

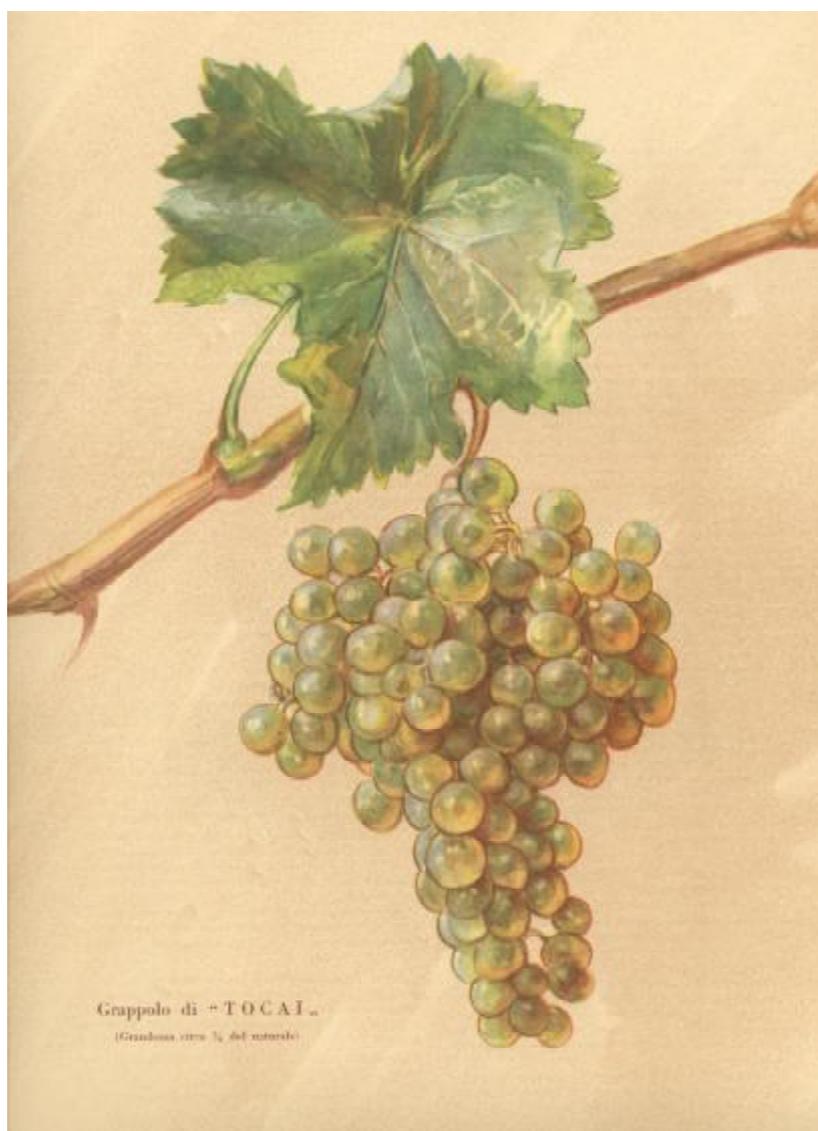
IL VIGNETO FRIULI DALL'ARRIVO DEI ROMANI ALLA "PARTENZA" DEL TOCAI

di

Claudio Fabbro

CLAUDIO FABBRO

IL VIGNETO FRIULI , DALL'ARRIVO DEI ROMANI ALLA " PARTENZA " DEL TOCAI



DUCATO DEI VINI FRIULANI



*Cerimonia d'intronizzazione a Nobile del Ducato dei Vini Friulani
villa Manin di Passariano, Codroipo (UD) , 16 novembre 1974 .
Da sinistra : Miki Sgobino Forchir, il Duca Ottavio I °(prof. Ottavio Valerio)
e Claudio Fabbro*

Realizzato con il sostegno della



FONDAZIONE
CRUP

PRESENTAZIONE



Il Duca Emilio I°

Fu nel lontano 1978 che , nell'ambito di una manifestazione enogastronomica in quel di Lubiana ebbi modo di conoscere Claudio..

Io allora ero alla guida dell' Assessorato regionale dell'agricoltura e foreste e lui giovane direttore di un paio di Consorzi di Tutela isontini in cui aveva avuto modo di esprimere per il meglio tutta una serie di nozioni apprese alla Facoltà d' Agraria dell' Università di Bologna , affinate ed integrate con una felice esperienza quale insegnante all'Istituto tecnico agrario Paolino d' Aquileia di Cividale del Friuli . Seppi poi che Claudio aveva ottenuto la prima supplenza subito dopo l'esame di Stato (sostenuto e superato il 16 marzo 1972, subito dopo essersi laureato con una tesi di ricerca che il Ducato dimostrò d'apprezzare alquanto, pubblicandola nel 1977) svolgendo in contemporanea un tirocinio pratico presso aziende pilota e non mancando mai a corsi d'aggiornamento vari, in e fuori regione.

Visti e piaciuti , come avviene quando s'avverte " per simpatia" (come direbbero gli esperti artificieri..) un'affinità nel dire e nel fare .

Lo ritrovai –vincitore di pubblico concorso per consigliere agronomo- all' Assessorato di Via Percoto 16 in Udine e gli affidai prontamente una serie di incarichi che, seppur di natura diversa da quelli a lui piu' consoni (rapporti con il Ministero agricoltura e foreste, Centro operativo ortofrutticolo di Ferrara ecc. ecc.) non esitò ad affrontare senza timori reverenziali , crescendo nel tempo.

Il destino mi volle poi alla vice presidenza del Consiglio regionale ed alla presidenza dell' E.R.S.A. e fu proprio in quest'ultimo ruolo istituzionale che ebbi modo di

riprendere con Claudio contatti solo temporaneamente interrotti , fatte salvo occasionali frequentazioni ed i tradizionali auguri natalizi.

Quando all'Assemblea del Ducato del 19 giugno 2004 – in clima di profondo e necessario rinnovamento- lo proposi quale possibile membro della Corte ducale riscontrai, con piacere, unanimità di consensi .

Entrato, come è suo costume, in punta di piedi nella Corte , coerentemente con il suo stile che lo porta inizialmente ad ascoltare ed imparare molto prima di concedersi alle sue tradizionali accelerazioni , si è ritagliato progressivamente uno spazio operativo molto utile al Ducato nel settore della comunicazione, dell'informazione giornalistica , nella collaborazione attiva anche quale relatore tecnico in manifestazioni a vari livelli d'impegno (Cucina senza confini, Asparagus, ecc.) . Dopo VITI E VINI DEL FRIULI del 1977 il Ducato, come è noto, ha sempre prestato un occhio di riguardo alla realizzazione di pubblicazioni su temi storici e d'attualità interessanti il comparto agrituristico ed enogastronomico, rientrando negli scopi e principali finalità la valorizzazione dello stesso.

La ricerca di Claudio Fabbro porta un titolo simpatico quale è

IL VIGNETO FRIULI DALL'ARRIVO DEI ROMANI ALLA “ PARTENZA “ DEL TOCAI .

Piace questa presunta, virgolettata , “ partenza” !

Poiché da sempre- insieme, purtroppo, a pochi altri- il Ducato è in prima linea nella difesa del vitigno piu' amato dai friulani .

Ed è bene che se ne parli proprio in questo momento, in cui molti, troppi, per motivi non sempre del tutto chiari, vorrebbero gettare la spugna in mezzo alla battaglia senza avere ancora perso la guerra !

Piace anche questa rivisitazione dei vitigni autoctoni che l' Autore offre ad uso e consumo dei “ Nobili” già professionalmente impegnati ma anche di tanti giovani studenti e , perché non, anche del consumatore che tutti i giorni viene bombardato dai mezzi d'informazione sui presunti pregi di vini “ globalizzati” , prodotti in Europa ma soprattutto in Paesi extracomunitari, senza regole e discipline e con lo scopo- in parte purtroppo già raggiunto- di scardinare la base ampelografica storica della Piccola Patria.

*IL DUCA
Emilo I°*

PREFAZIONE

Non so se essere diventato agronomo anzichè ingegnere , enologo anziché geometra, giornalista anziché lettore , “ Nobile del vino “ anziché astemio sia dipeso dal destino o dalle frequentazioni.

Col senno di poi penso da ambedue, anche perché ripercorrendo alcuni momenti della mia vita personale e professionale penso che, tutto sommato, “ stava scritto”. In principio fu nonno Pio da Povoletto.



*Sagrado, primi anni '20 : i nonni Pio e Romilda ,
e zia Giovanna tra zia Lina e papà Urbano (a destra)*

Dopo la parentesi della prima guerra che gli impose di lasciare l'Impero ex A.U. ed il "Friuli austriaco" (sinistra Judrio) per rientrare in quello "italiano" tornò ad essere il fedele "fattore" della Famiglia Cosolo, proprietari terrieri in Fogliano Redipuglia e dintorni.

Non c'era miglior regalo, per me, che saltare sul suo "Cucciolo" e girare le campagne in riva all'Isonzo, parlare con i guardiacaccia(uno me lo ricordo bene, era soprannominato "Badoglio"...), assistere ai lavori.

Nel senso di intralciarli con l'alibi dell'innocenza.

Nonno Pio aveva piantato Tocai e Malvasia intorno alla casa di Sagrado.

La vendemmia era giorno di festa e la pigiatura trovava noi, i quattro nipoti, puntuali a passare ore nel tino("spremitura soffice" la chiamerebbero ora..).

Ogni tanto gli scappava qualche ritardo nei travasi, tracce di acidità volatile e qualche incipiente ossidazione.



Nonno Pio ed il Patriarcato dei Fabbro, anni '40

Al che nonna Romilda (pure di Povoletto e fieramente zia di Adriano Degano, espressione d'alta friulanità in quel di Roma e non solo) andava a nozze, gelosa delle priorità del nonno che ponevano il datore di lavoro su un piedistallo e tutto il resto a seguire.

La nonna era un'artista nell'allevare animali da cortile, accudiva la stalla ed i maiali, coltivava l'orto (interpretando gli umori lunari) e dirigeva il traffico familiare di figli e nipoti del "patriarcato"

Papà Urbano nacque nel lontano 1913 nel cuore dell'azienda ora denominata Castelvecchio , nel Carso sopra Sagrado . Su quella casa (dopo le 12 battaglie dell'Isonzo sparì..) sorse prima una cisterna ed ora la vigna di Cabernet , tanto cara al mio amico enologo Gianni Bignucolo.

Con papà (“Lambrettino 48 “) venni iniziato alla viticoltura Isontina , da Sagrado a Monfalcone .

Io nacqui pure nel Carso , in una casa modesta che solo la bravura di mamma Rita (nacque in Costabeorchia di Pinzano al Tagliamento , anno 1921, fra quelle vigne di Ucelut, Cianorie e Piculit neri che Emilio Bulfon seppe salvare dall'oblio..) rendeva dignitosa..

Come dire che la mia infanzia – fra Carso e colline dell'Alto Spilimberghese - ha assorbito inconsciamente il fascino delle cosiddette “ viticolture eroiche” .

Quando arrivarono le truppe italiane nel 1953 , mandate dal Governo Pella a rintuzzare l'aggressività ricorrente del maresciallo Tito , si meravigliarono che in casa non ci fossero né l'acqua corrente né il bagno .



Io e Dik , mamma Rita, mia sorella Sandra e papà Urbano, Sagrado, anni ' 70

Il mio “secondo papà “ era il vicino di casa , Gino Stabile, operaio agricolo presso la Tenuta di Oliviero e Cornelio Trentin di Fogliano.

Un uomo buono, forte e generoso che letteralmente “ sussurrava ai cavalli” .

Infatti vi si allevavano stalloni e puledri per vari usi fra cui il più frequente il trasporto ghiaia dal greto dell'Isonzo ai cantieri edili.

Anche lui un agricoltore a 360° che mi insegnò molto(mentre sua moglie Zaira-lamia “ seconda ed adorata mamma” - mi viziava)

Al liceo arrivai per caso, vedendomi già ingegnere.

Poi, insieme al compagno storico di banco, Lucio Boschini, capimmo d’aver toppato e – incuranti delle rappresaglie di famiglia che sarebbero venute – passammo senza indugio all’Istituto per geometri E.Fermi in Gorizia.

Un corpo insegnante splendido ed un’armonia fra i banchi eccezionale(che dura tuttora nelle periodiche rimpatriate..) con insegnanti di lettere d’alto livello (Manera, Fortis, amarcord.. ..era forse il giornalismo primordiale che covava sotto la cenere ?) e, per le discipline agrarie, il prof. Guido Bonu , sardo d’origine e triestino d’adozione.

Il suo carisma (o il destino di cui dicevo prima...) portò gran parte della classe ad iscriversi all’Università, Facoltà d’Agraria di Padova o, come nel caso mio e del mio nuovo ottimo compagno di banco, Giuseppe (Uccio) Pappalardo di Monfalcone , a Bologna.

Allora i prof. Bruno Marangoni e Cesare Intrieri iniziavano una carriera che li avrebbe portati in alto.

Ma a chimica pendevamo dalle labbra del prof. Umberto Pallotta e le basi dell’enologia ci arrivavano da Aureliano Amati.

Per non parlare poi dei prof. Grandi, Maria Matilde Principi , Giorgio Celli , luminari di un altro pianeta.

Fu così che Cesare Intrieri (che ora ritrovo ben volentieri con Amati nell’esclusiva Accademia Italiana della vite e del vino) mi propose , correva l’anno 1971, una tesi di laurea sulla viticoltura friulana . Collio, Isonzo e Carso in particolare.

Con il panettiere del mio paese, Pino Corsi, maestro generoso “ fai da te” di fotografia , iniziai a documentare (ora lavoro da me al computer, con digitale, foto e proiezioni comprese).



Bologna , 16 febbraio 1972 : Laurea in Scienze agrarie

Prese corpo allora il mio archivio da cui ho attinto molto per questo ed altri lavori di ricerca.

Ma anche per dare una mano , nella “ battaglia del Tocai” ad una splendida figura di uomo e dirigente pubblico, con il quale ho avuto la fortuna di lavorare a lungo ed in eccezionale armonia e consolidata amicizia : Enzo Bevilacqua .

Un archivio che ho aperto a tanti giovani(nelle foto ma soprattutto nei documenti storici e tecnici) diplomandi o laureandi , allievi di ieri e colleghi meravigliosi di oggi.



*S. Floriano del Collio, maggio 1975 : con il dr. P.L. Carniel
(direttore Osservatorio M.P. di Gorizia)
ed il conte M. Formentini ; prove di trattamenti ai vigneti con elicottero*

Fra cui – per la gioia di papà Livio- Maurizio Felluga nei primi anni '70 e , trent'anni dopo , suo fratello Filippo!

Il mio primo preside (da supplente, in quel di Cividale .) fu il prof. Angelo Albini.
Un gran bel ricordo.

I primi presidenti il conte Douglas Attems (Collio) e l'ing. Sergio Cosolo (Isonzo) .
Mi tennero a balia e mi fecero conoscere un mondo nuovo , ricco di entusiasmo e motivazioni.



Montpellier, 1975 : accanto all' ing. Sergio Cosolo ,con i docenti universitari Cargnello e Zoppello ed il dr. Zuliani

Una realtà di circa 500 aziende che stavano crescendo in quegli anni.

Mi adottarono ; mi insegnarono(liberandomi dai freni inibitori dopo qualche buon bicchiere nei ricorrenti “likof” “) , a tradurre il mio “ bisiacco” anche in lingua friulana !



*Fine anni ' 70 : nel laboratorio d'analisi vini Consorzio DOC COLLIO .
Da sinistra il dr. G.Pascolini , direttore regionale agricoltura,
il conte D. Attems, C.Fabbro ed il viticoltore A. Komjanc di S.Floriano*

Il mondo degli enologi, Piero Pittaro in testa, mi accolse a braccia aperte anche se , in quanto agronomo , parzialmente “impuro”.

Ho avuto (ed ho..) modo di ricambiare....

Ma molto devo a vignaioli, a tecnici, a colleghi del “privato” e del “pubblico” che mi è impossibile elencare compiutamente; di molti leggeremo nelle pagine che seguono.

Il mio primo direttore regionale, all’agricoltura, fu il compianto Giuseppe Pascolini . Un duro , simpaticamente burbero, dal cuore d’oro . Mi affinò nell’arte quotidiana della sopravvivenza tecnica permettendomi di fare quanto a me più consono in un ambiente dove maggiormente richiesta era la preparazione giuridico/amministrativa/legale.



Cialla, 1985 : con il presidente della Regione, avv. A. Comelli, il comm. Orfeo Salvador , la dott.ssa M.F. Adinolfi del Ministero ed i viticoltori Rapuzzi

Non gli sarò mai abbastanza grato per avere Egli sopportato tante mie accelerazioni , aiutandomi a crescere, a parlare in pubblico, a gestire incontri di gruppo. Ora si dice “comunicare” .

Il mio primo assessore fu Emilio Del Gobbo , un politico di razza (ma non mi ha mai chiesto, in trent’anni, se e da che parte mai mi fossi schierato.....) ma soprattutto un Uomo . Un grande Uomo.



Siena , 2 aprile 1992 : intervento al Congresso mondiale F.A.O.

Ci siamo osservati a distanza negli anni a venire , consolidando la nostra amicizia fino a ritrovarci di nuovo insieme (dal 19 giugno 2004, corsi e ricorsi storici) nella Corte ducale .

Ecco allora che, come nel 1977 Ottavio Valerio ed Isi Benini (ma non posso dimenticare l'aiuto allora avuto anche da Aldo Bader e Michele Formentini) mi “ premiarono” pubblicando il mio “ Viti e vini del Friuli” , con il Duca Emilio 1° ho rivisitato la vitivinicoltura friulana nei secoli per dar vita a questo lavoro.

Più che una ricerca storica lo definirei un assemblaggio di documenti, testi, memorie, parti di giornale , riviste , frutto di anni di raccolta paziente che , d'incanto, ha trasformato in virtù quella che è la mia “ disgrazia” : il “disordine organizzato” .



Bologna, 1997 : con Enzo Biagi per il 25 ° “ Alma Laurea ”

Nel senso che per il patologico vizio di non buttare via (né smarrire) alcunché ho, nel tempo, colonizzato cantine e soffitte , il soggiorno e lo studio , talvolta gettando nello sconforto Beniamina che – per contro- è caratterizzata da senso teutonico dell’ordine.

Posso dire che avere riunito in questo volumetto un impero cartaceo esuberante alquanto è stato quasi un atto liberatorio , di bonifica ambientale .



Gradisca, 1997 : 50° anniversario fondazione Osservatorio M.P. di Gorizia

Utile alla mia sopravvivenza familiare ma , quel che più spero, anche a tanti giovani ed appassionati di viticoltura ed enologia che potranno e sapranno cogliere da queste righe quanto di loro interesse.



*Costanza, Romania, 27 agosto 2001
relazione alla Summer School U.E.*

E' anche per questo che confido nella comprensione del lettore che –almeno spero– saprà perdonarmi ripetizioni, sovrapposizioni , divagazioni , interpretazioni personali e probabilmente superficiali di un protocollo storico la cui osservanza mi è difficile proprio in quanto modesto agronomo temporaneamente ed occasionalmente prestato al giornalismo hobbystico.



Udine, 2005 : con l'Assessore Enzo Marsilio

Quanto citato in modo schematico o eccessivamente riassuntivo potrà essere completato con la lettura più completa della documentazione che conservo. Le fotografie e le riproduzioni(salvo diversa indicazione) sono mie o del mio archivio personale ; pertanto di natura amatoriale e non professionale. Le riproduzioni di grappoli(compresa quella in copertina) sono tratte dal prezioso originale di Guido Poggi del 1939, “ Atlante ampelografico”, che custodisco gelosamente.

Destino o frequentazioni ?

Come dicevo in esordio , di tutto un po' .

Diciamo che, sotto il profilo umano e professionale mi è andata bene ; sotto ogni punto di vista .

Non so quanto abbia messo di mio per potermi muovere nel “ Vigneto Friuli” (ed in quello italiano ed europeo, con qualche tocco e fuga anche in America e Nuova Zelanda) a tali elevati ed invidiabili livelli e quanto invece mi sia stato donato. Possiamo risolvere l'arcano con il solito adagio “ aiutati che Dio t'aiuta “ ? .

Claudio Fabbro



Villa Manin, Passariano, 17 giugno 2005

CAPITOLO I°

IL VIGNETO FRIULI DALL' ARRIVO DEI ROMANI ALLA " PARTENZA " DEL TOCAI

“ La viticoltura e l'enologia della regione hanno avuto, fin dall'antichità, splendore e rinomanza. Dato l'ambiente particolarmente favorevole alla vite e l'attaccamento dei contadini friulani alla sua coltura, la fama della viticoltura locale si è espansa e diffusa non solo in Italia, ma anche all'estero. Il vino “Pucino“ era apprezzato al tempo dei Romani; la Ribolla era nota nel Medioevo sia ai luogotenenti della Serenissima che a quelli austriaci; il Terrano viene esaltato dal Valvasor, nel 1689, come uno dei vini più ricercati nei paesi tedeschi; il Pignolo era apprezzato da Giobatta Michielli¹ che nel suo “Bacco in Friuli “ dice “ e vorrei sempre esser solo nel ber a tazze piene il buon Pignolo”; e non si deve dimenticare il Picolit che il conte Fabio Asquini produceva già nella seconda metà del '700 in quel di Fagagna e il Verduzzo , vino autoctono della regione, nelle due sue varietà dolce e secco.”. Possiamo ben dire che il vino è sempre stato un compagno fedele alle feste dell'umanità e quindi la storia della vite ha seguito e segue le vicende e i progressi dei popoli che la coltivano. Poiché la viticoltura fiorisce, progredisce e si sviluppa nella storia, è utile ripercorrere rapidamente le tappe più significative che hanno caratterizzato tale settore.

Dalle origini al 1500

¹ Maurizio Variola “ Vini autoctoni e loro mercato “ - Rivista “ Un vigneto chiamato Friuli” , serie 1989

L'introduzione della vite nel Friuli - Venezia Giulia è avvenuta già molti secoli prima di Cristo ad opera degli Eneti, popolo dedito all'agricoltura e primi abitanti della regione, che la importarono dalla Grecia.

A quel tempo i commerci di prodotti agricoli, e quindi anche della vite, erano molto fiorenti e negli anni a venire si incrementarono notevolmente. Già Erodiano², nel 238 a. C., descriveva la provincia di Gorizia così : “ disposti sono gli alberi in uguali distanze ed accoppiate seco loro le viti e rappresentano in tal modo un giulivo teatro, sicché sembra tutta quella regione adorna di corone frondeggianti .” La vite era, infatti, “maritata” al melo, al pero, al fico; quindi, fin da allora, doveva costituire una fonte economica importante per la regione.

Altre notizie storiche si hanno nell'accenno al “ vino Adriano”, fatto da alcuni scrittori secondo i quali la preromana Aquileia avrebbe rifornito di vino popoli limitrofi. Lo stesso Plinio il Vecchio³ attribuiva la longevità(oltre 80 anni !) di Livia Augusta (Drusilla) al consumo del vino “Pucino” proveniente da queste zone. Secondo alcuni tale qualità doveva corrispondere al Terrano del Carso, secondo altri alle viti che si coltivano sulle terrazze della zona collinosa fra Duino e Miramare, in particolare nei pressi di Contovello e Prosecco.

E' proprio sotto il dominio di Roma che la vite ebbe notevole espansione: il senato Romano, come narra Tito Livio, inviò ad Aquileia una colonia, allo scopo di diffondere la viticoltura e la cittadina divenne uno dei massimi empori vitivinicoli, anello di congiunzione tra i mercati della penisola italica e l'area del Danubio. Ancor'oggi molti reperti archeologici dimostrano la fondamentale importanza che le nostre zone hanno rivestito per l'Impero: anfore che venivano usate per il commercio via mare e botti di legno per quello via terra.

² Stefano Cosma “ Dotato d'eccellentissimi vini è il contado di Goritia...” - Ed . Della Laguna , 1992

³ AA.VV. “ Le cucine della memoria “ - vol. 1 - Ed. De Luca , 1995

Le botti erano sconosciute ai Romani che le videro per la prima volta al loro arrivo in queste zone. Al riguardo lo storico Berini* cita un aneddoto : per fermare l'avanzata del tiranno Massimino, gli aquileiesi avevano abbattuto il ponte sull'Isonzo presso Ronchi, ma questi, radunate le botti ed i tini abbandonati dai villici in fuga, riuscì a gettare un ponte attraverso il quale potè far transitare il suo esercito.

La decadenza dell'Impero Romano investì notevolmente la nostra regione, via maestra di ogni incursione barbarica, tanto che la coltivazione della vite ebbe un notevole calo, soprattutto nelle zone più pianeggianti, rimanendo confinata negli orti dei conventi o nei monasteri o ancora nelle "cortine" friulane, che erano piccoli fondi

rustici cinti da mura. Tuttavia la produzione di vino non si fermò mai e venne sempre tenuta in grande considerazione. In un documento del 534 d. C. Teodato re dei Goti, attestava la forte produzione di vino di Aquileia e Cividale.

Sotto la dominazione longobarda di Teodorico prima e dei suoi successori poi, la terra veneta, il Goriziano e l'Istria godettero di benessere e prosperità. L'editto di Rotari, re longobardo, promulgato nel 643 d. C., comminava pene severissime per chi avesse rubato più di tre grappoli d'uva o pali di vite. Nel museo di Cividale si possono trovare molti reperti d'arte longobarda che testimoniano l'importanza della vite.

Passando ai secoli XI - XII vediamo che il Friuli forniva alla Repubblica Veneta grano, legna e vini fra cui la "Robiola", cioè la Ribolla assieme al Picolit e il Refosco che venivano anche esportati in Francia, Inghilterra e nel Nord Europa.

Il vino, quindi, era usato come merce di scambio, ma anche come mezzo di pagamento dei tributi o dei debiti. A Gorizia, sin dal 1307, si riscuoteva un basso dazio sul vino che circolava all'interno delle mura cittadine, mentre a Cormóns era vietata l'introduzione di vino forestiero. A Trieste, nel 1321, venne concesso il permesso di dissodare le selve di proprietà privata attorno alla città, purché si impiantassero vigneti, onde evitare l'importazione. Nel 1324, a Udine, per pagare i debiti, si decise di aumentare il costo dei dazi secondo quanto stabilito in 15 Capitoli, uno dei quali era riferito ai vini come la Robiola, la Malvasia, il Tubiano ecc... Del resto le stesse città offrivano il vino, come dono pregiato, ai luogotenenti o ad altri illustri ospiti.

Inoltre fino ai primi del 1200 si impiegava nei periodi dei "giochi e divertimenti": caso noto era il Pallio che si teneva annualmente a Udine, in occasione di tale festa cittadina nel 1334 vennero "acquistati

orcili contenenti vino Robiolo altre cinque Bozze* per i procuratori e i giurati". Nel 1347 si spesero per il vino Robiolo da offrire " ai buoni uomini che accompagnavano il Pallio per la città di sera e di mattina, a quelli che lo

* AA.VV. " Le cucine della memoria " - vol. 1 - Ed. De Luca, 1995

* Unità di misura del tempo

portavano e ai suonatori” ben 33 danari.⁴

Comunque il vino è sempre rimasto un tramite di simpatia e buonumore. Se dalla storia passiamo alla cronaca, scopriamo una nota gustosa: al banchetto del 1368 in onore di Carlo IV, re del Sacro Romano Impero ed al quale partecipò anche Petrarca, vennero consumate ben sei botti di squisitissimo vino friulano, in particolare Ribolla. Questo vino lo si ritrova anche nelle cronache del 1400, quando Gregorio XII, accompagnato da un suo sostenitore Carlo Malatesta, si recò in visita a Cividale e gli fu allestito un sontuoso convivio dove i cibi erano innaffiati da “ Rebolla de Cevedale”.

Del XV secolo si sa che le colture prevalenti erano la vite ed i cereali e che esisteva una speciale uva rossa, detta romania o armonia, di cui si fissarono le condizioni di vendita nel 1456⁵.

Negli anni che seguirono le numerose carestie, ad esclusione di due annate eccezionali quali quelle del 1462 e 1482, le frequenti invasioni ed i saccheggi condussero ad un forte degrado economico della regione, che era piuttosto avanzato quando essa passò alla Casa d’Austria e alla Serenissima nei primi mesi del 1500.

Dal 1500 ai giorni nostri

All’inizio del 1500 il Friuli - Venezia Giulia si configura dominato da forze politiche diverse: la Serenissima nel Friuli e l’Impero austriaco nella Venezia Giulia. Documenti testimoniano come il vino venisse sempre considerato la principale ricchezza di queste terre. Nel 1549 Pietro Morosini, luogotenente della Serenissima a Udine, vieta di danneggiare le viti e altre colture perché “essendo verissimo e chiarissimo che principal merto e sostentamento della magnifica città di Udine et di tutta la patria del Friuli è la raccolta del vino“. La Serenissima divenne, quindi, tutrice e promulgatrice del commercio dei vini friulani in tutto il territorio e nei paesi europei, certamente non senza qualche contrasto con la contea di Gorizia e l’Istria. Infatti i veneziani commerciavano con la Carinzia, attraverso Pontebba e Tarvisio, esportando vini ed importando ferro e lino che rivendevano in Friuli. Questa situazione spinse i rappresentanti di Gorizia ad inoltrare una rimostranza a Ferdinando I nel 1549: “I veneziani obbligano i carinziani a depositare e scaricare ferri a Pontebba... obbligandoli prender in cambio i loro vini: dal che nascono due inconvenienti : di chiudere ogni strada di poter esitare i nostri e di obbligarci a comprare in Udine quello che potremmo immediatamente ricevere dalla Carinzia. “⁶

⁴ Castagnaviz M. “Il Pallio di Udine e la Ribolla “ - Rivista “Un vigneto chiamato Friuli”, serie 1988

⁵ Cosma S. “ Dotato d’eccellentissimi vini è il contado di Goritia...” - Ed. della Laguna, 1992

⁶ Cosma S. “ Dotato d’eccellentissimi vini è il contado di Goritia...” - Ed. della Laguna , 1992

Nel 1552 Ferdinando I vietò l'importazione dei vini esteri nella Contea di Gorizia e nei suoi porti. Il provvedimento portò effetti positivi, promuovendo la produzione locale ed accrescendo il numero dei vigneti. Ulteriori miglioramenti si ebbero nel 1576 quando, dopo lunghe e, fino ad allora, infruttuose discussioni, si diede inizio ai lavori di costruzione della via commerciale che univa il goriziano alla Carinzia passando per Canale e Plezzo. Fu un notevole impulso per l'agricoltura e favorì la nascita o lo sviluppo di molti villaggi migliorando l'economia locale.

I successi economici ottenuti alla fine del '500 fanno nascere il XVII secolo sotto i migliori auspici anche se la regione era sempre divisa da dominazioni diverse.

Purtroppo i frequenti conflitti di interessi fra

Austria e Serenissima portarono a continui scontri e vere e proprie guerre. I declivi del Collio, del Cividalese e di Rosazzo ne fecero le spese: i bei vigneti venivano ripetutamente distrutti e le cantine saccheggiate. Da ricordare le "guerre gradiscane" che iniziarono nel 1615 e si protrassero fino al 1618. Interessante è lo scritto di Faustino Moissesso "Historia dell'ultima guerra in Friuli" in cui narra che nel 1616 le truppe veneziane conquistarono il castello di San Floriano, avamposto imperiale, e si impadronirono "di più di 300 carri di vino esquisitissimo".⁷

Non ci sono migliori parole per descrivere l'intensità della devastazione di quelle di Morelli: "Le più fertili campagne spogliate di alberi e di viti, desolate pel marciare dei soldati, calpestate da' militari accampamenti... Le case abbandonate dal contadino e rimaste alla discrezione del soldato, conservano appena le muraglie che sostenevano i tetti... La pianura non solo ma i colli ancora sperimentarono i danni delle incursioni del nemico, il quale godeva di devastare quello che non poteva ritenere."⁸ La peste e il fiscalismo della politica economica austriaca aggravarono la situazione: una progressiva decadenza invase la regione. Solo nel 1681 ci fu un certo miglioramento: l'incremento della produzione vinicola nell'anno risultò tale che "non v'eran botti a sufficienza".⁹

E' il settecento il secolo in cui in Friuli avviene la presa di coscienza dell'importanza del vino. Questo è dovuto ad una nuova tolleranza della Chiesa per il piacere del vino e all'ostentazione dei lussi della tavola da parte dell'aristocrazia che fa del vino un segno distintivo.¹⁰ Soprattutto in tale periodo inizia l'interesse per la qualità della bevanda: si passa dalla concezione del vino come alimento o farmaco a quella del sapore e del profumo, cioè delizia del palato. Aumenta, quindi, la domanda di vini di qualità ed i loro prezzi fanno aggio sui vini ordinari in misura crescente.

⁷ AA.VV. "Le cucine della memoria" - Ed. De Luca, 1995

⁸ Comel A. "L'evoluzione storica dell'agricoltura goriziana dal 1300 al 1765" - Ed. Tip. Goriziana, 1928

⁹ AA.VV. "Le cucine della memoria" - Ed. De Luca, 1995

¹⁰ Panjek G. "La vite e il vino nell'economia friulana: un rinnovamento frenato - Secoli XVII-XIX" - Ed. Giappichelli, 1992

Testimonianza di tale realtà ne danno alcuni autori: Carlo Goldoni, per esempio, che aveva partecipato a Vipacco, nel 1726, ad un banchetto in onore dell'Imperatore e aveva scritto "I vini erano eccellenti. V'era un certo rosso che chiamavano fafiglioli e che dava luogo a molte lepidenze."¹¹ Goldoni sottolinea, anche, che il vino veniva versato in particolari bicchieri chiamati glo-glo, formati da sfere sovrapposte, unite da tubicini che emettevano un suono particolare al passaggio. D'altro canto Lodovico Bertoli nel 1747 fa una critica alla viticoltura friulana: nel suo libro "Le vigne ed il vino di Borgogna in Friuli" sottolinea che si era diffuso un generale decadimento del settore a causa della "poltroneria" dei contadini e della concorrenza dei vini di altre zone, in particolare della Francia. Queste carenze si vanno ad aggiungere a quelle precedentemente denunciate da Antonio Zanon, che fu uno dei massimi artefici dello sviluppo agricolo della regione. Anch'egli aveva lamentato una certa pigrizia e trascuratezza dei produttori. Non tutti i coltivatori meritano tali critiche: non certo Fabio Asquini di Fagagna, che contribuì alla commercializzazione e valorizzazione del Picolit; né Antonio Bartolini che proprio alla coltivazione del Picolit si era dedicato in Buttrio. A questi ed altri possidenti illustri si deve il mantenimento, nonostante le traversie che afflissero il territorio, della produzione di ottimo vino.¹² Di grande interesse è il fenomeno del contrabbando fra regioni limitrofe. Questo, già presente dal 1500, si intensificò nel 1700.

A partire dal 1717 alle vecchie mude, tanto modeste da permettere il libero commercio, si affiancano pesanti imposte sia per l'introduzione del vino negli stati austriaci, che per il semplice transito fra contee. Inizia così una lotta doganale fra Vienna e Venezia. Da parte austriaca, si aprono nuove strade e si costruiscono carri di dimensioni tali da non poter transitare nelle vie venete.

I provvedimenti di Venezia per proteggere i vini friulani erano, invece, tali da creare degli scompensi per gli stessi abitanti del Friuli. Il rinnovato rigore nell'applicare i dazi all'introduzione dei vini forestieri colpisce il reddito degli emigrati stagionali che ritornavano dall'Istria con i beni ricevuti in cambio delle loro prestazioni. I rapporti fra le contee isontine ed il Friuli veneto erano complicati anche a causa dei confini. La bassa pianura era coperta da territori sia veneti che imperiali e questa situazione rendeva il contrabbando quasi fisiologico. Per contrastare il fenomeno, il Consiglio Capitanale delle contee emanò, nel 1756, una normativa che sottoponeva la circolazione del vino all'esibizione di un documento che attestasse l'origine e la provenienza della merce. Tuttavia la situazione non migliorò di molto e nel 1785, Giuseppe II si vide costretto a pubblicare una nuova regola doganale che impose il bando ad ogni qualità di vini forestieri.¹³

¹¹ Cosma S. "Dotato d'eccellentissimi vini è il contado di Goritia..." - Ed. della Laguna, 1992

¹² Panjek G. "La vite ed il vino nell'economia friulana: un rinnovamento frenato - Secoli XVII - XIX" - Ed. Giappichelli, 1992

¹³ Panjek G. "La vite e il vino nell'economia friulana: un rinnovamento frenato - Secoli XVII - XIX" - Ed. Giappichelli, 1992

Con l'800 entra nelle nostre zone la dominazione francese: Nel 1797 Gorizia era stata occupata da truppe napoleoniche e poi restituita con la pace di Campoformido. Nel 1805 una nuova invasione interessò il territorio goriziano (esclusa Gorizia) e nel 1813 le truppe austriache si impossessarono nuovamente della zona. Tuttavia con il 1814 si hanno nuovi stimoli all'agricoltura che resta ancora legata al sistema produttivo e alle tecniche di coltivazione del Settecento.

Esperimenti di carattere innovativo vengono effettuati, per esempio, a Pradamano, ma i risultati furono talmente scarsi che la vigna venne divelta dopo qualche anno.

Nuove zone vengono coltivate a vite: nel territorio del Monfalconese ben 36% della superficie agraria era destinata ai cosiddetti " aratori vitati " che consistevano in campi seminati a cereali e attraversati da filari di viti sostenute da pali e maritate ad alberi (pioppi, salici, ecc...). Nel 1824 Giacomo Fabricio insegnava ai contadini il modo per piantare le viti in collina con un sistema a terrazze, non dissimile dall'attuale.¹⁴ Comunque esperimenti, ricerche e consigli contribuirono a formare un ceto di esperti ed oculati agricoltori che, con l'ausilio della viticoltura e dell'enologia, divenute vere e proprie scienze speciali, migliorarono la qualità e la quantità delle produzioni.

A frustrare questo difficoltoso cammino verso il progresso, compaiono i più grandi flagelli che la vite avesse mai, fino ad allora conosciuto:

l'Oidio e la Peronospora. La prima fece la sua comparsa nel 1852: era una muffa biancastra che attaccandosi alle parti verdi, della vite, danneggiava i tralci e favoriva l'attacco di altre malattie. La seconda fu scoperta nel 1881 nei pressi di Gorizia: attaccava e distruggeva le foglie ed i grappoli.¹⁵

Comunque mentre la viticoltura goriziana veniva distrutta dall'oidio, il Collio ne rimaneva esente, continuando a progredire ed estendersi raggiungendo dimensioni pari al triplo del valore normale. Anche con la Peronospora la situazione non era delle più rosee: i contadini vivevano tempi duri, le carestie ed i cattivi raccolti aggravavano la situazione. Nel 1875, a Trento, venne indetto il I° Congresso Enologico Austriaco, per discutere le problematiche agricole e trovare soluzioni adeguate per fronteggiare le malattie delle piante.

Tuttavia, nonostante fossero state prese molte precauzioni, nel 1888 fece la sua comparsa la Fillossera: un altro terribile flagello.

Essa si diffuse molto rapidamente, tanto che causò la scomparsa di molte varietà più sensibili. I vigneti vennero, in un primo momento, sostituiti con ibridi e successivamente con portainnesti americani sui quali venivano innestate le nostre viti.¹⁶

Nel 1891 si tenne a Gorizia il IV° Congresso Enologico Austriaco: si parlò della necessità della ricostruzione delle zone disastrose; inoltre, proprio in questa occasione, si decise di seguire la difficoltosa strada dell'innesto su piede americano che permise di ottenere vini di qualità. Il sistema degli ibridi produttori venne usato in

¹⁴ Cosma S. " Dotato d'eccellentissimi vini è il contado di Goritia..." - Ed. della Laguna , 1992

¹⁵ Fabbro C " Viti e vini del Friuli " - Ducato dei vini friulani -, 1977

¹⁶ Cosma S. " Dotato d'eccellentissimi vini è il contado di Goritia..." - Ed. della Laguna , 1992

alcune zone del Friuli e del Veneto con risultati fortemente negativi. La diminuzione della produzione a causa delle malattie fu compensata dall'aumento della superficie vitata e dalla diffusione di colture specializzate.

Agli inizi del nostro secolo si verifica un miglioramento nel settore vitivinicolo. La produzione, favorita dalle numerose esportazioni di vini, dalle nuove possibilità di comunicazione e commercio divenne una delle fonti principali di ricchezza per il Friuli – Venezia Giulia. Le varietà coltivate erano: Ribolla gialla e verde, Glera, Pergola, Spica, Picolit, ecc...

Alla travagliata ripresa che vide la progressiva ricostruzione dei vigneti attaccati dalla Fillossera dei primi del '900, fecero seguito nuove distruzioni e problemi.

Le traversie della viticoltura friulana continuano con le due guerre mondiali : il Friuli ed in particolare il Collio goriziano sono teatro di molte battaglie che devastano i vigneti. Ricostruite le vigne dopo il 1918, con fatica ma con tenacia, la viticoltura della regione sembra aver ripreso il lungo cammino evolutivo.

Infatti nel 1923 (R.D. 29 luglio 1923, n. 1796) sorge la Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia a Conegliano dove molti agricoltori friulani si rivolgono per

ottenere consigli e assistenza idonea. I nuovi vitigni suggeriti sono: il Tocai, il Riesling italico, il Sauvignon, la Malvasia, il Cabernet, il Merlot, ecc ... Nel 1930 i vigneti specializzati occupavano una superficie di 5872 ettari nel goriziano (in particolare nel Collio), mentre in promiscui 3551 ettari (in pianura).¹⁷

Con l'opera ristrutturatrice del Governo Fascista aumentano notevolmente le zone coltivate a vite. Tuttavia la seconda guerra mondiale infligge un ulteriore duro colpo all'economia friulana: ma, anche questa volta, i contadini si rimboccano le maniche e ricominciano da capo. La distruzione aveva reso necessaria l'importazione, soprattutto dal Meridione, di vini da pasto, vini da taglio e uva da vinificare.

Sembra che il termine “ Tajùt”, cioè il bicchiere di vino bevuto fuori pasto, derivi dal consumo di questi vini da taglio meridionali. Diversi osti acquistavano uve dalla Puglia per vinificarle nelle loro cantine. Per oltre 60 anni in Friuli si bevvero vini ibridi in grande quantità, anche se attorno agli anni '50 - '60, grazie all'opera della Stazione Sperimentale di Conegliano, dell'Istituto Sperimentale Agrario di Gorizia e dei nascenti consorzi, si procedette ad una trasformazione del vigneto.

¹⁷ Cosma S. “ Dotato d'eccellentissimi vini è il contado di Goritia ...” - Ed. della Laguna , 1992

Nella metà degli anni '60 si poteva affermare che la regione aveva il più giovane vigneto d'Italia. La vecchia concezione della cantina "padronale" lascia il posto a una moderna tecnologia di impianto guidato, seguito da uno specialista, l'enologo, capace di creare vini sani, ben vinificati e di buon gusto. Inoltre dopo l'istituzione della CEE, gli anni dal '65 al '70 furono caratterizzati da grosse iniziative per regolamentare il settore vitivinicolo.

Vengono classificate le diverse varietà di vite ammesse alla coltivazione; vengono imposte norme per la commercializzazione dei materiali di moltiplicazione vegetativa della vite. Certamente tutto questo è servito a potenziare sempre di più un settore in espansione continua e a rendere i vini friulani competitivi rispetto a quelli nazionali ed internazionali.

Dalla metà degli anni '70 e fino ai giorni nostri si è visto che la viticoltura del Friuli - Venezia Giulia, grazie alla bontà dei vini ed a una consolidata immagine della zona, ha potuto convenientemente trovare collocazione nel mercato dell'alta qualità.

BIBLIOGRAFIA

BONETTI M. : “ IL FRIULI VENEZIA GIULIA IN EUROPA-VITICOLTURE A CONFRONTO” –Tesi di laurea , Trieste 1997

FABBRO C. : “ EVOLUZIONE DELLA VITIVINICOLTURA IN FRIULI” in “ 30° DUCATO DEI VINI FRIULANI” , Udine 2002

ALLE RADICI DEL VIGNETO FRIULI

“ Chi non ha storia alle spalle – esordivo nella mia prefazione a FRIULI. TERRE, UOMINI E VINI (*) - difficilmente la può inventare e, come tale, proporla senza arrossire.

Il binomio vincente “vino e cultura” fortunatamente non ha risparmiato il Friuli. Se un tempo i giovani viticoltori mostravano segni d’insofferenza quando, davanti al focolare i nonni si dilungavano in nostalgici amarcord sui bei tempi andati, si avverte ora un’inversione di tendenza. Rispetto al passato la voglia di conoscere più da vicino le nostre radici è prorompente, sotto ogni bandiera e latitudine. Ecco allora che il vignaiolo, quando è chiamato a raccontare di sé, della propria azienda e del territorio in cui opera, dedica sempre più tempo alla biblioteca togliendone un po’ al laboratorio. Oppure indugia negli archivi di famiglia per cogliere qualche “chicca” che - non si sa mai - potrebbe un domani diventare il nome vincente di un vino, una ragione sociale o un logo particolare. Pur nella consapevolezza che con Pinot Grigio e Sauvignon si fa fatturato, è ben vero che con Ribolla, Picolit, Ramandolo, Schioppettino, Terrano, Refosco e Pignolo, il viticoltore di casa nostra si riappropria del diritto, prezioso, di dichiarare, carte alla mano, che da queste parti il vino si faceva molto prima che arrivasse Napoleone, l’Impero austro-ungarico, i moderni “guru” o i vari consulenti “mordi e fuggi”.

Come vignaioli i friulani non sono secondi a nessuno e non lo sono mai stati, visto che si iniziò a parlare seriamente di vite e di vino subito dopo la fondazione di Aquileia (181 a.C.), grazie soprattutto ai Romani - guerrieri, contadini e vignaioli al contempo - che piantarono su queste terre le prime vigne e crearono una fiorente attività agricola. Già Tito Livio e Strabone testimoniarono come Aquileia fosse uno dei massimi poli commerciali viticoli del nord dell’Impero, tanti erano i compratori e tanti erano i traffici intorno al mondo del vino che si svolgevano in questa città. Prova ne sono le migliaia di anfore, molte delle quali ancora con gli acini dentro, che sono venute alla luce durante gli scavi per il recupero delle vestigia della città.

In quel periodo la produzione del vino si allargò notevolmente alimentando quegli scambi che per secoli contraddistinsero le attività commerciali della regione con i paesi limitrofi come la Croazia, la Slovenia, l’Austria, l’Ungheria e la Baviera.

Non è però possibile sapere con certezza quali fossero le varietà coltivate a quel tempo.

Leggendo qua e là nella storia si percepiscono alcuni segnali ben precisi come quelli indicati da Plinio il Vecchio (*Historia naturalis*, I secolo d.C.) il quale affermava che l’imperatrice Livia, non bevendone altro, metteva sul conto del vino Pucino il raggiungimento della sua veneranda età di 86 anni. “[...] Nasce nel golfo del mare Adriatico, non lungi dalla sorgente del Timavo, su un colle sassoso, dove alla brezza marina matura per poche anfore, né si crede ve ne sia di migliore per i medicamenti”. Nonostante queste segnalazioni, l’identificazione di questo nobile e salutare vino, oltre che della sua zona di origine, è ancora aperta; infatti molti azzardano accostarlo al Terrano-Refosco, mentre altri - leggasi in primis il prof. Dalmasso - al “chiaretto

Prosecco” o addirittura al “dorato Vipacco”, soprattutto per quel nigerrima, sottolineata da Plinio in un altro passo dell’*Historia*.

Anche Discoride (o Dioscuride) Pedanio, medico della Cilicia e contemporaneo di Plinio nel suo *Sulla storia medica*, parlando della forza che caratterizza questo vino, chiamato dai greci Pictano e Paretipiano, ne esalta le virtù curative. Oltre alle proprietà curative riconosciute almeno ad un vino friulano c’è da segnalare l’utilizzo in zona della botte, invenzione celtica, la cui diffusione indusse più tardi qualche studioso ad attribuire erroneamente la sua nascita al genio dei vignaioli friulani.

All’inizio di quel primo millennio la popolazione contadina si concentrava in grandissime aziende e latifondi e aveva moltissime specializzazioni fra cui erano annoverate le professioni del bifolco, dell’aratore, dell’asinaio, dell’erpicatore, del mietitore, del fattore, del torcitore, del vignaiolo, dello zappatore e molte altre ancora, e nonostante gli aspetti negativi e il duro lavoro a cui erano costretti schiavi, popolo e soggetti poveri, il lavorare in campagna era un’occupazione ambita che garantiva almeno un pasto al giorno. Scriveva Varrone nel suo *De Agricoltura* che gli strumenti con cui si lavora la terra sono di tre categorie: strumenti parlanti, strumenti semiparlanti e strumenti muti. Gli schiavi erano gli strumenti parlanti.

I secoli che seguirono videro fiorire l’agricoltura e la viticoltura di pari passo con il fiorire e il diffondersi del cristianesimo. Il fenomeno si protrarrà in tutta la regione per molti secoli ancora intorno ad abbazie e conventi. Alcuni documenti attestano una forte vitalità intorno alla viticoltura; è infatti nel 1170 che si registra una compravendita di terreni vitati (*Rebula*) in San Floriano del Collio fra la Badessa Irmilint d’Aquileia e alcuni agricoltori locali e ancora in un contratto di *Robiola* del 1299. Negli atti di un certo notaio Ermanno da Gemona (*Notariorum Joppi*), si legge la compravendita di terreni vitati, mentre nel 1340 in un documento in Barbana del Collio, registrato in Gorizia il 13 novembre dello stesso anno, accanto alla *Ribolla* si fa menzione di *Malvasia*, *Terrano* e *Pignolo*, vitigni dai quali già si ricavavano dei vini, presenti sempre e comunque, in cene, incontri, doni ed eventi anche nei periodi successivi.

