

Fosarin Collio Bianco 2023 è il miglior Vino bianco dell'anno

1 Aprile 2026

di Redazione



GALLIPOLI – Fosarin Collio Bianco 2023 di Ronco dei Tassi, storica azienda vinicola del Collio goriziano, è stato decretato con un Premio Speciale “Vino Bianco dell’anno” ai Wine Awards 2026 di Food and Travel Italia. Organizzato dall’edizione italiana del magazine *Food and Travel*, pubblicato in 18 Paesi, l’evento ha celebrato le eccellenze produttive che si

distinguono per qualità e innovazione.

“Equilibrio e precisione nel cuore del Collio, Fosarin nasce in uno dei territori più vocati per i grandi bianchi italiani, dove tradizione e rigore enologico si incontrano in una sintesi raffinata. Un vino elegante e armonico, capace di esprimere con nitidezza il carattere del Collio attraverso freschezza, complessità e misura. Un’interpretazione autentica di un territorio simbolo del bianco italiano”: queste le motivazioni del riconoscimento.

La premiazione è avvenuta a Tenuta Mosè di Gallipoli (Lecce), che ha accolto il 27 marzo le migliori realtà vinicole italiane e internazionali in una serata di gala dedicata alla cultura del vino e all’enoturismo. I vincitori sono stati decretati da una giuria di esperti del settore presieduta da Marco Reitano, Head sommelier La Pergola di Roma, e di cui fa parte anche **Cristina Mercuri**, recente Master of Wine. A ritirare il premio consegnatoli da **Pamela Raeli**, editore di Food and Travel Italia, e dall’artista **Agostino Branca** è stato **Enrico Coser**, con la sua famiglia proprietario di Ronco dei Tassi.

“Siamo orgogliosi e grati per il premio al nostro Fosarin 2023, il vino che più rappresenta noi e il nostro territorio”, ha detto Enrico Coser. “Ronco dei Tassi è un’azienda a conduzione familiare, nata dalla passione e dall’impegno che i miei genitori hanno trasmesso a me e mio fratello **Matteo**, e il Fosarin ha accompagnato tutta la nostra storia. Questo riconoscimento premia il nostro lavoro di squadra, la nostra visione che unisce tradizione e innovazione, le scelte coraggiose che abbiamo fatto negli anni e ci sprona a proseguire su questa strada.”

Vino-simbolo di Ronco dei Tassi, il Fosarin è una cuvée a base di Friulano, Malvasia e Pinot Bianco. Fresco e fruttato da giovane, dopo il secondo anno di vita diventa complesso, ampio e speziato. È un vino non teme il tempo e si affina con raffinatezza negli anni. Proviene da un unico vigneto in collina di 2,5 ettari con viti con età media di 55 anni, che prosperano su terreno formato da marne arenarie di origine eocenica.

Pluripremiato e apprezzatissimo sia in Italia che all’estero, è un vino storico ed iconico per Ronco dei Tassi, dato che il suo è stato il primo vigneto acquistato dalla famiglia Coser e la prima annata di produzione è stata il 1990.

Sede sul monte Quarin sopra Cormòns, nel cuore del Collio Goriziano, Ronco dei Tassi – portabandiera della migliore enologia del Friuli Venezia Giulia – si estende per oltre 50 ettari, di cui 23 a vigneto e i rimanenti a bosco. Fondata nel 1989 dal noto enologo Fabio Coser con la moglie Daniela, a cui si sono affiancati i figli Matteo ed Enrico, sviluppa una viticoltura ecosostenibile, con tecniche colturali estremamente rispettose dell’ambiente e controlli qualitativi e quantitativi che permettono di produrre un’uva sana con il minor impatto

possibile a tutela dei consumatori e a garanzia di un futuro per il loro splendido territorio, che i Coser contribuiscono a preservare. Il nome dell'azienda deriva dalla presenza di alcune colonie di tassi, che nel periodo in cui l'uva è matura diventano ghiotti consumatori dei grappoli più dolci e dalla particolare disposizione dei vigneti su terrazze ben esposte al sole, denominate appunto "ronchi".