colli Orientali che si fermano intorno al 10%, concentrandosi sui bianchi.

Allo studio maniacale del terroir e dei vigneti a cui si è dedicata Alessandra Felluga, si è aggiunta la visione moderna, fresca e dinamica della figlia **Maria Vittoria**, aiutata dalle sorelle Michela e Maria Eugenia. Insieme alla madre, hanno cominciato dal 2007 l'**opera di restyling del Castello di Buttrio**, trasformando la struttura in un **boutique hotel** che conta 16 camere, piscina, sauna e palestra. Proprio in questo luogo, che un tempo era la residenza estiva dei Morpurgo, i Felluga hanno volontariamente lasciato le testimonianze delle attività svolte dalla nobile famiglia ebrea, tra cui la coltivazione dei bachi da seta – un dettaglio che si ritrova sulle etichette delle bottiglie, con la trama in rilievo che ne ricorda la tessitura – e l'essiccazione delle foglie di tabacco che contribuivano a creare la microeconomia della casa.

Oltre alla cantina e alla struttura ricettiva, l'esperienza è suggellata dall'offerta gastronomica, che trova la sua espressione nell'**Osteria al Castello di Buttrio**, una locanda tipicamente friulana sia nell'atmosfera che nel gusto. Nelle giornate più miti si può godere della panoramica terrazza affacciata direttamente sulle vigne di merlot mentre ci si appropria alla tavola con un tagliere di salumi in cui sono presenti due eccellenze regionali, tra il prosciutto **San Daniele** e quello affumicato **D'Ossvaldo**; non manca poi il tradizionale *Toc' in braide*, una polenta con fonduta di formaggio arricchita da funghi trifolati e dalla cialda croccante di Grana Padano. Tra i piatti sempre in menu ci sono gli **gnocchi**, preparati con le patate di montagna e serviti con ragù bianco; come secondi non si sbaglia mai ordinando lo **stracotto di manzo alle mele**, una tipicità della cucina locale, ma ci sono anche alternative di mare proveniente dal mercato ittico della vicina Trieste, come l'insalata di mare o la grigliata di pesce.