È bello “frugare” fra i documenti storici del nostro passato: in essi si scoprono i fatti e le disfatte di questa terra di confine. Curiosando tra le carte si scopre che nel 1632 fu Aurora Formentini, antenata degli attuali Conti di S. Floriano del Collio, a portare in dote con patto relativo alle nozze (febbraio 1632) avvenute con il nobile ungherese Adam Batthyany “[...] vitti di Toccai... nel numero di 300”. Il patto è custodito gelosamente dai conti Michele e Filippo Formentini al Castello di S. Floriano e oltre ad essere toccato con mano da chi scrive è stato visionato e letto con attenzione a livello di Avvocatura della Regione dall’avvocato Enzo Bevilacqua, coraggioso paladino del bianco più amato dai friulani che al T.A.R. del Lazio ed ora anche alla Corte di giustizia dell’Unione europea in Lussemburgo cerca di difendere non solo il nome, ma il valore storico di un simile vitigno.

Innumerevoli sono le citazioni e le fonti storiche a cui potrei far riferimento per illustrare la complessità della viticoltura friulana in questi secoli; certamente non

posso dimenticare che risalgono al 1755 le prime citazioni del Picolit, che il conte Fabio Asquini di Fagagna, su insistenza epistolare dell'agronomo veneziano Antonio Zanon, diffuse commercialmente dieci anni dopo nelle mense più prestigiose d'Europa (famoso il racconto delle 100.000 bottiglie da un quarto di litro...) spiazzando lo stesso Tokaji ungherese che aveva raggiunto anch'esso una notevole notorietà; annoto anche che nel 1868, grazie al conte Theodore de La Tour, arrivarono in Friuli, in dote per le nozze con la nobile Elvine Ritter de Zahoni, proprietaria di Villa Russiz in Capriva del Friuli, le prime viti di Pinot Grigio, Bianco, Nero e Sauvignon, nonché quel Merlot che il Pecile e il di Brazzà diffusero in tutto il Friuli dopo il 1880.

Il resto è storia recente, fatta di continue distruzioni e ricostruzioni, a partire dall'arrivo di Peronospora e Oidio (1850-1860) e poi della Fillossera che dal 1888, dal Carso, iniziò la sua lenta e inesorabile distruzione dell'intero patrimonio vivaistico friulano. Fu lotta ardua quella contro la Fillossera, svolta soprattutto tramite gli sforzi di tanti vivaisti e ricercatori, che si concluse solo nel 1942.

E la guerra 1915-1918 dove la mettiamo?

Dopo le tristemente note 12 battaglie dell'Isonzo, dopo che la terra del Carso era divenuta rossa di sangue, dopo le battaglie nelle marne del Collio e nelle ghiaie dell'Isontino, c'erano più bombe inesplose che lombrichi sotto terra. E anche il secondo conflitto strappò alle aziende validi contadini e vignaioli per mandarli "alpini", chi in Grecia ed Albania, chi in Russia e chi nei lager. Ma alla fine di ogni cosa veniva sempre ricostruito tutto quello che era stato distrutto.

L'enologo Orfeo Salvador, dall'alto delle sue 54 vendemmie, mi ricorda che alla sua prima esperienza nella cooperazione vinicola friulana, appena tornato dalla guerra, si ritrovò in cantina a lavorare oltre l'80% di uve rosse, gran parte delle quali provenienti da ibridi produttori diretti.

A cavallo degli anni '50 e '60 imperversavano i vini pugliesi e poi quelli siciliani, che soccorrevano un patrimonio viticolo locale tutto da ricostruire, mentre il tayut o il tay furlan era la conseguenza dei tagli che osti più o meno seri operavano dietro le quinte.

Poi il primo vero "rinascimento enologico", avvenuto a cavallo fra gli anni '70 e '80 per mano di pionieri, che io definisco "con gli attributi", tipo Vittorio Puiatti, Marcello Pillon, Italo Gottardo, Giuseppe (Franco) Ceschin, Orfeo Salvador, Mario Schiopetto, Livio e Marco Felluga, Gigi Valle, Edino Menotti, Lucino Carletti, Girolamo Dorigo, Piero Pittaro, Gaspare Buscemi, Gianni Bignucolo e grazie alla volontà di un'amministrazione regionale che ritenne necessario e utile rilanciare la viticoltura soprattutto nelle zone collinari, riuscendo a frenare l'esodo dalle campagne all'industria (la legge 29 del 30/12/1967, fortemente voluta dall'allora Assessore all'Agricoltura Antonio Comelli, fu strumento importante e determinante).



Buttrio, anni '80 : con Noè Bertolin e Piero Pittaro

Fu il conte Douglas Attems a intuire, prima di altri, che il decreto 930/63 sulle DOC poteva dare una svolta al mondo del vino e fu grazie alla sua intuizione che nel 1964, primo in Friuli Venezia Giulia, nacque il Consorzio di Tutela del Collio, a cui seguì nel 1968 il primo disciplinare di produzione.

Così, nel giro di qualche decennio siamo arrivati alla costituzione di altri otto Consorzi di tutela per altrettanti disciplinari di produzione che sono le DOC Grave, Colli Orientali del Friuli, Isonzo, Aquileia, Latisana, Annia e Carso per finire al Ramandolo, prima e unica DOCG del Friuli.

Sono ancora molti i problemi esistenti e dalla prima esperienza maturata nelle colline goriziane ci sono voluti altri 40 anni per riunire i Consorzi in una casa comune: la FEDERDOC.

L'Assoenologi regionale compie 30 anni: se negli anni '50 i tecnici si contavano sulle dita di una mano, ora, grazie al buon lavoro della Sezione guidata da Stefano Trinco, sono quasi 250 e ognuno di essi si fa mediamente carico della crescente qualità di oltre 5000 ettolitri di buon vino.

Nel dopoguerra, nel pordenonese più che nelle altre province, le Cantine Sociali compensarono difficoltà, più di mercato che di coltivazione, di centinaia di piccoli contadini, che nella cooperazione ritrovarono dignità e benessere.

Con Noè Bertolin alla presidenza ed Alvano Moreale (ed ora, nei rispettivi ruoli, gli enologi Bepi Colussi e Flavio Colussi , n.d. A.) alla direzione, la Cantina Casarsa &

La Delizia è ambasciatrice di rilevanza mondiale. Numeri e qualità insieme, per farla breve.

Ma non è da meno la Cantina Produttori di Cormòns, diretta dall'altoatesino Luigi Soini, paladino del Tocai friulano e del vino sposato all'arte, alla cultura, all'amicizia (il riferimento alla Vigna del Mondo e al Vino della Pace è atto dovuto...).

La Friulvini, cantina sociale di 2° grado, soccorre commercialmente i più deboli.

Poi, dopo guerre, calamità, invasioni, arrivò anche il terremoto del 6 maggio 1976...

Dalle ceneri di tante cantine lesionate, soprattutto nell'alta area delle Grave e dei Colli orientali, emerse una nuova classe dirigente tra cui tanti giovani manager (o wine makers) del buon vino.

Fu il Premio Nonino Risit d'Aur, nel 1976, che ricordò al mondo intero che il Friuli era terra di grandi distillati, ma ancor prima di grandi vitigni autoctoni, che furono legalizzati e rientrarono nelle vigne, di fatto e di diritto. Si deve, infatti, principalmente alla famiglia Nonino di Percoto se tutta una serie di grandi vitigni "storicamente friulani", rottamati anzitempo, vennero uno dopo l'altro recuperati, valorizzati e "autorizzati e/o raccomandati" dalle varie amministrazioni pubbliche e quindi inseriti a pieno titolo nelle denominazioni di origine controllata.

L'apripista del nuovo corso fu lo Schioppettino, che grazie alla famiglia Rapuzzi e l'azione prorompente dei Nonino - con mamma Giannola nei panni di Giovanna d'Arco, sempre sulle barricate a menar fendenti contro i veleni della burocrazia - passò quasi per incanto dalla clandestinità alla DOC Colli Orientali del Friuli, per divenire qualche anno dopo addirittura l'asse portante della prima "sottozona" (ovvero "cru") riconosciuta per legge e cioè "Cialla", comune di Prepotto, nella zona DOC medesima. Dalle stalle alle stelle!

Nello stesso anno l'enologo Beppe Lipari, compendio di creatività siciliana e laboriosità veneta, pensò, prima di altri, di collocare una linea d'imbottigliamento su un camion ed iniziò un "porta a porta" destinato a cambiare radicalmente la vita a decine di piccoli e medi produttori. Nomi allora sconosciuti ai più ed ora, grazie ad una tecnologia ultramoderna, veri protagonisti del rinascimento del "post-terremoto".

Quei magnifici anni '70!

L'infaticabile Isi Benini, giornalista carismatico e passionale, fondatore della rivista Il Vino, contribuì non poco a far conoscere la bontà del vino friulano, che tanti produttori, più inclini al lavoro che all'esternazione, non erano in grado, singolarmente, di proporre e presentare.

Benini si tuffò senza riserve in un mondo nuovo ed affascinante, cogliendo professionalità e serietà in una miriade di vignaioli sconosciuti che portò alla ribalta internazionale.

Ma al contempo non trascurava di affibbiare qualche sana fustigata a quelli che lui definiva “i falsi osti”.

La rivista *Il Vino* ospitò - fra le tante - memorabili note frizzanti e graffianti di Walter Filiputti, dottore in economia con tesi sui sommeliers e grande comunicatore.

Anche Piero Pittaro non si negò a trasferire ne *Il Vino* le sue alte conoscenze di tecnica enologica, usando un linguaggio semplice ed apprezzato.

Tre nomi che oltre al dire ed al fare hanno oggi un grande e riconosciuto merito: quello di aver anche messo per iscritto proprio quelle cose che tanti altri pensavano, salvo poi arenarsi in chilometriche discussioni nelle osterie senza mai trasferirsi nella carta stampata !”

“ E, d’un balzo- così concludevo la mia prefazione- arriviamo ai tempi nostri. Con il cuore rivolto alle suggestioni del passato e alle “chicche” di archivio e di biblioteca ed il ragionamento indirizzato alle meno simpatiche leggi di mercato con le quali i viticoltori friulani, singoli o associati, si apprestano ad affrontare le sfide del terzo millennio”.

(*) **FABBRO C.** : prefazione a *FRIULI, TERRE, UOMINI E VINI*, di Andrea Zanfi, Carlo Cambi Editore, Siena 2004

1. TOCAI FRIULANO - TOKAJI UNGHERESE LA STORIA INFINITA

INTRODUZIONE

Nel 1999 l'allora assessore all'agricoltura Giorgio Venier Romano si ritrovò tra le mani la patata calda del "CONTENZIOSO TOCAI" ed adottò una strategia decisamente agguerrita.



Udine, 1999 : l'Assessore Giorgio Venier Romano

D' intesa con il presidente dell' E.R.S.A. Bruno Augusto Pinat pensò bene a muoversi in due direzioni : la prima tesa ad individuare un eventuale nome alternativo in caso di " sconfitta " ; la seconda di riprendere in mano il problema sviscerandolo sotto i diversi aspetti storici, tecnici, geografici e legislativi e di ripartire all' attacco, sia in sede ministeriale che comunitaria.

Va detto anche che , nel 1999, l'assessore trovò maggior conforto nel Ministro degli esteri Lamberto Dini che nel suo omologo all' Agricoltura.

Si deve soprattutto alla capacità, professionalità e caparbità del dott. Enzo Bevilacqua – che al tempo era direttore regionale all'agricoltura – se la rivisitazione del Tocai friulano a 360 ° consentì di costruire finalmente un documento forte e probatorio da gettare sul piatto della bilancia.



Udine, 1999 : l' avv. Enzo Bevilacqua, Direttore regionale agricoltura

Bevilacqua affidò a pochi e preparati collaboratori e funzionari il compito di recuperare ogni utile carteggio per dimostrare la validità dell'azione da intraprendersi.

Fra questi ricordo, per la Direzione regionale agricoltura, l'ottima dott.ssa Susanna Rocchi e l'inesauribile Anna Luisa Berghinz , nonché, per l' ERSA, la dott.ssa Anna Toro ed il geom. Giovanni Battista Panzera .

Il Servizio Produzioni Vegetali , diretto con polso fermo (ogni debolezza, di quei tempi, avrebbe trovato terreno difficile nelle sedi ministeriali) dal dott. Licio

Laurino, coadiuvato da un preparato ed iperattivo perito agrario con il pallino del vivaismo viticolo , quale era ed è Ariedo Prezza, garantiva la presenza istituzionale dell' Ufficio di riferimento , sia in sede locale che interregionale che, come è comprensibile, nazionale e comunitaria.

Non me ne vogliano altri colleghi che in diversa misura (dal dirigente al messo, dall'archivista alle dattilografe..) abbiano portato acqua al mulino del Tocai ; eventuali omissioni saranno compensate in natura (enologica, s'intende !)

Chi scrive si occupò –dal canto suo- di recuperare dal proprio archivio personale , biblioteche , cantine e soffitte proprie ed altrui, elementi di natura storica e tecnica sia sul Tocai friulano che sul Tokaji ungherese che in buona parte ritroveremo nelle pagine che seguono.

Nel 2001 tentai pure di ipotizzare e quantificare l'entità del danno che i viticoltori della regione avrebbero potuto subire in caso di perdita del nome a far data dal 2007. Per pura curiosità tali valutazioni vengono riportate di seguito, espresse in “ vecchie lire” che, nella trasformazione in euro che il lettore desiderasse fare, dovrebbero essere comunque aumentate almeno del 15-20 % .

Il dossier originario venne corposamente integrato negli anni a venire dallo stesso dott. Bevilacqua nell'ambito nel suo nuovo incarico di Avvocato della Regione che, insieme al prof. Fausto Capelli, lo completò con nuove e più robuste argomentazioni squisitamente giuridiche che portarono ad un primo successo (accoglimento del ricorso avverso il “famigerato” Accordo del 23.11.1993 da parte del T.A.R. del Lazio) ma anche ad una diversa e più favorevole valutazione del caso da parte del Ministero per le Politiche Agricole.

Va detto che anche gli assessori Aldo Ariis, Danilo Narduzzi ed Enzo Marsilio , che via via , dal 2000 in poi , raccolsero l'eredità di Venier Romano proseguirono la sua azione , in ciò confortati dall'appoggio del Ministro Giovanni Alemanno e degli stessi Uffici ministeriali competenti , che negli anni precedenti avevano- per motivi che sarebbe curioso conoscere- adottato un atteggiamento a dir poco prudente e “ rinunciatario “ .

Il dossier venne ulteriormente arricchito nel 2004, quando l'istanza venne presentata all'Unione europea e, per essa, alla Corte di giustizia di Lussemburgo (sedute del 14.10.2004 e 16.12.2004) trovando un ennesimo scoglio : il giudice inglese Francis JACOBS.

Ma questa è storia recente.

Vediamo ora alcuni aspetti ed argomentazioni varie del DOSSIER TOCAI

“ Il vino, per l'agricoltura del Friuli Venezia Giulia, è la componente economica più importante.

Il Tocai friulano, come vitigno autoctono della Regione, è la bandiera di questa viticoltura.

A monte di tutto ciò, c'è la storia, la cultura, il modo di relazionarsi della gente che vede nell'osteria il luogo di ritrovo abituale e nel Tocai la bevanda che accompagna ogni incontro.

Da ciò trova spiegazione l'interesse degli abitanti di questa Regione a continuare a chiamare il proprio vino con il nome Tocai.

Da importanti documenti si ricava che le viti di "toccai" venivano portate in dote nei matrimoni tra nobili nel 1632 (il che significa che in queste terre si dovevano coltivare già da parecchio tempo prima) e che all'interno della zona viticola più prestigiosa e rinomata d'Italia per i vini bianchi (il Collio), un borgo, un fiume ed una collina coltivata a vigneto da 47 proprietari si chiamavano con il nome "Toccai"

Il "Toccai" è quindi radicato in queste terre delle quali, da secoli, costituisce patrimonio".

2. TOCAI FRIULANO : CENNI STORICI

“ Dall’archivio della famiglia dei conti Formentini, alla fine del ‘ 2000 è uscito un documento che convalida quella che fino ad oggi era stata una tradizione tramandata per via orale.

Nel 1632, la contessa Aurora Formentini andò sposa al conte ungherese Adam Batthyany.

Il patto dotale, redatto com’era in uso a quei tempi, elenca i beni che la sposa portò alla famiglia del marito.

Tra questi, figurano anche “300 vitti di toccai”.

Il documento così recita:

“Inventario di robbe quali seco l’ill.ma sig.ra Aurora Formentini del qm colonello Carlo Formentino in occasione che maritata con l’ill.mo co: Battiano portossi in Hongaria il 3 febbraio 1632. In contanti, Fiorini Alemani 10.000. Mobbili et (...), Pezzi 22. Tendaggi, Damaschi et Sette, Bracci 38. Gioie, et piccioli ogetti, 14. Abbiti, et Robbe, Pezzi in seta 38. Fromento, Stare 82. Ribolla, 35, Vitti di Toccai, 300. Bottisele. Atrezzi et Robbe, Pezzi 29. Un Servidore et due Contadini. Carte, et Pati dottali”.

Il documento faceva parte dell’archivio di famiglia che Paolo Emilio Formentini trasferì da Gorizia alla propria residenza di Graz nel 1899, salvandolo così dai bombardamenti delle due guerre mondiali.

L’archivio e la pinacoteca, sono ora ritornati a San Floriano del Collio, dove la famiglia dei conti Formentini per anni ha gestito una rinomata azienda viticola, poi confluita nel GIV (Gruppo Italiano Vini).

I conti Formentini sono legati al territorio isontino da parecchi secoli, per esser stati concessionari, fin dal 1300, di alcuni feudi da parte del Conte di Gorizia.

Alcuni antenati sono stati cavalieri dell’ordine teutonico.

La Baronessa Aurora nata a Gorizia il 26 ottobre 1609 è figlia del generale Carlo e di Anna Marie Von Rohrbach.

Dal matrimonio con il conte ungherese Adam Batthyany nacquero 6 figli, dai quali discendono anche i principi Batthyany – Strattmann.

La famiglia Batthyany ottenne il titolo baronale nel 1628, quello di conte nel 1630 e quello di principe, da parte dell’imperatore Francesco I, nel 1769.

Aurora Formentini Batthyany morì nel 1653 a Nemet Ujvar nella contea di Vas e i suoi resti riposano in una residenza della Stiria.

San Floriano del Collio è al centro della zona viticola a DOC omonima, zona attraversata dal rio Toccai ed in cui si trova la collina di Toccai.

Il patto dotale della contessa Aurora Formentini rappresenta un dato storico certo ed inconfutabile e, cronologicamente, potrebbe spiegare altri momenti della storia del Tocai, come quando, in data successiva, l’abate Sepsy Laczko inventò e poi descrisse il metodo di vinificazione del Tokai ungherese.

Inoltre appare evidente l’ assonanza tra i nomi Formentini e Furmint, vitigno, quest’ultimo, che per l’85% concorre a formare l’uvaggio da cui è tratto il Tokay ungherese.

Si ricordano, infine, alcuni altri momenti storici che possono considerarsi rilevanti:

1100: “introduzione di viti di Tokay in Ungheria da parte di missionari italiani chiamati da re Stefano” (da prof Gergely, Università di Budapest);

1218 – 1251 “ importazione e trapianti di viti di “Tokay” dal Friuli in Ungheria, a cura del re BELA IV, cui vennero affidate dallo zio Bertoldo di Merania della famiglia bavarese degli Andechs, Patriarca di Aquileia” (da Viglietto, 1884. “ Le viti del Tokay sono di origine friulana? Bollettino di Associazione Agraria Friulana.”)

--“ I rapporti tra il Friuli e l’Ungheria sono testimoniati dalla presenza, nella terminologia viticola ed enologica nella zona Tokay, di alcuni termini di origine friulana e veneta”(Pellegrini, 1978)

1825: il Tokay viene elencato fra le “viti italiane” (Acerbi)

1869: “l’ampelografia provinciale trevigiana riporta l’uva Tokay bianca (distretti di Conegliano e Valdobbiadene) quale varietà preferibile per vino da lusso”.

1933: “viene adottata la grafia TOCAI al posto di TOKAY (Cosmo) ed il nome Tocai viene completato con “friulano” (proposta da Morelli de Rossi)

1937: “ il tocai friulano diviene un vitigno autoctono” (Cosmo)

1948: “ il bollettino dell’Office International du Vin n. 210 riconosce tra i vini di qualità il Tocai friulano e di Lison e per parte ungherese il ToKay hegyaljai szamorodni, maslas, farditas, aszu, essentia.

1959: “ il Tocai friulano viene iscritto al n. 253 nel catalogo nazionale delle varietà”.

1981: “ il Tocai friulano viene iscritto nell’elenco dei vitigni raccomandati e/o autorizzati dal Reg. (CEE) 3800/81”.

3.. TOCAI FRIULANO : RIFERIMENTI GEOGRAFICI

“ Se il riconoscimento all’Ungheria del Tokai è dovuto, come si dice , al legame con una località geografica, che invece per l’Italia non esisterebbe, questo assunto si può agevolmente dimostrare essere falso.

Il toponimo Toccai, infatti, si riscontra in due Comuni Censuari già appartenenti alla Contea di Gorizia e, successivamente, alla provincia di Gorizia, distanti tra loro una decina di chilometri.

Entrambi i Comuni gravitano attorno alla zona viticola del Collio che notoriamente è tra le più rinomate in Italia per i vini bianchi.

Comune di San Lorenzo, ora San Lorenzo Isontino.

Come risulta dalle mappe napoleoniche risalenti al 1811, custodite nell’Archivio di Stato di Gorizia, nel Comune di San Lorenzo Isontino esistono il Rio Toccai ed una collina prospiciente sul Rio, denominata Toccai.

La collina, nella parte sud esposta al sole, era coltivata a vigneti.

Nel sommario del 1837, allegato al nuovo catasto avviato dall’imperatore Francesco I nel 1817, per le particelle catastali che vanno dal numero 901 al numero 948, pari a 48,07 pertiche censuarie e iscritte a 47 diversi proprietari, la "denominazione dei pezzi di terra" è Toccai. Nell’operato d’estimo catastale dello stesso anno tali particelle vengono descritte come campi "aratori vitati".

La denominazione Toccai di tali appezzamenti di terra viene riconfermata anche dalle mappe catastali del 1875 n. VI (2961) e n. X (2965) dove è riportata anche la denominazione Rio Toccai per il rio che lambisce tali particelle e che funge da confine con il Comune di Mossa. Si è cercata la conferma di tali indicazioni nei registri del catasto Teresiano che iniziano dal 1751 ma purtroppo il registro di San Lorenzo si è perduto durante la prima guerra mondiale quando tali documenti erano affidati all’autorità giudiziaria.

Comune censuario di Locavizza di Aidussina- Lokavitz ora Lokavec

In questo comune, a suo tempo appartenente alla Contea di Gorizia e successivamente alla provincia di Gorizia fino al 1945, esiste una località Toccai riportata nella mappe della perticazione militare derivante dal Catasto Giuseppino 1763 – 1787.

Il foglio sub 187 conservato presso il Kriegsarchiv di Vienna, riporta in prossimità di Lukavetz la località “zu Tokajeri” (entrambe le località sono citate in tedesco, unica lingua usata dallo Stato Maggiore austriaco

La località Toccai è riportata anche nella mappa catastale del 1926 foglio 8 (mappa 620) e dalle tavole di campagna dell’inizio del 1900. Le particelle catastali ascritte a tale località vanno dal n. 488 al n. 559. Tuttora anche nel catasto ora sloveno consultato presso l’ufficio di Aidussina tale località è denominata Toccai ed è identificabile con una collinetta sulla sommità della quale insistono delle case abitate (pc. N. 78 e 79). Tuttora il borgo, dalla popolazione del posto, è chiamata Toccai. Si è cercato presso l’Archivio di Stato di Gorizia conferma di tale denominazione sui

registri del catasto Teresiano, ma il registro di Lokavitz attualmente è in restauro e ci si riserva di consultarlo a breve termine.

Dalle ricerche effettuate presso il Kriegsarchiv di Vienna – settore mappe e cartografie – è emersa la mappa della perticazione militare effettuata negli anni 1763 – 1787, riguardante la zona di Lokavetz – Locavissa, presso Aidussina

La mappa ha la collocazione B IX a 54 – 187.

Su tale mappa viene riportato il nome Tokajer o Tokajeri (in grafia tedesca, viste le finalità della mappatura), proprio dove le mappe successive (redatte per fini tributari, in lingua italiana) portano il nome di Toccai, ad indicare il toponimo del borgo e della collina omonimi.

Quindi, le mappe militari austriache conservate al Kriegsarchiv di Vienna, già negli anni 1763 – 1787 contenevano l'indicazione geografica di Tokajer per individuare il borgo Toccai in Comune di Aidussina.

Come si può riscontrare, quindi, dalle stesse mappe imposte dal Governo dell'Impero austro - ungarico dal 1751 in poi, per Gorizia e per tutti i territori che facevano parte dell'Impero (quindi a Gorizia come all'Ungheria) i toponimi Toccai risultano ufficialmente usati per indicare un fiume, un borgo, ed una collina nell'ambito ed intorno alla zona viticola del Collio.

Tali rilievi costituiscono, inoltre, preciso riferimento nella sentenza di data 30 aprile 1962 con la quale la Corte di Cassazione ha riconosciuto all'azienda Baroni Economo di Aquileia (UD) il diritto di utilizzare il nome Tocai, rigettando la pretesa della Società di Stato ungherese per il Commercio estero Monimpex di Budapest che glielo voleva proibire “.

4. TOCAI FRIULANO : AMPELOGRAFIA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

4.1 "TOCAI FRIULANO" - "FURMINT"

Comparazione Ampelografica sintetica

"Il confronto fra le descrizioni di vari Autori permette di verificare le diversità fra i caratteri ampelografici del "Tocai friulano" e del "Furmint" che sono numerose e riguardano diversi caratteri morfologici e la fenologia della pianta. La foglia del "Tocai" ha il seno peziolare chiuso anche a foglia distesa e la pagina inferiore glabra; caratteri opposti si riscontrano nel "Furmint" che presenta seno peziolare aperto e tomentosità assai evidente sulla pagina inferiore. L'acino del "Tocai" è di forma rotondeggiante, a volte leggermente ovoidale, con uno o due vinaccioli, di media grossezza, mentre l'acino del "Furmint" è sempre ovoidale, con 2-3 vinaccioli grossi. Il tralcio legnoso del vitigno friulano è di colore scuro (bruno-rosso-violaceo cupo) con gemme piccole e schiacciate: nel "Furmint" i tralci sono più chiari (bruno rosso e giallo-rossastro), con gemme grosse, erette ed appuntite.

Per quanto riguarda l'epoca di maturazione, il "Tocai friulano" risulta più precoce del "Furmint" con un anticipo di circa 15 giorni.

Altri caratteri differenziali nei due vitigni riguardano la colatura, più frequente nel "Furmint" e la resistenza alla "Muffa grigia" (*Botrytis cinerea*), piuttosto limitata nel "Tocai friulano".

Per saperne di più suggeriamo di consultare :

1) COSMO I., POLSINELLI M. : - Tocai friulano, in "Principali Vitigni ed Uve da Vino Coltivati in Italia", Vol. 1, 57. Ministero Agricoltura e Foreste, Roma. Grafiche Longo e Zoppelli, Treviso 1960

2) POGGI G. : Annuario 1927-1930, p. 219-223. Consorzio per la Viticoltura di Udine. Stabilimento Tipografico Friulano, Udine 1930

3) KOSINSKY V. : Furmint in VIALA P., VERMOREL V., *Traité Général de Viticulture, Ampelographie, Tome II*, p. 251-254. Masson et C. ie, Paris 1909

4) ODART A.P. : - *Traité del Cépages*. Librairie Agricole, Paris 1874

5) MARZOTTO N. - Uve da Vino. Vol. II p. 108-109. Tipografia Commerciale, Vicenza 1925

6-7) ACERBI G.: - *Delle Viti Italiane*. Milano 1825

nonché

MARANGONI B. – PETERLUNGER E. : “ Il Tocai Friulano” in “ATTI” – “ Vino e Territorio – Friuli – Venezia Giulia”, 1985.

4.2 DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Germoglio di 10-20 cm.

Apice : quasi globoso, verde chiaro con bordi leggermente rosei, altre volte biancastro con orlo rosso vinoso pubescente.

Foglioline apicali (1a 3a) : verde bronzate, pubescenti; spiegate, un po' bollose, tondeggiate, con seno peziolare chiuso o quasi chiuso.

Foglioline basali (dalla 4a in poi) : verde chiaro-giallastro, alle volte con riflessi rosati posteriormente; qualche pelo sulla pagina superiore, leggera peluria su quella inferiore; leggermente a coppa o ondulate, pentalobate, con seni profondi, seno peziolare a V stretto, con lobi che talvolta si toccano.

Asse del germoglio : curvo.

Germoglio della fioritura :

Apice : espanso, verde dorato vellutato.

Foglioline apicali : spiegate verde giallastre con sfumature bronzate; lanuginosa la prima, quasi glabra la seconda, spiegate trilobate.

Foglioline basali : di color verde-dorato, glabre, spiegate, tri e pentalobate

Tralcio erbaceo : verde giallastro, glabro, carnoso, con contorno un po' angoloso e sezione trasversale circolare.

Viticcio : verde giallastro, trifido, con distribuzione intermittente.

Infiorescenza : piramidale, lunga circa 15 cm.

Fiore : ermafrodita, regolare, autofertile.

foglia : di grandezza media e più, tondeggiate o pentagonale, trilobate e di rado con accenno ad altri 2 lobi laterali; seno peziolare chiuso (anche lembo steso) con bordi accavallati o toccantisi; seni laterali superiori poco profondi, a V stretto e qualche volta con bordi sovrapposti; seni laterali inferiori appena accennati (a V); lobi appena accennati, piegati a gronda, com'è piegato a coppa tutto il lembo, per cui la foglia assume un aspetto di coppa a bordi ondulati; angolo alla sommità del lobo terminale ottuso; pagina superiore liscia, glabra, verde chiaro, opaca, con nervature verdi e parzialmente rosse alla base: pagina inferiore verde-erbaceo chiaro, glabra, con nervature poco appariscenti, verdi con tracce di velluto, dentatura abbastanza marcata, denti irregolari, con margini convessi, mucronati e con base larga.

Picciolo : medio, grosso, glabro, verde rossastro, sezione trasversale con canale non evidente.

Grappolo a maturità industriale :

medio, un po' lungo (15-20 cm), conico-piramidale, alato con 1-2 ali, mediamente compatto; peduncolo visibile, lungo sottile, semilegnoso, verde la parte non lignificata; pedicelli medi, sottili verdi; cercine poco evidente, verrucoso, verde bruno; pennello corto, separazione dell'acino facile.

Acino : medio, un po' ovoide, di forma regolare, con sezione trasversale regolare, buccia giallo-dorata, punteggiate leggermente pruinosa, un po' spessa, tenera, ombelico persistente; polpa succosa, sapore semplice, molto dolce, succo incolore.

Vinaccioli : 1-2, di media grandezza, di forma regolare, un po' globosi, becco appuntito, di colore bruno.

Tralcio legnoso : lunghezza 2 metri e più; robusto, elastico; superficie un po' striata; grosso, con sezione trasversale rotonda, di color bruno-rosso-violaceo cupo; internodi lunghi 10 cm circa, molti cirri e femminelle; nodi rilevati, violacei; gemme piccole, coniche, schiacciate; tralci molto numerosi.

Tronco : molto vigoroso.

CARATTERISTICHE ED ATTITUDINI COLTURALI

Vigoria : buona.

Forme di allevamento suggerite : "Guyot", "Sylvoz" o "Capovolto".

GIUDIZIO ORGANOLETTICO SUL VINO

Alcolicità naturale mediamente elevata (12° in Pianura e 13° in Collina). Brillante, di colore paglierino o dorato chiaro tendente al citrino, provvisto di delicato e gradevole profumo non molto intenso, ma caratteristico; sapore asciutto, abbastanza fresco, rotondo, caldo, tipicamente amarognolo, armonico.

Eccellente vino fino, da consumarsi nell'annata (o suscettibile soltanto di un leggero invecchiamento), è adatto sugli antipasti, sulle minestre, sulle zuppe, di pesce, sulle carni in bianco ed anche fuori pasto. Nelle zone di produzione se ne fa largo uso anche fuori pasto.

PS : Confronta COSMO I. - POLSINELLI M. : "Tocai friulano" - in "Principali Vitigni ed Uve da Vino coltivati in Italia", 1960.

4.3 "TOCAI FRIULANO" DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Uva bianca da vino.

Vigore : buono.

Resistenza alle malattie : il grappolo è sensibile alla "Muffa grigia" e all'"Oidio".

Produttività : costante, buona.

Germoglio : di colore verde biancastro chiaro, leggermente pubescente; foglioline terminali verdi giallastre, talora con sfumature rosee, glabre.

Tralci : numerosi, abbastanza grossi, internodi medi; gemme piccole appuntite.

Foglie : piccole, tondeggianti, trilobate, con seni laterali poco marcati, a margini sovrapposti, revolute, con seno peziolare non molto profondo, chiuso, a margini sovrapposti totalmente; perfettamente glabre.

Tessuto resistente .

Dentatura irregolare acuta, piuttosto minuta; picciolo più lungo della nervatura centrale, di grossezza media, di colore verde.

Grappolo : medio, conico, piramidale o conico, alle volte alato, mediamente compatto; peduncolo erbaceo, leggermente rossastro; raspo erbaceo; pedicelli di media lunghezza, verdi; acini medi, sferici o subrotondi; buccia giallo dorata, con riflessi verdi, pruinata, opaca, leggermente punteggiata di bruno, spessa, ma tenera; pennello piccolo, asciutto, leggermente verdognolo; polpa un po' consistente, dolce, di sapore semplice, o leggermente aromatico, vinaccioli piccoli in numero di tre.

Caratteri del vini : di colore giallo citrino più o meno intenso, alcolico, profumato, secco, asciutto amarognolo, con leggero retrogusto di mandorla, aroma caratteristico, caldo, pieno. Ottimo vino fino suscettibile di diventare superiore dopo moderato invecchiamento.

Alcolicità : media, 12-13 gradi.

Acidità totale media : grammi 5 per litro (in acido tartarico)" .

PS : confronta POGGI G. : "Atlante Ampelografico", 1939.

4.4 IL "TOKAJI" UNGHERESE : ASPETTI ENOLOGICI

"In "Tokajhegyalja" si producono vini di "qualità" e/o "qualità superiore". Nella categoria dei vini di qualità sono immessi in circolazione "Furmint" e "Hárslevelü", invecchiati 1-2 anni. I vini di "qualità superiore" sono i vini "szamorodni" (dolci e secchi), "aszu" di diversi numeri di bigonze (3,4,5,6,) e l'"Essenza di Tokaj".

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

In "Tokajhegyalja" la vendemmia ha luogo nel tardo autunno. Tradizionalmente la vendemmia ha inizio il 28 ottobre, "Giorno di Simone e Giuditta". Naturalmente, l'annata, il clima e il tipo di coltivazione su larga scala possono modificare l'inizio della vendemmia. La caratteristica precipua della vendemmia è data dalla raccolta selezionata: gli "acini passiti" con "marciume nobile" vengono raccolti in recipienti separati.

Vinificazione del Vino "Tokaj aszu"

Gli acini passiti selezionati con "marciume nobile" vengono raccolti in tini nelle cantine per produrre il vino "aszu". La vinificazione dell' "aszu" ha luogo al termine della vendemmia, alla fine di novembre e in dicembre. Grazie al peso dell'uva stessa, il mosto ad alto contenuto zuccherino e di estratto, chiamato "essenza di Tokaj", viene spremuto dagli acini passiti conservati nei tini. Una fase molto importante della vinificazione è la pigiatura degli acini passiti raccolti. Un tempo questa operazione veniva eseguita mediante "pressatura con i piedi"; al giorno d'oggi gli acini vengono pigiati con moderne apparecchiature meccaniche, ma con una tecnica particolare. L'acino viene disperso in minute particelle senza che si rompano i vinaccioli. Le misure tradizionali di "vinificazione aszu" sono la botte "Göncicask" (126 litri) e la bigoncia di Tokaj (che può contenere 20 kg di acini passiti). Il numero di bigonze del "vino aszu" è determinato dal numero di bigonze di «pasta aszu» aggiunta ad un barile di mosto di Tokaj, vino nuovo e vecchio. L'uso di vino nuovo per la vinificazione "Aszu" è la più frequente; il vino vecchio viene usato solo in casi eccezionali. La principale caratteristica richiesta per il vino di base (sia nuovo che vecchio) è l'elevata qualità. La «Pasta aszu» viene immersa nel vino di base per 12-24 ore. La lavorazione successiva consiste nel miscelare ripetutamente gli acini passiti spremuti e il vino, e asportando i vinaccioli che galleggiano sulla superficie della poltiglia spremuta immersa nel vino. Per la produzione di "Tokaj szamorodni" (il termine è di origine polacca e significa «così come è cresciuto» gli "acini passiti" con "marciume nobile" non vengono separati ma il raccolto viene pigiato, privato del gambo, immerso e pressato nella sua composizione originale («così come cresciuto»). A seconda del contenuto di zucchero del mosto ottenuto con questo metodo il vino prodotto sarà "Tokaj szamorodni" dolce o secco.

Il "Tokaj fordítás" («rovesciato») ;è una specialità, prodotta grazie ad una speciale fase di vinificazione. La «Pasta aszu», pressata in sacchi di lino a tessuto fitto, viene svuotata, rovesciata dai sacchi nei tini e vi viene versato sopra vino nuovo di buona qualità. Le sostanze aromatiche della «Pasta aszu» filtrano nel vino versato nel tino nel corso di una macerazione di 6-8 ore, aumentando notevolmente la qualità del vino stesso.

Il "Tokaj másolás" («vino secondario») viene prodotto versando vino nuovo di buona qualità sui sedimenti del "vino aszu" al momento della prima decantazione. I raffinati aromi dei sedimenti di "aszu" filtrano nel vino, la cui qualità viene migliorata.

Di norma né il "Tokaj fordítás" né il Tokaj másolás" vengono commercializzati allo stato puro.

L'invecchiamento dei vini Tokaj

I vini Tokaj vengono invecchiati per un certo tempo a seconda della qualità ("aszu o szamorodni") in botti di rovere di piccole dimensioni (136-220 litri) in cantine a clima speciale, senza solfitazione, in condizioni ossidative. I vini "szamorodni secchi e dolci" vengono invecchiati per almeno 3-4 anni, rispettivamente, i "vini Aszu" a seconda del loro numero di bigonce per 3,4,5,6 anni più uno.

I composti fenolici che filtrano dalla botti di rovere di piccole dimensioni e di elevata superficie specifica, la trasformazione ossidativa del vino e la formazione di diversi lattoni e acetati come pure gli aldeidi producono un'ineguagliabile armonia di aromi nei vini. Negli ultimi decenni si sono scoperti molti componenti aromatici dei "Vini Tokaj", e sono già stati pubblicati alcuni documenti al riguardo, che confermano il carattere eccezionale dei "Vini Tokaj". Sono stati anche individuati diversi composti mai prima d'ora rinvenuti nel vino.

Anche lo speciale clima delle cantine del Tokaj contribuisce alla formazione degli aromi del vino. Una tipica "cantina del Tokaj" è un sistema di "tunnel" scavato nel calcare o nella criolite tufosa, in cui possono essere sistemate solamente piccole botti. Le pareti dei cunicoli, con temperatura dell'aria di 10-13° C, sono coperte da un gigno strato vellutato di "muffa nobile", "Cladosporium cellare", che svolge un ruolo importante nella regolazione del contenuto relativo di vapore della cantina. I vini Tokaj assumono le loro caratteristiche tipiche con l'invecchiamento di vari anni nelle piccole botti, mentre vengono conservati per un periodo di tempo più o meno lungo in botti non riempite completamente.

I vini invecchiati in cantina possono essere imbottigliati dopo un appropriato trattamento di stabilizzazione.

Caratteristiche dei vini "Tokaj speciali"

Tra i vini "Tokaj speciali", i vini "szamorodni dolce e secco e i vini "aszu" di diversi numeri di bigonce che vengono immessi sul mercato vengono provvisti di marchio di qualità ed imbottigliati in bottiglie bianche dal collo lungo, con un volume pari a mezzo o un quarto di litro.

Il "Tokaj szamorodni" : è un vino avente un contenuto alcolico almeno pari al 13% causato dalla fermentazione. Contiene un estratto secco di 25 grammi di litro, di intensa fragranza ed aroma. Nel caso di "szamorodni dolce" si può riscontrare un contenuto zuccherino naturale di 10 grammi per litro.

"Tokaj aszu" : è un vino prodotto dalla fermentazione di mosto o vinoversato sugli acini passiti che sono coperti da "marciume nobile" sulla pianta e trattati fino ad ottenere una sostanza pastosa, che possiede aroma ed fragranza caratteristici dell'"aszu", e contiene zucchero ed estratto secco naturale nella quantità desiderata. Vengono anche prodotti e commercializzati "vini aszu" con aroma di moscato. La tecnica di vinificazione è la stessa, ma il vino di base contiene una quantità più o meno grande di vino "Muscat lunel".

Essenza di "Tokaj aszu": è un vino "aszu" prodotto in una zona eccellente e in un'annata particolarmente buona, al punto che l'indicazione del numero di bigonce non è sufficiente ad esprimere il valore qualitativo del vino.

"Essenza di "Tokaj" : è un vino fermentato dal mosto che fuoriesce a causa del peso degli acini passiti, che sono coperti da "marciume nobile" sulla pianta, vendemmiati separatamente e raccolti in tini o altri recipienti, e che contengono almeno 250 grammi/litro di zucchero naturale, 50 grammi di estratto secco per litro e il 6% di alcol. Una piccola quantità viene immessa sul mercato, ma viene usata principalmente per regolare il contenuto zuccherino e di estratto dei vini "Tokaj aszu".

Nella produzione commercializzazione dei vini Tokaj va tenuta in considerazione la normativa nazionale per il controllo di qualità. Questi vini possono essere immessi sul mercato con un marchio di controllo statale, che viene concesso separatamente per ciascuna partita dopo l'esame organolettico e analitico del Comitato Nazionale degli Esperti Enologi istituito nel 1984. Con il Marchio di Controllo le Autorità Statati Ungheresi garantiscono la qualità del "Vino Tokaj".

PS: confronta ZILAI J. . : "Le caratteristiche del Vino Tokaj" in "ATTI", 1985.

5. FRIULI SENZA TOCAI: LA VALUTAZIONE ECONOMICA DEL DANNO

(*)

“ Nell’eventualità che, dal 1 aprile 2007 sia vietato l’uso del nome Tocai friulano per i vini provenienti dall’omonimo vitigno autoctono, si quantificano sin d’ora le rilevanti ripercussioni economiche sull’intero comparto vitivinicolo regionale.

A) **COSTI D’ESTIRPAZIONE**(215 miliardi) Quasi certamente i 2.885 produttori di q.li 262.880 potenzialmente rivendicabili a D.O.C. ,in quanto ottenuti da 2.155 ettari di vigneti specializzati iscritti agli Albi camerale , sarebbero costretti all’estirpazione dei medesimi. L’onere relativo a tale operazione può quantificarsi in 215 miliardi di lire circa (10 milioni/ettaro estirpato x 2.155 ettari)

B) **COSTI DI REIMPIANTO**(150 miliardi)

Con il diritto di reimpianto maturato a seguito estirpazione i viticoltori potrebbero procedere, entro le otto campagne successive, al reimpianto di altri vitigni raccomandati/autorizzati a livello provinciale e/o ammessi ai disciplinari di produzione. Tuttavia il rischio di virosi suggerisce opportunamente di lasciare a riposo i terreni per almeno un biennio. I costi vivi di reimpianto (scasso, sistemazione terreni, acquisto e messa a dimora delle barbatelle, concimazioni, palature , drenaggi , impianti irrigui di soccorso ecc. si quantificano il lire 83 miliardi in collina (lire 100 milioni /ettaro x 828 ettari) e di 67 miliardi circa in pianura (lire 50 milioni/ettaro x 1.327 ettari).

C) **MANCATO GUADAGNO PRIMO QUADRIENNIO**(100 miliardi)

Quantificato in lire 100.000/quintale il valore di mercato dell’uva Tocai friulano(media 1997/2000 fra aree D.O.C. collinari e di pianura) il mancato guadagno per il primo biennio(lire 100.000/q.le x 262.880 q.li x 2 anni) successivo all’estirpo potrebbe essere pari a lire 50 miliardi circa ed altrettanti per il secondo biennio d’improduttività dei nuovi vitigni reimpiantati in sostituzione del Tocai friulano. Complessivamente, per il primo quadriennio d’osservazione, fra costi d’estirpazione, reimpianto, mancato guadagno, la perdita economica a carico dei viticoltori regionali viene quantificata in lire 100 miliardi.

D) **ONERI RELATIVI I.G.T.**(100 miliardi)

Oltre alle superfici D.O.C. (13.000 ettari, di cui 2.155 investiti a Tocai friulano, in Regione Friuli V.G.) si registrano ulteriori 5.000 ettari ad I.G.T. di cui almeno 2.000 ettari coltivati pure a Tocai fr. atto a produrre vino ad indicazione geografica tipica e/o vino da tavola bianco. In analogia ai problemi succitati , a valere per le tipologie D.O.C., per la riconversione delle vigne I.G.T. , in gran parte insistenti in pianura, necessiterebbero ulteriori 100 miliardi.

E)**ONERI PER INFORMAZIONE,RECUPERO IMMAGINE,PROMOZIONE**(135 miliardi)

Considerato infine che l’immagine regionale è storicamente legata alla produzione di tipologie a bacca bianca e che il Tocai friulano è noto come tale in tutto il mondo, il divieto d’uso del nome comporterebbe la necessità di promuovere una campagna

d'informazione, promozione e recupero d'immagine i cui costi, seppur sottostimati, potrebbero quantificarsi in almeno 135 miliardi di lire.

F) CONCLUSIONI

Sulla base delle prime valutazioni gli oneri relativi agli interventi di cui ai punti A-B-C-D-E possono essere quantificati in complessivi 700 miliardi di lire circa” .

(*) valori espressi in “ vecchie lire “ riferiti all'anno 2001 .

IL TOCAI FRIULANO NEL “VIGNETO FRIULI”

ZONA DOC	SUPERFICIE VITATA DOC (Ha.)	AZIENDE PRODUTTR ICI DI TOCAI F. (n.)	SUPERFICI E VITATA TOCAI FR.(Ha.)	TOCAI FR. SUL TOTALE (%)	TOCAI R. PRODUZIONE POTENZIALE UVA (Q.li)	TOCAI FR: PRODUZIONE POTENZIALE VINO (HL.)
Aquileia	943	77	104	11	13.464	9.425
Latisana	342	31	47	14	6.077	4.253
Isonzo	1.255	392	272	22	35.339	24.737
Grave	6.574	1.418	896	14	116.475	81.132
Collio	1.580	416	363	23	39.895	27.926
Colli o.F.	2.162	492	465	22	51.175	35.822
Annia	77	59	8	10	455	318
Carso	68	-	-	-	-	-
TOTALI	13.001	2.885	2.155	17%	262.880	183.613

Tab.1-:Tocai friulano/dati elaborati da Albi vigneti D.O.C. Camere di commercio ;
il disciplinare vini D.O.C. CARSO non prevede il vitigno/vino Tocai friulano

TOCAI FRIULANO, TOKAY d'ALSAZIA, TOKAJI UNGHERESE

<i>NAZIONE</i>	<i>REGIONE e ZONE DOC</i>	<i>VITIGNO</i>	<i>VINO denominazione</i>	<i>CARATTERISTICHE Organolettiche vino</i>	<i>ALCOLE</i>	<i>ZUCCHERI</i>	<i>BOTRI "Muffa nobile"</i>
ITALIA	FRIULI VENEZIA GIULIA ----- Grave Latisana Aquileia Annia Isonzo Collio Colli orientali Fr. Carso	Tocai friulano	Tocai friulano	Secco	11-13°	Assente	NO
	VENETO S.Martino della Battaglia Colli Euganei Lison Pramaggiore Piave Zone limitrofe Colli Berici	Tocai Friulano	Tocai italico	Secco	11-12°	Assente	NO
FRANCIA	ALSAZIA	Pinot grigio	Tokay-Pinot gris D'Alsace	Secco	11-12,5°	Assente	NO
				Dolce	12-12,5°	4-6%	NO
UNGHERIA	TOKAYEGYALYA	Furmint	Tokaji	Szamorodni (dolce o secco)	13°	25gr./litro	SI
		Harslevelu Muscat lunel		Aszu (Liquoroso o alcolizzato)	18,5°	60-150 gr./litro	SI

Elaborazione da " Civiltà del bere ", dicembre '98"

Tab. 2 Tocai friulano-Tokay d'Alsace-Tokaji ungherese / vitigni e vini

6. TOCAI FRIULANO : L'ACCORDO CEE – UNGHERIA DEL 1993

“ Con decisione del Consiglio della Comunità Europea n. 93/724/CE di data 23 novembre 1993, pubblicata su GU/ CE di data 31/12/93, sono stati approvati l'accordo tra la Comunità Europea e la Repubblica di Ungheria sulla tutela e il controllo reciproci delle denominazioni dei vini, il protocollo, gli scambi di lettere e le dichiarazioni ad esso allegati.

