

La Cricca, tre giovani produttori avviano cantina con il crowdfunding. “Il nostro vino friulano trasversale e ostinato”

9 Marzo 2026

di **Serena Leo**



UDINE – Il vino è da sempre nel dna dei friulani e benché ci si allontanino, alla fine si torna sempre alle proprie radici. Questo è ciò che è accaduto a **Luca Comello, Luca Latronico e Giacomo Orlando**, tre ragazzi che hanno dato vita al piccolo brand La Cricca. Non solo un’etichetta, piuttosto un modo per raccontare come il vino possa diventare popolare e inclusivo nel vero senso della parola.

“Quando nasci in una terra come questa il vino lo respiri sin da piccolo attraverso le cantine in vicinanza, a tavola dove il vino non manca mai. È un fatto di cultura, di radici – dice Luca Comello a *Virtù Quotidiane* – . Prima non ci dai peso e pensi che la tua vita sia altrove, ma il laccio che ti lega al territorio poi si fa sentire. Per questo abbiamo imparato a conoscere il

vino, a capirlo e a sostenerlo attivamente, per poi produrlo. La Cricca è un'etichetta nata proprio per avvicinarsi a casa, è open perché si può sostenere dall'esterno. Infatti siamo adottabili con un vero sistema di crowdfunding”.



La Cricca è una costola del progetto The Wine Fathers. “Con cui”, spiega Luca, “ci si può imparentare a produttori e sostenitori a seconda delle proprie disponibilità economiche. Si può diventare cugino o cugina, zio o zia, fratello o sorella, winefather o winemother con delle donazioni cospicue. Con lo stesso principio si può sostenere La Cricca”.

Il brand è attivo dal 2016 con 2mila bottiglie. “Il primo vino è stato un Friulano in purezza. Volevamo ricalcare un’idea di Friuli popolare, da bere tanto in una tavola informale quanto davanti a un piatto sofisticato. Volevamo essere trasversali e ostinati sin dalla prima vendemmia”.

A segnare la svolta per i tre è stato il Covid dimostrando che nella crisi nasce sempre l’opportunità.

“Eravamo tutti costretti a casa e molti appassionati hanno fatto ricerca sulle novità da bere, ed eccoci qui, pronti a soddisfare le loro richieste. Allo stesso modo anche i ristoratori ne hanno approfittato per guardare oltre la comfort zone ed è lì che abbiamo creato una rete di ristoranti in cui si trovano i nostri prodotti. Siamo fieri di conoscere i clienti uno ad uno”.

Piccoli numeri per piccoli locali, anche piccole ma importanti presenze all’estero, in Europa. La Cricca vuole raccontare il Friuli anche altrove.

L’idea è trovare una formula per ricalcare il vino di una volta, tanto nei prodotti in purezza quanto nei blend, dove non manca mai una punta di autoctono. Dal Busart con Pinot Bianco, Friulano e Sauvignon, a Icarus con Merlot, Cabernet Sauvignon e Refosco dal Peduncolo Rosso.



La Cricca non ci sta a fermarsi solo al vino tal quale, ed ecco arrivare Herbarium, il primo vermouth. Una scelta non proprio semplice e che esce fuori dal classico. Luca C. Era alla ricerca di un vino fortificato che non fosse stucchevole.

www.virtuquotidiane.it La Cricca, tre giovani produttori avviano cantina con il crowdfunding.
“Il nostro vino friulano trasversale e ostinato”

“Il vermouth è nato un po’ per caso e un po’ per strategia. Volevamo dare l’opportunità di avere un prodotto senza zuccheri aggiunti, coloranti, additivo e troviamo solo il vino e le botaniche per togliere dolcezza eccessiva. Per questo abbiamo studiato un vino che mettesse in risalto i vitigni autoctoni – il vermouth è a base di Picolit e Verduzzo – quindi sono le botaniche a fare la differenza e a togliere quella nota eccessiva di dolcezza. Da qui il nome che ne esalta i profumi”.

Si è parlato anche di strategia e nella testa di Luca e della Cricca c’è la voglia di andare a sperimentare altrove.

“Il vino tal quale resta la nostra priorità – afferma Luca – tant’è che a marzo sarà disponibile il nostro Sauvignon Blanc in purezza. Però c’è tutto un mondo di bevande nolo che aspetta solo di essere scoperto. Penso alle bevande fermentate, ma non solo. Per questo nel futuro vogliamo continuare a studiare e a produrre. Non pensiamo a un dealcolato, questo è certo, così come è certo che resteremo sempre noi, gli amici di sempre, la vera cricca”.