

**A Cormòns, nel Collio**

**Le 30 vendemmie di Ronco dei Tassi**

**Portabandiera della migliore enologia del Friuli Venezia Giulia,**

**l’azienda è stata fondata da Fabio Coser, ora affiancato dai figli Enrico e Matteo.**

**Da 20 anni i suoi vini sono premiati con i Tre Bicchieri del Gambero Rosso.**

**Simbolo della cantina è il Fosarin Collio Bianco,**

**che anche nella Guida 2021 si è aggiudicato il prestigioso riconoscimento.**

C’è sul **Monte Quarin**, nel cuore del Collio Goriziano terra di grandi vini in Friuli Venezia Giulia, un posto magico, dove vigneti, bosco, radure si intrecciano e si compenetrano. La natura fa da protagonista, le vigne sono coltivate con passione, amore, sapienza antica uniti a tecniche colturali moderne ma estremamente rispettose dell’ambiente, il ronzio delle api che lavorano nelle arnie disposte sul limitar del bosco è l’unico lieve rumore (quasi una musica) che interrompe il silenzio.

È **Ronco dei Tassi**, l’azienda che **Fabio e Daniela Coser** hanno fondato 31 anni fa sopra Cormòns, in località Montona, ed ora conducono con i figli **Enrico e Matteo**. Era il1989 quando Fabio (noto enologo, consulente di importanti aziende) e la moglie decisero di acquistare un podere di circa 9 ettari, di cui 4 a vigneto, ai limiti del Parco naturale di Plessiva, zona di tutela ambientale ricca di flora spontanea e di numerosa fauna selvatica. La passione e il continuo impegno riposto in azienda, li ha portati a raggiungere importanti risultati e grandi soddisfazioni. Sostenuti da tutto ciò, hanno acquistato nuovi vigneti con l’intento di aumentare lentamente la produzione aziendale mantenendo alto il livello qualitativo dei vini prodotti. Oggi Ronco dei Tassi - che ha tagliato felicemente il traguardo delle 30 vendemmie - si sviluppa su una superficie di 50 ettari di cui 23 a vigneto.

“Il nome della nostra azienda deriva proprio dalla sua collocazione - spiega Enrico Coser - “Ronco” per via della disposizione dei vigneti in terrazze ben esposte, denominate appunto *ronchi*, “dei Tassi” perché qui vivono delle colonie di tassi che quando matura l’uva diventano ghiotti consumatori dei grappoli più dolci e ci avvisano che è il momento giusto per iniziare a coglierla.”

**Questo virtuoso rapporto fra bosco e superficie vitata, coltivata con tecniche estremamente rispettose dell’ambiente, consente di sviluppare realmente una viticultura ecosostenibile, a cui i Coser tengono assolutamente, a tutela dei loro consumatori e a garanzia di un futuro per il loro splendido territorio, che contribuiscono a preservare.**

“La nostra filosofia di produzione - spiega Enrico - si basa principalmente sulla rigorosa attenzione nella coltivazione e nei sistemi di allevamento del vigneto, con **controlli qualitativi e quantitativi** che ci permettono di arrivare alla trasformazione dell’**uva in cantina nel modo più sano e naturale possibile**. Tutto ciò ci consente di conservare nei nostri vini le caratteristiche e la qualità tipiche del frutto e del territorio da cui hanno origine.”

La passione di tutta la famiglia, e il continuo impegno riposto con maestria in cantina, ha fatto raggiungere loro importanti risultati, tant’è che Ronco dei Tassi è oggi conosciuta per l’assoluta eccellenza dei suoi vini, pluripremiati da guide e critici italiani e stranieri. Basti ricordare che l’azienda nel suo complesso, una volta con un vino, una volta con un altro, **si aggiudica da 20 anni i prestigiosi Tre Bicchieri del Gambero Rosso**. Di grande carattere e stile è il **Fosarin** straordinario Collio Bianco a base di Friulano, Malvasia, Pinot Bianco, portabandiera dell’azienda che non teme il tempo, molto apprezzato anche all’estero, che anche nella **Guida del Gambero Rosso 2021 ha conquistato i Tre Bicchieri**. Fra i suoi estimatori, il noto critico James Suckling. Altrettanto unica la pluripremiata **Malvasia**, fra i **10 migliori vini italiani** nella Guida 100 migliori vini d’Italia del Corriere della Sera, cheForbes Speciale Vinitaly 2019 ha inserito **fra i 100 migliori vini al mondo**. E’ una spiccata vocazione verso ivini bianchi quella di Ronco dei Tassi: oltre al **Fosarin e alla Malvasia,** produce **Friulano, Ribolla Gialla, Pinot Grigio, Sauvignon.** Ad essi si affiancano l’interessante (e di grande futuro) **Collio Rosso** **Cjarandon** a base di Merlot e Cabernet, e il prezioso **Picolit**. Apprezzatissimi sul mercato estero, dove viene esportato circa il 60% della produzione, li si trova in Italia nelle migliori enoteche, ma possono essere acquistati anche direttamente in azienda, dove su prenotazione è possibile fare interessanti degustazioni guidate. Vale la pena di andarci, anche per conoscere Enrico Coser e la sua straordinaria famiglia. E capire, conoscendoli, quanta passione, impegno, maestria c’è dietro un bicchiere del loro stupendo vino.

**Ronco dei Tassi**

Località Montona 19, Cormòns (GO) - Tel. +39 048160155 - www.roncodeitassi.it - info@roncodeitassi.it

**Ufficio Stampa - AGORÀ di Marina Tagliaferri**Tel. +39 048162385 - www.studio-agora.it - agora@studio-agora.it