Obiettivi dichiarati di tale decisione, come si legge nelle premesse della stessa, sono quelli di “combattere più efficacemente la concorrenza sleale nell'esercizio del commercio, di tutelare meglio il consumatore e di promuovere gli scambi di vino tra le due parti contraenti”. Dalla lettura dei documenti approvati con l'articolo 1 della decisione, balza evidente la contraddizione tra i contenuti dell'accordo e le scelte adottate nello scambio di lettere (e in misura minore anche con il protocollo).

Infatti, all'articolo 4, comma 5, dell'accordo le parti convengono che “ in caso di indicazioni geografiche omonime o identiche.....la tutela sarà accordata a entrambe le indicazioni a condizione che:

- la denominazione geografica in questione sia stata utilizzata tradizionalmente e costantemente per descrivere e presentare il vino prodotto nella zona geografica a cui si fa riferimento;
- il vino non sia presentato ai consumatori in modo ingannevole come se fosse originario del territorio dell'altra parte contraente”.

Questa previsione è coerente con la tradizione dei Trattati internazionali, da quello di Madrid del 14/4/1891 in poi, sulla repressione delle false indicazioni di provenienza. Tutti infatti prevedono, in via generale, la compatibilità di omonimie nelle indicazioni dei prodotti, purché non venga tratto in inganno il consumatore rispetto all'origine geografica dei prodotti stessi e purché l'uso dell' omonimia sia datato nel tempo e sia esercitato in buona fede.

Come sia possibile confondere Tocai friulano con Tokay Hegyalia, o trarre in inganno consumatori che da mille anni consumano vini completamente diversi, solo i negozianti potevano saperlo.

L'allegato all'accordo, nella lista dei nomi protetti per i vini delle due parti, per quanto concerne le Regioni Friuli – Venezia Giulia e Veneto, evita scrupolosamente l'indicazione dei vini Tocai, indicazione che invece è menzionata (con la stessa assonanza ma con diversa scrittura) nell'ambito dei vini originari della Repubblica di Ungheria, come tipo di vino ToKaj, nella sola regione di produzione di Tokaj Hegyalia.

L'omissione dell'indicazione del nome Tocai per le zone a DOC del Friuli – Venezia Giulia e del Veneto ad indicare “una delle seguenti varietà di vite” (come recita l'allegato all' accordo al punto 2.2.6) è del tutto arbitraria, in quanto gli elenchi dell'allegato stesso fotografano per i vari stati della Comunità – la situazione esistente.

Il Tocai friulano è iscritto dal 1969 al Registro Nazionale delle varietà di vite ed è oggi riportato al codice n. 235 del Registro, come aggiornato con DM 11.X.1999. E' ricompreso nella classificazione comunitaria delle varietà di vite prevista dal Reg (CEE) 3800/81;

E' previsto in quasi tutti i disciplinari delle DOC del Friuli – Venezia Giulia e Veneto, regolarmente approvati.

Quindi, in assenza di specifica disposizione, di annullamento di tali iscrizioni la lista dei nomi protetti dei vini contenuta nell'allegato non è esaustiva di tutte le qualità di vite e conseguentemente di vini.

E' errato il riferimento all'art. 4, paragrafo 3 dell'accordo (denominazione ungheresi protette nella Comunità) contenuto nello scambio di lettere.

Correttamente lo scambio di lettere avrebbe dovuto fare riferimento all'art. 4, paragrafo 5 dell'accordo (indicazioni omonime o identiche), con la conseguente tutela di entrambe le denominazioni, italiana ed ungherese.

Invece, lo scambio di lettere, in palese dissonanza rispetto ai contenuti dell'articolo 4, comma 5, dell'accordo stesso, nel vietare l'uso del termine Tocai :

- consente per 13 anni (quindi fino al 1° aprile 2007) l'uso del termine Tocai per la presentazione di taluni vini a DOC, a condizione che siano ottenuti dalla varietà di vite "Tocai friulano", siano prodotte da uve interamente raccolte nelle Regioni Veneto e Friuli – Venezia Giulia, siano commercializzati al di fuori dell'Ungheria;
- nulla dice e, quindi, nessuna deroga temporale viene consentita, per il vino Tocai prodotto da uve raccolte fuori dal Friuli - Venezia Giulia e dal Veneto, per il vino Tocai non a DOC, e per il Tocai rosso.

Si annota, infine, che l'art. 4, paragrafo 5, ultimo capoverso, prevede che nel caso in cui sia necessario procedere a differenziare le indicazioni omonime è necessario "garantire un equo trattamento ai produttori interessati", principio ripreso anche dai successivi accordi TRIPS, ma dal quale fin'ora nessuno ha ritenuto di porre l'attenzione.

In definitiva, l'accordo del 1993 presenta una contraddizione palese, in particolare tra i contenuti dell'art. 4, la lista dei nomi protetti contenuta nell'allegato e lo scambio di lettere “ .

7. TOCAI FRIULANO: LA TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DEL VINO NEI TRATTATI INTERNAZIONALI

“ In via generale, la compatibilità di omonimie nell’indicazione di prodotti è stata considerata da vari accordi internazionali.

Accordo di Madrid del 14/04/1891, riveduto a Washington nel 1911, a l’Aja nel 1925, a Londra nel 1934, a Lisbona nel 1958, a Stoccolma nel 1967 e da ultimo nel 1977, sulla repressione delle false o fallaci indicazioni di provenienza.

Questi accordi prevedono la compatibilità di omonimie nell’indicazione di prodotti, purchè non venga tratto in inganno il consumatore rispetto all’origine geografica dei prodotti stessi e purchè l’uso perduri da tempo e sia esercitato in buona fede.

Questi accordi prevedono dei meccanismi di tutela legati alla registrazione presso l’Ufficio Internazionale. Non consta però che il Tocai sia stato registrato.

Accordo di Parigi del 1924.

Il 29 novembre 1924, i Governi di Francia, Italia, Ungheria, Grecia, Lussemburgo, Portogallo, Spagna e Tunisia hanno stipulato un accordo per la creazione a Parigi dell’UFFICIO INTERNAZIONALE DEL VINO che, a partire dal 4 settembre 1958, ha preso il nome di UFFICIO INTERNAZIONALE DELLA VITE E DEL VINO.

Lo stesso accordo definisce l’Ufficio internazionale del vino come “una istituzione di Stati” .

Tra i compiti di tale organismo, all’articolo 1, lettera e), punto 1°, viene prevista, nell’interesse dei consumatori e dei produttori, la “protezione della denominazione d’origine dei vini”.

Nell’agosto del 1948, come risulta dalla pubblicazione del bollettino ufficiale n. 210 della stessa istituzione, vengono indicati tra i vini ad origine controllata prodotti dall’Ungheria, 5 tipi di Tokay variamente specificati, e tra i vini superiori prodotti dall’Italia, il “Tocai friulano o di Lison”.

Vengono confermati gli accordi precedenti e disciplinato in modo più dettagliato l’impiego del medesimo nome, senza contrasti, per la denominazione di vini diversi, da parte di Ungheria e Italia.

Trattato di Roma del 25 marzo 1957 istitutivo della Comunità Economica Europea: L’art. 307 della legge 14/10/1957, n. 1203 di ratifica del trattato, statuisce che la Comunità stessa non può pregiudicare i diritti e gli obblighi derivanti da convenzioni concluse anteriormente al 1° gennaio 1958, o, per gli Stati aderenti, anteriormente alla data di adesione. Quindi, i contenuti dell’accordo di Parigi dovrebbero essere salvaguardati; ma così non è stato.

Accordi Trips del 1994 (concernenti gli aspetti dei diritti di proprietà intellettuale attinenti al commercio, ivi compreso il commercio di merci contraffatte.) Con la legge 29/12/1994 n. 747, l’Italia ratificava e dava esecuzione ai risultati dei negoziati dell’Uruguay round, adottati a Marrakech il 15/04/1994.

L’accordo di Marrakech è stato sottoscritto anche dalla Comunità Europea e dell’Ungheria.

L’accordo è di cinque mesi posteriore a quello tra Cee e Ungheria.

Ebbene, nell'ambito dell'accordo che istituiva l'Organizzazione Mondiale del Commercio, all'articolo 24, comma 6, dell'allegato 1C si afferma testualmente che l'accordo stesso "non obbliga in alcun modo un membro ad applicarne le disposizioni in relazione ad una indicazione geografica di qualsiasi altro membro per vini per i quali la pertinente indicazione sia identica alla denominazione comune di una varietà di uva esistente nel territorio di detto membro alla data di entrata in vigore dell'accordo sull'organizzazione mondiale del commercio".

La stessa norma, al comma 4, prevede, in via generale, che nessuna disposizione dell'accordo "obbliga un membro ad impedire l'uso continuato e simile di una particolare indicazione geografica di un altro membro che identifichi vini od alcoolici.....da parte di suoi cittadini o di residenti nel suo territorio che abbiano utilizzato tale indicazione geografica in modo continuato per gli stessi prodotti nel territorio di detto membro per almeno 10 anni prima del 15/04/1994 o in buona fede prima di tale data.

Ed ancora all'articolo 23, 3° comma, si precisa che " nel caso di indicazione geografiche omonime relative a vini, la protezione viene accordata a ciascuna indicazione. Ciascun membro determina le condizioni pratiche alle quali le indicazioni omonime in questione saranno distinte l'una dall'altra, tenendo conto della necessità di far in modo che i produttori interessati ricevano un trattamento equo, e che i consumatori non siano tratti in inganno."

Inoltre, si rimarca un altro aspetto di fondamentale importanza contenuto negli accordi Trips. Nelle premesse, infatti, dell'accordo sugli aspetti dei diritti di proprietà intellettuale attinenti al commercio, si riconosce che " i diritti di proprietà intellettuale sono diritti privati".

All'articolo 1, comma 2, dell'accordo, si afferma testualmente che " ai fini del presente accordo, l'espressione proprietà intellettuale comprende tutte le categorie di proprietà intellettuale di cui alla parte seconda, sezioni da 1 a 7".

Gli articoli 23 e 24 sopra richiamati che danno protezione ai produttori nel caso di omonimie tra indicazioni geografiche e tipo di vino, o tra indicazioni geografiche, sono inseriti nella sezione 3° alla quale quindi si estende la definizione di "diritti privati" prevista nelle premesse per i diritti di proprietà intellettuale: (Il che, tradotto in volgare, dovrebbe significare che, se sono diritti privati, la CEE li cancella, la CEE li risarcisce!).

Infine, si rileva ancora che l'articolo 1 dell'accordo prevede che gli stati membri diano esecuzione allo stesso, con facoltà di attuare nelle loro legislazioni una protezione più ampia, " purché tale protezione non contravvenga alle disposizioni" dell'accordo stesso. In altre parole, la CEE ha sottoscritto, cinque mesi dopo l'accordo con l'Ungheria, un nuovo accordo che la obbligherebbe a rivedere, non già l'accordo del 1993, che è coerente con i principi del TRIPS, bensì lo scambio di lettere allegato all'accordo medesimo, alla luce delle nuove disposizioni (che poi sono riconferma di quelle contenute in accordi precedenti) introdotte con gli articoli 23 e 24 dell'accordo Trips " .

8. TOCAI FRIULANO: LA SENTENZA DIMENTICATA

“ Con atto di citazione del 2 ottobre 1956, la Monimpex, società ungherese per il Commercio estero con sede in Budapest, conveniva in giudizio avanti al Tribunale di Trieste i signori Economo Guglielmo, Giovanni, Cristina, Gabriella e Carolina, nella qualità di eredi di Economo Leo, perché venissero condannati per uso illecito della denominazione “Tokai” nell’indicazione di un vino prodotto nella loro azienda di Aquileia nel Friuli.

La Monimpex infatti sosteneva che il nome Tokai spettava unicamente al vino ungherese prodotto nella regione omonima; sosteneva, inoltre, che l’uso del termine Tokai da parte dell’azienda economo per i propri vini, creava confusione nei consumatori e costituiva atto di concorrenza sleale.

Il Tribunale di Trieste accoglieva il ricorso sotto il profilo della concorrenza sleale. Ricorrevano gli Economo.

La Corte di Appello di Trieste, in totale riforma della decisione di 1° grado, con sentenza del 27 luglio 1959, rigettava le pretese della Monimpex.

La società ungherese ricorreva, a sua volta, in Corte di Cassazione.

Il massimo organo di giustizia civile italiano con sentenza n 1659/62 di data 30 aprile 1962, confermava in via definitiva le ragioni dell’azienda Economo, rigettando le pretese della Monintex e condannando la società ungherese al pagamento delle spese legali e di giudizio.

Le motivazioni contenute nelle sette pagine della sentenza riassumono integralmente tutte le ragioni di diritto internazionale ed interno che ancora oggi questa Regione ritiene siano alla base del diritto dei produttori del Friuli Venezia - Giulia di poter continuare a chiamare con il nome “Tocai friulano” il vino prodotto dal vitigno omonimo.

In particolare, la sentenza riafferma che non c’è alcun rischio di confusione dei consumatori, che i vini sono totalmente diversi, che entrambi i vini, friulano ed ungherese, vantano precedenti storici molto datati nei secoli, che i trattati internazionali consentono l’uso di omonimie analoghe, che, comunque, nel 1948, con il bollettino n 210 dell’Organizzazione Internazionale del Vino, (OIV) Ungheria e Italia avevano concordato il riconoscimento reciproco di cinque tipi di Tokai, variamente specificati, per l’Ungheria e, del Tocai friulano o di Lison per l’Italia “ impiegando così le due Nazioni, senza contrasti, lo stesso nome (comunque scritto, ma di una unica assonanza)”.

Alla lettura della sentenza si rinvia per il dettaglio delle argomentazioni.

La domanda che comunque viene naturale, è: “Come pensa la Comunità Europea (o lo Stato italiano) di poter espropriare un diritto dell’azienda Economo (o di qualsiasi altro produttore italiano di Tocai), riconosciuto alla stessa dal massimo organo di giustizia italiano, patrimonialmente rilevante, senza prevedere alcun risarcimento o equo indennizzo (come invece prevedono sia l’accordo CEE – Ungheria del 1993, sia gli accordi Trips)?”.

E’ una domanda alla quale anche questa Regione gradirebbe avere risposta, considerato che il danno per l’economia del Friuli – Venezia Giulia si aggira (come

rilevato precedentemente) intorno ai 700 miliardi ” (di vecchie lire, anno di riferimento 2001, n.d.A.)

SENTENZA 5/6 DEL 27.7.59 DELLA CORTE D'APPELLO DI TRIESTE

“ Il pensiero corre ad un documento importante, archiviato e dimenticato ma - almeno non risulta - legalmente cancellato: la sentenza con cui i Baroni Economo di Aquileia vinsero la causa - sull'uso del nome Tokai - contro di loro intentata in data 2 ottobre 1956 dalla Ditta Monimpex di Budapest.

Anche per risparmiare al lettore un riesame di tale documento così come redatto nel più crudo ed incomprensibile linguaggio "burocratese" che caratterizza una sentenza (provvedimento notoriamente di grande peso e riferimento per contenziosi futuri) è più scorrevole e generalmente comprensibile il commento curato a suo tempo da un autorevole addetto ai lavori, nonché penna raffinata.

Ci riferiamo al dott. Ferruccio Costantini Segretario di Redazione del bimestrale di Tecnica ed Economia Agricola "TERRA FRIULANA" (Udine) che alla causa "Economo-Monimpex" dedicò uno "speciale" sul n° 5 (Anno IV - Settembre-Ottobre 1959) del periodico intitolandolo

"L'avventura del Tokai".

"Un giorno alquanto lontano - esordì Costantini - nella sala delle degustazioni della Scuola di Enologia di Conegliano gli studenti friulani ebbero una sorpresa, che li rese ancor più orgogliosi d'un eccellente prodotto della lor terra. Il loro direttore, il professor Dalmasso, nel mezzo della tavolata a ferro di cavallo alzava contro la luce delle finestre un bicchierino giallino per il contenuto, la traguardava, lo annusava, lo assaporava a brevi tratti, compiva insomma quella delicata ricerca che va compediata in tre parole; colore-sapore-nitore. E poi prese a parlare, a scatti, preciso rapido, essenziale, com'era suo stile".

"Come lor signori hanno potuto constatare i due vini sono ben diversi. Hanno però lo stesso nome. Il primo è ungherese. Hanno visto ch'è colore giallo intenso, liquoroso. L'analisi ci dirà che l'alcole sarà sui tredici gradi. Forse li sorpassa in questo campione". Il maestro adesso alzava contro la luce i due bicchierini. Gli studenti ripetevano il gesto mentre masticavano fettine di pane per dissaporare il palato.

"Confrontino signori. Son due vini diversi. Di colore. Di sapore. Quest'ultimo, il Tokai friulano, ha profumo meno intenso dell'omonimo ungarico, ma pur gradevole, direi più delicato. E' paglierino, mentre l'altro è carico; è di sapore asciutto, rotondo, caldo tipicamente amarognolo, quando invece lo straniero è dolciastro, ed è armonico.....

Gli studenti si passavano il vassoio con le fettine di pane e riempivano i bicchierini minuscoli del vino nostrano. Il maestro guardava quei giovanetti sui quali spuntavano le prime barbe con occhio serio ma benevolo, e proseguiva la sua lezione dicendo che

il Tokai friulano, a differenza dell'omonimo ungherese, è un vino eccellente da consumarsi nell'anno o appena invecchiato, buono per gli antipasti, per le minestre, per pesce lesso, per le carni in bianco quanto l'ungherese è da fine pasto, da «dessert». Poi disse che in Friuli, ove si produce in maggiore quantità, lo si usa molto fuori pasto, specialmente quale aperitivo. E soggiungeva:

"Quanto all'omonimia dei nomi ne parleremo in classe. Per ora vi basti sapere che i due vini son prodotti da due vitigni diversi, che della coltivazione del Tokai friulano si ha notizia fin dal 1771 e che da tempo immemorabile il vino è sempre stato chiamato così".

Gli studenti friulani hanno sempre chiamato e sentito chiamare Tokai il loro vino a Venezia, a Treviso, a Gorizia, a Udine ove nelle varie taverne lo sorseggiano e lo offrono, un po' orgogliosi, all'amico forestiero. E così lo chiamavano i loro padri, e così i loro nonni. Mai nessun contrasto, mai nessuna confusione con quello dello stesso nome ungherese. E quanti sono, non dico in Friuli, ma nell'intera penisola che conoscono, di fatto, l'omonimo liquoroso d'oltralpe?"

Esaurito l'aneddoto Costantini passò ad analizzare la sentenza "Monimpex-Economo" osservando che

"Nessun contrasto fino a quando la società per il commercio con l'estero "Monimpex-Economo" con sede a Budapest, citava in giudizio i Baroni Economo per aver posto in commercio bottiglie di vino con la denominazione di Tokai. Il Tribunale dichiarava illegittimo l'uso fatto dal Barone Economo e lo condannava al pagamento delle spese. Ma il barone Economo si appellava. La sentenza del 5 Giugno 1959, meriterebbe d'esser riportata per intero, tanto essa è ben circostanziata, minuta, dotta. Ma ci porterebbe via troppo spazio tanto essa è lunga. Cercheremo di riassumerla il meglio possibile destreggiadoci tra le molte citazioni fatte dall'una parte e dell'altra, tra i Paracelso, i Voltaire, Heine, Parini, Goethe, Schubert e i nostrani Zanon, Zorutti, Poggi ed altri.

Ricorrendo contro la prima sentenza il rappresentante dei Baroni Economo osserva:

I° - i vitigni coltivati nella loro azienda d'Aquileia son derivati da quelli che da più d'un secolo si coltivano in Friuli col nome di Tokai;

II° - Il vino che danno questi vitigni è ben diverso, inconfondibile addirittura con quello ungherese;

III° - le etichette delle bottiglie smerciate dal barone Economo portano sì la denominazione di Tokai, ma indicano anche con chiarezza l'origine del vino, il cui nome si usa da tempo immemorabile non solo nel Friuli, ma pure nelle province di Venezia e Treviso;

IV° - l'origine del nome è certamente incerta, però nel comune di S. Lorenzo di Mossa esistono un ruscello e certi terreni denominati Toccai, e nella valle del Vipacco, comune di Lokavec, un gruppo di casolari è denominato da tempo assai lontano Tokay, come pure a Corno di Rosazzo esiste un rio con tale nome.

Il rappresentante della Monimpex risponde:

I° - esiste sì nel comune di S. Lorenzo di Mossa un ruscello che in una mappa del 1865 è denominato Toccai, ma questi da 50 anni circa è chiamato Cristinizza;

II° - la denominazione delle casse sparse nella valle del Vipacco non è stata sfruttata per tipo di vino;

III° - la denominazione ungherese Tokay costituisce una denominazione di origine e come tale è protetta dall'art. 3 bis dell'accordo di Madrid del 1891, successivamente modificato e reso esecutivo in Italia con D.P.R. n° 865 il 12 Giugno 1950;

IV° - la denominazione di "Tokay" è protetta dalle norme legislative italiane repressive della concorrenza sleale;

VI° - il pre uso del nome Tokai per il vino ungherese è testimoniato da Paracelso, Parini, Voltaire, Heine, Goethe, Schubert, Anatole France, Gautier, ed altri che hanno detto le lodi di tale vino.

La Corte d'Appello, contraddicendo la sentenza di primo grado trova per cosa inapplicabile l'accordo di Madrid, osservando che lo stesso, nella sia edizione del 1925 fu ratificato dall'Ungheria nel 1934, ma la successive modifica fatta a Londra nel 1934 non risulta del pari ratificata dallo Stato magiaro. I primi giudici, continua la sentenza, hanno affermato che il trattato in vigore, al cui rispetto sono vincolate l'Italia e l'Ungheria, è quello del 1925, il quale però non risulta acquisito nell'ordinamento giuridico italiano perchè mai

ratificato, e che come tale non è neppure conosciuto nel suo testo, onde appare arbitrario e comunque insicuro ogni rapporto di esso con la legge ungherese.

Tuttavia, afferma la Corte d'Appello, la causa non potrebbe giammai esser decisa in base all'accordo di Madrid perchè l'oggetto di esso è rappresentato dall'intenzione di reprimere le false indicazioni di provenienza delle merci, trova la sua pattuita tutela nel divieto di esportazione e nel sequestro. D'altra parte la "Monimpex" non afferma che sia stato registrato al Bureau international di Berna il marchio Tokai destinato a distinguere specificatamente i vini prodotti nella regione ungherese omonima.

Circa le fonti letterarie citate dalla Monimpex, la Corte le ritiene estremamente generiche e tali almeno da equivalere a quelle prodotte dalla parte avversa, e cioè dello Zanon (1696-1770), delle poesie di Pietro Zorutti (1867) ed a quelle di A. Fappani nel "Saggio storico della letteratura trevigiana" (1771).

D'altra parte ancora, osserva la Corte, la denominazione "Tokai" risulta impiegata per il vino friulano, dal dottor Guido Poggi, Ispettore agrario compartimentale, nel suo "Atlante ampelografico del Friuli", nel 1939,; nella "Fiera di Udine", del 1883 e 1865; in sede di analisi dei vini genuini della provincia di Udine e di Venezia del 1912, 1913, e di Rovigo del 1910, giusto estratto autentico degli Annali della Cantina sperimentale agraria di Udine pubblicato nel 1898; dal "Laboratorio di Chimica agraria" di Udine, nei suoi Annali dal 1909 al 1914. Ma va anche tenuto presente che nel 1948 alla sessione ufficiale plenaria del 20 21 e 22 luglio a Parigi per l'"Etablissement d'un inventaire, accompagné d'un catalogue des vins à l'appellation d'origine" l'Ungheria indicava cinque tipi di Tokai e l'Italia il "Tocai friulano e di Lison" usando così senza contrasti entrambe e col rispettivo, almeno tacito, assenso l'unico nome dalla stessa assonanza.

La sentenza d'appello prosegue osservando che la "Monimpex" avrebbe dovuto

provare in concreto non solo l'uso da parte sua in Italia ed in particolare nel Friuli della denominazione Tokai per il proprio vino, ma l'uso legittimo di esso, nonché, circostanza decisiva, il diritto all'uso esclusivo del nome, sia in forma d'un presunto (e pur discutibile) pre uso. Ma in Italia, contrariamente a quanto avvenuto in Ungheria, non esiste una norma legislativa che sancisca tale situazione privilegiata per il Tokai ungherese, nè ha vigore un trattato internazionale che vincolando l'Italia ad un riconoscimento del genere, sia stato recepito nel nostro ordinamento con legge di ratifica. Cosa questa che è avvenuta invece nel caso del vino di Porto, al quale la giustizia italiana ha accordato protezione e, come contropartita, il Portogallo accorda tutela alla denominazione Marsala e Vermouth.

La Corte d'Appello osserva che, mancando l'illegittimità dell'uso, non si versa in concorrenza sleale, nè vi è la possibilità di confusione tra l'ungherese Tokai e l'omonimo friulano sia per le differenti diciture (Tokai Szamorodni) sulle bottiglie ungheresi e solo "Tocai" sotto lo stemma araldico su quelle del barone Economo), sia per la diversità di gradazione, di gusto ed altre caratteristiche.

Da qui il rigetto delle richieste della società "Monimpex" e la condanna al pagamento delle spese processuali".

Così concluse Costantini: "là a Conegliano, gli studenti di enologia, tra i quali ogni anno vi sono rappresentanti friulani, possono continuare a scoprire (o riscoprire) tra una fettina di pane e l'altra le buone doti d'un prodotto della loro terra ben certi che il nome che gli si voleva contestare non è arbitrario, non fu messo artatamente, ma fu imposto al tempo dei nostri bisnonni".

SENTENZA 1659/62 DEL 30 APRILE 1962 DELLA CORTE DI CASSAZIONE,

“ Sul ricorso proposto dalla "MONIMPEX", Società ungherese per il commercio estero contro Eredi ECONOMO”

”SVOLGIMENTO DEL PROCESSO”

” Con atto di citazione del 2 ottobre 1956 la soc. Monimpex società ungherese per il commercio estero con sede in Budapest, premesso che Economo le aveva posto in commercio, sotto la denominazione "Tokai", un vino prodotto nelle sue tenute di Aquileia, nel Friuli, che tale denominazione, usata dall'Economo, era illecita perchè spettava al noto vino ungherese prodotto nelle regione omonima, e perchè era atta a creare confusione con il Tokai della regione stessa, che pertanto l'Economo aveva violato le norme interne ed internazionali che tutelano i nomi di origine dei prodotti ed aveva compiuto atti di concorrenza sleale, conveniva dinanzi al Tribunale di Trieste gli eredi Economo, chiedendo che venisse dichiarata illecita la denominazione sopra usata, con i provvedimenti conseguenziali anche in ordine ai danni. I convenuti eccepivano che nel Friuli, come nelle terre contermini del Veneto e del Trevigiano, da tempo remotissimo veniva prodotto un vino da pasto chiamato

generalmente ed indisturbatamente "Tokaj o Tokai".

Il tribunale accoglieva le proposte domande sotto il profilo della concorrenza sleale.

Appellavano gli Economo

Interveniva in causa il Pubblico Ministero, il quale concludeva per il rigetto delle domande della Monimpex.

La Corte di Appello di Trieste, in totale riforma della decisione di primo grado, con la sentenza ora impugnata del 27 luglio 1959 ha respinto le domande proposte dalla Monimpex.

Ricorre detta società ungherese con otto mezzi di annullamento a cui resistono gli eredi Economo con controricorso.

IL DIRITTO

Con il primo mezzo la ricorrente società Monimpex si duole che la Corte del merito abbia ritenuto inapplicabili al caso le norme dell'accordo di Madrid del 1891 sulla soppressione delle false indicazioni di convenienza delle merci.

La censura non coglie nel segno.

L'accordo di Madrid del 1892 nel suo testo revisionato a Londra il 2 giugno 1934 ha avuto vigore in Italia col D.P. 12.6.1950 n. 865 che lo ha reso esecutivo.

Detto accordo è inteso a reprimere le false indicazioni di origine o di provenienza dei prodotti ed esclude dalla sua protezione giuridica i nomi di località o regione caduti in dominio pubblico che, a seguito della generalizzazione dell'uso, hanno perduto l'attitudine a caratterizzare il prodotto e quindi costituire atto di concorrenza sleale. Per quanto attiene invece ai prodotti vinicoli, è stabilito (art. 4) che l'uso delle denominazioni regionali, per prodotti vinicoli diversi, per origine e provenienza, da quelli della specifica denominazione, costituisce sempre, indipendentemente dalla confondibilità dei prodotti, atto di concorrenza sleale per la possibilità della confusione dei nomi, sicchè ai fini della tutela giuridica, è attribuita alle denominazioni, di origine e provenienza dei prodotti vinicoli sostanziale carattere di esclusiva .

Ora, anche a voler ritenere, secondo la tesi della ricorrente, che Italia e Ungheria siano vincolate al cennato accordo di Madrid del 1891 (avendo l'Ungheria aderito all'accordo del 1934 sulla base del testo revisionato all'Aja del 1925) consegue pur sempre la ritenuta inapplicabilità nel caso delle accennate norme.

Poichè mirando queste, come leggesi nella intestazione di quello strumento sostanzialmente a "la repression des fauses indications de provenence sur la marchandise", si presuppone ovviamente in ogni caso che venga usata una falsa indicazione, in modo diretto o indiretto, di provenienza di un determinato prodotto. Falsità che non può sicuramente ipotizzarsi nella fattispecie concreta, essendo certo un punto di fatto, come diffusamente hanno spiegato i giudici del merito, l'uso contemporaneo, pacifico e indisturbato da secoli delle due denominazioni, Tokaj in Ungheria (per il vino dolce da dessert) e Tocaj o Tokay in Italia (per il vino secco da

pasto prodotto in Friuli e nelle zone finitime).

Al riguardo la Corte di appello ha posto in risalto come, a seguito della istituzione a Parigi nel 1924 de l'"Office international du Vin", Italia e Ungheria parteciparono ufficialmente ai lavori del predetto Ufficio, tanto che i due Stati - giusta la documentazione risultante dal relativo bollettino, n. 210 dell'agosto 48 indicarono, l'Ungheria, tra gli altri vini come nomi di origine controllati, cinque tipi di Tokai, variamente specificati, l'Italia, tra gli altri vini superiori, il "Tocai Friulano o di Lison" impiegando così le due nazioni, senza contrasti, lo stesso nome (comunque scritto, ma di un'unica assonanza).

Quindi niuna ipotesi configurabile di atto illecito, commesso in Italia, per falsa indicazione della denominazione del vino friulano posto in vendita dagli Economo; ipotesi, ripetersi, che solo avrebbe potuto legittimare, sia pure con la più ampia estensione delle norme dell'Arrangement de Madrid al rapporto privato dedotto in giudizio, l'applicabilità delle norme stesse a detto rapporto (e non può qui certo disconoscersi che anche lo straniero può invocare dai nostri tribunali la tutela delle norme di diritto interno emanato dallo Stato in relazione ad atti di diritto internazionale al fine di ottenere la repressione dello illecito che assume commesso in Italia a suo danno).

Ed esclusa perciò la applicabilità al caso di specie della convenzione di Madrid, a ragione la Corte triestina ha esaminato la cosa sotto il profilo della concorrenza sleale, quale disciplinata dall'art. 2598 n. 1 e 3 cod. civile in conformità del resto alla domanda dell'odierno ricorrente che lamentava essenzialmente l'uso illecito (quanto meno per colpa) da parte degli Economo del nome "Tokay" sotto il profilo della confondibilità dei prodotti e della correttezza commerciale.

E a tale aspetto assorbente della controversia sono infatti dedicati gli altri mezzi del ricorso, i quali per la loro stretta connessione possono essere quindi esaminati congiuntamente.

Si dice dalla ricorrente (e le censure si ripetono sotto varie formulazioni dal secondo al sesto motivo del ricorso) che la corte del merito trattando della denunciata concorrenza sleale inutilmente si è soffermata a dimostrare che essa Monimpex non poteva avvalersi delle disposizioni di carattere internazionale o intorno al tema di brevetti per marchi di impresa, quando era pacifico in causa che entrambe le pretesi delle parti si fondavano su meri marchi di fatto, per cui si sarebbe solo dovuto considerare, sul piano della concorrenza, la caratteristica e la funzione di marchio di fatto della denominazione geografica "Tokay" per la priorità dell'uso invalso ed incessante, da secoli e secoli, di contraddistinguere con la denominazione stessa, con smercio in Italia, i vini originali provenienti dalla omonima regione dell'Ungheria (sul quale punto erano state dedotte specifiche prove ingiustamente respinte dalla Corte di appello).

In ordine a queste censure è da rilevare che inutilmente le censure stesse si rivolgono contro tali argomentazioni, essendo principio ben noto che le considerazioni, eventualmente contenute nella motivazione, ma senza riflesso alcuno sul dispositivo, anche se il giudizio di merito sia incorso in inesattezze ed errori giuridici, non giustificavano la cassazione della sentenza, bastando i soli argomenti correnti e non

censurabili a sorreggere la sentenza medesima .

Ora, alla stregua di tale principio, è da rilevare che la Corte di appello, a sostegno della adottata decisione, nel portare il suo esame sui termini essenziali della vertenza (concernente una domanda di concorrenza sleale per confusione tra i prodotti) ha premesso che l'antico uso del nome Tokay per il noto vino da dessert prodotto in Ungheria era pacifico, come altrettanto pacifico era l'uso autonomo , secolare del nome Tokay per il vino da pasto friulano (legato ai toponimi locali), e che pertanto tutto ciò rendeva superflua la richiesta prova. E da qui la Corte stessa ha aggiunto che, indiscusso l'antico uso del nome Tokay sia da parte dei produttori ungheresi che quelli italiani ed esclusa una situazione di privilegio sia pure di carattere formale del nome Tokay in Italia per primi, ciascuno di detti prodotti avesse la facoltà di continuare a godere dell'uso stesso, che era stato sempre compiuto con l'animo di esercitare il proprio diritto, onde esattamente i giudici di appello hanno avvertito, che su tali premesse, non si sarebbe potuto trarre ragionevolmente una questione di prezzo a favore della Monimpex , ma soltanto di confondibilità di prodotti, sotto il profilo della concorrenza sleale .

A tal fine la Corte di merito ha osservato che il Tokay ungherese e il Tokay friulano non erano confondibili perchè tanto la Monimpex quanto gli Economo avevano avuto cura di specificare nella loro etichetta in aggiunta alla denominazione "Tokai" ulteriori particolari caratteristiche denominazioni e perchè i due vini tanto diversi tra loro per il gusto, la gradazione ed altre caratteristiche non comuni sono destinati a categorie diverse di consumatori, e comunque, anche se si potesse ritenere comune per entrambi i vini, lo stesso unico gruppo di consumatori, un conoscitore non potrebbe mai essere ingannato ricevendo, al posto di vino ungherese Tokay da dessert, il vino friulano Tokai da pasto.

La Corte ha poi escluso che agli Economo potesse imputarsi scorrettezza commerciale, perchè, essi, esercitando il loro diritto, non avevano leso il diritto della Monimpex dato il consistente diritto degli uni e dell'altra di usare la denominazione "Tokai" per i loro vini, ed ha escluso il dolo o la colpa nella pretesa concorrenza sleale, ribadendo che la denominazione "Tokai" per il vino friulano era usata, oltre che da tecnici ed uffici specializzati, anche nella terminologia ufficiale, ed inoltre tale nome come già detto innanzi era stato usato in sede qualificata internazionale sia da parte italiana che da parte ungherese e l'uso era stato accettato senza rispettive obiezioni. Contro questa parte centrale e decisiva della questione, si appuntano le ulteriori censure del ricorso. Ma anche queste non riescono a scuotere la impugnata decisione. E' da premettere in proposito che il problema, una volta accertata la legittimità dell'uso del nome Tokai da parte degli Economo quali produttori friulani doveva essere circoscritto, come lo è stato, a quella della confondibilità dei segni distintivi dei prodotti e della correttezza professionale .

In relazione al primo aspetto non si dubita, come ha esattamente ricordato la difesa dei resistenti, che la confondibilità dei prodotti presuppone che questi vengano presentati al pubblico con i nomi, segni distintivi o confezioni tra loro a tal punto somiglianti da indurre in equivoco i consumatori.

Ed alla stregua di un credito generale, desunto dalla comune esperienza, per giudicare

dalla possibilità di confusione tra prodotti concorrenti, ai fini dell'accertamento della concorrenza sleale, si deve compiere, più che un esame analitico, un esame sintetico dei prodotti stessi, con speciale riguardo alla impressione che il loro aspetto complessivo può provocare presso il pubblico di media diligenza e avvedutezza .

Il che è stato fatto dalla Corte di merito, la quale ha escluso nella specie ogni possibilità di confusione tra il vino ungherese e quello friulano degli Economo, dopo aver posto in evidenza, con riguardo al consumatore medio, che mentre l'etichetta della Monimpex, oltre ad altre indicazioni, portava a carattere marcato la dicitura "Tokai Szamorodny" in quella degli Economo, pur leggendosi, sotto lo stemma araldico, la sola parola Tokay in corsivo ben evidente, tuttavia si legge altresì, con altrettanta se non graficamente uguale evidenza, l'esatta indicazione del luogo di produzione in "Aquileia". Giudizio quindi di mero fatto, congruamente motivato, sulla confondibilità e meno del prodotto, ed il giudizio stesso come tale non può quindi essere sindacato da questo Supremo Collegio.

Nè per le stesse ragioni può essere sindacato l'analogo giudizio della Corte di merito sotto il profilo della correttezza professionale, avendo anche su questo punto, la Corte stessa escluso, con motivato apprezzamento, di cui poco innanzi si è fatto cenno, che il comportamento complessivo degli Economo potesse dirsi comunque non conforme alle oneste regole del commercio.

Il ricorso deve essere pertanto rigettato e al rigetto conseguono la perdita del deposito e la condanna alle spese.

P.Q.M.

LA CORTE SUPREMA DI CASSAZIONE, rigetta il ricorso della Società Monimpex di Budapest contro la sentenza 27 luglio 1959 della Corte di appello di Trieste e condanna la ricorrente alla perdita del deposito nonchè al pagamento delle spese di questo giudizio di cassazione liquidate a favore degli eredi di cassazione

Così deciso il 30 aprile 1962 in Camera di Consiglio”

9. CONCLUSIONI

“ In sintesi, la rivisitazione del “problema Tocai” ha consentito di appurare che:

(a) sotto il profilo storico:

- nel 1632 la contessa Aurora Formentini portò in dote al conte ungherese Adam Batthyany “ vitti di Toccai 300” dal suo castello di San Floriano del Collio (Gorizia) a Vas in Ungheria (lista dotale contessa Aurora Formentini -);
oltre a questo documento del 1632, venuto alla luce alla fine dell’anno 2000, altri documenti attestano la presenza da secoli di Tocai in Friuli – Venezia Giulia ed i rapporti tra Friuli e Ungheria;

(b) sotto il profilo geografico :

- negli anni 1763/1787 vennero redatte le mappe militari austriache che in località Locatez – Locavissa prevedono il toponimo Tokajer ad indicare una collina ed un borgo (Kriegsarchiv di Vienna);
- nell’anno 1811 le mappe napoleoniche indicano in Comune di San Lorenzo Isontino il Rio Toccai ed una collina prospiciente sul Rio, denominata Toccai, coltivata a vigneto (Archivio di Stato di Gorizia)
- nel 1837 il sommarione allegato al catasto indica 47 proprietari di terre in località Toccai (Archivio di Stato di Gorizia,)
nel 1875 le mappe catastali riportano nuovamente il Rio Toccai e la collina Toccai (Archivio di Stato di Gorizia ed Ufficio Catasto Fondiario di Cormons);
nel 1926 e nelle tavole di campagna dell’inizio ‘900, viene riportato un borgo in Comune di Aidussina con il nome di Toccai,

(c) sotto il profilo dei trattati internazionali:

tutti i trattati internazionali, da quello di Madrid del 1891 in poi, consentono l’uso di omonimie purchè non venga tratto in inganno il consumatore e qualora l’uso dell’omonimia duri da tempo.

Lo stesso accordo CEE – Ungheria del 1993 consente le omonimie, salvo poi negarla per il Tocai, con lo scambio di lettere allegato all’accordo.

Italia e Ungheria avevano già di comune accordo nell’ambito dell’OIV concordato l’uso del termine Tocai per i propri vini

(Bollettino OIV n. 210 /1948) .

Il trattato istitutivo della CEE salvaguarda gli accordi internazionali precedenti;

(e) sotto il profilo giudiziario:

nel 1962 la Corte di Cassazione italiana ha deciso in via definitiva la legittimità dell'uso del termine Tocai ad indicare i vini prodotti da una azienda friulana, condannando la società di Stato ungherese Monimpex che aveva promosso la causa .

(f) sotto il profilo ampelografico, enologico ed organolettico:

i due vini sono completamente diversi, derivano da vitigni diversi, si accoppiano nel gusto con pietanze diverse, il Tocai è da ritenersi vino da vitigno in purezza, mentre il Tokaj deriva da un uvaggio di vitigni diversi, nessuno dei quali presenta caratteristiche ampelografiche in tutto o in parte assimilabili al Tocai friulano.

Alla luce di questa situazione appare chiaro che la decisione di riconoscere il Tokaj alla sola Ungheria e di privare i produttori del Friuli Venezia Giulia del diritto di continuare a chiamare con il nome "Tocai friulano" il vino prodotto dal vitigno Tocai friulano, è priva di ogni fondamento e di ogni motivazione.

Lo scambio di lettere allegato all'accordo CEE – Ungheria di cui alla decisione del Consiglio del 23 novembre 1993 va rivisto, al limite riconoscendo l'uso del termine Tocai friulano ai soli vini a denominazione d'origine controllata prodotti nelle sette zone riconosciute a DOC in Friuli Venezia Giulia".

CAPITOLO 2°

IL "VIGNETO FRIULI"...MINUTO PER MINUTO

“ VIGNETO FRIULI “ DALLE ORIGINI AL 1500

(Prime citazioni di "Pucino", "Ribolla", "Malvasia", "Terrano", "Pignolo")

ETÀ ROMANA II sec. a.C. - V sec. d.C.

■ I reperti archeologici parlano di una rudimentale preparazione del vino in varie regioni mediterranee già nel terzo millennio a.C. e la Bibbia narra la casuale scoperta di poter trarre dai grappoli di viti spontanee dei fianchi del monte Ararat una bevanda gradevole e stimolante (II millennio a.C.).

In Italia la viticoltura si diffuse fin dall'età del bronzo e assunse importanza a partire dal 2000 a.C. in Italia Meridionale e in Sicilia, da dove si esportava vino in grandi quantità. Nell'VIII-VII sec. a.C., ad opera dei Greci in Meridione e degli Etruschi nel Settentrione, la coltivazione della vite si espanse ulteriormente; i coloni greci chiamarono Enotria (terra del vino) l'Italia Meridionale; il vino veniva esportato in Paesi del bacino mediterraneo e oltralpe.

In Friuli l'impianto dei vigneti viene avviato in età romana, quando il Senato nel 181 a.C. manda i coloni a fondare Aquileia, come scrive Tito Livio negli Annales. Livio, Strabone ed Erodiano parlano più volte nelle loro opere dei bei vigneti di Aquileia. Il porto fluviale di questa città era un emporio commerciale, da cui partivano anche imbarcazioni cariche di amphorae vinariae destinate ai banchetti e ai palati più raffinati.

Notevole contributo ai progressi nella viticoltura e nell'enologia portarono gli scritti di Catone (De agricultura), Varrone (Res Rusticae), Columella (De Re Rustica), Plinio (Naturalis Historia), Virgilio (Georgica). Successivamente i vigneti appaiono più a nord, anche fino alle colline; qui, con il maggior soleggiamento ed i terreni più adatti, i vini sono di qualità superiore.

Molti termini specifici del friulano derivano dal latino: ad es., serpi, "potare" (da excerpere), folâ, "pigiare" (da follare), trapa, "vinacce" (da trapeta). I nostri antenati migliorano via via le tecniche di coltivazione della vite e di produzione del vino. Nel III-IV secolo d.C., con la crisi dell'Impero, inizia il declino della viticoltura, anche per le forti tasse cui erano sottoposti i vigneti. (Lenarduzzi S.)

238 a.c.: cenni di coltivazione della vite nel goriziano (ERODIANO, 238 a.C.);

181 a.C.: fondazione di Aquileia e prime coltivazioni della vite;

I° sec. d.C.: l'Imperatrice LIVIA AUGUSTA (Drusilla) attribuiva la salute dei suoi 86 anni al vino "Pucino" (PLINIO IL VECCHIO), che DALMASSO e COSMO ritengono sia stato "Glera" o "Prosecco" e non "Terrano";

100-200 d.C. : "coltivazione della vite documentata da VARRONE e COLUMELLA" (Marangoni B., Peterlungher E., 1985);

I BARBARI E IL MEDIOEVO (VI-X sec.)

■
Quando i Longobardi giungono in Friuli (VI sec. d.C.), piantano molti vigneti. Anche se non erano dei consumatori, danno importanza al vino e tra i loro dèi pongono Bacco Leneo (l'epiteto significa "torchio"). Eliminano i piccoli boschi, anche sulle nostre colline, per avere più spazio per i vigneti. Fanno salire le viti sui pioppi, gli olmi e altri alberi che potano tutte le primavere perché l'uva maturi. Nei contratti agrari medioevali spesso si stabilisce l'obbligo di piantare delle viti. I vigneti sono coltivati con molta cura nelle proprietà dei vescovi, dei monaci, degli ordini religiosi, della nobiltà laica. Il vino era necessario per la Messa e la comunione dei fedeli che fino al XII sec. consumavano sia il pane che il vino consacrati. Per principi e feudatari il vino era simbolo di prestigio e di cultura. In un documento del 762 si parla del tributo di cento anfore di vino che i liberi coltivatori di Medea e Cisis dovevano dare ogni anno al Monastero femminile fondato dai tre fratelli longobardi Erfo, Anto e Marco a Salt di Povoletto (UD); parte del vino veniva certamente commerciato. Poiché le campagne erano insicure, i vigneti venivano posti nelle vicinanze o dentro le mura di città, monasteri, castelli (cfr. tracce nella toponomastica come, ad Aquileia, "Via delle Vigne Vecchie"). (Lenarduzzi S.)

534 : Teodato (nipote di Teodorico) restituisce il vino - prelevato quale contributo - a Concordia, Aquileia, Cividale (Marangoni B., Peterlungher E., 1985))

IL PATRIARCATO (XI-XIV sec.)

■
Dopo il 1000 il vino friulano viene portato nei paesi tedeschi e nella Repubblica Veneta. I Patriarchi di Aquileia favoriscono il commercio del vino, perché serve ai sacerdoti tedeschi per la Messa e perché entrano in Friuli, attraverso la dogana di Venzone, legna, carne di maiale, ingrassato con le ghiande dei boschi di querce della Baviera. Francesco Petrarca scrive che era stato a pranzo nel 1368 dal re Carlo IV di Lussemburgo e che aveva visto bere sei botti di buonissimo vino friulano. Alla fine del Medioevo il vino friulano, trasportato ormai in botti di legno più sicure e maneggevoli, veniva commerciato nei paesi del nord Europa; in alcuni documenti si parla infatti della ribolla friulana inviata ai despoti di Mosca dal Gran Maestro dei Cavalieri dell'Ordine Teutonico. (Lenarduzzi S.)

- 1001 : donazione di vigneti da OTTONE III° al Patriarca di Aquileia (documenti in Gorizia) (Marangoni B., Peterlungher E., 1985))
- 1170: compravendita vigneti S.Floriano - Badessa IRMILINT d'Aquileia (Cattalini A., 1971));
- 1299: in ATTI del Notaio Ermanno di Gemona (riportati in "Notariorum Joppi") si fa cenno al contratto di vendita di Ribolla (sinonimi Rebolla,Ribuele,Ràbuele,Ribuele zale,Raibola,Ràbola,Rèbula,Ribolla di Rosazzo)(Filiputti W., 1986);
- 1307: dazio sul vino in Gorizia e divieto d'importazione "vino forestiero"; in Statuti cormonesi (Calò A., Costacurta A., 1991);
- 1340: documentata in Barbana (Collio) la coltivazione di "Rabiole, Malvasie, Terrano bianco e vermiglio, Moscatello e Pignolo" (Gorizia 13.11.1340) (ibidem)
- 1341: "il Patriarca Bertrando minaccia la scomunica ad alcune persone le quali,dopo aver occupato una selva dell' Abbazia di Rosazzo,non volevano piantare le viti ("nolum territorium ipsaruma vitibus plantare") e pagare le decime"(Filiputti W., 1986);
- 1365: offerta di Ribolla al Patriarca Marquardo in visita a Udine (26.12.1365) (Calò A., Costacurta A., 1991);
- 1368: offerta di Malvasia e Ribolla al Duca di Baviera (07.06.1368) (ibidem)
- 1382: offerta di Ribolla da Trieste al Duca Leopoldo III° d'Austria (Poggi G., 1939);
- 1390: offerta di Terrani e Malvasie agli Ambasciatori imperiali (Calò A., Costacurta A. , 1991)
- 1392: offerta di Malvasia e Arromania ("uve greche") al Vescovo di Treviso (ibidem)
- 1393: offerta di Rabiola al Vescovo di Concordia (ibidem)
- 1396: offerta di Malvasia e Terrano bianco e vermiglio al Generale dei Domenicani (ibidem);

IL DOMINIO VENETO (XV-XVIII sec.)

