



CANTINE D'AUTORE

## San Simone: generazioni di vignaioli fedeli a natura e Refosco

Una famiglia, quattro generazioni che, a partire dall'inizio del Novecento, hanno contribuito con fermezza e dedizione all'evoluzione del mondo del vino, promuovendo da sempre il territorio di appartenenza.

È il 1915 quando Gino e Olga Brisotto iniziano a commercializzare il vino di loro produzione: «il mio bisnonno andava in giro per le osterie della zona su un carretto trainato da cavalli carico di botti di legno», racconta Anna Brisotto, attuale responsabile commerciale dell'azienda.

A fianco, filari di vigne ancora spoglie nella tenuta dell'azienda San Simone di Brisotto. A destra, i fratelli Brisotto alla guida dell'attività: Antonio, Anna e Chiara.





**San Simone di Brisotto Srl**  
Via Prata, 30  
33080 Porcia (PN)  
sansimone.it

**Estensione:**  
65 ettari

**Produzione**  
annua: 950.000  
bottiglie, 9.000  
di Refosco  
dal Peduncolo  
Rosso



### Dal bisnonno Gino ai progressi dell'azienda

Nel 1950 l'attività delle Cantine Brisotto (questo il nome originario), che ha resistito alle due guerre mondiali, è guidata dalla seconda generazione, rappresentata dal nonno di Anna, Antonio, che «amplia il commercio dei vini, accostandoci anche la vendita di diversi liquori», e dalla nonna Angela Luigia.

In seguito, subentra il figlio di Antonio e Angela, Gino, che dopo gli studi di enologia alla prestigiosa scuola di Conegliano, nel 1962, prende in mano le redini dell'impresa insieme alla moglie Liviana e nel 1972 fonda, con gli altri soci, il Consorzio di tutela DOC Friuli Grave. «Dopo diversi viaggi all'estero, come in Napa Valley alla fine degli anni Ottanta, nostro padre torna a casa e inizia a commercializzare il vino *extra moenia* con l'obiettivo di valorizzare il territorio e i suoi prodotti». Così nel 1992 Gino Brisotto decide di investire nella costruzione di una nuova cantina, «che fosse la più razionale e funzionale possibile, al fine di una corretta sequenza delle fasi di lavorazione delle uve, ma anche che non avesse impatto sull'ambiente circostante, anzi, che lo valorizzasse», continua Anna, che con i fratelli Chiara e Antonio gestisce oggi l'azienda San Simone (dal nome della casa di famiglia che sorgeva sulla via omonima, di fronte alla chiesa dedicata ai santi Simone e Giuda).



In alto, un grappolo di Refosco appena raccolto. A sinistra, la tenuta e i vigneti di San Simone. Nella pagina a fianco, una bottiglia di Refosco dal Peduncolo Rosso "Prestige" e Anna Brisotto.

### Il nuovo corso impresso dai tre fratelli Brisotto

«Dopo che i nostri genitori sono prematuramente mancati, io e i miei fratelli abbiamo sentito la necessità di tenere in vita i valori che hanno saputo trasmetterci. Forti dell'esempio e della passione ricevuta abbiamo acquisito nuovi vigneti focalizzandoci sull'autenticità del prodotto, sulla sua sostenibilità ecologica e sulla tecnologia messa al servizio del rispetto della vite, del vino e della tradizione.» Da qui la scelta di difendere il più possibile la biodiversità, piantando tutti gli anni nuovi arbusti e garantendo così un ambiente più sano e favorevole alla ricchezza dei vigneti circostanti.

«Adesso viviamo l'azienda come qualcosa che parte da lontano, che racconta la storia di una famiglia, un lungo percorso fatto di sorrisi, lacrime, gioie e dolori, che ci hanno portato ad avere un progetto da realizzare: vini estremamente varietali ma legati al territorio.» Come il Refosco dal Peduncolo Rosso, che San Simone vinifica in acciaio, per mantenerne la freschezza e i sentori fruttati di mora selvatica, prugna e viola: «il Refosco è il re dei rossi friulani; la difficoltà sta nel riuscire a portarlo a corretta maturazione, affinché il tannino diventi il più vellutato possibile e regali, a chi lo assaggia, un vino ricco di personalità».



### VISITE, DEGUSTAZIONI E SAN SIMONE STYLE

L'azienda San Simone offre accoglienza agli appassionati di vino sia con la vendita diretta delle bottiglie sia con le visite in cantina e nei vigneti, seguite da una degustazione. Spiega Anna Brisotto: «solitamente proponiamo un abbinamento semplice con i macoritti e altri prodotti tipici della zona, come il prosciutto di San Daniele o il formaggio Montasio DOP». L'azienda ha creato una collezione di collane, bracciali e spille realizzati con i tappi di sughero: «San Simone Style è un progetto nato nel 2004 in collaborazione con FragoLab e l'artista/designer Franca Goppion, con l'obiettivo di fornire esempi in grado di stimolare la creatività attraverso il riutilizzo e il riciclo dei

materiali». A tal fine Anna e i fratelli forniscono al visitatore anche le istruzioni per riciclare le loro bottiglie, «così che possano dar loro nuova vita trasformandole in portacandele, vasi da fiori, lampade».