■ Nel 1420 il Friuli passa sotto Venezia, che favorisce l'impianto di nuovi vigneti, perché il vino fornisce un buon reddito e permette l'acquisto di altri prodotti. In un dipinto si vede la Serenissima come una dama che riceve in regalo dal Friuli un mazzetto di spighe e grappoli d'uva. In un'ordinanza del 1549 Pietro Morosini, luogotenente di Venezia a Udine, raccomandava di non danneggiare le viti, perché "è la raccolta del vino e del grano che si vende e si comuta con la nazione di Germania...tal e così fruttuoso avviamento del vino si aumenti e non si minuisca". Il senato veneziano sostiene coloro che piantano vigneti nei terreni dei Comuni, purché inseriscano tra le viti i gelsi, che servono all'alimentazione dei bachi da seta in primavera. La Ribolla di Rosazzo viene offerta ad ospiti di riguardo, come Carlo V che nel 1532 passa per il territorio veneziano e ha modo di apprezzare il dono; nello stesso anno aveva sostato anche a Spilimbergo con 40 mila uomini, che avevano consumato 11 botti di vino in 15 giorni di permanenza. Nei terreni che vanno da Lestans a Pinzano sono i Conti Savorgnan che fanno coltivare la vite nel 1500 e più a sud i Conti di Spilimbergo. Nel Concilio di Trento (1545-1563) agli ecclesiastici piace molto il nostro Ucelut. Dal 1500, con la diffusione della stampa, si moltiplicano gli scritti sulla coltura della vite e la produzione del vino. Nel 1700 gli alchimisti intuiscono il fenomeno della trasformazione del mosto in vino. Lo studioso di agricoltura A. Zanon (1696-1770) nelle sue lettere (1767) scrive che "i vini friulani servono alle mense di tutte le nazioni della Germania, dell'Inghilterra e del Nord". Conoscevano soprattutto i Refoschi, i Picolit, i Cividini e le Ribolle. La zona di produzione è sempre quella collinare orientale. Nel Settecento il maggior produttore di Picolit è il conte Asquini di Fagagna che ne spedisce all'estero (alle corti di Francia, Austria, Russia, Sardegna, al Papa) più di centomila bottiglie. (Lenarduzzi S.)

1411: offerta di "Romania" e Terrano all'Ambasciatore dei Duchi d'Austria (Calò A., Costacurta A., 1991);

1417: offerta di Pignolo ai Conti di Gorizia (ibidem)

1446: ordinanza 28.12.1946 contro le frodi sullo smercio di Ribolla ("Libro del Cancelliere" di Francesco De Reno, 1931; (ibidem);

“ VIGNETO FRIULI “ DAL 1500 AL 1800

*(Introduzione di vitigni francesi, primi cenni a "Picolit" e "Refosco"; invio di “
vitti di Toccai” in Ungheria)*

1520 : inizio produzione di bianchi (Tocai o Furmint ?) da parte dei Conti Formentini in S..Floriano del Collio ed esportazione in Ungheria dopo il 1632 (Cattalini A., 1971);

1596: dei pregiati vini di Aquileia e Rosazzo (BACCI, 1596); (Calò A., costacurta A., 1991)

1632 : “ nozze (20.2.1632) Adam Batthyany x Aurora Formentini che porta in dote (3.2.1632) in Ungheria, “ vitti di Toccai....300)(Cosma S., Burcheri C., 2001)

I FRANCESI (XVIII-XIX sec.)

■ Napoleone e soprattutto i Procuratori francesi apprezzano i nostri vini in diverse occasioni. (Lenarduzzi S.)

1747: "Le vigne ed il Vino di Borgogna in Friuli" - riferimento al "Pinot ed al "Refosco" - (Bertoli, 1747);(Calò A., Costacurta A., 1991)

1755: prime citazioni del Picolit (ibidem.);

1760: diffusione commerciale del Picolit in bottiglia da 1/4 di litro da parte del Conte Fabio ASQUINI di Fagagna (ibidem);

1767: lettere dell'Agronomo Antonio ZANON al Conte Fabio ASQUINI (ibidem);

1772: diffusione del Picolit in Toscana ed Emilia (Canonico Andrea ZUCCHI) (ibidem)

1773: diffusione del Picolit in Conegliano (ibidem);

1786: esenzione dal dazio del Picolit da parte del Senato veneziano (ibidem);

“ VIGNETO FRIULI “ DAL 1800 AL 1900

(Prime infezioni di oidio e peronospora e fillossera; cenni al "Verduzzo", "Forgiarin", "Tazzelenghe", "Schiarlin", "Tokaj", "Pinots", "Traminer", "Silvaner", "Riesling".
Influenza della Scuola Austriaca (Klosterneuburg), IV° Convegno Enologico Austriaco, primi impianti di viti madri e ibridi).

ETÀ CONTEMPORANEA (XIX-XX sec.)

■
Il conte Pietro di Maniago (1768-1846) nel 1823 scrive un catalogo con tutti i tipi di viti friulane, a seconda dell'uva e del vino che producono: da botte, da bottiglia, da pasto e divide il Friuli in tre fasce per i vigneti: collina, pianura e bassa.
Dopo la metà del 1800 appaiono tre grandi malattie delle viti: oidio (muffa bianca), peronospora (un fungo) e fillossera (un insetto) e si vendemmia poco o niente.
Il maresciallo austriaco Radetzky, governatore del Lombardo-Veneto (1849-1857), manda viti veronesi e friulane nelle sue proprietà per avere migliori risultati.
È Gabriele Luigi Pecile (con coltivazioni nelle tenute di Fagagna e S. Giorgio della Richinvelda) che si sforza di cambiare sistema di coltivazione: scrive, parla e dà l'esempio. Nella prima Fiera dei vini a Udine (14-16 agosto 1879) dice che questa manifestazione ha "l'isopo di agevolare gli studi pratici sulla produzione vinifera della provincia, di promuovere e favorire in pari tempo le relazioni e gli interessi reciproci dei produttori, dei negozianti e dei consumatori dei vini suddetti."
Nel 1888 la fillossera (diffusasi in Francia in seguito all'importazione di viti americane infette) fu localizzata nel goriziano e già nel IV Congresso enologico austriaco, tenutosi nel 1891 a Gorizia, si decise di combattere la fillossera attraverso l'innesto delle migliori varietà europee su piede americano.
Si diffondono soprattutto varietà francesi, a scapito delle varietà autoctone, di cui si salvano ben poche (tra cui il Cividino, il Picolit, il Refosco, la Ribolla, il Verduzzo). Per qualche tempo vengono messi a dimora degli ibridi che resistono alla peronospora, come il famoso Isabella e il Clinton; successivamente innestano le nostre viti sul selvatico americano: il Berlandieri, il Rupestris e il Riparia. Botanici, patologi, entomologi, chimici trovano validi rimedi alle varie malattie della vite con l'innesto (cfr. cap. sulla fillossera), gli antiparassitari e gli anticrittogamici.
Nella seconda metà dell'800 Pasteur getta le basi dell'enologia moderna e Liebig chiarisce il processo chimico della fermentazione.
Gli studi di meccanica, fisica, biologia, chimica hanno contribuito a migliorare anche la produzione, passata dalla vinificazione familiare a quella industriale.
Nel 1923 nasce a Conegliano la Stazione Sperimentale per la Viticoltura e l'Enologia che collabora con diversi enti friulani operanti nel settore.
Nel XIX e XX secolo si sono investiti via via più consistenti capitali nel commercio del vino, nell'azienda viticola e negli impianti enologici, con varie forme associative (cooperative, consorzi).

Con la nascita della Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia (1963), il settore vitivinicolo fu sostenuto con interventi finanziari stabiliti da apposite leggi; queste contribuirono alla sistemazione di quasi 23 mila ettari di vigneto specializzato, con una produzione in grado di conquistare un buon mercato, a cui si presentava con lo slogan "Un vigneto chiamato Friuli".

La richiesta di prodotti garantiti al consumatore ha determinato le leggi sulla "denominazione d'origine", che hanno individuato per il Friuli nove zone DOC, a partire dagli anni '70 (Carso, Collio goriziano, Colli orientali del Friuli, Friuli Aquileia, Friuli Grave, Friuli Latisana, Friuli-Annia, Isonzo, Lison-Pramaggiore). Alcune varietà autoctone sono state recuperate, a partire dal Picolit (pionieri Gaetano Perusini e il padre Giacomo nella tenuta di Rocca Bernarda a Ippolis) per proseguire con Pignolo, Refosco, Ribolla, Schioppettino, Tazzelenghe ed altri; sui pendii collinari di Valeriano, Pinzano, Castelnovo: Picolit Neri, Forgiarin, Sciaglin, Ucelut, Cividin, Cianorie (Azienda Vitivinicola Emilio Bulfon). (Lenarduzzi S.)

1823: "Catalogo delle varietà delle viti del Regno Veneto" a cura di Pietro da Maniago in Servizio dell'Arciduca Francesco Carlo d'Austria". Cita 127 varietà e documenta la presenza in Friuli, di Ribolla (08.08.1324), Malvasia, Pinella ecc. (Istria e Collio); Terrano bianco e Vermiglio (XIV secolo); Picolit (metà 1700). Si citano anche gli autoctoni: "Cividin" "Forgiarin", "Pignul", "Refosc", "Refoscon", "Tacelenghe", "Verduz", (Calò A., Costacurta A.,1991);

1825: "delle viti italiane" di ACERBI con citazione di vari autoctoni (Picolit ecc.) "stranieri" (ibidem)

1849: "Picolit bianco e rosso" citati dall'ODART in "TRAIT DES CEPAGES" (ibidem)

1850: prime infezioni di oidio;

1860: prime infezioni di peronospora;

1861 Gabriele Luigi Pecile sperimenta tra i primi nella tenuta di S. Giorgio (acquistata dieci anni prima) la solforazione contro l'oidio, muffa della vite, dopo i successi ottenuti dai Francesi. (Lenarduzzi S.)

1863 L'Associazione Agraria Friulana organizza a Udine la "Prima Mostra di uve coltivate in Friuli", con 47 espositori e quasi 300 varietà. Sono presenti il Cividin e la Cordenosse, ottenute nei vigneti di "S. Giorgio di Spilimbergo", di proprietà di Gabriele Luigi Pecile (presidente della Mostra). (Lenarduzzi S.)

1863: il catalogo della Mostra uve (20 settembre 1863) l'Associazione agraria friulana cita 357 tra cui Cabernet, Cividin, Forgiarin, Fumat, Gamay, Gargania, Glera, Picolit (bianco e nero), Pignolo, Pinot, Prosecc ("vuolsi che di questa varietà fosse il vino Pucino tanto amato da LIVIA IMPERATRICE"), Ribolla, Refosco, Refoscone, Schiablin (nera), Schiarlina (bianca), Tazzelenghe, Tokay ("Bela IV lo trapiantò dal Friuli in Ungheria; lo ebbe dallo zio Bertoldo, Patriarca di Aquileia dal 1218 al 1251" - Viglietto), Ucielute), Verduzz (riferimento al Ramandolo) (Calò A., Costacurta A., 1991);

1865: prime infezioni di Fillossera in Francia;(Fabbro C., 1998)

1874: infezioni alla Scuola viticola di Klosterneuburg (Vienna);(ibidem)

1877: indirizzi di prof. LEVI (Società Agricola Goriziana) (Ribolla, Refosco, Terrano, ecc.) (Calò A., Costacurta A., 1991);

1879 "Prima Esposizione-Fiera di Vini friulani", organizzata a Udine dall'Associazione Agraria Friulana, con 32 espositori e 68 qualità di vini. Sono presenti due vini dei vigneti di Aurava, di proprietà di Gabriele Luigi Pecile, allora sindaco di Udine e poi deputato e senatore del Regno d'Italia; la tenuta di S. Giorgio è curata dal figlio Domenico, anch'egli sindaco di Udine e prima ancora di S. Giorgio, presente in varie istituzioni a livello locale (promotore, tra l'altro, della Cassa Rurale) e provinciale. (Lenarduzzi S.)

1879: il "Bullettino ampelografico" cita Ribolla, Verduzzo, Refosco, ecc. (Calò A., Costacurta A., 1991);

■1880 Gabriele Luigi Pecile introduce per primo in Friuli dalla Francia il Merlot e il Cabernet, cui seguiranno l'anno dopo il Gamay e il Pinot. Domenico Pecile sperimenta con successo la poltiglia bordolese (miscela di solfato di rame e calce) come trattamento contro la peronospora (1886), fungo parassita, ed è attivo in varie istituzioni anche nella lotta contro la diffusione della fillossera. (Lenarduzzi S.)

1888: prime infezioni di Fillossera in CARSO (Fabbro C., 1998)

1889: impianti su piede americano: commercio di barbatelle York Madeira da parte di BURBA A. (Campolongo); impianti di "americano" dei F.lli LEVI (Villanova di Farra) (ibidem)

1891: IV Congresso Enologico Austriaco in Gorizia. Il Bollettino indica i vitigni da raccomandare: Ribolla, Sauvignon, Pinot bianco, grigio e nero, Traminer, Sylvaner, Riesling italico, Picolit, Franconia, Cabernet(ibidem)

1892: prime prime infezioni di "Fillossera" in COLLIO (ibidem)

1898: impianti di viti madri in Monastero di Aquileia, Baroni de ZAHONI, (ibidem)

"VIGNETO FRIULI" DAL 1900 AL 1960

(Primi innesti a Rauscedo, 1ª guerra mondiale, istituzione Istituto di Sperimentazione Viticoltura Conegliano e Vivai Rauscedo, campi prova COLLIO, CARSO, FRIULI, Atlante Ampelografico del POGGI, 2ª guerra mondiale, ricostituzione dei vigneti e riconversione da ibridi a "europei").

1901: Catalogazione del dott. G.B. ZAVA (Commissione viticoltura Treviso) che, per Udine, elenca Cividin, Refosco p.r., Refoscone, Ribolla (bianca e nera); Tazzelenghe ecc.) (Calò A., Costacurta A., 1991);

1909: "Ampelografia" di VIALA e VERMOREL (BERGET vi cita il Picolit) (ibidem)

1915 Presenza della fillossera della vite a Provesano e probabile epoca di diffusione delle prime conoscenze della tecnica dell'innesto, introdotta a Rauscedo, secondo le diverse testimonianze, da un soldato austriaco o da un caporal maggiore piemontese o veronese o padovano (un certo Sartori) o da un pugliese, nella famiglia di D'Andrea Pietro, figlio di "Anzul Muni".

È la Cassa Rurale di Prestiti di S. Giorgio della Richinvelda, costituitasi nel 1891 (e fino al 1954 con annesso 'Comitato per l'acquisto di materie utili all'agricoltura') che a partire dal 1915 mette a disposizione degli agricoltori, oltre ai concimi, le barbatelle innestate provenienti dal cantiere di Casarsa del Consorzio Antifillosserico Friulano. (Lenarduzzi S.)

■ ■ 1921 Esposizione di uve friulane (130 qualità) a Udine, tra cui il Cabernet franc, la Cordenossa, il Frontignan, il Merlot, la Palomba, il Pigué, il Pinot Grigio dell'Azienda Pecile di S. Giorgio, la Cordenossa, la Palomba, il Refosco di Rauscedo, dell'azienda di Luchino Luchini di S. Giorgio, il Refosco di Runchis della proprietà di Sabbadini Pietro di Provesano. (Lenarduzzi S.)

1917: "Bullettino n° 3 dell'Associazione Agricola Friulana: "numerose varietà locali, nessuna delle quali determinata" (otto Refoschi, due Verduzzi ecc.) (Calò A., Costacurta A., 1991);

1921: "Esposizione delle uve friulane" (130 da vino, 45 da tavola, 52 ibridi p.d.); Convegno viticolo presieduto dal prof. PECILE, cav. G. MORELLI DE ROSSI, (ibidem)

1921 Esposizione di uve friulane (130 qualità) a Udine, tra cui il Cabernet franc, la Cordenossa, il Frontignan, il Merlot, la Palomba, il Pigué, il Pinot Grigio dell'Azienda Pecile di S. Giorgio, la Cordenossa, la Palomba, il Refosco di Rauscedo, dell'azienda di Luchino Luchini di S. Giorgio, il Refosco di Runchis della proprietà di Sabbadini Pietro di Provesano. (Lenarduzzi S.)

1921: impianti di Kober 5BB Az. TOPPANI-CELLA in Perteole (UD) (Fabbro C., 1998)

1923: impianti di Kober 5BB, Az. COSOLO, Fogliano (GO) (ibidem)

1923/1939:istituzione Istituto Sperimentale Viticoltura di Conegliano Veneto

(1923) : campi prova nel "Collio", "Carso" e Pianura (DALMASSO);
costituzione dei Vivai Cooperativi di Rauscedo (1936) (Calò A., Costacurta A., 1991)

1924 : nasce a Moggio Udinese Isi Benini , infaticabile fondatore ed animatore del Ducato dei Vini Friulani

1925 -'33 : I vivaisti di Rauscedo sono una trentina. Altri vivaisti sono presenti a Provesano, Cosa, Pozzo. Nel 1931 si costituisce la società di fatto “Vivai Cooperativi di Rauscedo”. Nel 1933 nasce la Società dei Vivai Cooperativi di Rauscedo con 90 soci. (Lenarduzzi S.)

1936 : Costituzione legale dei “Vivai Cooperativi di Rauscedo” con 53 soci fondatori. 1948 Produzione di più di tre milioni di barbatelle ai VCR. (Lenarduzzi S.)

1939: "Atlante ampelografico" (POGGI, 1939);(Fabbro C., 1998)

■1949: Da Società di natura civile, i Vivai Cooperativi di Rauscedo diventano Società a responsabilità limitata. Anni '50 Inizio della lavorazione dei magredi del Tagliamento, Cosa e Meduna e costruzione della rete irrigua ad opera del Consorzio di Bonifica Cellina-Meduna di Pordenone. Formazione dei lotti ed impianto dei primi vigneti. (Lenarduzzi S.)

■1951 : Costruzione della Cantina Sociale di Rauscedo. (Lenarduzzi S.)

1949/1952: I. COSMO (ISPERVIT) raccomanda le varietà pregiate, fra cui Tocai friulano, Pinot bianco, Sauvignon, Picolit e Glera (a Trieste) (o Prosecco "chiaro spumante consolatore" di LIVIA IMPERATRICE" quale noto e contestato VIN PUCINO). Prime proposte d'uvaggio (Tocai friulano, Malvasia istriano, Ribolla e Pinot grigio) e limiti agli ibridi P.D.) (Calò A., Costacurta A., 1991)

■1953 Inaugurazione della Cantina Sociale “Vini San Giorgio”. (Lenarduzzi S.)

1957 Dalla Cassa Rurale, che fino a questa data si è occupata anche dell’acquisto e distribuzione di prodotti vari per l’agricoltura, nasce un’altra società, il Circolo Agrario Cooperativo, che subentra ad essa in questo settore specifico. (Lenarduzzi S.)

■1959 Le due Cantine (di S. Giorgio e Rauscedo) entrano a far parte della Società Cooperativa “Friulvini”. (Lenarduzzi S.)

"VIGNETO FRIULI" DAL 1960 AL 2000

(Le D.O.C., i Consorzi, la CEE, il recupero degli autoctoni, Risit d'Aur, il Centro Potenziamiento Vitivinicolo, le modifiche dei disciplinari, prime Sottozone, valorizzazione autoctoni ed uvaggi. Il 10.11. 1972 nasce il Ducato dei Vini Friulani).

Anni '60 e '70 Estensione delle colture viticole in tutti i magredi del Comune. Nel 1967 nasce il Centro sperimentale dei VCR con programmi di selezione clonale in collaborazione con gli Istituti di ricerca del settore vitivinicolo. Inclusione della produzione locale nella zona DOC "Friuli Grave". 1990 Inizio dell'omologazione dei cloni "VCR", prodotti dal Centro sperimentale di Rauscedo. (Lenarduzzi S.)

1963 : D.P.R. 12.07.1963, disciplina delle D.O.C;

1964 : costituzione Consorzio D.O.C. "Collio";

1968 : riconoscimento disciplinare D.O.C. "Collio";

1970 : riconoscimento disciplinare D.O.C. "Colli Orientali del Friuli";

1970 : emanazione Reg. CEE 2005 (06.10.1970) con classificazione varietà raccomandate o autorizzate (Calò A., Costacurta A., 1991);

1972 : il 19.10.1972 il Ducato dei Vini Friulani si costituisce in Associazione in Udine (Notaio Livio Rubini)

1976 : Assegnazione ad Angelo NASCIG del "Primo Risit d'Aur- Premio Nonino" per la valorizzazione degli autoctoni "Ribuele" Schiopetin, "Pignul", "Tazzelenghe e "Fumat". (Calò A., Costacurta A., 1991.);

1978 : come sopra, ad A. COSTACURTA per la ricerca sulla "Ribolla" (ibidem)

1979 : il Reg. CEE 347/79 ammette alla coltivazione nuovi vitigni: "Sylvaner verde" (GO), "Gamay", "Schioppettino" "Pignolo" e "Tazzelenghe" (UD) (ibidem)

1981 : il Reg. CEE 3800/81 elenca vitigni raccomandati e/o autorizzati, fra cui vari autoctoni. (ibidem)

1983 : il Reg. CEE 3582/83 include nei "raccomandati" (ex autorizzati) "Pignolo", "Schioppettino" e "Tazzelenghe" (UD) (ibidem)

Anni '90 Tecnica della paraffinatura e pacciamatura e nuovi macchinari permettono una migliore produzione di barbatelle e alleviano le fatiche dei vivaisti. Si raggiungono i 50 milioni di viti innestate che vengono esportate in oltre 20 paesi del mondo da parte dei Vivai Cooperativi, della Cooperativa "Vitis" (sorta nel 1985) e di altri vivaisti del Comune(Lenarduzzi S.)

1991 : il Comitato Nazionale Problemi Viticoli (seduta del 06.05.1991) iscrive nel Catalogo Nazionale delle Varietà anche: "Forgiarin", "Piculit neri", "Schiaglin", "Ucelut" (tutti già compresi nel Catalogo 1863) (Calò A., Costacurta A. , 1991)

Note e riferimenti bibliografici

- (1)-AA.VV. : "Vino e Territorio-Friuli Venezia Giulia 2000"- Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia 2000;
- (2)-AA.VV. : "Tocai friulano-Un vino, una storia" – ATTI del Simposio internazionale sul Tocai Friulano nel mondo, Gorizia 1985
- (3)-BERGAMINI G.-NOVAJRA P. : " Picolit, oro del Friuli" e " Tocai friulano, un vino e una storia" in "Vino e territorio" 2000
- (4)-CALO' A.-COSTACURTA A. : " Il miglioramento genetico del Tocai: la selezione clonale" in "ATTI" 1985
- (5)-CALO' A.- COSTACURTA A. : "Delle viti in Friuli" – ARTI GRAFICHE FRIULANE, UDINE 1991
- (6)-CATTALINI A. . : "1520-1970 : 450 anni di viticoltura" ed: AZ. FORMENTINI, GORIZIA 1971
- (7)-COSMA S. : " Dotato d'eccellentissimi vini è il contado di Gorizia",- Edizioni della Laguna-Ventennale Ducato Vini Friulani 1992
- (8)-COSMA S.-BURCHERI C. : " Vitti di Toccai.....300 – Una dote seicentesca come documento probatorio nel terzo millennio"- Edizioni Della Laguna, Gorizia 2001
- (9)-COSMO I.- POLSINELLI M. : " Tocai friulano" in "Principali vitigni da vino coltivati in Italia- Vol. I°-, Roma 1960
- (10)-DALMASSO G. : " La piacevole storia del Tokai". Riv. Di Vitic. E di Enol., Conegliano 1953
- (11)-FABBRO C. : " Viti e vini del Friuli"-Ed. Ducato dei Vini Friulani, Gorizia 1977
- (12)-FABBRO C. : " Alle radici del VIGNETO FRIULI"-Ed. Associazione nazionale Città del vino, Siena 1998

- (13)-FABBRO C.: “VIGNETO FRIULI, delle viti e dei vini” in “Enovagando”-DI.GI.PRESS Editore, Gorizia 2000
- (14)-FABBRO C.. “Alle radici del Ramandolo” in “Il Ramandolo sui Colli orientali del Friuli”-Edizioni Archivio Tommasoli, Verona 2001
- (15)-FABBRO C. : “ ricerche d’archivio, comunicazioni personali,elaborazione documenti ed atti vari “ 2001
- (16)-FILIPUTTI W. : “ Terre, vigne, vini del Friuli V.G.”-Gianfranco Angelico Benvenuto Editore, Udine 1983
- (17)-FILIPUTTI W. : “ L’Abbazia di Rosazzo e i suoi vigneti”, Udine ,1986
- (18)-FILIPUTTI W. : “Il Friuli Venezia Giulia e i suoi Grandi Vini”-Arti Grafiche Friulane, Feletto Umberto(UD) 1997
- (19)-de FRANCISCO L. « Il Messaggero Veneto » , numeri vari, Gorizia , 2001
- (20) -MAINARDI G.-BERTA P. : “ Il Tokaj tra storia e leggenda”- Ed agricole-Vignevini n. 7/8, Bologna 1989
- (21)-MARANGONI B.- PETERLUNGHER E. : “ Il Tocai friulano: ampelografia” in “ATTI” 1985
- (22)-MIZZAU A. : “ Il Tocai friulano attraverso i secoli” in “ATTI” , 1985
- (23)- PITTARO P- PLOZNER L. .: “ L’uva e il vino”-Magnus Edizioni S.p.A., Udine 1982
- (24) -POGGI G. : “Atlante ampelografico”,Pordenone 1939
- (25)-SCHAEFER A. : “ Il Tokay-Pinot grigio in Alsazia” in “ATTI” 1985
- (26)-ZILAJ J. : “ Le caratteristiche del vino Tokaj” in “ATTI” 1985
- (27) LENARDUZZI S. : Vit da tirà su-Vin da gioldi – Storia della vite e del vino in Friuli e San Giorgio – www.richinvelda.it/radicidelvino/storia.htm (s.d);

CAPITOLO 3°

IL TOCAI ...MINUTO PER MINUTO

Riferimenti storici, geografici, tecnici, giuridici

1100 : “ Il FURMINT, spesso confuso con il “TOCAI FRIULANO”; da notizie avute dal prof, GERGELI dell’Università di Budapest sembra sia stato introdotto in Ungheria nel 1100 da missionari italiani i quali, chiamati dal Re Stefano, portarono con se delle viti i cui nomi sono passati a vitigni oggi ritenuti ungheresi (“Furmint”=fiore dei monti; “Bakator”= bacca d’oro; ecc.) (Marangoni B., Peterlungher E., 1985)

1241 : “ In seguito all’attacco dei Tartari il re BELA IV incoraggiò la viticoltura tramite vari privilegi e mediante l’insediamento di coloni italiani in Tokajhegyalja. I toponimi Olaszliszka (olasz=italiano) e Long (= longobardo) ricordano ancora oggi quei coloni” (Cosma S., Burcheri C., 2001 ; Zilaj J., 1985);

1245 : “BERTOLDO DI ANDECHS (Patriarca d'Aquileia dal 1218 al 1251) diede le viti di Tokay al nipote BELA IV che le trapiantò in Ungheria " (in Aquileia’s Patriarchengraber” di Coronini F. –Vienna 1867) cfr. VIGLIETTO F. :” Le viti di Tokay sono di origine friulana?“ in “ *Bullettino Associazione agraria friulana*, 1884 (Calò A., Costacurta A., 1991) .

“Bertoldo era stato Vescovo di Colocza in Ungheria di cui la sorella Geltrude era regina, perciò zio di Bela” (Zandonati V. : Guida storica dell’antica Aquileia, Gorizia, 1849; Cosma S. , Burcheri C., 2001)

1245 : “ fu esattamente nel 1245 che si piantarono le prime vigne, per opera di alcuni contadini italiani, nelle alture di Magos-hegy, Samos, Mandalin e Kantha, producendo “grappoli appassiti che danno ottimo Presmone”. Ancora oggi si rinviene sul posto un’uva chiamata Rumonya “ uva romana” ed anche nell’Isontino esisteva l’uva Romania o Rumenia di cui si fissarono le condizioni di vendita nel 1456” (Cosma S., Burcheri C., 2001)

1299-1301 : “ alla fine del secolo fu consacrato Patriarca Pietro Gerra , che giunse in Friuli con le sue truppe comandate dal milanese Simone Formentini.

Costui, stabilendosi a Cividale, diede origine all’omonima famiglia di cui un ramo si trasferì nella Contea di Gorizia alcuni secoli dopo, acquistando tra l’altro il castello di S. Floriano nel 1520 . Successivamente Gaspare acquistò tutti i beni dei Torrioni nel Goriziano, ricevendo nel 1623 , l’investitura a Barone di Tolmino e Biglia per se, la cognata Anna e i nipoti Lodovico, Ferdinando, Elisabetta e la nostra Aurora “ (Cfr. il mscr. Genealogia della nobile famiglia de Formentini di E. del Torso, Tizzano 1946, Diploma Imperiale, Vienna 1 ° settembre 1623; Cosma S., Burcheri C., 2001)

1632 “ il TITTA ROSA (Dalmaso, 1953) riferisce la seguente “piacevole storia sul Tokay : “ ai tempi della guerra “dei sette anni” un castelliere di questi posti (Collio ?) andò a combattere in Ungheria. Non ricordo più il nome; ma poiché possedeva una bella barba biondo-pannocchia i soldati

lo chiamavano “FORMENT”, frumento. In un assalto si comportò da valoroso e l'imperatrice MARIA TERESA lo nominò conte, ma il soprannome gli restò, ed egli divenne il conte FORMENTIN (Formentini ?) Qualche anno prima aveva sposato una giovane ereditiera, il cui padre era padrone d'una buona parte dei vigneti del COLLIO, terre quasi alle porte di Gorizia. Negli ozi delle guarnigioni il conte FORMINT (?) aveva una sola nostalgia: bere i suoi vini del Collio , ma gli era impossibile averne. Allora si fece venire una qualità pregiata di vitigni delle sue vigne e li piantò su un colle che apparteneva alla sua giurisdizione militare. Quella zona si chiamava TOKAY; e i vitigni vi attecchirono così bene e produssero un vino così eletto che egli lo preferì a quello del Collio. Così nacque il Tokay “. “Se anche fosse accettabile il nomignolo “FORMENT” e da questo possa essere poi derivato quello del vitigno “Furmint” , tra questo ed il “Tocai friulano” non esiste alcuna similitudine”. (Cosmo I., Polsinelli M., 1960)

1632 : “..Per essere completo nella storia leggendaria del Tocai devo richiamare la barba rossa del guerriero friulano al servizio dell' imperatrice d' Austria nelle terre di Ungheria, soprannominato “ FURMINT” e che successivamente divenne FORMENTINI, che avrebbe portato vitigni della terra goriziana appunto nella regione Tokay d' Ungheria, e da qui avrebbe preso il nome prestigioso che ancora porta. O l'altra leggenda che ha per centro sempre la Famiglia FORMENTINI che vedrebbe per protagonisti dei vignaioli contadini sloveni, ai quali veniva chiesto da dove venivano le viti che stavano lavorando ed essi rispondevano, nella loro lingua, “ TU KAY”, che vuol dire “ di qui”. E il “ di qui”, detto in sloveno “ TU KAY” sarebbe poi diventato il nome del vino di cui discorriamo”(Mizzau A. ,1985)
1632 :” la baronessa Aurora Formentini sposa il nobile magiaro Giovanni Batthyany ed in dote porta alcuni vitigni nostrani. Questi furono materialmente portati in Ungheria da alcuni contadini di S.Floriano che, giunti a destinazione, avrebbero detto, in sloveno “je tukaj”,cioè “è qua” .(Cosma, 1992);

1632 : “ La baronessa Aurora FORMENTINI (nata in Gorizia il 26.10.1609 dal generale Carlo FORMENTINI e da Anna Marie von ROHRBACH, morta nel 1653 a Nemet-Ujvar-Contea di Vas) sposa (23 febbraio 1632) il conte ungherese Adam BATTYANY e porta in dote(patto dotale 3.2.1632) -tra l'altro- “ viti di Toccai, 300 “ che i contadini (“sloveni” ...come da “ antichi Urbari o libri delle rendite della Famiglia FORMENTINI) al suo seguito trapiantarono in Ungheria (documento originale ex archivio Paolo Emilio FORMENTINI , trasferitosi in Graz-1899-da Gorizia e recuperato –1999-da Formentini Filippo. Ora in archivio Famiglia Formentini , S.Floriano del Collio. Le uve prodotte in Ungheria dalle 300 viti di Aurora avrebbero preso il nome di Forment (poi Furmint) da Formentini , come varie fonti ipotizzano. Così nei trattati di ampelografia, a cavallo fra Ottocento e Novecento, numerosi studiosi danno come sinonimo di Furmint il Tokaj (Cosma S., Burcheri C.,2001)

1639 : il conte Istvan Csaky piantò a Tarczal (nel Tokaj-Hegyalja) viti italiane per migliorare la qualità del suo vino (ibidem)

1650 : Mate Seps Laczko donò il primo vino da lui prodotto quale Tokaji aszu a Zsuzsanna Lorantffy, vedova del Principe di Transilvania Gyorgy I Rakoczy. Sarà grazie a questa potente famiglia che il Tokaji si diffonderà presso le corti di tutta Europa, per opera soprattutto di Ferencz II (1676-1735) , cugino sia dei Batthyany che dei Csaky (ibidem)

1763 : importanti testimonianze cartografiche della zona di Aidussina ci giungono da Vienna sotto forma di perticazioni militari conservate nel Kriegsarchiv . La stessa località , nelle mappe del 1926, riporta il toponimo itlinizzato in “ Toccai” (ibidem)

1767 : nell’archivio dei conti Asquini di Fagagna, produttori e promotori del Picolit, si ritrova una modesta produzione di Tokay (ibidem)

1771 : Tocai coltivato a S. Salvatore, Collalto, Susegana, dall'Abate G. Vinciguerra " (Fappani in , Dell’agricoltura trivigiana, Treviso , 1817) (ibidem)

1793 : In Veneto, Giovanni Nardi citava il vitigno Toccai in una lettura tenuta all’Accademia di Conegliano (ibidem)

1800 : agli inizi dell’ 800 a Belfiore di Pramaggiore mons. Carlo Guarneri avviò la coltivazione d’ uve Tocai ; A Lison di Portogruaro la coltivazione iniziò qualche anno dopo a cura dell’ enot. Priamo Cerquetti (ibidem)

1810 : "Rio Toccai" , fra Mossa e S. Lorenzo; iscritto con tale nome in Catasto Tavolare Austriaco (Marangoni B., Peterlungher E., 1985)

1812 : “ copie originali mappe catastali di quell’anno , Comuni censuari di S.Lorenzo di Mossa e Mossa, esistono presso l’Ufficio Tavolare di Cormons ; recano precisi riferimenti al “RIO TOCCAI” e ad appezzamenti “aratorio-vitati “ pure denominati “TOCCAI

1823 : Nel Catalogo delle varietà delle viti del Regno Veneto di Pietro di Maniago c’è anche un’uva chiamata Furmint che veniva coltivata “ ne’ colli e pianure de’ distretti di Udine e Cividale nel Friuli” . In Slovenia esiste un vitigno chiamato Sipun che non sarebbe altro che il Furmint d’Ungheria, il Mosler austriaco e il croato Moslavac o Posip . (Cosma S.,Burcheri C., 2001)

1825 : "TOKAY e "RAISIN de HONGRI e TOKAJ GRIS" citati in "DELLE VITI ITALIANE" (ACERBI, 1825) (Calò A., Costacurta A. , 1991);

1849 : "GRAUER TOKAYER" citato in "Traité des cépages", "simile al Pinot grigio ma non al "Furmint" (ODART, 1849) (ibidem)

1850 : "dopo tale data il "Furmint" si diffuse in Nord-Italia e, nel 1881, anche in Puglia" (MONDINI, 1903) (ibidem.);

1857 : "fra i vini di Saint -Gilles si trova il vino da dessert TOKAI PRINCESSE, ottenuto dal "Furmint" in "AMPELOGRAPHIE FRANCAISE" (RENDU, 1857) (ibidem)

1867 : "Il Furmint" è originario da contrada" de LA TOKAY - HEGYALJA", (SZABO e de TOROR, PEST, 1867) (ibidem)

1869 : "TOKAI BIANCA, una varietà per vino da lusso nei distretti di Conegliano e Valdobbiadene" in "AMPELOGRAFIA PROVINCIALE TREVISO" (ibidem)

- 1875 : "tralcio di TOKAI spedito dal Marchese INCISA di Rocchetta Tamaro, diverso affatto dal TOKAI FIRMINTO PRINCESSE e dal TOKAI PINOT GRIS" in "AMPELOGRAFIA" (DE MARIA- ALEARDI, 1875) (ibidem.);
- 1875 : "rio Toccai in F. 5, Comune di Mossa ; rio Toccai ed appezzamenti "aratorio-vitati denominati Toccai in F. 6, Comune di S.Lorenzo di Mossa – Catasto fondiario Austroungarico (Ufficio catasto fondiario Cormons) ;
- 1876 : "TOKAI D'UNGHERIA, in Piemonte denominato impropriamente PINOT GRIS o BUROT", in "Corso d'Agraria-Viticoltura, vol. III°, (YEMINA, 1876) (Calò A., Costacurta A.,1991);
- 1876 : "TOKAJER WEISSER, vitigno diverso dal MOSLER (sinonimo del Furmint), non collegabile al TOCAI" in "Ampelographisches Wörterbuch" (GOETHE, 1876) (ibidem)
- 1877 : "verso la fine del secolo vari vitigni conosciuti come TOKAI: Pinot Gris (Alsazia e Piemonte), TOKAI BLANC, GRIS o ROSSO, MUSQUE, NERO PRECOCE, WAISSER LANGER identito all'HARSLEVELÙ della zona del TOKAI) in "Saggio di Ampelografia Universale" (DI ROVASENDA, 1877) (ibidem.);
- 1878 : "Furmint introdotto in LANGUEDOC - SAINT GILLES ed in PROVENZA agli inizi del 1800" (MAS e PULLIAT, 1878) (ibidem.);
- 1884 : nel Bollettino del 15.2.1884 dell' Associazione Agraria Friulana F. Viglietto s'interroga : Le viti di Tokay sono di origine friulana ? (Cosma S., Burcheri C., 2001)
- 1891 : ACCORDO DI MADRID (14.04.1891) " sulla repressione delle false o fallaci indicazioni di provenienza, compatibilità d'omonimie nell'indicazione dei prodotti purchè non venga tratto in inganno il consumatore rispetto all'origine geografica e purchè l'uso perduri nel tempo e sia esercitato in buona fede" ; successive revisioni : Washington(1911), Aja(1925), Londra(1934), Lisbona(1958), Stoccolma(1967) e, da ultimo, 1977 ;
- 1903 : "In nessuna provincia italiana si coltiva TOCAI, bensì FURMINT"; in "I VITIGNI STRANIERI....."(MONDINI, 1903) (Calò A., Costacurta A., 1991));
- 1906 : nella ristrutturazione catastale le particelle del RIO TOCCAI sono registrate come "BENE PUBBLICO-DEMANIO" del Comune di MOSSA (ibidem.);
- 1906-1934 : "Furmint, in alcune zone denominato TOKAI"; "vari vitigni fra cui il PINOT GRIS, impropriamente denominati TOKAI"; "TOKAI COLTIVATI IN ALESSANDRIA" (MOLON, 1906; VERMOREL, 1909; MARZOTTO, 1925; CAVAZZA, 1934);(ibidem)
- 1920 : "TOKAY importato nel 1866 in Veneto (fra il Piave e Tagliamento) da mercanti di cavalli (c.s.) in realtà è Sauvignon"; "nel Veneto si coltivano anche Furmint e Pinot grigio, col nome di TOKAI" in "RIVISTA D'AMPELOGRAFIA (SANNINO, 1920) (ibidem)
- 1921 : " Nel bollettino Ass:Agr.Friulana n. 3 del 1921 , pag, 195, si ricorda un altro Tokay(bianco, produttivissimo) . E' il FURMINT. (ibidem)

1924 : Accordo di Parigi, relativo all ' istituzione dell' ' "OFFICE INTERNATIONAL DU VIN"(29.11.1924) (ibidem.);

1933 : "non esiste il vitigno TOKAI, per cui in Friuli il nome del vino dovrebbe essere TOCAI (FRIULANO)" in "IL CORRIERE VINICOLO N° 35 del 21/9/1933 (DALMASSO, 1933) (ibidem)

1935 : "Sostenitore di "FRIULANO", aggiuntivo a TOCAI, fu il Cav. Uff. MORELLI de ROSSI in "AGRICOLTURA FRIULANA del 4/5/1935" (ibidem)

1935 : "il "Tocai friulano" deriva da un vitigno importato dalla Ungheria dal Conte OTTELIO di Ariis, che ne inviò campioni alla "MOSTRA UVE ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA-1863 e che in seguito fu diffuso da G.L. PECILE"-1865" in AGRICOLTURA FRIULANA N° 25/1935" (G. PERUSINI, 1935) (ibidem)

1937 : "Tocai friulano", vitigno d'incerta origine, forse un vecchio vitigno veneto - simile al "Sauvignon" - portato in Ungheria e poi reimportato in zona "LISON" (Portogruaro) e Udine" - in "AGRICOLTURA FRIULANA N° 49/1937 (COSMO,1937) (ibidem)

1937 : "A. FAPPANI, scrive che nel 1771, l'ABATE G. VINCIGUERRA di COLLALTO, SUSEGANA, coltivava TOKAI" (DALMASSO, 1937), (ibidem)

1948 : "nel bollettino n° 210(agosto '48) Italia e Ungheria indicano cinque "TOKAI" per l'UNGHERIA(variamente specificati) ed il "TOCAI friulano" o di LISON" per l'ITALIA, senza contrasti" (ibidem)

1956 : il 2 ottobre la società ungherese Monimpex di Budapest cita in giudizio l'az. Economo di Aquileia per aver posto in commercio vino denominato " Tokay"

1957 : L. 14.10.1957, n. 1203 (G.U. 23.12.1957, n. 317) di " ratifica ed esecuzione Accordi internazionali firmati a Roma il 25.03.1957, istitutivi della Comunità europea (art.288 e art. 307) ;

1959 : " il Tocai friulano viene iscritto al n. 253 nel Catalogo nazionale delle varietà";

1959 : la Corte d'appello di Trieste , con sentenza del 27.7.59 , respinge l'istanza della Monimpex, che ricorre con otto mezzi di annullamento a cui resistono gli eredi Economo con controricorso.

1962 : "I BARONI ECONOMO DI AQUILEIA (Economo Guglielmina et al.) vincono la causa per l'uso del nome "TOKAI" contro la Ditta MONIMPEX DI BUDAPEST , condannata alla perdita del deposito nonché al pagamento delle spese di giudizio pari a lire 72.980 oltre lire 150.000 per onorario difensivo (Sentenza della Corte Suprema di Cassazione- Sezione I^ Civile- n. 1659/62 , dd. 30/4/1962) ;

1968 : " Tocai friulano (in purezza) ed in uvaggio con Ribolla(gialla) e Malvasia(istriana) nel primo disciplinare riconosciuto per il Friuli Venezia Giulia (DOC COLLIO, D.P.R. 24.05.1968) ;

1970 : iscrizione del Tocai friulano nell' elenco dei vitigni autorizzati/raccomandati (Reg. CEE n. 2005/1970)

1970 : “Il Tocai friulano viene riconosciuto a D.O.C. per le zone C.O.F. e GRAVE; in seguito anche nelle altre zone ISONZO, AQUILEIA, LATISANA, ANNIA. Non previsto nella DOC CARSO”

1972 : L. Spangher sviluppa un ‘ interessante ricerca in “ Note storiche del 1781 su Picolit e Tokai “ (lettere al direttore, “ Il Vino” n. 2/1972)

1972 : “ Il Tocai ? Come la bicicletta:va sempre di moda”- Altalena di pareri e polemiche in Collio su un vitigno di grandi risorse ma un po’ mortificato” (Alessandro Molinari Pradelli in “IlVino” n. 1/1976)

1980 : “Tokaji e Tocai da un unico ceppo” (Jacopo Marinoni in “Il Vino” n. 3/1980)

1980 : “ La battaglia del Tocai friulano- Le iniziative della Camera di Commercio di Udine per la valorizzazione dei vini bianchi “ (Giorgio Verbi in “Il Vino” n. 5/1980)

1981 : “ Si vuol cambiare nome al Tocai; un’ incomprensibile proposta è stata fatta al Parlamento europeo” (Carlo Mocci, il Gazzettino, 9.4.1981)

1981 : “ il Tocai friulano viene iscritto nell’elenco dei vitigni raccomandati/autorizzati con regolamento CEE n. 3800/81

1981 : secondo l’on. Alfeo Mizzau “ L’aggettivo friulano nobilita il Tocai ; forse fu trapiantato dal Friuli in Ungheria sette secoli or sono”(Mizzau A. in “IL VINO” , n. 5/1981)

1981 : “ Appunti da un viaggio tra i vini ungheresi” (speciale in TASTE VIN , n.3 , autunno 1981.

1983 : Filiputti, parlando del Tocai, lo definisce “ il vino dei friulani: il “tajut “ (“ Il “tajut” corrisponde ad un ottavo di litro ed è in Friuli sinonimo del calice di vino. L’origine etimologica –secondo Cosma - è dibattuta tra chi sostiene derivi di segni, “tagli” , fatti sulle bottiglie di vetro per segnare le dosi e chi lo associa invece alla pratica piuttosto comune , fino agli inizi degli anni Sessanta, di miscelare vino “ straniero” con quello autoctono , cioè “tagliare” il vino) e lo colloca, pur con qualche riserva, tra i vitigni autoctoni (Filiputti W , 1983)

1985 : nel novembre 1985 , organizzato dall’ ERSa e dal Centro Regionale Vitivinicolo , si tiene in Gorizia il Simposio internazionale sul Tocai friulano nel mondo ; gli Atti , con il titolo Tocai friulano, un vino una storia, vennero pubblicati nel 1989

1986 : il prof. Antonio Calò , direttore dell’Istituto per la viticoltura di Conegliano(TV) , a seguito di sopralluoghi in vigneti californiani e successive analisi di laboratorio accertò la corrispondenza fra il vitigno Tocai ed il Sauvignonasse . In altra parte di questo volume il lettore potrà visionare integralmente l’autorevole documento che il prof. Calò mi ha cortesemente e tempestivamente trasmesso a seguito di mia richiesta in tal senso.

L'articolo del Calò – dallo stesso cortesemente anticipatomi il 24 settembre 2001 - è stato successivamente pubblicato dalla “ Fondazione Liberal” e pertanto si rinvia al sito web della stessa oppure ad altro capitolo di questa ricerca.

1988 : “ Guerra del Tocai : Austria-Friuli; è una questione d’alfabeto (Il Piccolo, 2.10.1988)

1989 : “ La mia guerra all’ Austria per il Tocai” (Alfeo Mizzau in “Un Vigneto chiamato Friuli “ n. 3/1989)

1990 : “La Francia nemica nella guerra del Tocai” (Il Gazzettino, 28.2.1990)

1991 : presentazione del libro “ Delle viti in Friuli” di Antonio Calò ed Angelo Costacurta nell’ambito di “ Eurovite” ; il volume reca preziose testimonianze storiche e tecniche sul Tocai.

1992 : “ Il Tocai fa le valigie; bastonata CEE”. Il presidente Turello : “ La Comunità europea prossimamente riserverà la denominazione d’origine solo al vino d’Ungheria”. Alfeo Mizzau : “Un decisione quasi definitiva” (Il Gazzettino , 12.4.1992)

1992 : “ Se il Tocai friulano non è più Tocai; la CEE dà ragione all’Ungheria sulla primogenitura del nome”” C’è già chi si consola, come Albano Bidasio, direttore del Consorzio Collio “ Lo chiameremo semplicemente friulano”ma non è dello stesso avviso Piero Pittaro, presidente del Centro regionale vitivinicolo “ E’ una cosa assurda e cretina, una vera vendetta, di altri Paesi “ ...” Se i parlamentari ci daranno una mano potremmo noi fare causa agli ungheresi per averci portato via il nome “ (Baldovino Ulcigrai in Il Piccolo, 13.4.1992)

1992 : “ Brutta notizia per il vino friulano: di Tocai ce n’è uno solo , ed è ungherese” ; “ Tocai, la CEE non decide l’anticipo dei francesi “ (Il Gazzettino, 14.4.1992)

1992 : “ La CEE ha preso di mira il Tocai ma non il Cabernet. Sono ritorsioni “. (Intervista al presidente del Centro regionale vitivinicolo,Piero Pittaro, in Il Messaggero Veneto, 14.4.1992)

1992 : “ Tocai,sono 70 milioni i litri bocciati dalla CEE” (Franco Rosso in Il Gazzettino, 17.4.1992)

1992 : “ E se invece di Tocai lo chiamassimo Bianco del Friuli-Venezia Giulia ? “ (Antonio Lot, socio amministratore della San Cipriano in “Lettere” , Il Messaggero Veneto, Regione, 17.4.1992)1992 : “ Mistero CEE sul Tocai. Le notizie di una decisione CEE di vietare la denominazione Tocai al vino prodotto in Friuli non corrispondono a realtà” (Dichiarazione dell’eurodeputato Giorgio Rossetti in Il Gazzettino, 18.4.1992 ed in Il Piccolo , 18.4.1992)

1992 : secondo Gianni Bravo “ IL Tocai è ungherese e friulano” e ne spiega le sue motivazioni in un lungo articolo in Il Messaggero Veneto del 18.4.1992

1992 : “ Il Tocai è salvo, la CEE non può aiutare l’Ungheria”. “Neanche la CEE potrebbe ora venire in aiuto dell’ Ungheria, perché la decisione finale spetterebbe all’Italia in base all’art.234 del Trattato CEE, secondo il quale la Comunità è tenuta a rispettare le Convenzioni internazionali anteriori all’entrata in vigore del Trattato CEE “(Dichiarazione dell’avv.Fausto Capelli in Il Sole 24 del 18.4.1992, ripresa in Il Gazzettino del 19.4.1992 sotto il titolo “ Tocai , tra Italia e unghia l’arbitro non è la Comunità”)

1992 : Gian Antonio Stella si interroga : “ Chi è nato prima:il Friuli,l’Ungheria o il Tocai? . Liti enologiche. Gli interessi economici dietro la guerra per il nome del celebre vino” (Il Corriere della sera, 22.4.1992)

1992 : “ Tocai: ecco l’asso nella manica”. “ Anche per noi è una denominazione geografica; Schiratti,udinese alla CEE, getta acqua sul fuoco” (l’articolo in IL Messaggero Veneto del 24.4.1992 riprende le dichiarazioni dell’incontro alla Casa del vino fra Pittaro ,Cecchini e Schiratti del 23.4.1992)

1992 : “ Condanna definitiva per il Tocai friulano. La CEE ha confermato” (Luca Pantaleoni in Il Piccolo, 24.4.1992)

1992 : nel mese d’aprile (21-24 aprile 1992) incontro dell’assessore all’agricoltura Ivano Benvenuti con delegazione ungherese a Jeres de la Fronteras (Andalusia) nell’ambito della 1^ Asambleia mundial de regiones vinicolas . Partecipano ai lavori il dr. Claudio Fabbro della Direzione Agricoltura ed il dr. Giovanni Colugnati del Centro Pilota dell’ ERSAs. Nell’ occasione la rappresentanza ungherese non evidenzia particolare animosità , come se il problema non sussistesse o quantomeno non rivestisse particolare rilevanza.

In merito si rinvia al servizio speciale : “ Tocai : l’ascia di guerra sotterrata a Siviglia-Indifferenza degli ungheresi. Le richieste di Benvenuti” (Claudio Fabbro in “ Un Vigneto chiamato Friuli n. 3/1992) nonché a “ Tocai, cosa c’è sotto ? Ma l’Ungheria a Siviglia è apparsa indifferente. L’intervento dell’ assessore Benvenuti (Il Messaggero Veneto-Agricoltura , 3.5.1992

1992 : “ Giu’ le mani dal Tocai- La denominazione è in pericolo Contro un’impennata in difesa del Tokaj ungherese duello alla CEE e a Roma per tutelare nome e vitigno squisitamente friulani “ (Mizzau A. in “ Un Vigneto chiamato Friuli”

n. 4/1992). Lo stesso numero ospita un'interessante "Lettera al direttore" di Valerio Rossetti (" L'arcano del Tocai "). Sempre nel n. 4/92 del "Vigneto " Daniel Thomases obietta : Non esiste un asse con l'Ungheria "

1992 : "E' storico il diritto al Tocai" (Mario Lizzero in Il Gazzettino 17.4.1992) Lizzero, in una lunga " lettera al direttore", motiva tale dichiarazione alla luce della pregressa esperienza alla presidenza dell' Alleanza contadina del Friuli V.G.(cita Angelo Moschioni ed Eligio Simsig....." che sanno meglio di me quanto sto per dire "...) e ricorda che " nella seconda metà degli anni 40 , o nei primi anni '50, l'Ungheria comunista dette vita ad una forte iniziativa contro l'Italia per imporre, anche allora, al nostro famoso vino fosse cambiato il nome. Devo dire che allora l'Ungheria qualche giustificazione l'aveva in molti produttori in quel tempo chiamavano il nostro Tokay, come gli ungheresi.

Ebbene, nella vertenza, in difesa dell'Italia e del Friuli, intervenne l'allora on. Emilio Sereni, grandissimo studioso dei problemi agrari, già ministro del Governo italiano. Egli preparò una relazione d'alto livello culturale nella quale faceva un raffronto storico ed enologico dei due vini: il Tokay ungherese ed il Tocai friulano.

Mise in luce l'enorme differenza: il Tocai friulano nasce da un vitigno antico ambientato in Friuli da cui nasceva l'antico Pucinum, vitigno e vino che nulla avevano a che fare col vino ungherese. Che il nome Tocai esisteva in Friuli da tempo memorabile, forse da prima che il Tokay si chiamasse così".

" Ora la nuova Ungheria rinnova la richiesta tramite la CEE"....." ma è del tutto evidente che gli ungheresi possono avere soltanto il diritto che(mi pare che qui ci vada un "non" ,probabilmente omesso in fase di stampa ?? , n.d.A.) sia usato, fuori dall' Ungheria, il loro nome : Tokay, perché quello è il nome di un vino che loro soltanto producono e io non ho dubbi che anche l'Francia sarà costretta a riconoscere il diritto ungherese al marchio Tokay.

Ma per il Friuli non è così. C'è già stato a suo tempo il riconoscimento del nostro diritto al marchio Tocai friulano. Tale diritto non ci può essere tolto da nessuno, neppure dagli ungheresi. L'essenziale è che i nostri vignaioli siano sostenuti con la necessaria energia e cultura storica, anche richiamandosi alla vertenza Sereni. Se si farà così non ho il minimo dubbio che il nostro diritto sarà ancora una volta confermato e il nostro ottimo vino potrà continuare a chiamarsi Tocai friulano")

1992 : " CEE,giorni decisivi per la guerra del Tocai. Incontri a Budapest e Strasburgo" (Il Piccolo, 12.5.1992)

1992 : il 7 novembre, presso l' Azienda Collavini di Corno di Rosazzo, promosso dal viticoltore Manlio Collavini, incontro-dibattito italo-ungherese sul “caso Tocai friulano – Tokaji ungherese” .

Partecipai a quell'incontro quale inviato del mensile specializzato di Milano CIVILTA' DEL BERE che pubblicò il mio articolo “ Uno friulano, uno magiario. Fratelli si, ma così diversi. Il punto su Tocai e Tokaji a Corno di Rosazzo, in Friuli. Secco il prodotto italiano, quasi sempre dolce quello ungherese. In teoria non dovrebbero esserci problemi di sovrapposizione per questi due vini. Forse tra breve una soluzione ottimale all'interno della Comunità .”, con foto di Piero Pittaro e Manlio Collavini, nel numero di gennaio 1993.

Nell'articolo annotai e commentai gli interventi dell'ambasciatore d'Ungheria Laszlo Szorenyi, del ministro Entz, del direttore dell'Istituto Enologico-Università di Budapest , Miklos Kallay, del prof. Ordinario di glottologia-Università di Padova, Giovanni Battista Pellegrini, del titolare della Cattedra di letteratura ungherese-Università La Sapienza di Roma, Peter Sarkozy, Inoltre relazioni e testimonianze del senatore Paolo Micolini, di Piero Pittaro, Piero Fortuna, Walter Filiputti, Lamberto Paronetto.

Si trattò, in sostanza, di un incontro fra addetti ai lavori impostato molto bene e preparato da tempo, al netto d'ogni polemica e teso a far conoscere le rispettive realtà sotto il profilo storico, tecnico, geografico e giuridico ed a dimostrare le profonde diversità fra le due tipologie, non concorrenziali e non confondibili.

Ne scrisse anche Bepi Pucciarelli (Il Gazzettino-Gastronomia, 8.11.1992) : “ Tra Tocai e Tokaji decida la tavola” .

1992 : “ La telenovela del Tocai-Tokaji . E' soltanto un autogol ? (al problema Tocai Il Coltivatore friulano del 12.6.1992 dedica un'intera pagina)

1992 : “ Tocai e....polemica” (In Il Corriere Vinicolo, Milano 6.7.1992, Antonio Lot di Sacile ribadisce la proposta di chiamare il Tocai “ FRIULVENETO GIULIANO” , contestata da Piero Pittaro e Piegiovanni Pistoni nel precedente n. 23 dell' 8.6.1992)

1992 : “ Tocai, un altro nome per farlo scomparire” (Il Gazzettino,30.10.1992)

1992 : Tocai? Si, un Bianco friulano. Una valanga di proposte dal Cotaj al Friultaj al blasfemo aghe “ . Ad un sondaggio proposto da Il Gazzettino pervennero alla redazione le seguenti proposte per un nuovo nome : FRIULI BIANCO, BLANC FURLAN, COLLIO, BIANCO FRIULI. Poi gli anagrammi KOTAJ, COTAJ, JACOT, ITACO, CAIOT, CAITO' , le assonanze BLANCAI, FURLAI, RAVAI, TOCASTI, GNOCAI, i giochi di parole FRIULTOC, FRIULIT, FRIULTAI, TODAI-TODAY, TOTAJ, le invenzioni senza freni MOROUSS, LA GOTE BLANCHE, TALLER, LUCETTO, IL GOT, BIONDELLO, DEL FRIULI, CUCC, TURCHIN, TRAPE, TERACA, NUESTRI, ADRIALPENO ORIENTALE BIANCO, AGHE, AGHE FURLANE , TAJUT .

Molti gli irriducibili : TOCAI per sempre !!!(Il Gazzettino, 25.11.1992)

1993 : in Civiltà del bere di febbraio Luciano Imbriani cura uno speciale “ Vitigni regionali: il Friuli Venezia Giulia “. Per quanto riguarda il Tocai friulano esordisce “ il clamore sollevato dalla decisione del GATT di riservare l’esclusiva del nome al Tokaji ungherese , con 13 anni di moratoria concessi, prima di cambiare definizione alle varietà nostrali, una decina delle quali incluse nei vini DOC, senza contare le numerose altre contrassegnate dall’indicazione geografica autorizzata, ci induce a trattare il discusso argomento” . Imbriani rispolvera la sentenza ECONOMO-MONIMPEX del 1962 ma anche il precedente del Tokay d’Alsace “ il cui cambio del nome –scrive- appare del tutto giustificato” (E questa è anche la stessa cosa che pensiamo tutti noi , anche se il precedente –come pare- ha portato i veleni francesi nella stanza dei bottoni comunitari contribuendo non poco, per presunta analogia, ad affossare le speranze friulane , n.d.A.)

1993 : nel mese di luglio(22-23-24 luglio) “missione” a Tokaj di una delegazione del Comune di Cormòns (sindaco Alido Ambrosio) e della Cantina Produttori(presidente Adriano Drius e direttore Luigi Soini) di Cormòns; incontro a Budapest con l’ambasciatore Vittorio Amedeo Farinelli, a Tokay con il console d’Ungheria a Milano Denes Gyapay e con il sindaco di Tokay Janos Majer).

Avendo partecipato a titolo personale al viaggio ed ai lavori ne riferii in un lungo reportage sulla rivista specializzata TASTE VIN di Treviso (ottobre 1993) sotto il titolo “ TOCAI O TOKAJI ? QUESTO E’ IL DILEMMA – Insieme ai vignaioli di Cormòns tra i vigneti d’Ungheria.

In quella, come in altre occasioni, i lavori vennero impostati all’insegna della massima cordialità e spirito di collaborazione.

Ampio spazio venne dedicato ad illustrare le caratteristiche dei rispettivi territori e prodotto, accentuandone le peculiarità e ribadendo i percorsi paralleli e mai conflittuali dei Tocai “ cugini”.

Da parte di Soini, nell’occasione, si propose anche un ponte tecnico d’informazione reciproca finalizzato all’adozione di criteri di difesa integrata delle vigne privilegiando il biologico.

Un’ipotesi d’accordo bilaterale fra Unione europea ed Ungheria non venne neppure presa in considerazione mentre le delegazioni si ripromisero addirittura di accentuare la collaborazione tramite un “ gemellaggio”.

Che puntualmente avvenne qualche mese dopo .

1993 : l’ 11.9.1993 a Cormòns, gemellaggio fra la città del vino collinare ed il Comune di Tokay, nell’ambito della 75^a Festa provinciale dell’uva. Intervento dell’assessore regionale all’agricoltura GianLuigi D’Orlandi, del presidente del Consiglio regionale Adriano Degano, del console Gyapay, del sindaco Majer, del presidente dell’ERSA, Frilli

1993 : “ Un brindisi al gemellaggio con Tokaj. Avvenimento che invita a guardare alla pace e alla collaborazione tra Friuli e Ungheria. (Il Messaggero Veneto, Cormòns, 12.9.1993)

1993 : a Palazzo Locatelli, Comune di Cormòns, conferenza culturale sul tema “ Ungheria: dieci secoli di storia e di coltura europea”; relatore il prof. Umberto Ruspanti , docente di lingua e cultura ungherese all’Università di Udine.

1993 : “ Le origini friulane del Tokaj. I segreti della parola” . Interessante ed approfondita la ricerca dell’ Autore dell’articolo, relativa a lavori di notevole interesse tesi a documentare un asse “ glottologico” friul-ungherese da parte dei proff. Carlo Tagliavini, Maria Sziklay e Giovanni Battista Pellegrini (Francesco Semi in Il Gazzettino, 5.12.2003)

1993 : con decisione n. 93/724/CE del Consiglio del 23 novembre (G.U. n. 337/L del 31.12.1993) si conclude l’Accordo fra C.E.E. e Ungheria per la tutela reciproca delle denominazioni d’origine; entra in vigore il 01.04.94 e concede all’Italia un periodo transitorio (fino al 31.03.2007) di 13 anni per l’utilizzo del nome Tocai; in allegato: “scambio di lettere”

1994 : Riccardo di Corato, in “speciale Tocai” (Civiltà del bere , maggio 1994) , intitola : “ Nella sua bella lingua friulana un po’ di Veneto e Lombardia” . Il successo di questo vitigno-secondo Di Corato- è riassunto in due cifre:nel giro di una ventina d’anni gli ettoltri sono passati da 12 mila a oltre 160 mila. Qui esaminiamo diversi aspetti del vitigno e del suo vino, che si è ritagliato una posizione di privilegio nella migliore enologia dei bianchi. Nei suoi luoghi di produzione, d’altronde, è il bicchiere di tutte le ore della giornata. La sua caratteristica organolettica piu’ nota è quel sentore di mandorla amara che lo rende ben riconoscibile e amato dai suoi infiniti appassionati. Dutilissimo compagno di tavola, si abbina facilmente con numerosi piatti della gastronomia locale e di tutta l’Italia “.

1994 : “ Accordi TRIPS” concernenti –tra l’altro-diritti proprietà intellettuale commercio merci contraffatte”; con legge 29.12.94 n. 747 l’ Italia ratifica e da esecuzione a negoziati URUGUAY ROUND di Marrakech del 15.04.94 (posteriore di cinque mesi all’Accordo CEE-Ungheria del 23.11.93)

1994 : “ Tokaji un corno ! Una città del vino insorge in difesa del più amato dai friulani” (Claudio Fabbro in Taste Vin, n.5, Treviso, settembre-ottobre 1994)

1996 : “ Il 2008 è vicino. Cosa aspettiamo per il nuovo Tocai “ (Giampiero Schiratti in Il Messaggero Veneto, pagina d’agricoltura, 13.3.1996)

1996 : nel mese di maggio, nell’ambito della 27^a Fiera dei vini di Corno di Rosazzo, convegno su “ Tocai friulano,subire o reagire”. Intervento del Duca Emilio 1° (Del Gobbo) per il Ducato V.F., del dr- Giampiero Schiratti, fino al 1993 responsabile delle realzioni internazionali della Commissione agricoltura dell’ U.E., del prof. Sarkozy(Università di Roma), del dr. Andrea Cecchini(ERSA). Interventi di Manlio Collavini,Walter Filiputti. Conclusioni di Giulio Colomba(Slow Food Friuli).

Ne scrissi in Il Corriere Vinicolo, n. 49, Milano, 16.12.1996 : “ Per il Tocai è tempo di costruire il futuro. Da Filiputti è venuta forse l’ unica proposta concreta del convegno (“Chiamiamolo FRIULI BIANCO e facciamo una seria politica di marketing”) “

1997 : “ Chiamiamolo Bontaj “ Proposta semiseria- ma neanche tanto- di Claudio Fabbro a Cormòns “ . Più che una proposta fu una battuta che mi scappò al Vinitaly di Verona (aprile 1997) quando, insieme a Luigi Soini e Dario Raccaro ci ritrovammo –per farci una foto ricordo- nella cosiddetta VIGNA BONSAI allestita da artisti-amatori per conto della Cantina Produttori di Cormòns. Richiestomi un parere sul nome che si sarebbe dato al vino di quei filari in miniatura ripensai a BONSAJ ed a TAJ . Di qui l’ acronimo, che per me (convinto assertore che il Tocai friulano non ha bisogno di nomi alternativi al suo e che , tal quale, da sempre chiedo all’ oste o al sommelier) fu davvero una esternazione scherzosa. Il fatto che Bepi Longo(Il Messaggero Veneto, 1.9.1997) l’ avesse gradita più di tante altre , ancora più infelici, mi lusinga! Ma non cambia di una virgola la mia idea... ed un tanto ho ribadito in Il Corriere vinicolo di Milano n. 38, pag. 5, del 29.9.1997) .

1997 : Alvano Moreale, allora presidente Assoenologi Friuli V.G. esprime la sua opinione nel n. 3/ 97 di Un Vigneto chiamato Friuli : “ Tocai friulano : the day after “ (“ Il silenzio assoluto di oggi, la noncuranza generale- scrive Moreale- sfocerà certamente in una grande protesta quando arriverà l’ anno fatale, quando bisognerà buttare alle ortiche tutte le etichette e cambiare nome. Ma è veramente possibile cambiare nome ? Teoricamente si, praticamente no! Si deve inventare un nome per poi spiegare al cliente che quello è il nome nuovo dell’ ex Tocai friulano ? Barzellette, poichè un nome alternativo è pur sempre un nome di fantasia, che già oggi si da ad un vino di incerta origine. Mi immagino il furore degli attuali sonnolenti produttori quando ritratterà di chiudere la partita Tocai. Arriveranno le proteste ai soliti politici, agli amministratori, ai presidenti dei vari settori della vite e del vino, che non hanno saputo risolvere il problema. Ma la colpa prima è proprio di coloro che continuano a credere che altre persone possono risolvere i problemi di chi beatamente riposa”.

1997 : il 4 ottobre, in Castello a Udine, il Ducato dei Vini Friulani organizza il convegno “ Un Friuli senza Tocai “ (resoconto in altro capitolo)

1998 : “ Addio al buon vecchio Tocai. L’ accordo tra UE e Ungheria proibisce questo nome per certi tipi di vino” (Il Messaggero Veneto, 5.10.1998)

1997 : “ Opportunità di rilancio; un’ alternativa al nome cancellato (dal 2007) creando sistema “ (Walter Filiputti in Il Messaggero Veneto - Agricoltura, 10.10.1997)

1998 : “Cercasi nome per il Tocai , fra 7 anni solo ungherese. La fine ingloriosa di una bandiera del Nord-est. Abbiamo perduto una battaglia facile solo perché non abbiamo reagito; cerchiamo almeno di non aspettare l’ultimo giorno per trovare una nuova denominazione. La Francia ha già risolto il suo problema: oggi scrive Tokay Pinot gris d’Alsace , domani eliminerà la prima parola. La storia di vitigni simili solo di nome e del contenzioso che ne seguirà “ (speciale di Piero Pittaro in Civiltà del bere, Milano, dicembre 1998)

1999 : “Il Tocai friulano cerca il nuovo nome” (Bepi Pucciarelli in Il Gazzettino, 11.1.1999)

1999 : Blanc, ecco il nome per il Tocai “ (lettera firmata di Tolmezzo in Il Gazzettino, 8.2.1999)

1999 : “Tocai, parlano i produttori. Finisce un nome, non il mito. Dopo l’articolo di Piero Pittaro le repliche dei protagonisti “ (speciale di Baldovino Ulcigrai in Civiltà del bere, Milano, febbraio 1999)

1999 : il 24.3.1999 viene proposto il nome alternativo a Tocai friulano da parte della tenuta I Feudi di Romans. E’Sovràn

1999 : “ Romans :si cerca un nome per ribattezzare il vino friulano “ (Michele Calligaris in Il Messaggero Veneto, 24.3.1999 . Lo stesso quotidiano riporta un altro articolo , non firmato , dal titolo : “ Tante idee per ribattezzare il Tocai : chi lo vuole Blanc e chi Longarut”)

1999 : “ Sovran, un nuovo nome per il Tocai” (Baldovino Ulcigrai, Il Piccolo, 25.3.1999)

1999 : “ Futuro nome del Tocai , ora spunta “FURLAN” . Dopo la decisione di Bruxelles la proposta arriva da uno scrittore americano , Fred Plotkin “ (Il Piccolo, 21.4.1999; Il Gazzettino, 21.4.1999)

1999 : “ Tocai,ora scende in campo Pittaro. Nel dibattito per scegliere il nuovo nome il presidente mondiale degli enologi ha già una proposta. Occorre rispettare regole precise, la soluzione ve la dirò fra qualche giorno con una conferenza stampa” (Il Gazzettino, 22.4.1999)

1999 : “ Nel futuro del Tocai poche e confuse idee. La scienza e la ricerca hanno fatto certamente notevoli progressi, ma l’assimilazione al Sauvignonasse o al Sauvignon verde piace poco in una regione che di Sauvignon già ne produce parecchio. Una nuova suggestiva proposta : un referendum popolare , con il supporto dei media, che coinvolga tutti i cittadini” (Claudio Fabbro in Il Corriere vinicolo, Milano 26.4.1999)

1999 : “ Il nome della denominazione a salvaguardia dell’identità. Un’ampia riflessione a margine della dibattuta questione Tocai. A tutt’oggi il noto bianco friulano è l’unico soccombente per un’iniziativa giusta ma episodica e intrisa d’arroganza. E’ tempo che anche l’Italia difenda con forza i propri nomi geografici” (Vittorio Camilla, capo della Sezione amministrativa del Comitato vini DO e IGT in Il Corriere vinicolo, Milano 26.4.1999)

1999 : “ Tocai, io invece propongo LICOVIZ “ (professor Carlo Pepe, Cormòns, in Il Piccolo, 28.4.1999)

1999 : “ Patto del Tocai tra Friuli e Veneto. Le due Regioni si alleano per difendere il nome e puntano su avvocati e diplomatici. La guerra del vino. A Udine primo vertice contro la decisione europea” . L’assessore Venier Romano : “ Percorreremo tutte le strade possibili per tutelare i nostri vigneti” (Il Gazzettino, 1.5.1999)

1999 : “ Per il futuro del Tocai sorprendono le mosse tardive” (in Il Gazzettino del 3.5.1999 Bepi Pucciarelli elenca una serie di errori e negligenze commesse a vari livelli nella gestione del contenzioso “. Lo stesso giorno il Messaggero Veneto scrive “ La Regione ora studia la contromossa sul Tocai – Sulla questione del nome da cambiare l’assessore Venier Romano a Casarsa “

1999 : “ La Regione ora studia la contromossa sul Tocai. Sulla questione del nome l’assessore Venier Romano a Casarsa” (Il Messaggero Veneto, 3.5.1999)

1999 : “ Chiamiamolo Tai friulano. Pietro Pittaro, leader mondiale degli enologi: così salviamo tradizione e territorio. Alla Casa del vino una proposta per il 2007 quando scatterà il divieto U.E” (Il Messaggero Veneto, 7.5.1999)

1999 : “ Ora restano otto anni da giocare bene. Chi ha altre proposte? Ma la Regione non si rassegna. Venier Romano: faremo chiarezza in termini legali sul contenzioso” (Il Messaggero Veneto, 7.5.1999)

1999 : “ E’ il ’93, la CEE rinuncia i nomi usati in Italia e Francia. In seguito agli accordi stipulati con i magiari. In Alsazia hanno risolto tutto da tempo, ma noi cosa aspettiamo ? (Giampiero Schiratti in Il Messaggero Veneto, 7.5.1999).

1999 : “intanto sono giunte all’Associazione regionale giornalisti agricoli , ARGGA, presieduta da Carlo Morandini, le prime proposte per il nuovo nome. Tra le tante ricordiamo (vedi quanto riportato in Il Messaggero Veneto del 7.5.1999, n.d.A.)

1999 : “ Chiamiamolo TAI FRIULANO” ...così salviamo tradizione e territorio “. La proposta venne avanzata da Piero Pittaro, leader mondiale degli enologi, in una conferenza stampa alla “Casa del Vino” in Udine . “ Una soluzione-secondo Pittaro- che gabella in modo elegante Bruxelles e Budapest e che metto a disposizione gratuitamente della Regione, avendola già registrata “ (Il Messaggero Veneto, 7.5.1999)

1999 : “ Ma la Regione non si rassegna . Venier Romano : “ Faremo chiarezza in termini legali sul contenzioso”” Intesa con il Veneto” e nell’ occasione Il Messaggero Veneto , 7.5.1999, elenca tutti i sinonimi registrati dal giornale (e rispettivi proponenti..) e cioè BIANCO FRIULANO (Roberto Canton , S. Quirino), BLANC FURLAN (Primo Di Luca , Toronto ed Emilio Del Gobbo, Udine) LONGARUT (Longobardi x Tayut) , BLANC (Giancarlo Pontoni, Milano) FURLAN; FURLANUT e FURLANELLO (Manlio Collavini, Corno di Rosazzo) , FURLAN (Fred Plotkin, New York) , BIANCO FRIUL-VENETO GIULIANO (Antonio Lot, Sacile) nonché altre proposte e cioè SOVRAN, TAI, JULIUS, JACOT FURLAN, JACOT BLANC, VIDUL BLANC FURLAN, BONTAJ .

1999 : “ Una task force per il nuovo Tocai. L’ERSA convoca i consorzi di tutela . Entro un anno si deve cambiare nome. Intanto il presidente mondiale degli enotecnica Piero Pittaro lancia il TAI FRIULANO “ (Il Gazzettino, 7.5.1999)

1999 : “ E’ il ’93, la CEE rinuncia ai nomi usati in Italia e Francia – In seguito agli accordi stipulati con i magiari. In Alsazia hanno risolto tutto da tempo, ma noi cosa aspettiamo ? Questo è l’interrogativo che si pone il dr. Giampiero Schiratti, friulano, funzionario dell’ Unione europea, in un lungo articolo a sua firma nella pagina “AGRICOLTURA” a cura di Giuseppe Longo(Il Messaggero Veneto, 7.5.1999). Schiratti, nell’ occasione, sviluppa un interessante excursus sul contenzioso ed in sostanza conferma la volontà dell’ U.E. di difendere le denominazioni geografiche ed imputa ai redattori dell’ Accordo del 23.11.1993 (e relativo scambio di lettere..)“ una scarsa conoscenza dei problemi della nostra Regionee che il testo dell’ Accordo è stato approvato alle Autorità ministeriali italiane che nell’ occasione hanno dimostrato un eguale ma meno scusabile grado di ignoranza.....e trattandosi di un errore volontario non doveva essere difficile apportarvi rimedio....procedendo senza ritardo ad uno scambio di lettere aggiuntivo” . “ Finalmente in data 23 febbraio 1996 è arrivata a Bruxelles dall’Italia una nota in cui si domanda che le lettere in questione siano modificate in modo da permettere l’ utilizzo del termine Tocai , limitatamente al periodo transitorio, anche per il Tocai rosso ; nessuna menzione è fatta dei bianchi da tavola. Si tratta di una nuova omissione per ignoranza o si deve dedurre che l’Italia ha rinunciato senza periodo di transizione all’uso del nome Tocai per tali vini ? “

1999 : “ Ha perfettamente ragione chi chiede di ribattezzare quanto prima il Tocai “ (Isidoro Gottardo , capogruppo Cpr , in Il Messaggero Veneto, 8 . 5.1999) .

Gottardo , già assessore regionale all'agricoltura , elenca una serie di motivi per cui “ è pienamente d'accordo con quanti sollecitano la nuova denominazione” . E così conclude : “ E' urgente, anziché aprire inutili contenziosi, definire con Bruxelles l'attuazione di provvedimenti tuttora fermi quali il Congafi in agricoltura o gli strumenti per la certificazione di qualità . Programmi operativi di settore per i quali già un anno fa erano state acquisite risorse. Se io fossi nell'assessore (Giorgio Venier Romano, n.d.A.) , andrei a Bruxelles non per riaprire vecchie malinconie ma per definire le cose in sospeso e per fornire quindi all'agricoltura gli strumenti moderni di cui ha bisogno”)

1999 : “ Salvare il Tocai ? Una pia illusione. Il Ppi a Venier :il nome è ormai perduto” (Il Gazzettino, 10.5.1999)

1999 : “ Il Tocai ? Chiamatelo Jacot “ La proposta lanciata dal Console d'Ungheria , Gabor Solyom, tramite il presidente regionale dell' U.I.V. , Antonio Lot di Sacile (Il Gazzettino, 16.5.1999)

1999 : “ Diamo un nome tipico anche al vino da tavola : Vidul-blanc furlan” (al posto di Tocai friulano....) .(Giovanni Fiappo, Pavia di Udine, in Il Gazzettino, 18.5.1999)

1999 : “ Per il Tocai ho un' idea : JACOT “ (Emo Tossi, Sagrado in Il Piccolo, 12.6.1999)

1999 : “ Tai friulano....ed è Tocai ” (servizio speciale di Claudio Fabbro in Il Corriere Vinicolo, Milano, 21.6.1999)

1999 : il 7.6.1999 l'assessore Venier Romano invia all Presidenza dell Giunta – Ufficio Legislativo e Legale- una lunga e dettagliata relazione sul problema Tocai , con relative proposte di soluzione

1999 : reg.(CE) n. 1774/99 del Consiglio del 29.07.1999 di « conclusione dell' Accordo CEE/Ungheria in forma di scambio di lettere ”

1999 : “ Chirurgia per il Tocai ? Un taglio, ed ecco...Tai “ E' la proposta di Piero Pittaro che farebbe seguire il popolare nome dialettale che sta per bicchiere in friulano per riaffermarne la provenienza . Qualcuno vorrebbe “Sovran”, qualcun altro la parola Tocai scritta al contrario con un j in più : JACOT . Ma siamo solo all'inizio.....”(articolo di Claudio Fabbro in Civiltà del bere, Milano, luglio 1999)

1999 : “ Il Tocai ? Chiamiamolo Blanc “ (prof. Vito Sutto, Udine, in Il Messaggero Veneto, 6.8.1999)

1999 : “ Un nuovo appellativo per il vino Tocai : Mandi “ (Silvano Failutti, Udine, in Il Messaggero Veneto, 15.8.1999)

1999 : “ Il Tocai friulano, una vino fra storia e leggenda “(speciale di Claudio Fabbro in Economia isontina, n. 10, Gorizia, ottobre 1999)

1999 : “ Chiamiamolo Collio” (lettera firmata, San Daniele, in Il Messaggero Veneto, 5.9.1999)

1999 : il 10.9.1999 l'assessore Venier Romano illustra nei dettagli la “situazione Tocai” al Ministro Paolo de Castro , chiedendogli di attivarsi presso la Comunità e l'Ungheria

1999 : “ Tai e Tocai dividono Veneto e Friuli – Polemiche sulla forzatura di Treviso sul nuovo nome del vino “ . Interviene , tra gli altri, Antonio Lot di Sacile, favorevole al nuovo nome JACOT suggeritogli dal console d'Ungheria “ (Il Messaggero Veneto-Pordenone/ Cronache-Agricoltura /2, 14.9.1999)

1999 : “ Il Tocai, fra storia e leggenda “ è il titolo di un mio speciale per VIGNEVINI di Bologna, n. 11 – 1999

1999 : “ Il nuovo nome del Tocai è.....Sabato a Villa Manin l'atteso annuncio sul classico bianco” (Il Messaggero Veneto, 24.11.1999)

1999 : “ Il Tocai diventa politico. Quel nuovo nome (“ Friulano” ..n.d.A.) non va” (Paolo Fontanelli, consigliere regionale del Pdc, in Il Messaggero Veneto, 3.12.1999)

1999 : scrive Gilberto Ganzer , Pordenone, in Il Messaggero Veneto, 3.12.1999 : “ Il Tokaj fu importato dagli italiani “?” Il vitigno piu' famoso di Tokaj era chiamato dagli ungheresi Formint da Formido o Forum Minucci e trapiantato in Ungheria da una colonia italiana che produsse il primo Tokaj nel villaggio di Olazzi, che in lingua magiara vuol dire appunto “ Paese degli italiani” . Questa annotazione storica appare peraltro anche nelle relazioni sull' Esposizione universale di Vienna del 1873. Nella stessa si illustravano compiutamente i vini ed i produttori italiani presenti, compresi quelli friulani; una piu' puntuale e auspicabile indagine storica sulla origine del Tocai forse potrebbe risolvere lo scottante contenzioso”

1999 : “ Tocai, regalo di Natale. Il dossier Bevilacqua. Pinat : Partita tutta da giocare. Dall'alternativo Friulano al si di Dini alla rinegoziazione UE-Ungheria” (in Il Messaggero Veneto-Agricoltura, 19.12.1999, che riporta anche una dichiarazione di Manlio Collavini “ Comunque una buona scelta-Il nuovo nome del vino potrebbe portare vantaggi al Friuli”)

1999 : 1^ riunione interministeriale di coordinamento c/ o Ministero esteri , il (23.12.99); fa seguito a nota 20.11.99 con cui il Ministro DINI accoglie istanze

assessore agricoltura Regione Friuli V.G. .VENIER ROMANO,avverso Accordo CEE-Ungheria

1999 : nello stesso periodo il quotidiano di Buenos Aires “ La Nacion” fa tranquillamente la pubblicità al TOCAI FRIULANO cosecha 199 Finca La Anita precisando cheEstè al acecho, ya esta por aparecer en restaurantes y vinotecas,muy joven y frutado, para beber cuanto antes (\$ 18) !!!

1999 : “ Tocai, regalo di Natale. Il dossier Bevilacqua. Pinat : una partita tutta da giocare. Dall’alternativo FRIULANO al sì di Dini alla rinegoziazione UE-Ungheria. “Comunque una buona scelta” (Manlio Collavini, viticoltore) (Il Messaggero Veneto, 19.12.1999)

2000 : il 13.1.2000 l’assessore Venier Romano rileva al Ministero P.A.F. “ che questa Regione non è a conoscenza dei contenuti dello schema di accordo fra UE ed Ungheria in corso di definizione . In particolare si richiama l’attenzione sulla disinvoltura con la quale l’Ungheria utilizza il termine Tokaj, associandolo di volta in volta ai termini maslas,forditas,aszu etc. “ . “ Ora sembra che l’Ungheria ritorni all’antico, accoppiando all’indicazione del vino Tokaj le vecchie denominazioni, in difformità a quanto previsto nell’accordo del 1993 che prevedeva quale tipo di vino nella Tokaj-Hegyalia, esclusivamente il Tokaj “ Contemporaneamente sensibilizza sul problema in questione il Ministero degli Affari Esteri.

2000: “ Perché non chiediamo un bicchiere di Catoi ? (Rino Lizzi, Udine, in Il Messaggero Veneto, 7.2.2000)

2000 : Venier Romano convoca presso l’ Assessorato in Udine il 7.2.2000 i Parlamentari della regione per sensibilizzarli sulla “ questione Tocai”.

2000 Tocai,chance per sopravvivere. Si riaprono i giochi sulla denominazione. La Regione ora ha dalla sua anche il Governo. Il cambiamento dl nome dl più classico dei vini friulani,previsto entro il 2007, a favore del Tokay ungherese, viene rimesso in discussione, con la riapertura del negoziato tra le parti “ (Il Gazzettino –Friuli Economia, 27.2.2000)

2000 : “ Il Tocai ? Non è perso...Nuova speranza di utilizzare il nome del vitigno dopo il 2007. Roma d’accordo con la Regione per riaprire il negoziato UE-Ungheria” (Il Messaggero Veneto-Agricoltura, 4.3.2000)

2000 : il 4 maggio 2000 Piancavallo- Aviano (PN), Simposio su “ I Tocai nel mondo”; relazioni ed interventi dell’assessore regionale all’agricoltura Giorgio

Venier Romano , del dr. Claudio Fabbro(Direzione agricoltura), del presidente dell' ARGA, Carlo Morandini, del presidente Assoenologi Friuli V.G., Stefano Trinco.

2000 : il 20 maggio 2000, nell'ambito della 14^a Alimenta a Torreano di Martignacco, tavola rotonda su “ Tocai friulano-Tokaji ungherese : doppio misto”. Interventi di Claudio Fabbro(Direzione agricoltura) e Renato Keber(Assoenologi Friuli V.G.). Ne scrive anche la rivista ungherese IL FIORINO in uno speciale di giugno 2000.

2000 : “ Tocai friulano : la partita non è chiusa. L'accordo raggiunto con l'Ungheria sull'uso del termine Tocai potrebbe essere rimesso in discussione” (Claudio Fabbro in L'Informatore agrario n. 22/ 2000)

2000 : nell'ambito di “ Friuli DOC” (ottobre 2000) , convegno sulle “Problematiche dell'allargamento a est dell' U.E. “. Aggiornamento sul “contenzioso Tocai “(presiede il Duca Emilio 1° (Emilio Del Gobbo) ; relazioni Aldo Ariis(assessore agricoltura) ,Spegia Terpin (SLO), Mario Prestamburgo(Ministero agricoltura)

2000 I Ministero per le politiche agricole- Direzione generale politiche agricole ed agroindustriali nazionali- con nota 07.12.2000 , chiede alla Rappresentanza permanente d'Italia presso l'Unione europea di ritirare il documento PECOS-DS 371 rappresentando, al contempo, la “ nuova posizione” ministeriale riguardo i negoziati di adesione all' U.e. dell'Ungheria e “ questione Tocai” ; conferenza stampa indetta dall' assessore Aldo Ariis presso il Consiglio regionale in Trieste , il 23.12.00 ; interventi dell'avv. Enzo Bevilacqua e del dr. Claudio Fabbro.

2000 : “ Guerra del Tocai,700 miliardi rischio. La Regione : nella contesa con l'Ungheria l'Italia si è arresa e ha rinunciato a difenderci” (Il Messaggero Veneto, 22.12.2000)

2000: “ Battaglia del Tocai, vino senza nome. Accuse a Roma: non difende il bianco friulano” (Il Gazzettino , 22.12.2000)

2000 : “ Noi lo chiameremo sempre Tocai. La polemica Friuli-Ungheria” (Luigi Santarossa, Il Gazzettino, Casarsa, 23.12.2000)

2000 : “ E adesso tutti vogliono Tocai. L'allarme del presidente dell'ERSA : temiamo un danno di 700 miliardi. Vendite a gonfie vele dopo la sentenza UE ma è incerto il destino del prodotto. Far rinascere il vino di un territorio” (Il Gazzettino, 23.12.2000)

2000 : “ La condanna a morte rilancia il Tocai. Pinat ai viticoltori : facciamo squadra, non tutto è perduto. Produttori friulani compatti giurano fedeltà al bianco. Sconfitta propiziata da menefreghismo e scarso peso politico! (Il Gazzettino, 23.12.2000)

2000 : “ Tocai, i viticoltori attaccano i politici. I produttori : si rischia di perdere l'unico vino conosciuto come friulano, ma anche un pezzo di identità. D'accordo solo sulla constatazione che la battaglia è perduta. Indice puntato sugli europarlamentari : dov'erano? Ma la Coldiretti si schiera con Antonione. Nel mirino resta il Governo: il ministro (A. Pecoraro Scanio, n.d.a.) chiarisca se ha fatto una scelta o commesso un errore. Franz : gli ungheresi vogliono anche il vitigno” (Il Messaggero Veneto, 23.12.2000)

2000 : “ E adesso tutti vogliono Tocai. Vendite a gonfie vele dopo la sentenza Ue ma è incerto il destino del prodotto. L'allarme del presidente dell'ERSA : temiamo un danno di 700 miliardi “ (Il Gazzettino, 23.12.2000)

2000 : “ Ducato dei vini sul Tocai : il Governo deve sostenere il Friuli “ (Il Messaggero Veneto, 24.12.2000)

2000 : “ Il Governo Amato tradito dal vino Tocai . Linea dura per salvare la denominazione del bianco friulano. Accuse a Roma” (Il Gazzettino , 24.12.2000)

2001 : “ Da Economia agraria una proposta per salvare il Tocai” (è del prof. Franco Rosa, intervista in Il Messaggero Veneto, 27.12.2000). Il prof. Rosa , dopo un'approfondita analisi storica e generale del problema, tra l'altro osserva che

“ da parte dell'Ungheria la questione è chiusa; gli esiti positivi di altre cause inducono ad affermare che il contenzioso giuridico sia poco percorribile. A livello diplomatico sono in corso delle trattative, ma l'Italia non potrà imporsi sul contenzioso anche perché l'attuale commissario Romano Prodi è il principale fautore dell'apertura ai Paesi dell'Europa dell'Est. Risulterebbe quindi imbarazzante aprire da una parte e porre condizioni restrittive dall'altra che verrebbero intese come ricatti politici e comunque rafforzerebbero strumentalmente la posizione di preclusione della Germania verso questi Paesi. La Francia ha acquistato la maggior parte delle superfici viticole destinate al Tokaj e non rinuncerà di certo, dati gli interessi economici in ballo, a sostenere il bando della denominazione in altri Paesi “

Senza nulla togliere a tanti altri autorevoli pareri ed opinioni le considerazioni del prof. Rosa sembrano decisamente pertinenti e meritevoli d'approfondimento !

2000: “ Tocai friulano: la resa ? Incomprensibile ripensamento del Ministero delle politiche agricole che rivede a favore dell’Ungheria la propria originaria posizione. (speciale di Claudio Fabbro in Economia isontina , dicembre 2000)

2000: “ Importante il nome ma anche la qualità. Le voci dell’osteria. Le reazioni di osti e viticoltori : “ Il Tokaji ungherese diverso dal nostro “ (Il Gazzettino, 23.12.2000)

2000 Tocai, i viticoltori attaccano i politici .D’accordo solo sulla constatazione che la battaglia è persa. Indice puntato sugli europarlamentari: dov’erano ?? “ (Il Messaggero Veneto, 23.12.2000)

2001: “ Storia alleata del Tocai. Continua la battaglia per la difesa del nome dopo il voltafaccia romano. Veronelli si schiera con i produttori. Un vertice ministeriale il 16 gennaio” (Il Messaggero Veneto-Agricoltura, 9.1.2001)

2001 : “ Viticoltori a difesa del Tocai friulano. Appreziate le iniziative della Regione per mantenere il nome anche dopo il 2007 “ (Il Piccolo, Cormòns, 21.1.2001)

2001: “ Incontro al Mipa il 16.01.01 e successivo 30.01.01

2001 : “Tocai Goriziano, scoperta decisiva. L’assessore Ariis e il presidente dell’ERSA, Pinat, commentano il rinvenimento avvenuto nell’archivio Formentini . Il documento sull’origine friulana entra nel dossier che la Regione porterà a Bruxelles . Felluga : “ Questa battaglia poteva già essere vinta”.Il produttore critica chi a suo tempo non si mosse” (Flavio Nanut in Il Messaggero Veneto, Gorizia, 5.2.2001)

2001 : “ Dossier Tocai, le speranze appese a una mappa antica. Si susseguono i colpi di scena sulla sorti del bianco friulano. La riunione del 19.1.2001 al Ministero per ritrattare la posizione governativa sul destino del Tocai. Sono poche le probabilità di poter conservare il nome, ma da questa azione potrebbero scaturire alcuni vantaggi economici. Il riepilogo della sofferta telenovela” (speciale di Claudio Fabbro in Civiltà del bere, marzo 2001)

2001: “ Per il Tocai un rinnovato impegno. Una precisa volontà di rivedere il dossier al fine di riaprire la vertenza nei confronti dell’Ungheria. Incontro chiarificatore tra Ministero e Regione Friuli VG. “ (Claudio Fabbro, Il Corriere vinicolo, Milano, 12.5.2001)

2001: “ Tocai Goriziano,smacco per gli ungheresi”; “secondo l’assessore Ariis il documento Formentini riapre la partita sul nome del vino” (Il Messaggero Veneto, 9.2.2001)

2001: “ Per il Tocai friulano un rinnovato impegno. Un precisa volontà di rivedere il dossier al fine di poter riaprire la vertenza nei confronti dell’U.E. Vicenda Ungheria, incontro chiarificatore tra Ministero e Regione Friuli” (Claudio Fabbro in Il Corriere Vinicolo, Milano, 12.2.2001)

2001 : “ Guerra del Tocai,pronto il dossier della speranza. E’ stato consegnato al ministro assieme a una lettera di Antonione” (Il Gazzettino, 22.2.2001)

2001: “ il Tocai fu portato-e là trapiantato- in Ungheria il 1632, quale dote (“ vitti di Toccai,300”) da Aurora Formentini, andata in sposa al conte Adam Batthyany” , (documento recuperato da Formentini F. , ex archivio Paolo Emilio Formentini , dal 1899 in Graz-ora presso archivio Conti Formentini,S.Floriano del Collio (Cosma S.,Burcheri C., 2001)

2001: “ Un dossier di Fabbro dedicato al Tocai in Civiltà del bere di marzo 2001 “ (Il Messaggero Veneto, 2.4.2001)

2001: “ Il Collio in Ungheria , non solo leggenda. Ritrovato dal conte Formentini un prezioso documento, risalente al 1632, che testimonia l’origine goriziana del vitigno conteso. S.Floriano: una carta in più da giocare nella partita Tocai “ (speciale di Claudio Fabbro in Il Corriere vinicolo, Milano, 2.4.2001)

2001 : “ Tocai, dobbiamo difendere una bandiera del Friuli” (Aldo Ariis in Il Friuli, n. 156, 27.4.2001)

2001” Il caso Tocai arriva in Parlamento. Torna d’attualità la vicenda del documento trovato dai Formentini che dimostra l’origine goriziana del vitigno. Intervento dell’on. Antonio Marzano che si batte per la valorizzazione dei prodotti tipici” (Luana de Francisco in Il Messaggero Veneto, 6.5.2001)

2001: “ La storia raccontata in un libro- Autori Cristina Burcheri e Stefano Cosma. Sarà presentato venerdì da Veronelli” (Luana de Francisco in Il Messaggero Veneto , 6.5.2001)

2001 : “ Difendere il nome originale piuttosto che cercarne uno alternativo. Presentazione del libro di Burcheri e Cosma scritta dall’assessore all’agricoltura Aldo Ariis. “ In questo mese abbiamo trovato carte fondamentali” (Il Messaggero Veneto, 13.5.2001)

2001 : L' 11.05.2001 , a S.Floriano del Collio, presentazione del libro “ VITTI DI TOCCAI...300- UNA DOTE SEICENTESCA COME DOCUMENTO PROBATORIO NEL TERZO MILLENNIO” , di Cosma S. e Burcheri C. –
L'evento fu ripreso da Luana de Francisco in Il Messaggero Veneto del 13.5.2005 intitolando “ Tocai, vino benedetto dall' imperatore. Presentato al castello Formentini il libro che racconta le baruffe tra Stati sul nome del vino. La ricerca di Cristina Burcheri e Stefano Cosma ricostruisce la vicenda tornata clamorosamente d'attualità in questi mesi “

2001 : “ Pinat accusa “ Nel 1993 si rinunciò a combattere” – Il presidente dell' ERSA ripercorre la vertenza internazionale” (intervista di Luana de Francisco in Il Messaggero Veneto , 13.5.2001) .

Nell'intervista Pinat va giù di brutto , ipotizzando responsabilità ma anche riconoscendo meriti a chi- a suo parere- si è particolarmente impegnato a salvaguardarne il nome .

Cogliamo alcuni passaggi dell' intervista :

“ Quando si aprì la vertenza con la Francia, o meglio con le multinazionali francesi interessate a investire in Ungheria, presentai un dossier che avevo realizzato in qualità di presidente regionale dei vivaisti assieme al direttore dell' Istituto sperimentale per la viticoltura di Conegliano Veneto, prof. Calò. Ebbene, ci risero in faccia : chi allora governava ritenne ininfluenti quei risultati, che invece distinguevano ben le due tipologie di vino. Ci fu detto di lasciar perdere, perché erano in corso i trattati di preadesione dell' Ungheria all' Europa unita “ .
“ Fu così che nel 1994 giunse la sentenza che imponeva all' Italia la rinuncia della denominazione Tocai e che dava ai viticoltori 13 anni di tempo per cambiare nome alla propria produzione. Nessuno aprì bocca. Anzi, la maggior parte dei produttori si mise a cercare un nome alternativo. Fecero eccezione soltanto la Cantina produttori di Cormòns e la Cantina di Casarsa”

Il problema riemerse alla fine del 1997 quando , tra le priorità del proprio mandato, Pinat, nominato presidente dell'ERSA, pose il caso Tocai .

“ Grazie anche alla sensibilità dell' avv. Bevilacqua e degli assessori Venier Romano prima ed Ariis poi, si riuscì a portare la questione all'attenzione di ben cinque ministeri e il governo diventò tramite tra noi e Bruxelles. Ma all'improvviso , nel dicembre del 2000, ci giunse voce da fonti comunitarie che il ministro e la direzione generale delle politiche agricole stavano predisponendo un documento atto a ritirare la richiesta di riapertura delle trattative .

Volevano seppellire il nostro Tocai. Ci mobilitammo e con noi si schierò Luigi Veronelli. Finalmente ricevuti dal direttore generale Ambrosio , ci fu spiegato che l' Italia stava conducendo una battaglia analoga contro tedeschi e austriaci per la salvaguardia del Parmigiano reggiano (il lettore ricorda d'aver già sentito parlare del caso “Parmesan” n.d.A.) e che, pur di vincerla, si era disposti a svendere il Tocai “

Una situazione che Pinat-si legge nell' intervista- non ha esitato a definire “ inaudita e oscena”.

“ Non rimase- conclude Pinat- che intraprendere la via legale . La Giunta ha affidato all' ERSA la gestione del problema, che è passato nelle mani del prof. Capelli, il massimo esperto in materia di diritto internazionale e comunitario. La nostra proposta è quella di riportare il caso al tavolo delle trattative in atto per l'adesione dell'Ungheria: il Parlamento italiano dovrà porre quale pregiudiziale la salvaguardia della denominazione del Tocai. In caso contrario presenteremo ricorsi su ricorsi “

2001: “ Un Tocai non vale un Parmigiano. Tutte le prove raccolte depongono a favore dell'Italia. Frutto delle ricerche degli studiosi Cosma e Burcheri. Il presidente dell' ERSA Pinat denuncia la miopia del 1993 ((Luana del Francisco in Il Messaggero Veneto, 21.5.2001)

2001: “ Il Tocai conquista Hollywood. La Metro Goldwyn Mayer si sta interessando alla storia di Aurora Formentini per farne un film “ (Luana de Francisco, Il Messaggero Veneto, 7.6.2001)

2001: il 22.06.2001 ,a Cividale del Friuli , Convegno su “ Tocai friulano:la difesa e la tutela della nostra Civiltà “ . Interventi del presidente ERSA, Bruno Augusto Pinat, dell'assessore all'agricoltura Danilo Narduzzi, del direttore dell'Istituto sperimentale viticoltura i Conegliano Veneto(TV), Antonio Caldò, degli avvocati Fausto Capelli e Enzo Bevilacqua, dei rappresentanti della Commissione U.e. , Felice Romano, del Ministero degli Esteri Umberto Zamboni e Vincenzo Del Monaco. Comunicazioni di Luigi Veronelli ed Oliviero Toscani. Moderatore Claudio Fabbro.

2001: “ Tocai, con i magiari sarà vittoria ai punti. Missione decisiva dell'ERSA a Bruxelles”(Fabio Carlini in Un Vigneto chiamato Friuli, n. 2, luglio 2001)

2001 : Incontro alla CASA DEL VINO con dr.Giuseppe AMBROSIO, dirigente MIPA, Udine, 08.10.2001

2002 “ Atto di costituzione e memoria difensiva della Regione Friuli Venezia Giulia(Presidente Enzo Tondo) e dell' ERSA (Commissario straordinario Bruno Augusto Pinat), entrambi rappresentati e congiuntamente o disgiuntamente difesi dall' avv. Enzo Bevilacqua e dal prof Fausto Capelli (Milano-Trieste , 16.10.2002)

2004 : il 15 ottobre 2004 , la Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia , con gli avvocati Enzo Bevilacqua e prof. Fausto Capelli , ha proposto dinanzi al Tribunale di primo grado delle Comunità europee un ricorso contro la Commissione europea. La ricorrente chiede che il Tribunale voglia :

- ü annullare la nota esplicativa riportata al punto n. 103 dell' Allegato I del Regolamento n. 1429/2004 della Commissione, concernente la limitazione temporale dell' utilizzo della denominazione " Tocai friulano" fino al 31 marzo 2007
- ü condannare la Commissione alla rifusione di spese , diritti ed onorari del giudizio (ricorso in causa n. T-417/04 ; G.U. n. 300/C del 4.12.2004)

2004 : il 15 ottobre 2004 le Confcooperative et al. hanno proposto analogo ricorso contro la Commissione delle Comunità europee(Ricorso in causa n.T- 418/04, G.U. n. 300/C del 4.12.2004)

2004 : " Tocai friulano,una Waterloo annunciata. Domani a Bruxelles si gioca la partita decisiva della guerra con l'Ungheria . Sapendo in partenza di averla persa" (Ario Gervasutti in Il Gazzettino, 15.12.2004)

2005 : Roma, 20 gennaio .. "La Dolce Sfida""Tocai per sempre Tocai" . Per il Tocai friulano si accende una speranza. Il Ministero delle Politiche Agricole vuole nuove opportunità dalla Comunità europea. Gli Ungheresi manifestano buoni propositi per risolvere la querelle –Tocai”

Giovedì 20 gennaio, presso l' Hotel Hilton Cavalieri di Roma, si è svolta la Dolce Sfida, un incontro amichevole tra i Tocai friulani e i Tokaji ungheresi, voluto dalla Famiglia Fantinel, perché fortemente convinta che si possa riaprire il dialogo sul problema del nome Tocai al di fuori dai tribunali o dalle Corti di Giustizia dell' U.E.

Come si ricorderà Marco Fantinel, ideatore della Dolce Sfida nel 2001, con il giornalista Bepi Pucciarelli e l'enologo ungherese Tibor Gal, riuscì a far incontrare a Nimis i rappresentanti delle istituzioni italiane ed ungheresi per rilanciare " cavallerescamente" tramite una degustazione di Tocai friulano e Tokaji ungherese, Picolit e Ramandolo , il messaggio che il Tocai friulano non può e non deve cambiare il suo nome trattandosi di una realtà enoica storicamente, geograficamente e tecnicamente del tutto diversa da quella del quasi omonimo vino ungherese.

"La fatidica data del 31 marzo 2007 si avvicina minacciosamente – *ha esordito Marco Fantinel – vice presidente del Gruppo Vinicolo Fantinel – in un' affollata conferenza stampa presso la sede della Società Filologica Friulana organizzata il 18 gennaio scorso in collaborazione con l'ORDINE REGIONALE DEI GIORNALISTI e l' ARGA (Associazione regionale giornalisti agricoli)*".

"L'incomprensione burocratica non è stata smorzata e addirittura mentre viene concessa la denominazione "Tocai friulano" ai Paesi fuori dell'Unione, noi friulani, con oltre 500 anni di tradizione, dobbiamo pensare già ad un altro nome per il nostro

vino più rappresentativo.

Dopo l'Argentina la Slovacchia e l'Illinois ed ora l'Australia!

A tutti è consentito tutto ed il contrario di tutto mentre l'Unione europea persevera nel suo "accanimento" antifriulano.

Ebbene la famiglia Fantinel non ci sta!

"Ci stiamo impegnando da anni *-ha proseguito MARCO FANTINEL-* nella valorizzazione del territorio friulano tramite la produzione di vini sempre più tradizionali e con un abbinamento rigoroso al Prosciutto di San Daniele Dop, con la nostra azienda Testa & Molinaro.

Abbiamo diffuso in Italia, questo abbinamento con passione e impegno, creando e diffondendo il marchio "Pane Vino e San Daniele" (attualmente sono tredici le osterie presenti sul territorio nazionale).

Queste iniziative imprenditoriali ci offrono anche degli importanti test, riguardo all'aumento della richiesta di prodotti dall'inconfondibile marchio friulano, come il San Daniele Dop e vini come Refosco, Ramandolo e Picolit, molto più apprezzati e ricercati degli internazionali come lo Chardonnay.

Come azienda vinicola friulana, abbiamo già deciso di non reimpiantare più Chardonnay, ma destinare i nuovi ettari proprio al Tocai friulano.

Un rischio sicuramente, ma non ci riteniamo sconfitti finché si può ancora dialogare e trovare una situazione che accontenti le parti.

Invitiamo tutti i produttori di Tocai friulano a non arrendersi e a parlare di Tocai in ogni occasione, per far conoscere questo nostro grande vino al mondo".

E dopo Udine è stata la volta di Roma.

Il 20 gennaio scorso LA DOLCE SFIDA è ripresa nella suggestiva cornice della SALA CONGRESSI all' HOTEL HILTON, sede dell'Organizzazione BIBENDA e dell'attività istituzionale dell' AIS.

Ha aperto i lavori il direttore Francesco Maria RICCI, curatore –tra l'altro- dell'importante GUIDA 2000 VINI dell' AIS- il quale ha illustrato i contenuti dell'iniziativa e presentato ospiti e relatori ungheresi e di casa nostra.

Moderatore dell'incontro un brillantissimo Daniele MAESTRI, profondo conoscitore della viticoltura mitteleuropea.

In un clima di entusiasmo per una degustazione originale e coinvolgente, (con Tocai friulano in esordio ed, a seguire, Picolit, Ramandolo, vari Tokaji ungheresi con ASZU ed ESSENCJA in chiusura) , che ha coinvolto oltre 300 tra sommelier, ristoratori e giornalisti, Marco FANTINEL ha ripreso ed approfondito le sue anticipazioni , ricordando il buon esito dei precedenti incontri friul-ungheresi dal 2001 in poi.

Nei loro successivi interventi il rappresentante della Camera dei Deputati, on. Manlio Collavini e il dott. Giuseppe Ambrosio, Capo Dipartimento Qualità Prodotti Agroalimentari e Servizi del Ministero delle Politiche Agricole, hanno assicurato, in un clima di distensione e dialogo , che il Governo italiano "si ripresenterà a Bruxelles per chiedere nuove opportunità per il Tocai friulano, sulla base di sentenze storiche e documenti che testimoniano le origini friulane del vitigno".

Sono seguite le relazioni del presidente di FEDERDOC FVG, Adriano

GIGANTE, e del dott. Claudio FABBRO; agronomo e giornalista il quale ha sviluppato una analisi squisitamente storica e tecnica senza per questo dimenticare taluni aspetti giuridici quali la ben nota sentenza del 30 aprile 1962 che riconobbe ai BARONI ECONOMO d'Aquileia il diritto all'uso del nome "incriminato"

Tibor Szanyii, Segretario di Stato agli Affari Esteri d'Ungheria, ha esposto la volontà del suo Governo di trovare la migliore soluzione per non creare ingiustizie e accontentare le legittime richieste dei viticoltori friulani ed ungheresi.

SZANYII ha più volte sottolineato, nel suo lungo ed applaudito intervento condotto a braccio in perfetto italiano, che " la comune appartenenza all'Unione europea dovrebbe rafforzare la collaborazione dei nostri Paesi proprio in quanto abbassare la guardia può stimolare iniziative curiose e pericolose quale l'incredibile e recente "apertura" all'Australia".

Va sottolineato il notevole interesse suscitato dall'iniziativa nelle istituzioni ungheresi , confermato dalla partecipazione ai lavori romani anche dell'Ambasciatore ISTVAN KOVACS e del Console LAJOS PINTER.

Anche l'ASSOENOLOGI d'UNGHERIA è stata attivamente impegnata nei lavori con il suo presidente TIBOR GAL, cui va riconosciuto il grande merito d'aver coinvolto nella DOLCE SFIDA il Governo ungherese ma anche vari produttori presenti all' HILTON.

TIBOR GAL –che vanta un palmares importante quale enologo per anni alla TENUTA ORNELLAIA (Famiglia ANTINORI) in Toscana e poi consulente della RONCAIA di Cergneu (Nimis)- ha anche guidato le degustazioni dei vari TOKAJI.

Una "dolce sfida" che si è conclusa in perfetta armonia e serenità , con molta disponibilità da entrambi le parti, perciò con una "dolce conclusione", che comunque dovrà tener conto del terzo interlocutore ed " incomodo" e cioè la Comunità europea.

2005 : “ Sconfitta del Tocai friulano- Gigi Valle propone i rimedi “ (in Il Friuli del 22.4.2005 il noto vignaiolo di Buttrio propone di proseguire nella battaglia ed in subordine pensare all'alternativa “Friulano” salvo comunque precisare in retroetichetta “ Vino proveniente dall'antico vitigno Tocai friulano”)

2005 : “ Cormòns, il Comune contro l' Australia : non può usare il nome Tocai . La battaglia del vino si sposta dall'Europa all'altra parte del mondo. Ordine del giorno del Comune “ (Francesca Santoro in Il messaggero Veneto, 1.5.2005)

2005 : “Tocai, appello a Governo e Regione-Dopo quella ungherese spunta l'insidia australiana-Cormòns, il 13.5.2005 il Consiglio comunale voterà un ordine del giorno –L'assessore Gall : un aiuto dall'alto è indispensabile a supporto dei nostri viticoltori” (Il Messaggero Veneto, 3.5.2005)

2005 : “ La Corte europea di giustizia cancella il Tocai. I giudici emettono il verdetto: il nome deve sparire entro il 2007. Ma la Regione non rinuncia a combattere. Depositata ieri mattina (12.5.2005, n.d.A.) la sentenza che boccia senza appello il

ricorso del Friuli V.G.. Il vino si può ribattezzare Sauvignonasse o Trebbianello “. Il Governo cercherà a Budapest un’intesa politica; il direttore generale del ministero Ambrosio annuncia un nuovo tentativo in Ungheria: giovedì vedrò l’assessore, improponibile una nuova deroga. I produttori : abbiamo perso, arrendiamoci. Da Zamò a Venica invito a voltare pagina . Marsilio : ci sono ancora spazi” (Il servizio speciale di Baldovino Ulcigrai in Il Piccolo, 13.5.2005 riprende anche dichiarazioni di Gianni Alemanno(le possibilità ci sono) , Luigi Soini(difesa ad oltranza del nome), Ornella Venica, Adriano Gigante, Elda Felluga, Dimitri Zbogor, Marco Malison, Fabio de Visintini e Bruno Augusti Pinat). Analoghi servizi speciali, nello stesso giorno, in Il Gazzettino (R.C.) e in Il Messaggero Veneto (Raffaella Mestroni)

2005 : “ Lavoriamo per il futuro che è Friulano. Dopo la sentenza della Corte UE, Manlio Collavini invita a concentrarsi sulla nuova denominazione” (Il Gazzettino, 14.5.2005)

2005 : “ Tutela del Tocai , lettera a Marsilio ed Alemanno- Discussione in Consiglio comunale di Cormòns”(Il Messaggero Veneto, 13.5.2005)

2005 : “ Tocai, la Regione chiederà all’ UE i fondi per lanciare il nuovo nome- Atteso per il 19.5 il delegato del Governo per registrare il cambio di denominazione. Un altro ricorso “ (Raffaella Mestroni, in uno “ speciale” in Il Messaggero Veneto- Economia Friuli del 14.5.2005 , riporta le dichiarazioni di Enzo Marsilio, Paolo Caccese, Rino Deotto, Piergiovanni Pistoni e Sergio Bortolusso ; nella stessa pagina : Budapest, l’Ungheria ha fatto festa, riconosciuto un diritto. Elisabetta Gardini : delusa da questa UE che tradisce le origini . Petrini : chiamatelo subito friulano – Il presidente di Slow Food : battaglia persa, ora conta fare buon vino. Cernilli(Gambero rosso) : si è fatto poco. Zoppolatti : si venderà lo stesso)

2005 . “ Tocai, un nome che va tutelato- Ordine del giorno votato dal Consiglio comunale di Cormòns-Ricordato il gemellaggio del 1993 “ (Il Piccolo 15.5.2005)

2005 : “ Il ministro Alemanno : per il Tocai ancora un’iniziativa diplomatica”- L’esponente del Governo ha contattato la Giunta del Friuli V.G. per chiedere una deroga alla Corte di giustizia “ (Il Messaggero Veneto , 15.5.2005)

2005 : “ Alemanno : sul Tocai abbiamo altre carte da giocare – Il ministro sottolinea come sia possibile trovare ancora un accordo con gli ungheresi. Il sottosegretario Scarpa Bonazza Buora : meglio puntare sul Friulano” (Il Piccolo, 15.5.2005) Analogo “speciale” in Il Piccolo del 15.5.2005 in cui il sottosegretario dichiara “ in alternativa solleciteremo risarcimenti per i produttori”

2005 : Difesa del Tocai, appello ai Comuni isontini “ (Il Messaggero Veneto del 16.5.2005 riferisce dell’iniziativa del Comune di Cormòns tesa a coinvolgere i vari

Comuni della provincia in un'azione univoca per sostenere la causa a favore del nome Tocai)

2005 : “ Tocai, insistere sul ricorso” – Gigante(Federdoc): il ministro Alemanno tratti con l'Ungheria-Pieno appoggio dai produttori del Friuli V.G. all'iniziativa decisa dal Governo italiano a Bruxelles” (in Il Messaggero Veneto del 16.5.2005 Sonia Sicco riprende le dichiarazioni di Gigante nonché del sottosegretario al Mipaf , Paolo Bonazza Buora e del deputato Manlio Collavini)

2005 : “ Caso Tocai, promuovere il Friulano-Elda Felluga(Turismo del vino) : giusto il ricorso, ma solo se è davvero percorribile-L'esponente dei produttori favorevole al tentativo diplomatico del ministro Alemanno ma intanto registriamo la nuova denominazione “ (intervista di Sonia Sicco a Elda Felluga in Il Messaggero Veneto,17.5.2005)

2005 : “ Tocai:errore chiamarlo Friulano. Presa di posizione della CIA alla vigilia della visita del delegato del ministero Ambrosio per l'iscrizione del nome. Questo è il parere di Manuela Botteghi, presidente della Confederazione italiana agricoltori del Friuli V.G. , che motiva la sua “ dissociazione” dalla strategia p, per contro, condivisa dalle altre Organizzazioni professionali agricole(Col diretti e Confagricoltura)” (Il Messaggero Veneto , 18.5.2005) .
Nella stessa pagina : “Il caso : Alemanno ha chiesto la consulenza di Pinat , ex ERSA” .

2005 : scende in campo anche l'Unione Paneuropea che denuncia : Sul Tocai decisione inaccettabile” (Il Piccolo, 19.5.2005)

2005 : anche Il Gazzettino-Economia/Friuli del 19.5.2005 registra lo scollamento esistente fra Organizzazioni ed Istituzioni sulla strategia da seguire : La battaglia del Tocai è tutta friulana. Dopo il pronunciamento dell' Ue a favore degli ungheresi ora sono i produttori regionali a dividersi sul nuovo DOC “

2005 : “ Tocai, la regione chiede fondi allo Stato. Marsilio : serviranno per promuovere la nuova denominazione “ *Raffella Mestroni (Il Messaggero Veneto, 19.5.2005) anticipa quanto l'assessore regionale alle risorse agricole intende richiedere al dirigente ministeriale Ambrosio nell'incontro del TAVOLO VERDE in calendario per lo stesso giorno. Nella stessa pagina interviene anche Pinat, ex ERSA . “ bisogna puntare sulla deroga Ue “.*

2005 : “Nuovo nome per il Tocai entro 6 mesi . Va avanti la procedura per la denominazione “Friulano”, ma si tratta con Budapest . Ribattezzando il vino non è escluso che si debbano rivedere i disciplinari di altri prodotti Alemanno sostiene il ricorso, ma ritiene che vada cercata anche una soluzione politica “

Esordisce così Raffaella Mestroni in Il Messaggero Veneto del 20.5.2005 , riferendosi all'incontro del giorno precedente in Udine fra il direttore generale del Ministero P-A.F. Giuseppe Ambrosio ed i vertici dell'assessorato ed Organizzazioni professionali.

.” Il ministro Alemanno sosterrà la battaglia, in sede di Comunità europea, per il mantenimento della denominazione Tocai agevolando al massimo, nel contempo, la registrazione del nome “Friulano” che avverrà entro 6 mesi. Anche Roma dunque appoggia il cambio di denominazione da utilizzare nel caso in cui anche il secondo ricorso presentato dalla Regione e da Concofcooperative alla Corte di Giustizia europea dovesse venire respinto. Ma non solo: il Ministero sta già attivandosi per mettere a disposizione dei fondi da destinare a una forte campagna di promozione per il vino e il territorio. Lo ha confermato il responsabile del Ministero politiche agricole per il settore vitivinicolo Giuseppe Ambrosio che ieri (19.5.2005, n.d.A.) a Udine, ha incontrato i rappresentanti delle organizzazioni di categoria. «Il 9 giugno – ha affermato Ambrosio – sarò in Ungheria per preparare l'incontro del ministro Alemanno, in programma per agosto, con l'obiettivo di trovare un accordo o quantomeno di ottenere una ulteriore proroga alla scadenza, fissata per il 2007 termine oltre il quale la denominazione Tocai non potrà più essere utilizzata».

Viticoltori, Regione e Ministero, auspicano che la Corte di Giustizia europea accolga le eccezioni sollevate dall'avvocato milanese Fausto Capelli, secondo il quale, dopo l'ingresso ufficiale dell'Ungheria nell'Unione Europea, avvenuto nel maggio 2004, i riferimenti del diritto comunitario sono cambiati e quindi non valgono più gli accordi del 1993, tocmai friulano compreso. E' questo il punto di partenza sul quale si basa la memoria difensiva presentata da Capelli nel secondo ricorso, nel quale chiede che siano dichiarati illegittimi, gli scambi di lettere con l'Ungheria relativi agli accordi del 1993, poiché non sono stati ratificati dagli Stati membri, Italia compresa.

Nessuna marcia indietro, dunque, sul versante del ricorso, ma perseguimento, in parallelo, della strada per la registrazione del nome alternativo “Friulano”. «Un percorso – ha aggiunto Ambrosio – il cui iter normale prevede un anno di lavoro, che cercheremo almeno di dimezzare». La strada alternativa però, non è sgombra da ostacoli. L'utilizzo del nome Friulano, infatti, potrebbe significare la necessità di rivedere il disciplinare del Verduzzo, a esempio, che si chiama “Verduzzo friulano”, e potrebbe anche mettere in discussione le denominazioni che contengono la parola Friuli. Un problema da definire, che va ad aggiungersi a quello della non unanime condivisione della scelta del nuovo nome da parte dei produttori. Ammette che il problema esiste l'assessore Enzo Marsilio, ma assicura che il confronto non è chiuso.

«La scelta del nome alternativo – rimarca – è stata effettuata durante l'ultima riunione del tavolo verde vitivinicolo, al quale partecipano le organizzazioni di categoria e Federdoc, l'associazione che riunisce i Consorzi. In quell'occasione c'è stata una sostanziale condivisione da parte di tutti i partecipanti, che hanno

ritenuto il nome “Friulano” il più idoneo a rappresentare il vino. Non va dimenticato, infatti, che già ora si chiama Tocai friulano e questo, fra le altre cose, dovrebbe facilitare la nuova registrazione all’Albo nazionale dei vigneti».

Il Messaggero , stessa pagina, da spazio sulla vicenda anche a Bruno Augusto Pinat (l’intervista è a cura di r.d.a.)

“ Pinat: si rischia un errore L’ex presidente Ersa preoccupato per il marketing “

«Il nome Friulano è un errore clamoroso e vi spiego perché». L’ex presidente dell’Ersa, Bruno Pinat, nei giorni scorsi ha espresso questi concetti – e preparato una memoria consegnata a Roma – al ministro Giovanni Alemanno e al governatore Riccardo Illy (nella lettera che pubblichiamo qui di seguito). Pinat che per anni ha seguito per conto della Regione Friuli Vg e dello stesso ministero il caso del Tocai ha spiegato il paradosso della situazione che si sta creando: «Sia il Verduzzo sia il Tocai sono varietà coltivate e autorizzate alla coltivazione in altre regioni d’Italia, per tanto costituiscono dei diritti acquisiti che sicuramente saranno fatti valere dai diversi produttori qualora subissero danni con la cancellazione del nome. Non solo – aggiunge Pinat –, ma a livello di marketing ci troveremmo di fronte una situazione paradossale, con i produttori del Tocai friulani del Lazio o della Sardegna pronti a immettere sul mercato un prodotto che porta il nome della nostra terra (Friulano, appunto), pur essendo coltivato altrove. Secondo la classificazione comunitaria, infatti, ai sensi del regolamento Cee numero 3811: il Tocai friulano è ammesso alla coltivazione nelle province di Brescia, Chieti, Gorizia, L’Aquila, Mantova, Padova, Perugia, Pescara, Pordenone, Rovigo, Sassari, Teramo, Treviso, Udine, Venezia, Verona, Vicenza, Viterbo, Ascoli Piceno, Bologna, Ferrara, Pesaro, Ravenna, Rieti, Terni e Varese. Ergo tutti i produttori di queste province venderebbero un prodotto con il nome Friulano. Ditemi voi – insiste Pinat – se non è questo un sistema per trarre in inganno il consumatore». Ma c’è di più: battezzando il Tocai con il nome di Friulano, la denominazione Friulano dovrebbe sparire dal Verduzzo. Ma il Verduzzo Friulano è autorizzato alla coltivazione, oltre che nelle province di Gorizia, Pordenone e Udine, anche a Treviso e Venezia, ma anche a Cagliari, Nuoro, Oristano e Sassari: quindi si aprirebbe in Italia la stessa vicenda aperta con il Tocai ungherese con i coltivatori delle altre regioni che ci contestano il cambio del nome». Concetti questi, come si diceva, che Pinat ha espresso anche a Riccardo Illy in una lettera inviata giovedì: «Con Friulano si dovrebbe mettere mano a tutte le denominazioni che antepongono alle stesse la parola Friuli (Friuli Aquileia, Friuli Grave, Friuli Isonzo e altre) e tutto ciò a livello commerciale produrrebbe un danno superiore all’inibizione del nome Tocai Friulano». «Ti chiedo – conclude Pinat nella missiva al governatore – di tenere in considerazione questi particolari, con l’amarrezza e la constatazione che il nostro settore purtroppo esprime una classe dirigente che non progetta il proprio futuro e che non conosce le nozioni di legislazione vitivinicola».

Infine, sempre nella stessa pagina.....un consiglio da Londra : non cambiate !!!

. «Wine and spirit international fare», ovvero uno dei saloni più importanti riservati agli importatori di vino. Una quattro giorni durante la quale i buyers “trattano” quantità, prezzi e varietà dei vini che andranno a finire sulle tavole degli inglesi, ma soprattutto di quelli che entreranno nelle “wine list” dei migliori ristoranti.

Il Tocai, nelle wine list è presente da tempo e risulta fra i bianchi più apprezzati.

«Cambiare il nome, proprio adesso – afferma Marco Macorigh, friulano emigrato a Londra e amministratore delegato di Tradinvest Management, società che si occupa di consulenza e assistenza alle imprese – significherebbe vanificare anni di impegno e di lavoro. Il mercato non lo capirebbe e potrebbe penalizzare la produzione in generale».

Una rapidissima indagine, svolta sul campo, sentendo il parere di alcuni fra gli importatori presenti alla rassegna lo conferma. «Quando ho prospettato l’ipotesi di cambiare il nome al Tocai, sostituendolo con “Friulano” – spiega Macorigh - hanno sgranato gli occhi chiedendomi “why”?. In Italia ci dimentichiamo sempre che vendere all’estero è cosa ben diversa dal vendere in Italia. Già gli italiani non sono considerati molto affidabili, e un cambio di nome innescherebbe immediatamente il sospetto che nel vino c’è qualche cosa che non va. Non sottovalutiamo poi, che il consumo di vino italiano, in questo momento, in Inghilterra è in crescita, anche grazie a una serie di degustazioni promozionali e di eventi mirati che sono stati organizzati di recente e ai quali hanno partecipato anche realtà del Friuli Venezia Giulia proprio con il Tocai. Cambiare il nome a uno dei bianchi di punta della Regione, insomma, non sarebbe operazione semplice. Certo tutto si può fare, ma non dimentichiamo che sostituire il nome a un prodotto già in commercio, è più difficile che lanciarne uno nuovo».

(Indagine tra gli importatori: un nuovo marchio fa sospettare che ci sia qualcosa che non va-LONDRA AL SALONE WINE & SPIRIT un consiglio: non cambiate, a cura di ra.me.)

2005 : anche Il Piccolo –Regione- del 20.5.2005 , a firma Marco Ballico, si occupa del Tavolo verde con Ambrosio : “ Entro sei mesi il nuovo Tocai. Ma non tutti sono d’ accordo su Friulano. Possibili conflitti con il Veneto. Il Governo assicura sostegno finanziario per la promozione del nome. Si tenta una mediazione con l’Ungheria.

2005 : fioccano le proposte per il nuovo nome : “ LARINT” o LARIN” (Rosanna Zamparo,Udine) ,” FURLAN” (R.Genero,Caneva) , “ JACOT” (Emo Tossi, cofondatore del Movimento independentista triestino, Sagrado) (Il Messaggero Veneto 24.5.2005) .

Si riaccende nei friulani il desiderio di esternare-qualsiasi esso sia- il proprio pensiero riguardo al nuovo nome da dare al Tocai friulano . Ben pochi, salvo i soliti noti, propongono di stringere i denti e di dare battaglia per difenderlo fino all'ultimo.

Ovviamente ne vedremo delle belle, registrando anche la presunzione dei più nel valutare con il massimo dei voti il solo nome proposto nell'occasione , “ linciando e lapidando “ quello altrui .

Nelle osterie il buon Tocai friulano scorre a fiumi, scalda le orecchie e scioglie la lingua .

Insospettabili paladini dell' ultima ora salgono sulle barricate (ovviamente non per difenderne il nome ma per ghetizzare la concorrenza..) . Si riempiono – ricorso storico- le pagine dei giornali(leggasi in proposito le molte “ Lettere al Direttore” , ovvero “ Posta dei Lettori” o pagine similari , di quotidiani e periodici che di seguito “ sigleremo” :

Il Messaggero Veneto (MV) , Il Gazzettino (G), Il Piccolo (P), Il Friuli(F) ecc. ecc.

2005 ; Dal Tocai al Friulano : c'è già chi prepara le nuove etichette. I vitivinicoltori del Friuli Venezia Giulia insistono perché si faccia presto a ribattezzare il prodotto dopo la sentenza Ue. (Raffaella Mestroni, MV 21.5.2005) . Nella stessa pagina si legge : “ La polemica . Gigante(FEDERDOC) a Pinat : il nuovo nome del vino solo in questa Regione. Il Governo continua la trattativa con Budapest. Il sottosegretario Buora : dobbiamo tentarle tutte “

2005 : “ Lo sberleffo del Tocai “ (in MV, 21.5.2005, Walter Zilli di Udine non ci sta proprio a cambiare nome..... “ se così sarà domani ci berranno e dopodomani finiranno con il mangiarci”)

2005 : “ Chiamiamolo Càito “ (in MV 21.5.2005, Valerio Formentini, Povoletto)

2005 “ No ai nomi fuorvianti.....meglio chiamarlo Tocaifurlantutto attaccato , salvando così nome ed origine “.... (in MV 21.5.2005 , Paolo Fabbro, Udine)

2005 : “ Petizione per il Tocai a cantine aperte. L’iniziativa del produttore Soini di Cormòns per difendere il nome storico” (in MV 26.5.2005)

2005 : “ Cormòns, raccolta di firme a difesa del Tocai friulano. Iniziativa della Cantina produttori che si concretizzerà con la manifestazione Cantine aperte. Drius : salvare l’emblema della nostra viticoltura “ (in P, 26.5.2005)

2005 : “ Nuovo nome : perché no Tai ? “ (In MV, 27.5.2005, Ubaldo Muzzatti, Cordenons)

2005 : “ Tocai : chiamiamolo Bianchetto “ (In MV 28.5.2005, R. Bellina, Chiusaforte)

2005 : “ Chiamiamolo Friul-Toc” “ (in MV 29.5.2005 , Elvia Perosa Ganzerli , Latisana-Cannes)

2005 : “ Oltre 2 mila firme a difesa del Tocai. Anche il presidente della Provincia di Udine Strassoldo ha siglato la petizione “ (Annalisa Turel in Il Piccolo , 30.5.2005(. L’iniziativa è stata della Cantina Produttori di Cormòns, n.d.A.)

2005 : “ Tocai protagonista al Noè. E’ stato il vino più richiesto alla 41^a edizione in Enoteca “ (Marco Ceci, Gradisca d’Isonzo, in MV , 30.5.2005)

2005 : “ Petrini : dal Tocai al Friulano sarà la vostra Franciacorta “ (l’ articolo siglato c.b. in MV, agricoltura 30.5.2005 , si riferisce ad un’intervista a Carlin Petrini, leader mondiale di Slow Food, decisamente favorevole alla denominazione “friulano” sostitutiva del Tocai friulano in , n.d.A.)

2005 : “ Tocai : e perché no Tai blanc ?” (Stefano Rossi, segretario provinciale Codacons, Udine in MV, 31.5.2005)

2005 : “ Tocai : chiamiamolo Jakot “ (“ Un Tokaier della Carnia in MV, 1.6.2005)

2005 : “ Respingere l’atto di forza” (non porge l’altra guancia Riccardo Cordovado di Basaldella in MV, 1.6.2005; almeno uno ogni tanto ! n.d.A.)

2005 : “ Attenzione alla qualità “ (E.Malisan , “agePos” , Rivignano in MV 2.6.2005) e, stessa pagina : “ E perché no Furlan blanc” ? , Nicolò Biasotti, Udine.

.....*e già che ci siamo dedichiamo qualche “ minuto “ anche ai Tokay degli altri.....*

TOKAJI UNGHERESE

280 d.c. : Probo riferisce di vigneti esistenti in Pannonia (Mainardi G., Berta P., 1989)

896: le tribù del principe ARPAD trovarono vigneti sul monte TARCAL, regione del Tokay

1241 : in seguito all’attacco dei Tartari il re BELA IV incoraggiò la viticoltura mediante l’insediamento, in Tokajgyalja, di coloni italiani (Zilaj J., 1985; Mainardi G., Berta P., 1989)

1458-1490: re Mattia Corvino introdusse nuove varietà di vite dalla Francia(Mainardi G., Berta P., 1989)

1494 : vari apprezzamenti sul vino Tokay in documenti (Zilaj J., 1985)

1500-1600: vendemmia di grappoli appassiti a Tokay (Mainardi G., Berta P., 1989)

1606-1610 : annate memorabili, di cui 328 bottiglie vennero conservate fino alla 2^a guerra mondiale nella collezione della Ditta mercantile FUKIER T. (discendenti dei FUGER di Augusta) la collezione comprendeva anche le grandi vendemmie

1668,1682,1737,1783 e 1811)(Zilaj J.,1985)

1650: il cappellano Mate Seps LACZKO offre alla principessa Zsuzsanna LORANTFFY un vino dolce(Tokaji aszu) , da acini passiti per muffa nobile delle vigne di Oremus(Satoraljaiújhely)(ibidem)

1655 : pratica dell’appassimento resa obbligatoria per legge(Mainardi G., Berta P., 1989));

1700: legge sul vino in Tokay emanata dal principe RAKOCZI(ibidem)

1711: Pietro il Grande invia delegazione russa in Ungheria per acquisto vino Tokay; una Procura militare russa vi rimase dal 1733 al 1798. I cosacchi provvedevano alle vendemmie e trasporto vini a S.Pietroburgo (ibidem);

1733-1789 : fornitura continuativa di Tokay alla corte russa della zarina Caterina la Grande(Zilaj J., 1985.);
1811 : fu" l'anno della cometa", con elevate temperature estive. Lo storico raccolto fu denominato COMET ASZU(ibidem.);
1822: il re di Sassonia Federico Augusto brinda con Tokaji di 120 anni proveniente dalla collezione reale polacca(ibidem.);
1833: la corte reale ricercò nella regione del Tokaji l'ASZU 1811 , per l'incoronazione dell'imperatore Ferdinando V°(ibidem)
1860: Napoleone III° acquistò 200 bottiglie di Tokaji COMET a 50 franchi la bottiglia(ibidem.);
1867: ritrovamento di fossili di vite " Vitis tokajensis" e " Vitis ungarica" del Terziario in scavi nelle colline di Tokay) (Mainardi G., Berta P.,1989);
1875: devastazioni fillosseriche per tre quarti dei vigneti (ibidem)
1972 : Tokaji COMET venduto all'asta da Christie's a Londra per 220 sterline(Zilaj J. , 1985

IL TOKAY-PINOT GRIGIO D'ALSAZIA

1522-1584: Tokay d'Alsace importato in Alsazia dall'Ungheria dal barone Lazare de Schwendim (generale al servizio dell'Austria, liberò il paese di Tokay dai turchi), nel villaggio di Kietzheim(Colmar) (Schaefer A., 1985)
1711 : nel Baden (Germania) tale RULAND , a Spira, aveva denominato Rulaender ad una vite del proprio giardino(ibidem)

Note e riferimenti bibliografici

- (1)-AA.VV. : " Vino e Territorio-Friuli Venezia Giulia 2000"- Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia 2000;
- (2)-AA.VV. : "Tocai friulano-Un vino, una storia" – ATTI del Simposio internazionale sul Tocai Friulano nel mondo, Gorizia 1985
- (3)-BERGAMINI G.-NOVAJRA P. : " Picolit, oro del Friuli" e " Tocai friulano, un vino e una storia" in " Vino e territorio" 2000
- (4)-CALO' A.-COSTACURTA A. : " Il miglioramento genetico del Tocai: la selezione clonale" in "ATTI" 1985
- (5)-CALO' A.- COSTACURTA A. : "Delle viti in Friuli" – ARTI GRAFICHE FRIULANE, UDINE 1991
- (6)-CATTALINI A. . : "1520-1970 : 450 anni di viticoltura" ed: AZ. FORMENTINI, GORIZIA 1971
- (7)-COSMA S. : " Dotato d'eccellentissimi vini è il contado di Gorizia",- Edizioni della Laguna-Ventennale Ducato Vini Friulani 1992

- (8)-COSMA S.-BURCHERI C. : “ Vitti di Toccai.....300 – Una dote seicentesca come documento probatorio nel terzo millennio”- Edizioni Della Laguna, Gorizia 2001
- (9)-COSMO I.- POLSINELLI M. :” Tocai friulano”in “Principali vitigni da vino coltivati in Italia- Vol. I°-, Roma 1960
- (10)-DALMASSO G. : “ La piacevole storia del Tokai”. Riv. Di Vitic. E di Enol., Conegliano 1953
- (11)-FABBRO C. : “ Viti e vini del Friuli”-Ed. Ducato dei Vini Friulani, Gorizia 1977
- (12)-FABBRO C. : “ Alle radici del VIGNETO FRIULI”-Ed. Associazione nazionale Città del vino, Siena 1998
- (13)-FABBRO C.: “VIGNETO FRIULI, delle viti e dei vini” in “Enovagando”- DI.GI.PRESS Editore, Gorizia 2000
- (14)-FABBRO C.. “Alle radici del Ramandolo” in “Il Ramandolo sui Colli orientali del Friuli”-Edizioni Archivio Tommasoli, Verona 2001
- (15)-FABBRO C. : “ ricerche d’archivio, comunicazioni personali,elaborazione documenti ed atti vari “ 2001
- (16)-FILIPUTTI W. : “ Terre, vigne, vini del Friuli V.G.”-Gianfranco Angelico Benvenuto Editore, Udine 1983
- (17)-FILIPUTTI W. : “ L’Abbazia di Rosazzo e i suoi vigneti”, Udine ,1986
- (18)-FILIPUTTI W. : “Il Friuli Venezia Giulia e i suoi Grandi Vini”-Arti Grafiche Friulane, Feletto Umberto(UD) 1997
- (19)-de FRANCISCO L. « Il Messaggero Veneto » , numeri vari, Gorizia 2001
- (20) -MAINARDI G.-BERTA P. : “ Il Tokaj tra storia e leggenda”- Ed agricole-Vignevini n. 7/8, Bologna 1989
- (21)-MARANGONI B.- PETERLUNGHER E. : “ Il Tocai friulano: ampelografia” in “ATTI” 1985
- (22)-MIZZAU A. : “ Il Tocai friulano attraverso i secoli” in “ATTI” 1985
- (23)- PITTARO P- PLOZNER L. .: “ L’uva e il vino”-Magnus Edizioni S.p.A., Udine 1982
- (24) -POGGI G. : “Atlante ampelografico”,Pordenone 1939
- (25)-SCHAEFER A. : “ Il Tokay-Pinot grigio in Alsazia” in “ATTI” 1985
- (26)-ZILAJ J. : “ Le caratteristiche del vino Tokaj” in “ATTI” 1985
- (27) LENARDUZZI S. : “ Vit da tirà su-Vin da gioldi” -Storia della vite e del vino in Friuli e a San Giorgio- [www.richinvelda.it /radicidelvino/storia.htm](http://www.richinvelda.it/radicidelvino/storia.htm) (s.d.)

CAPITOLO 4°

IL TOCAI A PARERE DI.....

Da anni il Tocai è “ sorvegliato speciale” e l’interesse per tale vitigno e relativo vino, sia esso friulano, ungherese o alsaziano, è confermato da una serie di scritti ed opinioni di personaggi , tecnici e storici illustri .

Ne riportiamo, per esclusivi motivi di spazio, solo alcuni .

Non ce ne voglia il lettore se in questo capitolo alcune considerazioni saranno riprese e ripetute in più parti.

Ciò significa che c’è concordanza dei vari Autori su molti aspetti della vicenda e le ripetizioni , in questo caso, diventano un rafforzativo.

Ma ospitiamo anche pareri diversi , come è corretto per la notevole diversificazione degli osservatori .

Sarà il lettore ad affezionarsi in tutta libertà – sulla base delle sue personali convinzioni o risposte preconfezionate- alle tesi degli uni o degli altri.

IL TOCAI SECONDO NORBERTO MARZOTTO

“ In occasione della prima Mostra delle Uve del Friuli indetta nel settembre 1921 – scrive Norberto MARZOTTO nel mese di maggio, anno 1923(*) -avevo presentato un saggio di ampelografia che ora in seguito ad ulteriori indagini ho ampliato e corretto, nella speranza che altri studiosi abbiano a completare od a correggere le eventuali inesattezze nelle quali si fosse incorsi.

Al valore ampelografico di questo modesto lavoro, vi è connesso un valore storico nel senso che, potendo, con la scelta delle migliori varietà destinate alla ricostituzione dei vigneti su piede resistente alla fillossera, venir eliminati alcuni tipi antichi divenuti ora meno pregevoli per produzione e per resistenza alle crittogame, tale elenco descrittivo costituirà una memoria ed un utile documento per la letteratura ampelografica del Friuli.

Fu limitata la descrizione dei vitigni esteri a quei tipi che avendo dato i migliori risultati per fertilità e resistenza alle malattie, si sono più diffusi ed hanno acquisito, per così dire, il diritto ad essere annoverati nella famiglia dei migliori vitigni del Friuli. Tali sono il Cabernet Franc, il Frontignan o Gamay de S. Galmier, il Merlot, il Portoghese Nero detto anche Voslauer o Blaufrankische, il Riesling, il Sauvignon Blanc (per errore detto Cabernet Sauvignon), ed il Tokai o Furmint.

Ai riguardi della ricostituzione della viticoltura friulana merita un plauso la determinazione deliberata con l'ordine del giorno del Convegno viticolo di Udine nel settembre 1921 e già in atto con l'impianto del Vigneto Ampelografico allo scopo di

studiare le migliori varietà degne di essere diffuse e di illustrare con notizie più complete e precise l'importante studio sull'Ampelografia del Friuli».

Tokai.

Sinonimi : Furmint de Hongrie (Pulliat) - Tokai (Francia e Italia) - Tokauer - Zapfner - Tokayer (Germania) - Posipon (Croazia) - Posip (Dalmazia), Mosler, Mainach o Majak (Stiria).

Il nome del Tokai si applica anche ad altri vitigni : il Tokai Rose des Jardins è il Chasselas Rosa, il Tokai des Jardins o Musque è il Moscato Fior d'Arancio, e per Tokai secondo il Rosavenda, in Piemonte si fa passare impropriamente il Pinot Grigio. E' vitigno molto diffuso in Ungheria, Stiria e Croazia.

Ecco la descrizione che ne fa il Pulliat sotto il nome di Furmint de Hongrie :

Germoglio biancastro, molto tomentoso, leggermente tinto di rosa all'estremità delle foglioline non aperte. Foglia media, un po' grossa, fornita inferiormente di una fina lanuggine a ragnatela, seni poco profondi, seno peziolare stretto, aperto, dentatura larga, poco acuta. Grappolo medio o sotto la media, poco serrato, peduncolo corto, un po' robusto, acino medio, ellittico, su pedicelli lunghi un po' gracili, succo un po' denso, ben zuccherino, saporito ; buccia grossa, poco resistente, di un giallo dorato a maturazione. Matura tardi nella seconda epoca.

Secondo il Goëthe (Ampelograf. pag. 68), il Tokai è originario della Germania.

Vitigno di vegetazione robusta. Tralcio grosso, giallo-marrone striato e punteggiato di scuro, internodi lunghi. Foglia grande coriacea, a 3 lobi poco profondi, di color verde chiaro, macchiata spesso di scuro, pagina inferiore con tomento bianchiccio.

Grappolo grande, lungo, semplice e sciolto, peduncolo corto verde-rossiccio, peduncoletti lunghi grossi, tinti di marrone, acino abbastanza grosso, oblungo, e spesso arrotondato, buccia grossa verde e gialla alla maturazione con venature rugginose dal lato del sole, succo mucillaginoso, dolce, gradevole. Maturazione alla terza epoca. Dà vino robusto, molto alcolico, che si presta al taglio dei vini leggeri.

Secondo il Goëthe, che lo descrive sotto il nome di Furmint, il grappolo sarebbe sciolto e gli acini un po' allungati o subrotondi, di color giallo alla maturazione, con punteggiature e venature rugginose, concordando così colla descrizione del Mollon.

Il Goëthe a pag. 131 della sua Ampelografia (*) elenca un Tocaier Langer Weisser che fa sinonimi di Juhfarku con foglie pure poco intagliate e una leggera peluria sulla pagina inferiore, con grappolo grosso, molto lungo, cilindrico, ad acini serrati, rotondi, di media grossezza, con buccia sottile giallo verdognola, succo sciolto.

Produce vino eccellente, un po' aromatico.

Il Sig. Grigoletto, agente del march. Concina, così mi scriveva intorno a questo Tokai coltivato a Lison di Portogruaro : «Ha tralci lunghi oltre la media, internodi medi. Di fertilità costante, non tanto soggetto alla peronospora, ma piuttosto all'oidio. In terreni fertili soggetto a colatura ed a marciume. E' un vitigno che dà ottimi risultati in terreni siliceo-argillosi o calcari, purchè siano abbastanza asciutti. Qui è preferibile al

Riesling Italic. Ebbero occasione di vedere sul confine tra la Stiria e l'Ungheria un vitigno con gl'identici caratteri di questo Tokaj, e che là chiamano Mosler, e che dà pure buon prodotto ed è assai fertile ».

(*) H. Goëthe. Handbuch der Ampelographie. Berlino 1887.

(*) MARZOTTO N. : Ampelografia del Friuli contenente la descrizione di 42 vitigni con notizie sulla loro importanza viticola ed enologica , CATTEDRA AMBULANTE DI AGRICOLTURA PER LA PROVINCIA DEL FRIULI Estratto de "l'Agricoltura Friulana" anno 1923 , UDINE Tip. Domenico Del Bianco e Figlio 1923

IL TOCAI SECONDO ITALO COSMO

Si legge in TERRA FRIULANA , marzo 1958 () ;*

I) SINONIMI (ED EVENTUALI NOMI ERRATI)

""Tocai bianco"; "Tocai"; "Tokai"; "Tokay" o "Tokaj" (per errore); "Malaga" (così veniva chiamato lo stesso "Tocai" un tempo qua e là coltivato a Prevacina, ex provincia di Gorizia); non ha nulla a che vedere con un "Tocai bianco" trovato a Breganze (Vicenza) e neppure con un "Tokay gigas" importato dalla California nelle collezioni della Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano".

II) CENNI STORICI ED ORIGINE

"va sotto la denominazione di "Tocai friulano" un vitigno coltivato nel Veneto e diffuso maggiormente nelle provincie di Gorizia Udine e Venezia. Un tempo esso era noto sotto la voce "Tokay, o "Tokai", ma oggi è accettata la grafia "Tocai" (con la c e non la i), proposta dal viticoltore friulano comm. G. Morelli De Rossi; poi, su opportuno suggerimento del prof. Dalmasso, vi è stato aggiunto l'attributo "friulano", allo scopo di evitare possibili confusioni con gli altri vitigni che, in molte zone viticole italiane, hanno come sinonimo l'appellativo "Tokay" o "Tocai". Da notare che non esiste un vero e proprio vitigno "Tokay"; tale nome però è stato sempre più o meno impropriamente attribuito ad altri vitigni come il "Pinot grigio", il "Furmint", ecc.

Nello stesso paese di Tokay (Ungheria), celebre per l'omonimo vino liquoroso ben noto da secoli, il "Tocai friulano" è sconosciuto, e così pure in tutto il territorio dell'Austria e dell'Ungheria. I vitigni che si coltivano nella zona di Tokay sono infatti il "Furmint", in prevalenza, e lo "Harslevelü" in minor misura, i quali nulla hanno a che vedere col nostro "Tocai", per quanto altre volte il "Furmint" sia stato ritenuto sinonimo di "Tocai" (1). Ciò che sappiamo sull'origine del "Tocai friulano" è molto poco ed incerto. Non si sa infatti da dove esso sia giunto nel Veneto, ov'è diffuso specialmente nel distretto di Portogruaro (provincia di Venezia), con epicentro a Lison ed in provincia di Udine, soprattutto nella zona collinare orientale (ora si trova anche nel goriziano). Che si tratti di un vitigno austroungarico, attualmente scomparso da quei paesi, importato nel Veneto in seguito ai secolari rapporti politico-economici di questo con quelli? Oppure che si tratti di un vecchio vitigno veneto

trapiantato in Ungheria e poi ritornato a noi con il nuovo nome?

Secondo il PERUSINI (2)

"il Tocai friulano" deriva da un vitigno importato con questo nome dall'Ungheria del co. Ottelio di Ariis che ne inviava alcuni campioni alla mostra delle uve indetta dall'Associazione Agraria friulana nel 1863. Che l'Ungheria abbia a sua volta importato viti dall'Italia non è cosa nuova: si ha infatti notizia che fin dall'XI secolo, dei missionari italiani chiamati in Ungheria dal re Santo Stefano, portarono seco delle viti i cui nomi, più o meno alterati, passarono a vitigni oggi ritenuti ungheresi ("Furmint" = fiore dei monti; "Bakator" = bacca d'oro, ecc.). Ed un'altra importazione di uomini e vitigni (soprattutto friulani) veniva fatta due secoli dopo per opera di Bela IV.(3) A convalidare in parte questa seconda ipotesi sarebbe un recente articolo di G. TITTA ROSA che il prof. DALMASSO ha ripreso ed autorevolmente commentato.

Il TITTA ROSA riferisce la seguente "piacevole storia sul Tokai" che gli è stata raccontata, ma non dice da chi. (4)

"Ai tempi della guerra dei "Sette anni", un castelliere di questi posti andò a combattere in Ungheria. Non ricordo più il nome; ma poichè possedeva una bella barba biondo-pannocchia i soldati lo chiamavano "Forment" , frumento. In un assalto si comportò da valoroso e l'imperatrice Maria Teresa lo nominò conte, ma il soprannome gli restò, ed egli divenne il conte Formentin. Qualche anno prima egli aveva sposata una giovane ereditiera, il cui padre era padrone d'una buona parte dei vigneti del Collio, terre quasi alle porte di Gorizia.

Negli ozi delle guarnigioni, il conte Formint aveva una sola nostalgia: bere i suoi vini del Collio, ma gli era impossibile averne. Allora si fece venire una qualità pregiata di vitigni delle sue vigne, e li piantò su un colle che apparteneva alla sua giurisdizione militare. Quella zona si chiamava Tokai; e i vitigni vi attecchirono così bene, e produssero un vino così eletto, che egli lo preferì a quello del Collio. Così nacque il "Tokai"."

Il prof. Dalmasso però trova "per lo meno curioso che il "castelliere" goriziano della storia narrata dal TITTA ROSA avesse avuto il nomignolo di "Forment"" ed ha dei dubbi circa l'epoca in cui sarebbero sorti i vigneti del "Tocai" . Va osservato inoltre che se anche fosse accettabile il nomignolo di "Forment" e da questo possa essere derivato quello del vitigno "Furmint", tra questo e il "Tocai friulano" non esiste alcuna similitudine. Il dubbio sulla vera origine del "Tocai" permane dunque avvolto nel mistero ed i pareri sulla sua denominazione non sono sempre stati concordi. Nelle ampelografie sotto la voce "Tokai" o "Tokay" si danno diversi sinonimi; basta scorrere infatti l'indice dell'Ampelografia del VIALA e VERMOREL per convincersene; nessuno di quei vitigni però si identifica col "Tocai friulano".

L'ODART (5) cita un "Grauer Tokayer" coltivato lungo il Reno, che ha visto rassomigliare al "Pinot grigio", e protesta contro la denominazione impropria di "Tokayer", poichè nei vigneti di Tokai quella varietà sarebbe piuttosto rara in confronto al vero vitigno: il "Furmint".

Il PULLIAT (6) non espone neppure la voce "Tokai" e si limita ad accennare ad un "Tokauer" (e ad un "Mosler giallo") come sinonimo di "Furmint" dell'Ungheria.

Il MARÈS (7) dà come sinonimo di "Furmint" il "Tokai" ed accompagna la dettagliata descrizione di quel primo vitigno con una bella tavola a colori dalla quale è facile convincersi come esso si scosti dal "Tocai friulano".

Il "Tokayer weisser", citato dal GOETHE, (8) evidentemente non è neppure affine al "Tocai friulano", poichè dalla descrizione ampelografica risulta che la pagina inferiore delle foglie di quel vitigno è rivestita di feltro bianco mentre nel "Tocai friulano" è glabra.

Per il MONDINI (9) il termine "Tokay" in Francia si intende il "Furmint" e generalmente anche in Italia. Nella maggior parte dell'Ungheria, "Tokauer" e "Tokayer" sono sinonimi di "Furmint". Il MONDINI ricorda inoltre che DE MARIA e LEARDI, nell'ampelografia della provincia di Alessandria, segnalano un "Tokay" molto diverso dal "Furmint" e dal "Pinot gris", che sarebbe coltivato in provincia di Alessandria, ma in misura molto ridotta, frammisto ad altri vitigni. Da esso si otterrebbe un vino di qualità fine, alcoolico, sottile, con profumi e aroma delicato, avente alcunchè di rosa.

Nel BABO e MACH (10) non esiste la voce "Tokay"; in quella però di "Weisser Burgunder" ("Pinot bianco") e "Ruländer" ("Pinot grigio"), si trovano citati come sinonimi un "Tokayer" ed un "Tokay gris".

Fra le varietà di viti raccolte dall'Acerbi nel suo vigneto della Palazzina presso Calstelgoffredo (Mantova), si trova un "Tokai" proveniente dai dintorni di Firenze ed un altro avuto da Chamebery (Francia) oltre ad un "Raisin de Hongrie" - "Tokai gris" ricevuto dal giardino botanico di Ginevra. (11) Su questi "Tokai" però nulla è possibile sapere più di così.

Nel ROVASENDA (12) si trova invece che "Tokai" è impropriamente chiamato il "Pinot grigio" in Piemonte; viene citato poi tra l'altro un "Tokayer weisser langer", che secondo l'autore dovrebbe essere l'"Harslevelü", vitigno che, come già s'è visto, non ricorda affatto il "Tocai friulano".

Il MOLON (13) non riporta descrizione dettagliata del "Tokay", ma si limita a dare di esso alcuni sinonimi: "Pinot grigio", "Furmint" e qualche altro ancora, vitigni tutti diversi dal "Tocai friulano".

Anche il MARZOTTO (14) dà come sinonimo di "Tokai" il "Furmint", nonchè il "Mosler".

Però accanto alle descrizioni riassunte da diversi autori, trascrive le sommarie notizie avute da un agricoltore di Lison di Portogruaro (provincia di Venezia), il quale affermerebbe d'aver visto lo stesso vitigno da lui coltivato a Lison, il "Tokai", al confine tra la Stiria e l'Ungheria, coltivato col nome di "Mosler".

Sarebbe questa la prima prova dell'esistenza del "Tocai friulano" nell'ex impero austro-ungarico; dato però che in quel paese vi è coltivato realmente il "Mosler", vitigno ben diverso dal "Tocai friulano" e identico invece al "Furmint", è stato un'altra volta osservato che accanto al vero "Mosler-Furmint", dovrebbe in tale caso esistere anche un "Mosler-Tocai friulano". (15)

In un altro articolo dedicato a "I Tokai coltivati in Italia" il SANNINO (16) ricorda che il prof. ISTVANFI, direttore dell'Istituto ampelografico Budapest, al quale egli aveva inviato foglie e grappoli del "Tocai" coltivato nel Veneto per conoscere a

quale vitigno ungherese corrispondeva, lo giudicò un "Riesling", mentre si tratta di ben altra cosa. Il SANNINO, però, dà nello stesso articolo per certa l'identità del "Tocai friulano" con il "Sauvignon" ed anche in questo caso dobbiamo affermare che si tratta, viceversa, di due vitigni diversi, per quanto molto simili, come sarà dimostrato tra poco.

Per concludere su questo argomento si può affermare, dunque, che nelle ampelografie non v'è traccia di un vitigno al quale si possa ascrivere il "Tocai friulano".

Nel Veneto, da un documento citato dal prof. DALMASSO (17) la coltivazione di un "Tocai" risalirebbe al 1771.

Resta però a vedere, come appunto osserva questo studioso, se si sarà trattato o meno dell'attuale "Tocai friulano".

III) DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA (omissis)

IV) FENOLOGIA(omissis) (18)

V) CARATTERISTICHE ED ATTITUDINI COLTURALI (omissis) (19) (20)

VI) UTILIZZAZIONE(omissis)

Giudizio organolettico sul vino (omissis)

VII) IMPORTANZA ECONOMICA E DISTRIBUZIONE GEOGRAFICA (21)
(22) (23) (omissis)

BIBLIOGRAFIA

(1) POGGI, G. : Tocai (Tokay) - «Annuario 1927-1930 del Cons. Prov. per la Viticoltura di Udine», Udine, 1930, p. 219.

(2) PERUSINI, G. : Note di viticoltura collinare. - «L'Agricoltura Friulana», 1935, n. 25.

(3) DALMASSO, G. : Le vicende tecniche ed economiche della viticoltura e dell'enologia in Italia. - In MARESCALCHI, A. e DALMASSO, G. : Storia della vite e del vino in Italia. - Milano, 1937, vol. III, pagine 190, 273.

(4) DALMASSO, G. : La piacevole storia del Tokai - «Rivista di Vitic. e di Enologia », Conegliano, 1953, 12.

(5) ODART, A. P. : Traité des cépages. - Paris, 1874, p. 301.

(6) PULLIAT, V. : Mille variétés de vignes. - Paris, 1888, pag. 127.

- (7) MARES, H. : Description des cépages principaux de la région méditerranéenne de la France, Paris, 1890, p. 84.
- (8) GOETHE H. : Handbuch der Ampelographie. - Graz, 1878, S. 212.
- (9) MONDINI, S. : I vitigni stranieri da vino. - Firenze, 1903, p. 342.
- (10) BABO, U. und MACH, E. : Handbuch des Wein - baues und Kellerwirtschaft. Berlin, 1923, I Bd., S. 69.
- (11) ACERBI, G. : Delle viti italiane. - Milano, 1825, pp. 299, 319, 331.
- (12) DI ROSAVENDA, G. : Saggio di un'ampelografia universale. - Torino, 1877, pa. 180.
- (13) MOLON, G. : Ampelografia . - Milano, Hoepli, 1906, vol. II, p. 112.
- (14) MARZOTTO, N. : Uve da vino. - Vicenza, 1925, vol. II, p. 108.
- (15) COSMO, I. : Rilievi ampelografici comparativi su varietà di Vitis vinifera. - «Ann. Stazione Sper. di Viticoltura e di Enologia», Conegliano, 1936-1937, vol. VII, pag. 26.
- (16) SANNINO, F. A. : I Tokai coltivati in Italia. - «Riv. di Ampelografia», 1920, I, II, 157-158.
- (17) DALMASSO, G. : La vite ed il vino nel Settecento. In Marescalchi, A., e Dalmasso, G. : Storia della vite e del vino in Italia. - Milano, 1937, vol. III, cap. XIX, p. 571, nota 91.
- (18) PUPPO, A. : Il clima e la vite a Conegliano. In Saggi di biometeorologia e biomatematica vegetale. Venezia, Off.gra. C.Ferrari, 1941.
- (19) PUPPO, A. : Il clima e la vite a Conegliano. In Saggi di biometeorologia e biomatematica vegetale. Venezia, Off.graf. C.Ferrari, 1941.
- (20) d. Il Tocai friulano : L' Agricoltura Friulana, 1947, n.23
- (21) I vini del Friuli. Numero speciale de L' Agricoltura Friulana, 1935, n. 18
- (22) Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio. Bollettino ampelografico: Uve del Friuli. 1879, fasc. X, 66

(23) d. Tocai e Verduzzo. L' Agricoltura Friulana, 1952, n. 20

(*) TERRA FRIULANA, anno III.- n. 2-marzo-aprile 1958- pp. 7-15 : di COSMO I. e POLSINELLI M. : TOCAI FRIULANO PRINCIPALI VITIGNI DA VINO COLTIVATI IN ITALIA (VOL. I) – Ministero dell' Agricoltura e delle Foreste- Direzione Generale della Produzione Agricola-Commissione per lo Studio Ampelografico dei Principali Vitigni ad Uve da Vino Coltivati in Italia – Raccolta delle monografie pubblicate negli Annali della Sperimentazione Agraria, Roma (dal 1952 al 1960)

IL TOCAI SECONDO G.F. CROMAZ

Una preziosa ricerca sviluppata dal CROMAZ () nel 2001 ci consente di conoscere più da vicino alcuni aspetti – molti dei quali non noti ai più, compreso a chi scrive - della situazione e dei vari problemi della vitivinicoltura friulana a cavallo del XIX e XX secolo.*

Fu infatti nella seconda metà dell' 800 che tremende avversità di natura fungina (Peronospora ed Oidio) ma soprattutto la Fillossera provocarono eccezionali devastazioni in Francia e, successivamente, in Friuli .

Il CROMAZ tocca vari argomenti anche di carattere socio-economico (“dei vini e dei vinelli , vini veri ed artificiali, vini adulterati dall' Ungheria” accentuando , pur partendo da un'analisi generale e continentale degli eventi, proprio le vicissitudini italo-friul-ungheresi aventi direttamente o meno proprio il Tocai quale protagonista.

Ma lasciamo la parola al CROMAZ.

Le origini della controversia

“ È di nuovo di attualità-esordisce CROMAZ- la controversia sulla denominazione del vino Tocai che vede impegnata l'Ungheria nella richiesta di vietare, in base ai protocolli CEE-Ungheria del 1993, l'uso della denominazione Tocai alla Francia e all'Italia.

Ora si sta valutando quali iniziative prendere per consentire per questo tipo di vino la compatibilità della omonimia geografica e storica nell'indicazione del prodotto. Abbiamo detto che la controversia è tornata di attualità perché, come vedremo, non è da oggi che se ne discute.

Il nome del vitigno e del vino bianco chiamato Tocai nella terminologia italiana e Tokaji nella terminologia ungherese è legato ad alcune vicende storiche del Friuli e dell'Ungheria, vicende che affondano le loro radici nel XIII secolo e sono legate alla vita avventurosa di uno dei più famosi Patriarchi di Aquileia, Bertoldo di Merania. Alle numerose e suggestive ipotesi fatte in più occasioni sulla origine e sulla provenienza di questo vitigno aggiungiamo ora queste note storiche.

Un po' di storia

Bertoldo di Merania apparteneva alla potente famiglia feudale bavarese degli Andechs. Una delle sue sorelle, di nome Geltrude, era diventata regina d'Ungheria avendo sposato re Andrea II, detto il "Gerosolimitano", sul quale ella aveva molta influenza.

Grazie alla protezione della Corona Bertoldo aveva ottenuto in Ungheria elevati gradi, sia nella vita ecclesiastica sia in quella civile, tra cui il titolo nobiliare di conte. Nel 1207 era stato eletto arcivescovo della sede di Kalocsa, cittadina dell'Ungheria meridionale il cui vescovado era di antica origine. Egli non era amato dalla nobiltà locale, ma era molto temuto perché protetto dal cognato, il re Andrea. Nel 1213 Bertoldo dovette però lasciare l'Ungheria: sua sorella, la regina Geltrude, era stata in quell'anno assassinata in una congiura di palazzo da due magnati ungheresi e Bertoldo, assieme ai suoi fratelli, era riuscito a salvarsi solo con una fuga precipitosa.

Un Patriarca di Aquileia

Nominato Patriarca di Aquileia nel 1218 da papa Onorio III, arrivò in quell'anno in Friuli, che trovò lacerato da crudeli lotte intestine tra famiglie e fazioni tra loro rivali. Il suo patriarcato durò fino al 1251, anno della sua morte, e fu assai tumultuoso e denso di avvenimenti. Gli storici dicono che fosse benvoluto dal popolo, liberale verso la Chiesa, il clero e i conventi, operoso come principe temporale e assai generoso. Ebbe un occhio di particolare riguardo nei confronti di Udine - ricordata nel 983 come un semplice castello - di cui favorì la crescita e lo sviluppo, non solo economico e commerciale, unendola nei privilegi ad Aquileia.

Venendo al tema di questi appunti storici, secondo quanto ha scritto lo storico goriziano conte Francesco Coronini (1833- 1901) nel suo libro "I Sepolcri dei Patriarchi di Aquileia", (1889), l'Ungheria deve essere grata a questo Patriarca per uno dei suoi migliori prodotti.

Il re ungherese Bela IV, salito al trono nel 1235 quale successore del padre Andrea II, avrebbe, proprio con la cooperazione di suo zio Bertoldo, portato nel suo regno dal Friuli la vite del Tocai lì coltivata e divenuta poi così celebre. Prove storiche di questo fatto sono di difficilissimo reperimento, ma l'affermazione pare suffragata dal fatto che il Coronini, come da lui stesso affermato, ebbe modo di attingere notizie direttamente da fonti ungheresi.

Da dove proviene il vitigno del Tocai?

Si deve però tenere presente a tale riguardo che vitigni non autoctoni riconducibili al Tokaji vengono descritti da molte fonti storiche come originari della Francia e della Germania, nazione quest'ultima in cui la famiglia degli Andechs aveva vastissimi possedimenti terrieri. Pare anche che vitigni simili fossero coltivati anche in Austria e in Croazia dove pure vi erano vaste proprietà di quella famiglia. Altre fonti storiche attestano che nel secolo XIII i re d'Ungheria avevano fatto venire viticoltori dall'Italia, dalla Francia e dalla Germania. Costoro, con degli opportuni innesti, sarebbero riusciti ad ottenere un vitigno denominato "Furmint" (termine di derivazione francese) che dava un vino di color giallo- frumento. Alcuni storici riferiscono che i vitigni erano portati direttamente dall'Italia. Vini ungheresi,

provenienti dalla attuale regione del Tokaji vennero mandati a più riprese nel XV secolo al pontefice Giulio III (1487- 1555), che pare li avesse sommamente graditi.

Vini e vinelli

Lasciando le vicende storiche lontane e venendo a tempi a noi molto più vicini dobbiamo dire come anche all'inizio del 1900 l'Ungheria fosse alle prese, per motivi di origine e di denominazione del suo vino Tokaji, con la consorella Austria.

Quest'ultima nel 1903 stava studiando una nuova legge sui vini al fine di introdurre misure protettive contro la produzione e il commercio dei vini artefatti, dei vini artificiali e dei cosiddetti secondi vini, o mezzi vini, ottenuti con l'aggiunta di acqua e di zucchero alle vinacce parzialmente esauste. Questi vinelli erano di bassissimo grado alcolico, ma erano prodotti in quantità rilevanti dato che in molte province agricole ciò che rimaneva nel torchio era solitamente lasciato ai contadini e ai mezzadri per loro uso.

Agevolati da un sistema fiscale irrazionale grandi quantitativi di vinacce non torchiate, provenienti per mare dall'Italia meridionale, dalla Grecia e dalla Turchia, andavano in Istria, a Fiume e in Dalmazia, destinate alle grandi distillerie industriali che ne ricavano alcool, acquavite e acido tartarico.

Notevoli quantità di vini giungevano in Austria da paesi esteri ed anche dall'Ungheria. Va tenuto presente che la questione in quegli anni riguardava anche una parte del Friuli, il cosiddetto "Friuli austriaco" o "Friuli orientale" parte integrante fino al 1918 della Principesca Contea di Gorizia e Gradisca appartenente all'impero austro-ungarico degli Asburgo. Si trattava dell'estremo angolo orientale della terra friulana che dalle alture del Collio e da Gorizia scendeva, fin oltre Aquileia, alle marine di Grado, una vasta pianura senza confini naturali, fatta astrazione del fiume Iudrio, che segnava il confine con il Friuli udinese per un tratto, e del torrente Aussa per un altro.

La parte pianeggiante della Contea (o provincia) di Gorizia e Gradisca era di nazionalità italiana, quella montuosa di nazionalità slovena. Il Collio era abitato nella regione occidentale da popolazioni italiane e in quella orientale da popolazioni slovene.

La viticoltura in Friuli nel primo novecento

Nella provincia la viticoltura era un'attività assai diffusa che interessava, nei 1910, una superficie di 10.844 ettari, pari al 1,5 per cento di quella dell'intera provincia. Nel Collio prima tra le coltivazioni era proprio la vite, favorita da un terreno particolare caratterizzato da strati di sabbie calcificate (arenaria) e argille calcaree (marna) alternati tra loro, e da un clima ottimale lungo tutto l'arco delle stagioni. Qui all'inizio del 1900 molti mezzadri erano obbligati per clausola contrattuale a mettere a dimora annualmente da 200 a 400 viti per ciascun podere. Lo stesso avveniva nella zona di Aquileia, dove entro tre anni dall'inizio del contratto mezzadrile dovevano essere impiantati quattro campi friulani (un campo friulano piccolo corrisponde a 35 are) di vigna. Sopra Gorizia, a San Floriano, vi erano coltivazioni quasi esclusivamente di vigneti e frutteti. Lo stesso a Dolegna e a Russiz (Capriva), dove l'economia si basava quasi esclusivamente sulla vite. In quest'ultima località nel 1869 il conte Teodoro de La Tour, di origine francese, che aveva sposato Elvina Ritter, una baronessa goriziana di ascendenza tedesca e di religione protestante, aveva dato notevole impulso alla viticoltura introducendo dalla Francia nuove varietà di vitigni pregiati. A Farra e a Villanova nel 1909 si producevano 12.000 ettolitri di vino: una tenuta agricola locale con annesso stabilimento vinicolo (azienda Concina) esportava da sola annualmente 4000 ettolitri di vino. Vini rinomati erano anche quelli di Medea, Chiopris e Viscone. Anche a Terzo d'Aquileia la viticoltura prevaleva sulle altre colture. Ottimi vini bianchi erano prodotti nella zona di Mossa e San Lorenzo.

I nemici della vite non fermano l'esportazione

La vite era però bersagliata da numerose calamità: prima fra tutte la propagazione della fillossera, che distruggeva le coltivazioni costringendo a onerosi reimpianti con materiale vivaistico resistente all'afide fillosserico, in second'ordine la grandine, assai frequente, e sistemi di conduzione agraria scarsamente efficienti. Ciononostante la viticoltura nella regione forniva ottimi vini, esportati in tutte le province del vasto impero e più volte premiati in esposizioni nazionali. Nel 1909- 1910 i successi maggiori li ottennero le varietà Riesling del Reno, Borgogna bianca, Ribolla e Malvasia.

In Austria si cercava di agevolare il commercio del vino: si chiedeva a tal fine che la pesante tassazione che lo colpiva venisse diminuita e portata alla pari di quella sulla birra, prodotto che godeva di un trattamento fiscale di favore. Si voleva inoltre che le Ferrovie accordassero una riduzione dei noli per il trasporto dei vini dalle province meridionali dell'impero (fra cui quella di Gorizia) alle province dell'interno e l'esenzione dal nolo per il trasporto delle botti vuote.

Vino vero e vino artificiale

La produzione del vino artefatto e dei vini definiti artificiali, di cui è stato detto, arrecava gravi danni economici per la fortissima concorrenza alla produzione di vini di qualità. I vini artefatti venivano venduti a prezzi molto bassi e la produzione vinicola indigena, di conseguenza, rimaneva invenduta. Vino artefatto era prodotto in quantità enormi nel Punto Franco di Trieste. Tale adulterazione veniva effettuata utilizzando la polpa grezza ricavata dai frutti del Tamarindo (*Tamarindus indica*) una pasta molle e succosa di sapore dolce acidulo, di colore bruno-rossastro, contenente, oltre a zuccheri e pectine, un 12-13 per cento di acidi, in prevalenza tartarico, citrico e malico. Questa sofisticazione era allora irricognoscibile all'analisi chimica, e il vino che si otteneva, chiamato "vino di tamarindo", era spesso addizionato con spirito glicerinato e saccarina, sostanze ritenute tossiche in quegli anni. Tutto ciò accadeva nonostante la vigilanza dell'autorità di finanza, che aveva elevato numerose contravvenzioni e avviato procedimenti penali. Controlli erano eseguiti anche dalle Stazioni chimico- agrarie sperimentali, dai medici distrettuali e dai maestri ambulanti di agricoltura.

Si incoraggia il vino di qualità

Per la stesura di una nuova legge sulla produzione e il commercio del vino e dei mosti l'Amministrazione provinciale di Gorizia diede un valido contributo a partire dagli anni 1903- 1904. Si attivò anche la Società Agraria della Contea con pareri e suggerimenti, tra i quali quelli relativi al permesso di aggiungere alcune sostanze ai mosti e ai vini, all'autorizzazione al loro zuccheraggio e alla denaturazione dei cosiddetti secondi vini con acido citrico e fenoltaleina. La Società Agraria diede poi una precisa definizione dei vini spumanti, aromatizzati e profumati. Questa società era stata sempre in prima linea nello sconsigliare la viticoltura su terreni non idonei, nell'orientare gli agricoltori alla coltivazione di uve fini, di commercio mondiale, e nell'incoraggiare l'impianto di vigneti in terreni votati, specialmente in collina. Parimenti fece la Camera di Commercio e Industria di Gorizia che propose la nomina di ispettori provinciali alle cantine per gli opportuni controlli. Una nuova legge sui mosti e sui vini venne sanzionata in Austria il 12 aprile 1907; essa andava a sostituire la vecchia legge che datava dal 21 giugno 1880.

Ancora vino adulterato dall'Ungheria

Dall'Ungheria però continuavano ad arrivare in Austria grandi quantità di vini adulterati, specialmente vino di tamarindo. Là erano riparati in massa i sofisticatori: a

Fiume (che allora apparteneva all'Ungheria) vino adulterato veniva prodotto e smerciato in quel Punto Franco.

Le Giunte provinciali e le rappresentanze comunali delle regioni vinicole dell'Austria votarono al riguardo numerose risoluzioni e pretesero che una regolamentazione legislativa fosse attuata anche nella nazione sorella, l'Ungheria. Di ciò venne tenuto conto nel compromesso doganale stipulato tra l'Austria e il regno ungarico, reso esecutivo con la legge 30 dicembre 1907. L'articolo XXI di tale trattato concerneva e regolava le reciproche relazioni commerciali tra i regni e i paesi dell'Austria e dell'Ungheria. Esso era vincolativo per quest'ultima essendo controfirmato dal presidente dei ministri magiaro, Wekerle, dal ministro del Commercio, Kossuth, e dell'Agricoltura, Daranyi. L'Ungheria si impegnava inoltre a promulgare, al più tardi entro un anno, una nuova legge sulla produzione e il commercio del vino, del mosto e delle vinacce, legge che avrebbe dovuto contenere disposizioni altrettanto severe di quelle contenute nella legge austriaca. Ciò fu puntualmente fatto con l'eccezione di alcune norme particolari, ad esempio quella che consentiva la colorazione con zafferano dei vini bianchi di tinta scadente. Questo creava una concorrenza censurabile nei confronti dei vini bianchi di qualità superiore prodotti anche nel Goriziano”.

Prime riserve Ungheresi sulla denominazione Tokaji

“ Nel contempo l'Ungheria –prosegue il CROMAZ- avanzò però pesanti riserve: richiamandosi ai paragrafi 11 e 12 della legge sui viveri del 16 gennaio 1896, precisò che doveva essere intesa come " falsa indicazione", quella che contrassegnava come Tokaji, Tokaji- vergine, Tokaji di Hegyalj di Maslas Szamorodni e altri facentii riferimento all'origine dalla zona vinicola di Tokaj, i vini che non provenivano da tale territorio. Ribadì l'esclusività del prodotto e della denominazione per i vini di Tokaj, zona vinicola che comprendeva trenta Comuni nel territorio del Comitato (Contea, provincia) di Zemplen e un Comune nel territorio di Albanj- Torna (Atti Dietali, 1902- 1907 e 1908).

Prescrizioni di esclusività della denominazione erano poi pretese per indicare i vini dolci da dessert prodotti con l'impiego di uva passa o corintia. L'Ungheria intendeva così proteggere la denominazione d'origine dei suoi vini pregiati e contrastare l'abuso che di tale denominazione si faceva nelle province dell'Austria.

Da dove nasce il nome

La regione vinicola di Tokaj prende il nome dall'omonima cittadina dell'Ungheria settentrionale nel Comitato di Zemplen, posta alla confluenza dei fiumi Tibisco e Bodrog. Il territorio si estende per quasi 5.000 ettari e i terreni hanno una struttura geologica particolare essendo costituiti da un substrato lavico misto a loss su cui i raggi del sole sono intensamente riflessi. Nel corso delle ere si sono andate

modellando morbide colline molto fertili e ben coltivate in cui la vite dà un prodotto non molto abbondante ma eccellente. L'autunno lungo e asciutto consente vendemmie tardive. Le uve attaccate dal marciume nobile sulla pianta vengono conservate dopo la vendemmia in locali appositi e lì lasciate appassire fino ad autunno inoltrato. Ripulite dagli acini deteriorati vanno infine fatte fermentare in appositi contenitori.

I vitigni che danno il Tokaji

I vitigni sono principalmente tre: il Furmint, lo Harslevelu (un vitigno autoctono ungherese) e una varietà di Moscato giallo. Dall'unione delle uve si ottengono i mosti che forniscono gli squisiti vini Tokaji aventi un grado alcolico che va da 13 a 18 gradi. Queste varietà di vitigni non sono le sole ad essere coltivate: tra gli altri vanno ricordati i vitigni Tallya, dal nome dell'omonima cittadina a 20 chilometri a nord-est di Tokaj, nel cui circondario vi sono estese coltivazioni.

Caratteristiche dei vini Tokaji

I vini che si ottengono sono di colore ambrato, dolci e profumati: alcuni di essi sono liquorosi, da dessert, ed uno, lo Szamorodni, di grado alcolico elevato (circa 17 gradi), con l'invecchiamento tende a diventare secco. È la tecnica enologica di preparazione che rende questi vini particolari. Il famoso Tokaji di Hegyalj, prodotto nella parte più settentrionale del territorio, viene ottenuto con un metodo complesso particolare che fornisce qualità di vino più o meno dolce e una maturazione in botti di quercia per un periodo che va da quattro a otto anni in cantine basse, spesso scavate nella roccia, ed aventi una temperatura costante intorno ai 10 gradi centigradi. Questo vino dolce, ottimo da dessert, si sposa in maniera eccellente anche con cibi raffinati come l'anatra all'arancia, il patè di fegato d'oca e alcuni formaggi erborinati secondo le indicazioni di accreditate accademie del gusto e della cucina”.

Una questione irrisolta

“I vini descritti –conclude il CROMAZ-nulla hanno a che vedere con l'omonimo Tocai friulano, vino secco con un grado alcolico di 11-13 gradi, dal colore paglierino, tendente al verdognolo, e dal gusto asciutto e vellutato con una venatura caratteristica di mandorla amara.

L'Ungheria con tutto ciò continua a pretendere l'esclusività della denominazione: la questione, come si è visto, non è di questi giorni, ma ha precedenti assai discussi e assai lontani”.

(*) CROMAZ G. F. : Il Tocai, note storiche sul contenzioso con l'Ungheria” - articolo tratto dal Notiziario ERSA 1/ 2001

L' Autore rinvia alla seguente bibliografia :

Francesco Coronini, I Sepolcri dei Patriarchi di Aquileia, prima versione italiana di G. Loschi. Udine, Tipografia del Patronato, 1889.

Relazioni alla Dieta provinciale della Contea principesca di Gorizia e Gradisca sulla gestione della Giunta Provinciale nel sessennio 1902- 1907 e 1908.

IL TOCAI SECONDO ANTONIO CALO'

Quando il 23 luglio 2001 richiesi al prof. Antonio Calò l'autorizzazione a riprendere alcuni dei suoi numerosi articoli, servizi e ricerche sul Tocai Egli mi rispose, come sempre, con l'abituale disponibilità e cortesia, anticipandomi - con nota del 24 settembre di quell'anno - un suo "speciale Tocai" predisposto per la rivista Liberal di cui il lettore potrà prendere visione consultando in web "Fondazione Liberal".

Nell'articolo intitolato "La Comunità europea non uccida il Tocai friulano" (*) Antonio Calò Direttore dell'Istituto sperimentale per la viticoltura di Conegliano veneto, scrive:

"Nell'Annuario della Stazione sperimentale di Viteicoltura e di Enologia di Conegliano del 1936 il professor Italo Cosmo, argomentando sull'origine e sul nome di quel vitigno che prendeva fama e conquistava successo come Tocai friulano, affermava: "Rimane da chiarire ancora da dove il Tocai sia giunto nel Veneto, ov'è diffuso specialmente nel distretto di Portogruaro (prov. di Venezia) con epicentro a Lison e in provincia di Udine, soprattutto nella zona collinare orientale...". È indubbio allora che queste zone vanno considerate le prime ad avere dato evidenza a un prodotto nato da un vitigno le cui origini sembravano misteriose... Ecco perché è interessante raccontarne la storia, che ha appassionato e impegnato studiosi e tecnici e che oggi ha anche implicazioni normative e commerciali.

Una prima, sicura citazione ampelografica relativa a vitigni denominati Tokai e coltivati nel nostro Paese, si trova nel volumetto Delle viti italiane pubblicato dall'Acerbi nel 1825.

Nel capitolo dedicato all'elenco di "viti diverse di Francia, Spagna, Portogallo, Svizzera e Germania" con il n° 13 è citato un Tokai e con il n° 459 delle "viti straniere" un Raisin da Hongrie Tokai gris. È vero che Dalmaso ricorda A. Fappani il quale, in un saggio storico sull'Agricoltura trevigiana, "citava a titolo di onore l'Abate Giacomo Vinciguerra di Collalto, il quale avendo nell'anno 1771 in una deliziosa e ricca vignetta di S. Salvatore (presso Susegana) piantato delle viti di Tokay, giunse a spremere da quelle nobile vino e generoso a par dell'ungarico..." ma la citazione è evanescente, così come quella di Giovanni Nardi che, in una lettura tenuta all'Accademia di Agricoltura di Conegliano nel 1793, aveva citato un Toccai.

È vero che recentemente Cristina Burcheri e Stefano Cosma hanno ritrovato alcuni documenti del 1630 in base ai quali apprendiamo che la contessa Aurora Formentini, andando sposa al conte ungherese Adam Batthyany, avrebbe portato in dote "300 viti di Toccai", ma anche queste citazioni non ci permettono proprio di collegare quei Tokay e Toccai al nostro vitigno: infatti ben altra cosa è una verifica ampelografica e lo vedremo di seguito. Però quelle e queste notizie aprono un interessante orizzonte; ci dicono almeno che Toccai era un nome utilizzato da più secoli anche in Friuli e Veneto e inoltre confermano che nell'immaginario dei viticoltori, dalla fine del Settecento, il nome Tokay, attribuito a varietà di viti, ricordava i celeberrimi vini ungheresi prodotti nella omonima zona.

Infatti era proprio la fama di quel territorio e di quel vino che regalava il nome Tokay a diversi vitigni coltivati in molte zone d'Europa durante il 1800.

L'Odart nel *Traité de cepages* del 1849 citava un Grauer Tokayer diffuso nel Reno e "molto simile" al Pinot grigio. Goethe nell'*Ampelographisches Wörterbuch* del 1876 descriveva un Tokajer Weisser. Di Rovasenda, finalmente, nel *Saggio di una ampelografia universale* del 1877 elencava tutte le varietà che, sotto il nome Tokai, erano diffuse in diversi Paesi e fra queste: Malvasia, Aleatico, Brachetto, Pinot grigio, Moradella... e poi, soprattutto, il Furmint, la varietà base della produzione dei vini ungheresi della zona di Tokay.

Va anche ricordato però che almeno un vitigno fra quelli denominati Tokai andava prendendo una autonoma collocazione. Lo fanno pensare le due seguenti notizie. La prima: nell'*Ampelografia provinciale trevigiana* del 1869 è riportata fra le migliori uve bianche, come "varietà preferibile per vino da lusso" al n° 26 un'uva Tokai bianca. La seconda: nell'*Ampelografia di De Maria e Aleari* del 1875 si trova citato un Tokai che derivava da un tralcio spedito dal Marchese Incisa di Rocchetta Tanaro e che veniva definito "diverso dal Tokai Furmint Princesses e dal Tokai Pinot gris". E così si può pensare che esistesse almeno un altro vitigno denominato sempre Tokai e diffuso negli anni 1870 in provincia di Alessandria e nel Veneto, che dava ottimi vini e non pareva riconducibile ad altri.

Ma quale l'origine di questo vitigno? Ungherese? Italiana? Qui si intrecciano un po' di storia, di fantasia e di leggenda. Iniziavano così i rompicapo e le ricerche di studiosi che a ciò si impegneranno come Sannino, Dalmaso e Cosmo. La leggenda trovava alimento in quanto ricordava G. Perusini, nel numero 25 del 1935 dell'*Agricoltura Friulana*, di Bela IV, il quale nel 1200 avrebbe piantato delle viti del Friuli in zona di Tokay; in seguito questo vitigno sarebbe ritornato in Friuli con il nome appunto di Tokai.

Le documentazioni si riferiscono, invece e naturalmente, a eventi più recenti e sicuri, a iniziare dalle più accreditate *Ampelografie* e *Trattati di Viticoltura*: Molon (1906), Viala e Vermorel (1909), Marzotto (1925), Cavazza (1934)... In particolare, nella *Rivista di Viticoltura di Conegliano* del 1901 a pagina 429, nella rubrica "Risposte a quesiti", si trova la seguente risposta di Sannino a certo Cavalier P.F. di Zoppé di Conegliano: "L'uva bianca di cui mi ha favorito i grappoli e le foglie è abbastanza estesamente coltivata nelle province di Venezia e di Treviso col nome di Tokai. Indubbiamente è varietà ungherese, importata nel Veneto circa cinquanta anni orsono. Inizierò delle ricerche per conoscere il nome originale della varietà, che mi pare risponda bene per l'abbondanza del prodotto e anche per la sua buona qualità". La questione pareva abbandonata, ma nella *Rivista di Ampelografia* del giugno 1920, ricompare un articolo dello stesso Sannino intitolato "I Tokai coltivati in Italia" che offre nuovi, avvincenti spunti, perché lo studioso ribadisce come la zona fra Piave e Tagliamento fosse quella dove questo Tokai si andava diffondendo, aggiungendo, con belle pennellate... "un sopralluogo fatto nel settembre mi cagionò la più grande sorpresa: i campi coltivati con viti a raggi confinavano con i canali navigabili che congiungono la zona di Portogruaro con la laguna veneta e le viti che si coltivano erano le stesse che nel distretto di Conegliano erano denominate Tokay. Mi fu riferito

che tali viti erano state portate da negozianti ungheresi di cavalli, che anche dopo il 1866 frequentavano i mercati del Veneto. Mi rivolsi all'illustre Prof. Astvanfi, direttore dell'Istituto Ampelografico di Budapest, facendogli spedire da Portogruaro campioni di foglie e di grappoli, per sapere a quale vitigno ungherese corrispondeva questo Tokay del Veneto. Ebbi una lunga e cortese risposta in francese, che concludeva per un Riesling, mentre si trattava di tutt'altra cosa. La diagnosi esatta di questo Tokai mi fu possibile a distanza di molti anni e di molti chilometri dal Veneto. Trasferito ad Alba, nella primavera del 1911, girando tra i filari della collezione Rovasenda trovai numerosi esemplari di Sauvignon... Non mi fu difficile stabilire nel modo più sicuro l'identità delle viti di Sauvignon col Tokay del Veneto. Per evitare confusione bisogna eliminare questo nome per sostituirlo con quello di Sauvignon...".

Ma non era così e per fortuna il nome non fu cambiato, perché, con studi più approfonditi, Dalmasso accertò questa somiglianza, ma assolutamente non una coincidenza talché nel 1933, dopo anni di impegno di molti studiosi, finalmente scrisse in un articolo comparso sul Corriere Vinicolo: "... Diverso il caso del Tocai. Scrivo Tocai e non Tokai condividendo in pieno quanto hanno deciso da alcuni anni gli amici del Friuli. I quali sanno benissimo che non esiste al mondo un vitigno che si chiama Tokai (come non esiste vitigno "Marsala"). Ma poiché da tempo nel Friuli si coltiva un ottimo vitigno bianco sotto questo nome (vitigno che ha qualche vaga somiglianza con Sauvignon, ma che se ne differenzia perfettamente), han pensato di adottare la grafia italiana, per attenuare, se non evitare del tutto, la confusione di esso con i vitigni ungheresi che danno il vino Tokay e che sono del tutto diversi dal suddetto vitigno friulano. Per evitare ancora meglio equivoci con altri pseudo Tokai coltivati in Italia, io, preferirei che si chiamasse Tocai friulano per quanto esso si coltivi anche nelle province limitrofe...".

Era quindi il momento in cui si prendeva coscienza dell'originalità del vitigno, di qualche sua somiglianza ampelografica e della sua importanza. Si capiva anche che era necessario non confondere il nome con altri "pseudo Tocai" e - sebbene le terre di Lison ne fossero, per unanime dichiarazione, l'epicentro culturale - il battesimo, accettato altrettanto unanimemente, si arricchirà per l'appunto con l'aggettivazione: "friulano". La proposta, sostenuta come visto da Dalmasso, fu anche del Cav. Uff. Morelli de Rossi, com'è ricordato nel numero del 4 maggio 1935 dell'Agricoltura friulana. A questo punto la questione ampelografica appariva risolta: il Tocai veniva considerato un vitigno autonomo, non confondibile con altri. Lo ribadì Cosmo nel 1936 e poi Montanari e Ceccarelli nel 1950, fino alla monografia ampelografica di Cosmo, Polsinelli e Hugues del 1952, fino a che nel 1969 fu anche iscritto ufficialmente nel Catalogo Nazionale delle varietà di vite al n° 235. Cosmo, infatti aveva ribadito nel 1936: "...Diremo dunque che nelle ampelografie non vi è traccia di un vitigno al quale si possa ascrivere il Tocai friulano. Che di conseguenza continueremo a chiamare con quel nome...". E Montanari-Ceccarelli: "Così il Tocai friulano, sia esatta o meno la sua denominazione, non può essere confuso con altri vitigni, tanto italiani, quanto stranieri...".

E così, si trattò davvero di un battesimo, di una "omologazione" che premiava

certamente l'impegno e lo sforzo dei friulani, ma un po' penalizzava - è onesto ammetterlo - le altrettanto importanti produzioni di Lison. I friulani un po' lo riconoscevano, tanto che nel 1947 ancora su Agricoltura Friulana nel n° 23, si leggeva "... il Tocai, per quanto di origine forestiera, dopo un secolo di permanenza, possiamo considerarlo naturalizzato friulano...". Insomma, al di là di qualche polemica, quello che è rilevante sottolineare è l'importanza della diffusione e valorizzazione del Tocai avvenuta anche e molto, nelle zone di Lison.

La storia del vitigno però ha un altro epilogo, perché verso la metà degli anni Settanta iniziammo presso l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura in Conegliano, la selezione clonale del Tocai friulano e l'argomento dell'origine tornò a galla e così quella sua vicinanza già rimarcata con il Sauvignon. Succedeva che tutti avevano guardato a Oriente e invece bisognava rivolgere l'attenzione a Occidente. E proprio in Occidente, anche se piuttosto lontano, si presentò una chance per la soluzione” .

L'approfondita ricerca storica del CALO' si conclude con considerazioni

squisitamente tecniche. Per la prima volta (ipotesi del Sannino a parte) e con il supporto di metodi scientifici viene dimostrato che il Tocai friulano altri non sarebbe che.....

“ Nel 1986, "girando tra i filari" (ricordate Sannino?) della collezione ampelografica dell'Università di Davis in California, il vitigno Sauvignonasse che ha le stesse foglie del Sauvignon, ma che se ne differenzia nel grappolo, mi sembrò davvero simile al Tocai friulano. Portammo il vitigno a Conegliano e lavorammo con metodi moderni: aiutati dal computer sulle foglie; con analisi biochimiche sui sistemi isoenzimatici e con analisi molecolari sul Dna e così fu davvero stabilito che il Tocai friulano è il Sauvignonasse, vecchio vitigno francese che l'Odart (1849) ricordava come presente nei migliori vigneti di Gironda, Sauternes, Bersac... ma oggi pressoché scomparso in quella nazione” .

L'averne quindi conservata la coltivazione nel Friuli e Veneto e averlo valorizzato è un merito aggiuntivo che oggi va rimarcato in relazione al pericolo di vederne scomparire il nome nella designazione del vino. E su questo punto vanno portate le considerazioni conclusive. Come tutti sanno esiste, valorizzato e protetto dalla metà del Settecento, il famoso Vino di Tokay che si ottiene nella omonima zona utilizzando la varietà Furmint e che è vino da dessert con particolari, originali, inconfondibili caratteristiche. Esiste nel Friuli e nel Veneto, come emerge dalla storia appena raccontata, un altro nobile ed eccellente vino, con tutt'altre caratteristiche, perché è vino da pasto che ha preso la denominazione dal vitigno con cui è prodotto: il Tocai friulano.

Gli ungheresi hanno ritenuto di esercitare una protezione - peraltro legittima - del

nome del loro vino cercando di contrastare l'identificazione come Tocai friulano di quello prodotto in Friuli e Veneto orientale. Una prima volta gli ungheresi sono intervenuti alla fine degli anni Cinquanta, quando la Monimpex, Ente ungherese cui era affidato in regime di monopolio il commercio di importazione e di esportazione, intervenne presso il Tribunale di Trieste contro un produttore di Tocai friulano, ritenendo illegale tale denominazione. Ma, alla fine dei diversi gradi di giudizio, fu stabilita la legalità dell'utilizzo del nome Tocai friulano per designare quei vini. Una seconda volta sono intervenuti presso la Comunità europea all'inizio degli anni Novanta e così, sulla base di una procedura che non appare completamente rispettosa delle regole, la Comunità stessa ha fatto divieto di utilizzare il termine Tocai friulano per designare i vini D.O.C. ottenuti con questo vitigno, a partire dal 2007. La Regione Friuli, soprattutto, e un po' la Regione Veneto stanno reagendo sulla base di precise argomentazioni giuridiche che trovano anche nella storia prima velocemente percorsa un supporto dal peso non trascurabile. Appare infatti chiaro che la denominazione si riferisce a un vitigno ritenuto autonomo (non dimentichiamo che ha superato il vaglio anche di esperti ungheresi) almeno fino a metà anni Novanta, tanto che è stata utilizzata in assoluta buona fede per circa settant'anni. È chiaro che sono stati effettuati di conseguenza importanti investimenti territoriali, commerciali e di immagine da vasti settori operativi che oggi si vedrebbero penalizzati dal divieto con grave danno economico. È chiaro, infine, che ciò è stato possibile anche dopo i pronunciamenti della magistratura della fine anni Cinquanta inizio Sessanta e che non esiste il rischio di confusione, per il consumatore, fra i due prodotti: Vino di Tokay e Tocai friulano. Allora: da tutto traspare un legittimo diritto (anche se in eccezione ad alcune regole generali) a conservare la denominazione del vino Tocai friulano per il Friuli e Veneto orientale”.

“ Ed anche se il vitigno dal quale deriva, oggi sappiamo essere il Sauvignonasse, appare giusto – conclude salomonicamente CALO’ - tenerlo iscritto al registro delle varietà anche con il nome Tocai friulano, definitivamente acquisito nell'uso di queste popolazioni”.

(*) CALO’ A’ . : LA COMUNITA’EUROPEA NON UCCIDA IL TOCAI FRIULANO - www.liberalfondazione.it/archivio)

IL TOCAI, SECONDO ALBERTO GRIMELLI

“ È GUERRA SUL TOCAI. MENTRE ITALIA E UNGHERIA LITIGANO, ENTRA UN TERZO CONTENDENTE, L’AUSTRALIA.

Recentemente l’avvocato generale della Corte di giustizia dell’Ue ha affermato che è valido l’accordo, del 1993, tra Ue e Ungheria che vieta ai nostri viticoltori l’uso del nome Tokai. Intanto si affaccia sui mercati il Tokai australiano”.

Così esordisce Alberto Grimelli in www.teatronaturale.it dell’ 8 gennaio 2005.

“ L’accordo tra l’Unione europea e l’Ungheria che vieta l’uso del nome del vino italiano “Tocai” è “pienamente valido”. Questo – prosegue Grimelli- il parere dell’avvocato generale Jacobs della Corte di giustizia europea del Lussemburgo.

Ad aprire la controversia sono state la Regione Friuli-Venezia Giulia e l’Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale (Ersa) chiedendo l’annullamento della legge italiana che dà attuazione al divieto previsto dall’accordo, presentando ricorso al Tar del Lazio, che a sua volta ha sottoposto il problema alla Corte di giustizia.

Nel 1993 la Comunità europea e l’Ungheria hanno concluso un accordo per la tutela ed il controllo reciproco delle denominazioni dei vini. Per proteggere l’indicazione geografica ungherese “Tokaj”, l’accordo prevedeva il divieto dell’uso del nome “Tocai” dal marzo 2007. Jacobs accentra la sua riflessione sulla difesa delle indicazioni geografiche sostenendo: “Mentre “Tokaj” è un’indicazione geografica ungherese, “Tocai” non è un’indicazione geografica italiana, ma una varietà d’uva e, come tale non può godere della tutela accordata a tali indicazioni”. L’accordo sulle denominazioni dei vini prevede che, in caso di indicazioni geografiche omonime o identiche, in generale si possa continuare a usare entrambi i nomi. Ma per Jacobs la denominazione italiana “è riconosciuta per una varietà di vite e non come indicazione geografica, poiché non possiede una particolare qualità, notorietà o caratteristica in questo senso”. Anche l’intesa TRIPs prevede che, in caso di indicazioni geografiche di vini omonime sia accordata tutela ad entrambe. Al riguardo la regione autonoma Friuli-Venezia Giulia e l’Ersa, hanno sostenuto che l’accordo TRIPs stabilisce un parallelo tra “indicazione geografica” e “denominazione di una varietà d’uva”, impedendo in tal modo che l’Ungheria possa invocare l’indicazione geografica Tokaj per vietare l’uso del nome Tocai, ma l’avvocato generale non condivide questa tesi. Alla Corte Ue è stato anche chiesto se il diritto di usare il nome di una varietà d’uva nella commercializzazione del vino rientri nel concetto di “proprietà”, previsto dalla Convenzione europea dei diritti dell’uomo. Per Jacobs “anche qualora vi sia stata un’ingerenza nel diritto di proprietà, è stato rispettato il principio di proporzionalità, in quanto i viticoltori hanno beneficiato di un periodo transitorio di 13 anni per adeguarsi”.

È bene sottolineare che l’opinione dell’avvocato generale non vincola la Corte, Il compito di Jacobs consiste nel proporre alla Corte, in piena indipendenza, una soluzione giuridica per la causa per la quale è stato designato. È altresì altrettanto noto che i giudici della Corte di Giustizia europea tengono in alta considerazione i pareri dell’avvocato generale e che, molto spesso, seguono le sue indicazioni. La sentenza è attesa tra circa sette mesi.

“Ho incaricato i miei uffici di studiare il parere dell’ Avvocato generale presso la Corte di Giustizia – informa il Ministro Alemanno- al fine di verificare gli strumenti giuridici da mettere in atto in sede comunitaria e nazionale, per non perdere il diritto di utilizzare le denominazioni Tocai. Il Tocai rappresenta una denominazione fortemente radicata nell’economia friulana, profondamente legata al suo territorio ed alle tradizioni culturali ed economiche degli operatori friulani. Accanto alle forme di iniziativa legale intendiamo ribadire alla Commissione europea la necessità di applicare in maniera adeguata le conclusioni del Consiglio dei Ministri dell’Unione Europea del dicembre 2002, che aveva impegnato l’esecutivo comunitario a proporre le soluzioni idonee per assicurare adeguata tutela ai produttori interessati. Riteniamo, infine, utile continuare ad esplorare con il Governo ungherese tutte le possibili ipotesi di collaborazione finalizzate a promuovere le due diverse produzioni di Tocai friulano e di Tokaj ungherese”.

Intanto si affaccia il Tokai australiano

L'Italia, raccogliendo un'analogha sollecitazione da parte dell'Ungheria, ”si è decisamente schierata contro il negoziato che l'Ue ha avviato con l'Australia per il riconoscimento dell'indicazione geografica del vino Tokai prodotto in Australia”. Lo ha dichiarato il sottosegretario alle politiche agricole e forestali Paolo Scarpa Bonazza, a margine dei lavori del Consiglio dei ministri dell'agricoltura e della pesca dell'Ue a Bruxelles. Il riconoscimento dell'indicazione geografica per il vino Tokai prodotto in Australia, oggetto di un negoziato tra questo paese e l'Unione europea, rappresenterebbe per Scarpa Bonazza un paradosso inaccettabile visto che l'utilizzo dell'indicazione geografica viene negato all'Italia sulla base di un equivoco evidente riferito a due tipi di vino completamente diversi. Per il sottosegretario difficilmente si riuscirebbe a spiegare questa situazione ai produttori italiani, veneti, friulani e trentini.

"Sulla posizione dell'Italia - ha concluso Scarpa Bonazza - si sono dichiarati d'accordo Germania, Slovacchia, Austria, Portogallo, Spagna e Francia".

Marian Fischer Boel, ha espresso la sua comprensione per le preoccupazioni ungheresi, ma ha rilevato che, in base agli attuali accordi Trips, a certe condizioni, uno stato membro del Wto può utilizzare un nome per un vitigno anche se questo è riconosciuto come indicazione geografica da un altro membro. L'Australia sostiene che tali condizioni sono rispettate dal Tokai. Il commissario ha anche sottolineato che, in base alla attuale legislazione comunitaria, è prevista in certe circostanze la coesistenza tra indicazioni geografiche e nomi di vitigni”.

“ Infine,- conclude l’ agronomo- Fischer Boel ha sottolineato che la bozza di accordo prevede che l'indicazione geografica ungherese “Tokaj” sia protetta in Australia, cosa che attualmente non succede. Il commissario ha detto che le discussioni con le autorità australiane stanno continuando e si è impegnata ad esaminare attentamente qualsiasi documentazione presentata dalle autorità ungheresi su questo tema”.

IL TOCAI, SECONDO FAUSTO CAPELLI

I

“ Riportiamo fedelmente- si legge a pag. 3 di IL FRIULI n. 7, anno XI, del 25 febbraio 2005 , titolata “Ecco perché il Friuli ha ragione “ - l’arringa dell’avvocato Fausto Capelli, già distintosi nella causa che permise di salvare il formaggio Parmigiano dal plagio del Parmesan, chiamato ora a tutelare gli interessi della Regione e di un gruppo di imprenditori friulani nella causa intentata in sede di Corte europea di giustizia per contrastare la posizione degli organi comunitari, che riserva dal 1° gennaio 2007 l’esclusività del nome Tocai all’Ungheria.

” Tutta la tesi difensiva del Consiglio e della Commissione, in ultima analisi, è sostanzialmente fondata su un solo argomento. Vale a dire sull’impossibilità di applicare nella fattispecie della presente causa le regole generali sull’omonimia. Come è noto, queste regole consentirebbero di ammettere la contemporanea presenza sul mercato di due denominazioni uguali o simili suscettibili di creare confusione tra i consumatori.

Secondo il Consiglio e la Commissione questo non sarebbe possibile, perché nella nostra fattispecie non esiste un contrasto tra due indicazioni geografiche, bensì tra un’indicazione geografica (Tokaji: riferita alla regione ungherese) e il nome di una varietà di vite (Tocai friulano).

Diciamo subito che lo stesso Accordo sui vini tra la Comunità e l’Ungheria non prevede affatto che le regole sull’omonimia si applichino unicamente in caso di contrasto tra due indicazioni geografiche strettamente intese. Se si legge infatti attentamente l’art. 2 dell’Accordo, si capisce che il termine “indicazione geografica” comprende anche la denominazione di origine che è riconosciuta dalle disposizioni legislative di una delle parti contraenti dell’Accordo per designare un vino originario del territorio di tale parte contraente. E il nome “Tocai friulano”, combinato con il nome della zona di produzione, costituisce proprio la denominazione di origine, legalmente protetta in Italia e nella Comunità, di cui parla l’art. 2 dell’Accordo. Crediamo di averlo dimostrato nella risposta ai quesiti della Corte.

Ma passando sopra a questa interpretazione, il Consiglio e la Commissione, in vari punti delle loro memorie, insistono sulla necessità di sopprimere il nome “Tocai friulano” perché questo nome danneggia gli interessi dei produttori ungheresi creando confusione tra i consumatori.

Ma allora la confusione è possibile. E’ possibile quindi la confusione tra un’indicazione geografica e il nome di una varietà di vite utilizzato per designare un vino prodotto in una area geografica determinata.

Ma se la confusione è anche possibile, debbono poter essere applicate, anche in questo caso, le regole sull’omonimia che sono state appositamente pensate per evitare od eliminare gli effetti pregiudizievoli per i prodotti che vengono commercializzati sul mercato con nomi uguali o simili.

Nella risposta ai quesiti che la Corte ha formulato, crediamo di aver dimostrato che numerosissimi vini italiani di qualità vengono normalmente designati riportando in etichetta il nome della varietà di vite insieme all'area geografica di provenienza. Questo è, d'altra parte, uno dei due sistemi ufficiali di designazione dei vini che è stato previsto fin dagli inizi dalla stessa regolamentazione comunitaria.

L'altro sistema di designazione dei vini, che fa riferimento alla sola regione geografica, riguarda, in Italia, vini particolari, come il Chianti o il Barolo, che non indicano nell'etichetta le varietà di vite utilizzate ma soltanto l'area di provenienza del vino (il vino Chianti, ad esempio, viene prodotto con tre varietà di vite diverse e il vino Barolo con una sola varietà di vite, che dà l'uva Nebbiolo, il cui vino diventa Barolo dopo quattro anni di invecchiamento).

Quest'ultimo sistema, che si riferisce soltanto alla Regione geografica di provenienza, è il sistema primario generalmente applicato in Francia; ma in Italia, in Germania, in Spagna e in altri Paesi viene molto applicato anche il secondo sistema. E in base alla previsione degli esperti del settore dei vini, questo secondo sistema, che valorizza le varietà di vite, insieme alle zone geografiche di produzione, consentirà in futuro ai produttori europei di contrastare la concorrenza dei produttori degli Stati Uniti d'America, dell'Australia, del Sud Africa e del Cile che stanno invadendo i mercati europei con i loro vini designati, appunto, con il nome della varietà di vite abbinato a quello della zona di provenienza.

Pensiamo alla varietà di vite Syrah, utilizzata dai produttori australiani e alle varietà Chardonnay e Cabernet molto usate negli Stati Uniti e in Cile.

Ne consegue, pertanto, che le regole sull'omonimia debbono poter trovare applicazione in caso di contrasto tra due denominazioni uguali o simili usate per designare due vini diversi, non solo quando tali "denominazioni" consistono in due indicazioni geografiche fra loro confondibili, ma anche quando una di queste denominazioni sia composta da un elemento lessicale o da un riferimento geografico suscettibile di creare confusione con l'altra denominazione.

In un'ipotesi siffatta, per poter applicare le regole sull'omonimia, occorre soltanto verificare se per lungo tempo entrambe le denominazioni siano state utilizzate sui mercati, correttamente e in buona fede, dai rispettivi titolari. E questo è esattamente avvenuto nella nostra fattispecie, dato che il Tocai friulano può vantare secoli di storia.

Che d'altra parte non si debba far riferimento unicamente all'indicazione geografica di provenienza per poter applicare le regole sull'omonimia, lo si può agevolmente dedurre dal Regolamento del Consiglio n. 6921/2003, da noi commentato al punto 116 della nostra memoria e ai punti 46-48 della nostra risposta ai quesiti della Corte.

Tale regolamento, modificando il famoso Regolamento n. 2081/92 sulle denominazioni di origine e le indicazioni geografiche, ha aggiunto un nuovo art. 6 che prevede l'applicazione delle regole sull'omonimia anche nei confronti di due denominazioni ritenute confondibili, perché uguali o simili, senza affatto richiedere che le stesse consistano in indicazioni geografiche. Ciò che importa è la loro confondibilità e il rimedio previsto è l'applicazione di correttivi per evitarla, attenuarla od eliminarla.

Questo risulta espressamente stabilito, ad esempio, nell'Accordo sui vini concluso nel 2002 tra la Comunità europea e il Sud Africa pubblicato nella Gazzetta Ufficiale Ce n. L 28 del 30 gennaio 2002.

All'art. 3, lettera c), di tale accordo è riportata la definizione di omonimia: "omonimo", la stessa indicazione geografica o un'indicazione tanto simile da poter creare confusione, utilizzata per denotare luoghi, procedure od oggetti diversi. È esattamente la definizione che noi abbiamo sostenuto.

Se, quindi, il Consiglio dell'Unione europea avesse correttamente applicato le regole sull'omonimia non avrebbe avuto alcuna necessità di introdurre, nell'Accordo concluso nel 1993 con l'Ungheria, quella ridicola dichiarazione secondo cui le parti dell'Accordo medesimo non erano al corrente che in Italia si produceva e si commercializzava il Tocai friulano (ciò che in Friuli si faceva da secoli) come pure il Consiglio non avrebbe avuto alcuna necessità di ricorrere a quell'espedito, non certo degno del Consiglio dell'Unione europea, di togliere dall'elenco dei vini prodotti in Friuli, allegato all'Accordo medesimo, proprio il Tocai friulano che è il vino friulano più conosciuto in Italia e in Europa.

E questo espedito è stato architettato soltanto per poter sostenere che nel 1993 non esistevano due indicazioni geografiche simili, alle quali applicare le regole sull'omonimia.

Ma non era certamente questa la procedura corretta da seguire. Se il Consiglio e la Commissione avessero voluto seguire la procedura corretta per sopprimere la denominazione "Tocai friulano", avrebbero dovuto indicarlo chiaramente nell'Accordo, fornendo anche un'adeguata motivazione.

Ed infatti, proprio in questo modo si sono comportati il Consiglio e la Commissione quando sono stati conclusi gli Accordi sui vini con l'Australia, con il Cile, con il Sud Africa e con altri Paesi (questi Accordi sono tutti citati a pag. 27 della memoria della Commissione).

In questi Accordi si fa espresso riferimento alle denominazioni dei vini da sopprimere e si indicano esattamente le date della loro soppressione.

Ma basta leggere i nomi di questi vini per capire i motivi della loro soppressione.

All'art. 8 dell'Accordo con l'Australia, si leggono ad esempio i nomi di questi vini: Beaujolais, Frascati, Saint-Emilion, Chianti, Champagne, Marsala etc. Sono le denominazioni celebri dei vini europei impunemente contraffatte nei Paesi d'oltreoceano.

La loro soppressione è stata quindi un atto di giustizia e come tale correttamente motivato nell'Accordo relativo.

Ma se il Consiglio e la Commissione avessero tentato di trovare la motivazione corretta per sopprimere la denominazione "Tocai friulano" nel 1993, non ci sarebbero riusciti, perché avrebbero scoperto che la stessa motivazione li avrebbe costretti a sopprimere oltre 100 nomi di varietà di vite contenenti indicazioni geografiche, come il Tocai friulano, che tutti gli Stati membri da sempre utilizzavano senza limitazione alcuna.

Sono infatti i nomi delle varietà di vite che la Commissione ha preso in considerazione soltanto dieci anni dopo, nel 2002, con il Regolamento n. 753/2002

che è stato impugnato davanti al Tribunale di Roma ed è all'origine della presente causa.

Ne consegue, per concludere su questo punto, che nel 1993 il nome "Tocai friulano" non avrebbe potuto essere soppresso sulla base dell'Accordo con l'Ungheria, perché non poteva essere trovata alcuna motivazione valida per sopprimerlo, né sotto il profilo giuridico, né sotto quello economico né sotto quello politico.

L'Accordo con l'Ungheria e lo scambio di lettere ad esso allegato, che sanciscono la soppressione del nome "Tocai friulano" dopo il 31 Marzo 2007 sono quindi illegittimi perché totalmente sforniti di motivazione. Ma l'Accordo del 1993 con l'Ungheria e lo scambio di lettere ad esso allegato sono anche illegittimi perché non sono stati ratificati da tutti gli Stati membri (compresa l'Italia).

Prima del 1993, infatti, la Comunità non aveva mai adottato un accordo internazionale che prevedesse la soppressione di un diritto collegato all'uso di un nome rientrante tra i beni immateriali che fanno parte del patrimonio dei cittadini di uno Stato membro.

Prima del 1993 la Comunità non aveva quindi competenza esclusiva in questa materia. Inoltre l'Accordo, come pure lo scambio di lettere, hanno violato il principio di non discriminazione e quello di proporzionalità. Ugualmente l'Accordo viola le regole poste a tutela della proprietà intellettuale che nel 1993 il Consiglio avrebbe dovuto applicare alla luce degli Accordi conclusi nell'ambito dell'Organizzazione mondiale del commercio.

(...) Ma come abbiamo già segnalato nella risposta ai quesiti della Corte, nelle more della presente causa è intervenuto un cambiamento fondamentale del quadro giuridico di riferimento, a causa dell'entrata in vigore, il 10 Maggio 2004, del Trattato di adesione dell'Ungheria.

Come ha affermato la Corte di giustizia al punto 49 della sentenza in cause riunite n. 63/90 e 67/90 (Spagna e Portogallo contro Consiglio, in Raccolta, 1992, p. 5156) "l'adesione di nuovi Stati membri alla Comunità avviene mediante atti che hanno efficacia di diritto primario e che possono modificare, in qualsiasi settore, le situazioni preesistenti, mentre il patrimonio normativo comunitario è la regola generale".

Ne consegue che le disposizioni contenute negli Accordi precedentemente conclusi con la Comunità da uno Stato terzo, divenuto successivamente Stato membro sulla base di un Trattato di Adesione, possono continuare a trovare applicazione soltanto se tali disposizioni sono espressamente recepite nel Trattato di Adesione medesimo. Nel nostro caso, nel Trattato di Adesione dell'Ungheria non è contenuta alcuna disposizione che si riferisca al "Tocai friulano".

Ne consegue che nella nostra fattispecie devono essere applicate unicamente le norme di diritto comunitario contenute nel Trattato sulla Comunità europea (modificate dal Trattato di Adesione) e nei regolamenti comunitari riferiti al settore dei vini.

Orbene, dopo il 10 Maggio 2004, la Commissione, con l'adozione del Regolamento n. 1429/2004 di modifica del precedente suo Regolamento n. 753/2002, ha mantenuto una limitazione temporale per l'utilizzo della sola denominazione "Tocai friulano", mentre ha consentito ad altri 120 nomi di varietà di vite che, come il "Tocai

friulano” comprendono un’indicazione geografica, di continuare ad essere utilizzate senza limitazione alcuna.

Tale differente trattamento, per di più sfornito della benché minima motivazione, costituisce una palese violazione dell’art. 34, par. 2 secondo comma del Trattato sulla Comunità europea che esclude, nei settori agricoli “qualsiasi discriminazione tra produttori o consumatori della Comunità”.

Tale articolo, che attualmente è applicabile anche all’Ungheria, divenuta a pieno titolo Stato membro della Comunità, vieta in modo esplicito la discriminazione da noi denunciata.

La Corte di giustizia nella sentenza Codorniu (n. 309/89, in Raccolta, 1994, p. 1879) ha applicato l’art. 34, par. 2 secondo comma ad una fattispecie analoga a quella che stiamo esaminando.

Come si ricorderà, la società spagnola Codorniu, utilizzava dal 1924 il nome “Gran Cremant” per i propri vini spumanti che commercializzava sui diversi mercati.

Nel 1989, con il Regolamento n. 2045/89, il Consiglio dell’Unione europea riservava l’uso esclusivo del nome “Cremant” ai soli vini prodotti in Francia e in Lussemburgo. La Società Codorniu ha impugnato il predetto regolamento e la Corte di giustizia ha accolto il ricorso, annullando il regolamento del Consiglio.

Il fatto che nella causa Codorniu la denominazione fosse riferita ad un marchio commerciale, non sposta i termini del problema dal punto di vista sostanziale.

Ed infatti il nome “Tocai friulano” è un nome ufficialmente registrato e tutelato secondo la legge italiana e può essere usato unicamente per la corrispondente varietà di vite, nonché per designare il solo vino che da tale varietà deriva. In altri termini, la denominazione “Tocai friulano” svolge la funzione di un marchio collettivo il cui utilizzo viene riservato ai soli produttori che si assoggettano alle regole stabilite nei disciplinari di produzione (vale a dire: utilizzo della varietà di vite “Tocai friulano”; coltivazione nelle zone geografiche previste, rispetto delle tecniche di coltivazione etc.).

È da ritenere pertanto che, a maggior ragione, le considerazioni svolte dalla Corte di giustizia nella sentenza Codorniu debbano trovare accoglimento con riferimento alla fattispecie del “Tocai friulano”, in quanto in quest’ultimo caso appare di gran lunga prevalente l’esigenza di rispettare l’applicazione di principi di carattere generale, anche per ragioni di natura sociale, considerata l’ampiezza degli interessi dei numerosi produttori ai quali la tutela deve essere estesa e garantita, in confronto all’interesse individuale del titolare di un singolo marchio commerciale come si è verificato nella causa Codorniu.

Concludendo, pertanto, la disposizione contenente la limitazione temporale ai danni del “Tocai friulano” di cui ai regolamenti della Commissione n. 753/2002”

“ Ecco- si legge ancora nel n. 7 di IL FRIULI n. 7 del 25.2.2005 , nella pagina n. 2, a cura da Rossano Cattivello e Adriano Del Fabro- (1) le controdeduzioni del professor Fausto Capelli alle conclusioni tratte dall'Avvocato generale presso la Corte di Giustizia europea, Francis Jacobs.

” Le conclusioni che l'avvocato generale designato, presenta in una determinata causa pendente davanti alla Corte di giustizia, hanno il valore di un parere giuridico. In tale parere l'avvocato generale, valutando le posizioni delle parti in causa, conclude suggerendo alla Corte di giustizia di seguire l'indirizzo che egli ritiene più corretto.

Nella causa del Tocai, l'avvocato generale Jacobs (inglese) suggerisce alla Corte di giustizia di considerare valido l'Accordo concluso nel 1993 tra la Comunità europea e l'Ungheria, che consente l'utilizzo della denominazione “Tocai friulano” fino al mese di aprile 2007.

Le argomentazioni dell'avvocato generale sono strettamente legate ad aspetti formali e spesso non sono adeguatamente motivate. A mio avviso sono soprattutto due i punti deboli nel ragionamento giuridico di Jacobs. In primo luogo viene ignorato il fatto che “Tocai friulano” è una denominazione da tempo tutelata nel sistema italiano e comunitario, tanto è vero che può essere utilizzata unicamente dai produttori delle zone del Friuli che rispettano i disciplinari di produzione.

Se, al contrario, la denominazione “Tocai friulano” non fosse suscettibile di tutela, come sostiene Jacobs, tutti i produttori potrebbero utilizzarla, mentre questo non avviene perché le violazioni sarebbero immediatamente sanzionate. Prova ne sia il recentissimo sequestro effettuato dal governo austriaco su una partita di “Tocai friulano” della ditta Mendoza, proveniente dall'Argentina, dove il vino viene prodotto.

Se la denominazione “Tocai friulano” è quindi da sempre tutelata, ne consegue che devono trovare applicazione le regole internazionali dell'omonimia contenute negli accordi dell'Organizzazione mondiale del Commercio (TRIPS) e nello stesso accordo tra la Comunità europea e l'Ungheria del 1993. Tali regole consentono a due denominazioni omonime di continuare ad essere utilizzate entrambe sul mercato. L'altro punto debole delle conclusioni, sul quale l'avvocato generale preferisce svincolarsi, riguarda la violazione del principio di non discriminazione ai danni dei produttori friulani ed a vantaggio dei produttori di altri 122 tipi di vino, le cui denominazioni, come quella del “Tocai friulano”, comprendono un'indicazione geografica tutelata. Ebbene, il Regolamento n. 753/2002, consente a queste 122 denominazioni di continuare ad essere utilizzate senza limiti di tempo per il futuro, mentre impone al solo “Tocai friulano” un limite di tempo, per il suo utilizzo, fino al 2007.

Su questo punto l'avvocato generale si limita a constatare che il governo italiano non aveva impugnato a suo tempo il regolamento contestato. A questo proposito occorre però dire che un provvedimento di modifica dello stesso regolamento adottato nel 2004, dopo l'entrata dell'Ungheria nell'Unione europea, è stato tempestivamente impugnato davanti al Tribunale di primo grado delle Comunità europee, sia dalla

Regione Friuli Venezia Giulia, sia dal Governo italiano, sia, infine, dai produttori di “Tocai friulano”.

Le conclusioni, nel loro complesso, non contengono argomenti di grande peso e possono essere disattese dalla sentenza finale della Corte di giustizia prevista per il mese di aprile del 2005”

“ Se analizziamo i documenti storici e le sentenze passate- si legge infine in IL FRIULI n. 7 del 25 . 2.2005, pagina curata da Rossano Cattivello e Adriano del Fabro –(2) il Tocai friulano non corre alcun pericolo e la sua identità è praticamente ‘blindata’. Ma la partita non si gioca su questo terreno, bensì su quello più insidioso della ragion di Stato, dei cavilli legali e dei compromessi diplomatici, della politica e della concorrenza commerciale. E in questo caso i diritti della Piccola Patria rischiano di rimanere stritolati. La vicenda del più celebre dei vitigni bianchi autoctoni del Friuli, che si trascina ormai da quindici anni, è tempestata da accordi non condivisi, regali non richiesti, sgambetti, ma anche da una rinuncia iniziale alla difesa da parte degli stessi friulani, politici e imprenditori.

Mancano ormai poche settimane alla decisione della Corte di giustizia europea, prevista per aprile. Un percorso legale tutto in salita, visto anche il parere negativo al Tocai friulano espresso dall’avvocato generale dell’Ue, che rischia di trasformarsi in una pietra tombale. Eppure, la posizione degli ungheresi, popolo di mentalità latina e quindi aperto al dialogo e al compromesso, non è mai stata oltranzista. Il dialogo con i produttori friulani è sempre proseguito, ipotizzando anche compromessi economici pur non arrivando a conclusioni precise.

“Le autorità ungheresi non sono in grado di frenare un decorso legale iniziato fin dagli Anni ’90 - commenta l’enologo Claudio Fabbro - pur manifestando poco interesse a mantenere rapporti conflittuali”.

Anche nel recente incontro svoltosi a Roma, in occasione della “Dolce sfida” organizzata dall’azienda Fantinel, al quale hanno preso parte Tibor Szanyii, Segretario di Stato agli Affari Esteri d’Ungheria, l’Ambasciatore Istvan Kovacs, il Console Lajos Pinter e il presidente dell’Assoenologi Tibor Gal, chiusi i microfoni è stata discussa una soluzione commerciale che prevederebbe un rinvio del termine di decadenza del Tocai friulano, in cambio di una maggiore apertura italiana su altri prodotti agroalimentari magiari.

Un ipotetico accordo potrebbe prevedere un’azione di marketing congiunta, anche se sostenuta finanziariamente da parte italiana.

Però, qualsiasi confronto politico-imprenditoriale è congelato in attesa della sentenza della Corte di giustizia europea, ricorda il difensore della causa, il professor Fausto Capelli.

“Tutto è nato dalla latitanza del Governo italiano - racconta il legale - che dieci anni fa avrebbe dovuto opporsi al regolamento che cancellava l’uso del Tocai friulano. Erano, però, i tempi di ‘Mani pulite’ e la classe politica nazionale si era dispersa”.

“All’inizio qualcuno dormì a diversi livelli istituzionali - dichiara Fabbro - poi gli

stessi si sono dimostrati arrendevoli e disinformati. Fino al '97, in regione c'è stato un atteggiamento rassegnato, anche perché, essendo il termine temporale del 2007 ancora lontano, il problema appariva poco sentito. Nel '99 si aprì anche il dibattito sul possibile nome alternativo, da quale emerse il termine 'Friulano' quale più accreditato a sostituire il Tocai".

Fu l'allora assessore regionale Giorgio Venier Romano a voler aprire il fronte della 'resistenza', trovando una sponda a livello governativo non tanto nel ministro alle Politiche agricole, Alfonso Pecoraro Scanio, ma in quello degli Esteri, Lamberto Dini. Una difesa legale che continuò poi in maniera più marcata con l'attuale ministro Giovanni Alemanno.

La latitanza politica italiana permise così di fare un regalo (non richiesto) agli ungheresi. I più soddisfatti sono però i francesi, certamente i più accaniti avversari del Tocai friulano per due ordini di motivi. Il primo risponde al motto "mal comune mezzo gaudio", visto che anche i francesi sono stati costretti a rinunciare al proprio Tokay d'Alsazia divenuto Pinot Gris.

La seconda motivazione è legata ai consistenti investimenti che le aziende d'Oltralpe hanno realizzato fin dall'inizio degli Anni '90 in Ungheria, acquistando notevoli superfici a vigna e aggiornando il sistema produttivo magiaro. Per rendere remunerativi questi investimenti, uno degli obiettivi è far diventare proprio il Tokaji ungherese leader dei vini passiti europei.

Anche per gli addetti ai lavori l'esito della causa alla Corte di giustizia è imperscrutabile.

A Lussemburgo, a metà del dicembre scorso, ci ha pensato l'avvocato generale della Corte di giustizia, l'inglese Francis Jacobs, a dare una martellata sulle speranze friulane. Nelle sue conclusioni, infatti, afferma che è "legittimo il divieto dell'uso del nome Tocai imposto da un accordo del 1993 tra l'Ue e l'Ungheria". Accordo che Jacobs ritiene, quindi, "valido".

Il ruolo dell'avvocato generale è quello di proporre ai giudici comunitari, in completa indipendenza, la soluzione che a suo parere deve essere data alla controversia.

Jacobs accentra la sua riflessione sulla difesa delle indicazioni geografiche sostenendo che "mentre Tokaj è un'indicazione geografica ungherese, Tocai non è un'indicazione geografica italiana, ma una varietà di uva e, come tale, non può godere della tutela accordata a queste indicazioni. Tutto ciò, in base all'accordo sulle denominazioni dei vini e all'accordo sugli aspetti dei diritti di proprietà intellettuale attinenti al commercio".

L'accordo sulle denominazioni dei vini prevede che, in caso di indicazioni geografiche omonime o identiche, in generale si possa continuare a usare entrambe i nomi. Ma per Jacobs la denominazione italiana "è riconosciuta per una varietà di vite e non come indicazione geografica, poiché non possiede una particolare qualità, notorietà o caratteristica in questo senso".

"Anche qualora vi sia stata un'ingerenza nel diritto di proprietà - è la inclemente conclusione dell'avvocato generale - è stato rispettato il principio di proporzionalità, in quanto i viticoltori hanno beneficiato di un periodo transitorio di 13 anni per adeguarsi".

“Le conclusioni espresse dall’avvocato generale Jacobs non sono certamente di alto livello - dichiara, invece, il professor Capelli - in quanto si limita a confutare le nostre osservazioni, dichiarandosi semplicemente in disaccordo, senza apportare novità. Basterebbe, quindi, che la Corte facesse propria una sola delle nostre argomentazioni per darci ragione. Bisogna vedere se avrà il coraggio di farlo”. “Purtroppo- concludono gli Autori-il diritto comunitario combinato con quello internazionale è una materia così complessa che può capitare di perdere una causa facile e vincerne una difficile”.

(1) Rossano Cattivello e Adriano Del Fabro- “ Ad aprile la sentenza” in IL FRIULI n. 07, anno XI, 25.02.2005 , pag. 2)

(2) Rossano Cattivello e Adriano Del Fabro- “ Diplomazia disponibile ma congelata “- in IL FRIULI n. 07, anno XI, 25.02.2005, pag. 2

IL TOCAI, SECONDO MARIO CROSTA

Profondo conoscitore delle realtà Est europee ed in particolare del mondo agricolo ungherese, polacco e della Slovacchia, Mario Crosta è il corrispondente del periodico on-line “ Enotime” da anni attento osservatore della vicenda Tocai . Con Crosta mantengo da tempo una corrispondenza diretta o attraverso il sito [www.natisone .it](http://www.natisone.it) curato dal web master Aldo Toboga che ospita i miei scritti in “ vini & vigneti “.

Egli è un profondo estimatore del Tocai friulano , come il lettore potrà rendersene conto da alcune note che riprendo fra le tante curate dall’ amico Mario.

Tocai, Tokay e Tokaji, un tris d'assi da ricomporre (1)

” Si pronunciano nello stesso modo, anche se sono scritti diversamente, ma sono tre vini che si trascinano da troppo tempo una discordia mal regolata fra i tre Stati in cui vengono prodotti.

Il Tocai friulano e di Lison in Italia, il Tokay d’Alsace – Pinot Gris in Francia ed i vini Tokaji in Ungheria godono di splendida salute, sono infatti tra i migliori vini bianchi del mondo, prodotti con genialità e grande competenza da vigneti stupendi e tutelati dalle leggi vinicole più severe. Successi qualitativi notevoli, per tutti e tre, riconosciuti dagli intenditori di tutto il mondo. Non ci sono mai state gelosie fra i loro produttori per via di un’assonanza del nome. Chi sa produrre vini di tale livello impiega tutta la passione e tutte le energie ad estrarre dalla terra e dall’uva profumi e sapori in grado di incantare davvero, le diatribe non sono certo il pane quotidiano per chi mira alla qualità. Da qualche secolo si sono affinate delle differenti tecniche di coltivazione delle uve nonché delle peculiari tecnologie di cantina, quindi le caratteristiche organolettiche dei tre tipi di vino sono ben distinte ed assolutamente inconfondibili, perciò il consumatore attento non ha mai avuto problemi di identificazione, almeno fino a una ventina di anni fa, nonostante la contrapposizione dei blocchi e la guerra fredda.

Ma quando il mercato americano, consumatore abituale di birra e di Bourbon, si è aperto improvvisamente al vino europeo e nei supermercati del Paese più ricco del mondo hanno cominciato ad essere poste in vendita le bottiglie, senza controetichette tradotte in inglese, disposte sugli scaffali per ordine alfabetico dall’ignoranza più assoluta in fatto di vini e senza consigli per l’abbinamento con i cibi, sono cominciati i problemi. Questo tipo di vendita, che lascia il consumatore in balia di se stesso, cioè ognuno si arrangi a comprare quello che riesce ad intuire come il prodotto adatto alle proprie aspettative, ha sempre fatto dei danni incalcolabili per ogni prodotto alimentare (invece i vestiti e gli indumenti intimi si possono almeno provare prima...) e con il vino è successa la stessa cosa. Negli Stati Uniti, inoltre, da sempre sono all’ordine del giorno le truffe, le menzogne ed i sotterfugi con le etichette alimentari,

veri e propri bidoni da parte dei produttori americani, che sono in causa in tutti i tribunali del mondo perchè commerciano le loro birre col nome Bavarian e Pilsner, i loro vini col nome Marsala, Chianti e Chablis, i loro formaggi col nome Gorgonzola, Asiago e Parmesan, con la pretesa che siano gli altri, quelli originali, a cambiare nome... perchè loro lo hanno già registrato prima nel loro accondiscendente Paese! Escluso Las Vegas, è proprio vero che l'America è soltanto campagna...

Così gli ungheresi, alle prime reali difficoltà di vendita di un prodotto ben conosciuto e stimato in Europa, ma assolutamente anonimo fra i grattacieli della grande mela, dove non mancano mai i sottaceti a pranzo, cena e colazione, hanno scambiato qualche lettera con la CEE per reclamare un diritto legittimo alla corretta differenziazione con gli altri due vini europei dal nome abbastanza simile, per non ingenerare confusione. Il diritto era legittimo, ma non l'interlocutore.

Sul piano giuridico, infatti, il Trattato di Roma del 25 marzo 1953 che istituisce la CEE, in virtù di suoi articoli specifici, non può pregiudicare i diritti e gli obblighi derivanti da convenzioni concluse anteriormente al 18 gennaio 1958. Tra queste c'è la Convenzione di Madrid (peraltro mai ratificata dallo stato magiario, nonostante vi abbia partecipato) del 14 aprile 1891, che disciplina le denominazioni di origine e che è stata poi integrata dagli accordi di Lisbona e di Stoccolma e dall'istituzione dell'OIV (Office International du Vin) nel 1924. Alla sessione ufficiale plenaria dell'OIV del 20, 21 e 22 luglio 1948 a Parigi per "l'établissement d'un inventaire, accompagné d'un catalogue des vins à l'appellation d'origine" (bollettino n. 210 dell'agosto 1948), l'Ungheria indicava cinque tipi di Tokaji e l'Italia due, il Tocai friulano e di Lison, usando così, senza contrasti reciproci e col rispettivo assenso, un unico nome dalla stessa assonanza. Il clima normale delle relazioni fra Italia ed Ungheria in tal senso prosegue negli anni successivi ed è anche sottolineato dal regolamento CEE n. 3800/81 del 1981 che iscrive il Tocai friulano nell'elenco dei vitigni raccomandati/autorizzati nel nostro Paese.

Deroghe a tutto questo percorso, fatto fin qui in tacito accordo, potevano e possono essere poste soltanto per mezzo di un accordo bilaterale, ma non certo dalla CEE, che non era e non può essere l'organismo legittimato a modificare materie già regolamentate altrimenti prima del 1958, né tanto meno ad imbastire su quella sua corrispondenza con l'Ungheria la benché minima cosa. Pertanto il Consiglio della CEE non poteva nemmeno dare una forma di intesa a quello scambio di lettere che ha preceduto la sua decisione n. 93/724/CE del 23 novembre, 1993, quella che concede "in via transitoria" all'Italia l'utilizzo del nome Tocai solo fino al 31 marzo 2007, ma doveva semmai lasciare agli Stati interessati il compito di appianare i contrasti. La ragione è anche facilmente comprensibile: i documenti storici per appurare le origini dei vitigni e delle denominazioni sono conservati in archivi privati e/o statali ancora in riordino e con ricerche in corso, quindi non disponibili tutti immediatamente a Bruxelles.

Ma sul piano politico, qualche responsabilità da parte italiana c'è stata certamente nel non sollevare subito le obiezioni a questa decisione, abbandonando il Tocai friulano al suo destino senza dire nulla e fare niente, sia a livello regionale che nazionale. Tutti devono sapere che non si sono predisposte le benché minime contraddizioni né i legittimi ricorsi, con grandissimo stupore degli stessi funzionari comunitari di Bruxelles. Eppure all'epoca la Regione Friuli era fortemente rappresentata, sia in sedi politiche che tecniche, sia a Roma che nella Comunità Europea. Che si sia dormito un po' troppo?

Sta di fatto che soltanto per la lodevole iniziativa di un privato e benemerito cittadino è saltato recentemente fuori il documento che dà torto agli ungheresi quando recita che “la baronessa Aurora Formentini (nata in Gorizia il 26.10.1609 dal generale Carlo Formentini e da Anna Marie von Rohrbach), morta nel 1653 a Nemet-Ujvar, Contea di Vas, sposa (20 febbraio 1632) il conte ungherese Adam Batthyany e porta in dote, tra l'altro, “vitti di Toccai, 300” che i contadini al suo seguito (sloveni, come risulta dagli antichi urbari, i libri delle rendite della famiglia Formentini) trapiantarono in Ungheria”. Questo documento originale dell'ex archivio di Paolo Emilio Formentini, trasferitosi in Graz da Gorizia nel 1899, è stato recuperato nel 1999 da Filippo Formentini ed è ora conservato nell'archivio della famiglia Formentini a S.Floriano del Collio. Grazie a questo prezioso scritto, le nostre autorità attuali, in primis il ministro Alemanno, hanno un argomento più forte per poter riaprire il caso con gli ungheresi e risolverlo: c'è la prova che il nome tanto conteso si usava in Friuli già prima che nascesse il loro vino Tokaji, fatto a base di uve Furmint, appunto, come i magiari poi chiamarono i vitigni di origine friulana, in onore della loro nuova principessa.

Sul piano enologico, invece, era già tutto molto chiaro. Tutti e cinque i tipi di vino Tokaji sono completamente diversi dai Tocai friulano e di Lison, ma non solo. Tokaji è una denominazione di origine controllata e si riferisce quindi ad una zona intorno alla città di Tokaj, mentre Tocai (friulano e di Lison) è il nome del vitigno, che è tutta un'altra cosa. Infatti le nostre DOC si chiamano Collio, Colli Orientali, Carso, Aquileia, Lison eccetera. Il nome del vitigno si aggiunge soltanto quando in quelle zone specificate esso viene vinificato in purezza, del resto è scritto in questo modo in tutti i libri ed in tutte le registrazioni ampelografiche, o si vuole forse sconvolgere anche la catalogazione scientifica?

Perciò, una volta ben precisati i termini anche in sede molto concreta, cioè in che successione, in quale forma, con quali dimensioni dei caratteri ed in quale colore si possano scrivere le parole che si riferiscono alla denominazione nonché quelle che si riferiscono al vitigno, non rimane altro che tornare a stringersi la mano come accadeva fino a una decina di anni fa. No, perbacco, da parte ungherese ancora si vuole puntare i piedi, si vuole fare a pugni, con l'atteggiamento fiscalissimo e pignoleggiante che di solito contraddistingue chi abusa del potere oppure chi cerca qualcosa sottobanco, aggrappandosi ad una decisione CEE che, in virtù del

documento ritrovato, non ha più nemmeno i presupposti storici per esistere. Un comportamento che nemmeno il regime precedente si era sognato di tenere e che può sembrare inspiegabile da parte di uno Stato che ha bussato alla nostra porta per chiedere di poter essere accolto nella nostra stessa Comunità. Certamente la questione del Tocai Friulano è stata assunta dall'attuale dirigenza magiara come moneta di scambio in una diatriba da azzecagarbugli, dalla quale si può uscire soltanto in un modo: con la massima semplicità e trasparenza, mantenendo fermezza sulle questioni di principio. Se è il caso, anche facendo pesare il nostro no al loro ingresso nella CEE, perchè non si possono accogliere i litigiosi, gli spavaldi, quelli che sollevano contenziosi già prima di ottenere il permesso di poter far parte della stessa Comunità (chissà quali altre grane potrebbe riservare in seguito un tal modo di agire con i propri partner).

Ma la discussione va riportata ai livelli della concretezza, con i piedi per terra, cioè sulle forme fisiche con cui i prodotti si presentano sul mercato, sugli strumenti dell'identificazione del prodotto in modo inequivocabile, sulle etichette e fin nei minimi particolari, che devono essere ben distinti e molto chiari proprio nell'interesse del consumatore.

Su questo un accordo si troverà certamente, anche se va ricercato e siglato prima dell'ingresso dell'Ungheria nella CEE, senza lasciar incancrenire ancora una vicenda che porta solo danno ai tre meravigliosi vini, incolpevoli testimoni dell'assurdità di un mondo che vorrebbero, con la loro semplicità, genuinità, qualità e signorilità, contribuire a rendere meno litigioso, più bonario, alla mano, esattamente come è "in vino veritas" quando "in aquam menzogna" "

(1) Crosta M : www.acquabona.it , 6.11.2002

Il Tokaji Aszu: i retroscena del mitico vino ungherese Un vino regale anche alla nostra portata (2)

"Tokaj e' una piccola citta' nella piu' importante regione vinicola dell'Ungheria, Tokaj-Hegyalia, alla confluenza dei fiumi Tibisco e Bodrog ed ai piedi dei monti Carpazi. Le rarissime condizioni microclimatiche locali favoriscono lo sviluppo della nobile muffa Botrytis Cinerea nella stagione giusta sugli acini delle uve che possono appassire sulla pianta durante l'autunno particolarmente asciutto e solatio, raddoppiando e anche triplicando il livello degli zuccheri originari.

Il vigneto da cui si ottengono i vini Tokaji, cioe' „di Tokaj” occupa oggi circa 6.600 ettari (erano 5.000 nell'anno in cui e' stato abbattuto il muro di Berlino) in 28 villaggi che producono circa 200.000 ettolitri l'anno di vino.

Il territorio e' costituito in prevalenza di loess e caolino adagiati su andesite e tufi

vulcanici, che arricchiscono di elementi caratteristici estratti dal suolo il contenuto dei frutti e che permettono nei circa 40 chilometri di labirinto delle antichissime cantine la formazione del micelio nerastro *Racodium Cellare* che con umidità tra il 78 ed il 98% interagisce col legno delle botti e presiede la lunga maturazione dei vini. Nella zona la vitivinicoltura ha tradizioni plurisecolari fin dai tempi degli antichi Romani che la chiamavano Pannonia dove le popolazioni locali, i Celti, già avanti Cristo coltivavano le viti. Anche gli invasori Magiari del IX secolo s'innamorarono delle vigne, ma lo sviluppo maggiore lo dettero i monaci Paolini che impiantarono molti vigneti nella zona di Satoralijaujheli tra cui quelli sul Poggio detto Oremus per via delle loro preghiere che scandivano il placido ritmo del lavoro.

Oggi si coltivano i nobili vitigni bianchi Furmint (di provata origine friulana), Harslevelu, Oremus o Zeta e Muscat Lunel. Dalle loro uve, secondo tipiche metodologie diversificate, si producono tutti i vini della gamma, cioè Tokaji Furmint, Tokaji Oremus, Tokaji Muscat, Tokaji Szamorodni, Tokaji Forditas, Tokaji Kezoi Szuretelesu, Tokaji Eszencia, Tokaji Aszu Eszencia e Tokaji Aszu (si pronuncia ossu).

Alcuni vini sono secchi, forti, corposi, pieni e profumati, come quelli da Furmint e Harslevelu, ma la parte del leone la fa il Tokaji Aszu (i cui metodi di produzione, noti almeno dal XV secolo, sono stati scritti da M. Szepsy intorno al 1650), detto dai re di Francia „re dei vini, vino dei re”. Niente di strano, da centinaia di anni i grappoli di uve per il Tokaji Aszu sono scelti e raccolti rigorosamente a mano e all'epoca del Re Sole le bottiglie di questo vino sostituivano la moneta negli scambi commerciali con i Magiari.

Le uve base sono Furmint (oltre il 60%), Harslevelu (circa il 30%) e il resto Muscat Lunel, zappatura triplice della vigna e vendemmia che può iniziare dal 28 ottobre, giorno di San Simone.

Bisogna subito specificare che, pur essendo un vino molto curato dagli Enti preposti alla sorveglianza ed al controllo e pur vantando almeno quattrocento anni di tradizione enologica ben radicata, per il Tokaji Aszu si può parlare di alcuni metodi di vinificazione, non di un solo metodo, ed anche di due stili diversi. Il modo che conosciamo tutti per produrre vini botritizzati è quello di raccogliere le uve con la preziosa muffa, pressarle molto sofficemente in orizzontale e farne fermentare il mosto. L'alto contenuto zuccherino si trasforma in alcool fino ad un certo livello e il resto rimane non fermentato e dona la dolcezza al vino.

Nel Tokaji Aszu, invece, i grappoli appassiti sulla pianta per la *Botrytis Cinerea* sono raccolti e non pressati, ma addensati nei tini mescolandoli ogni tanto per un paio di giorni. Si ottiene una pappetta chiamata asza' che viene aggiunta al succo o al mosto in fermentazione o al vino secco ottenuto dalla pressatura soffice dei grappoli sani. L'aggiunta delle uve molto dolci provoca ulteriori rifermentazioni, ma il momento esatto per aggiungere l'asza' lo stabilisce il produttore sulla base dell'annata e delle abitudini famigliari ed anche le quantità delle aggiunte sono diverse. A seconda del numero di puttonyos, recipienti capaci di circa 20 o 25 chili di asza', che vengono aggiunti ai gonci (antiche botticelle da 136 litri) contenenti il frutto della pressatura delle uve sane allo stato stabilito dall'enologo, si stabilisce l'invecchiamento in botte,

tradizionalmente un anno per ciascuno dei puttonyos piu' due anni, e si ottengono mosti dal contenuto zuccherino diverso, che va dai 120 ai 450 grammi per litro per il Tokaji Aszu, ma oltre 500 per il Tokaji Aszu Eszencia e oltre 700 per il Tokaji Eszencia, due autentici nettari che risiedono in botte piu' a lungo.

Il vino prodotto con questi metodi tradizionali possiede caratteristiche organolettiche differenti che dipendono non soltanto dall'annata ma anche da ogni singola botte, l'instabilita' regna sovrana al contrario dell'igiene, tanto che le cantine medie e grosse usano tecniche e metodi piu' moderni che rendono. Eseguendo attente e costanti analisi del contenuto delle due componenti in fermentazione si possono stoppare le fermentazioni, oggi attuate in barrels commerciali e quindi piu' grandi, ad un livello di alcool generalmente inferiore a quello tradizionale di 15 gradi, piuttosto intorno a 11 o 12 dopo almeno due anni di botte, per un imbottigliamento sicuramente piu' sterile (affinamento in bottiglia almeno un anno). Il numero dei puttonyos, obbligatorio in etichetta, e' quindi teorico e serve solo per informare sulla dolcezza del vino.

I livelli di maturazione in botte dello stile ereditato sono molto alti, con durate in media da 5 a 12 anni in piu' di quelli attualmente considerati sufficienti, con un'azione estremamente ossidante che ha pero' il suo mercato e dei clienti molto soddisfatti. Bisogna tenere conto che oltre quarant'anni di regime fino al 1989 hanno maltrattato la produzione di Tokaji Aszu per accontentare il gusto dei mercati orientali, si poteva anche aggiungere alcool per stabilizzare i vini, c'erano dei profumi secondari di vaniglia, caramello, cioccolato, caffe', mentre oggi si e' „modernamente” tornati all'antico, con favolosi profumi di albicocca, agrumi, mele passite, miele.... i prodotti piu' stabili.

Ci sono sicuramente due stili diversi, che pure utilizzano procedimenti simili. Secondo gli esperti, il livello di invecchiamento non dovrebbe superare i 12 anni e in questo senso si muovono gli esperti della Tokaj Oremus, i cui vini sono maggiormente commercializzati in occidente, avendo ripreso le vie commerciali proprie degli Asburgo, dell'imperatrice Maria Teresa e di Sissi, amata regina d'Ungheria.

Le vigne della cantina Tokaj Oremus sono state messe a dimora dal principe Rakoczi tra il 1650 e il 1700 nelle campagne di Sarospatak, oggi sono circa 80 ettari in mano alla ditta spagnola Vega Sicilia col 99 per cento delle azioni per un accordo di joint venture con la compagnia statale Tokaj Kereskedohaz del 1993 che riunisce i migliori produttori del vino di Tokaj.

Vennero subito impiegate quaranta persone al doppio della paga media statale e grazie agli enormi investimenti spagnoli, resi possibili da crediti ottenuti da ben quattro compagnie assicurative francesi, versando subito 4 milioni di dollari e impegnandosi per altri 11, ha riacquisito il suo antico splendore e produce alcuni dei piu' eccellenti vini di tutta la regione.

Esiste una tradizione che dice che il vero buon Tokaji si puo' produrre soltanto in cantine basse, dove si deve chinare la testa sotto le volte, e le cantine di Sarospatak sono le piu' basse, costruite nella roccia tra il XII e il XVIII secolo, un vero tesoro

enologico ma anche storico ed architettonico. Qui nascono vini secchi e anche da dessert, fra cui i seguenti:

Tokaji Furmint Dry Mandolas Vineyard (secco o szaraz)

Vino bianco secco aromatico e fresco dal colore paglierino, profumo con sfumature di frutta, albicocca, mela e melacotogna, sapore pulito, equilibrato, armonioso e fine con una rinfrescante nota acidula di agrumi, dal retrogusto delicatamente mandorlato.

Tokaji Furmint Noble Late Harvest (vendemmia tardiva, vino dolce o eres)

Prodotto con uve altamente selezionate e raccolte dopo la fine di tutte le vendemmie, e' vino che si differenzia per il profumo marcato di frutta passita e candita, molto adatto a dolci caramellati e dessert con frutta secca o tostata e noci. L'annata 1998 ha avuto 86 punti da Wine Spectator.

Tokaji Szamorodni Sweet

Ottenuto da uve con tenore zuccherino 25%, fermentazione del mosto a temperatura controllata per lasciare nel vino dal 2 al 3% di zuccheri d'uva, incuriosisce per il colore ambrato molto brillante con riflessi aranciati e di oro antico. Nel bouquet molto etereo sono finemente marcati profumi di albicocca, pesca, limone, miele e nocciole. Il sapore e' cosi armonioso e vellutato che si trattiene a lungo in bocca.

Tokaji Aszu 3 puttonyos

Colore dorato e ambra chiara con delicate sfumature aranciate, profumo delicato con note di pesca, miele e fiori di mandorla, sapore molto fine, delicato come il profumo, vino da torte casalinghe e dessert

Tokaji Aszu 5 puttonyos

E' una vera sorpresa berlo a pasto sull'arrosto d'oca ripieno di mosto e cucinato con le prugne, ma anche sui pate' di fegato d'oca nella cui preparazione interviene regalmente e con i formaggi che contengono muffe nobili com'e' nobile la Botrytis Cinerea. Ottimo vino da meditazione.

Colore di ambra chiara con eccezionale lucentezza, profumo vivo, complesso, con tutti gli accenti di elementi minerali del suolo da cui proviene, miele ed agrumi.

Struttura perfetta, molto rotondo e tipico della zona. Il gusto pulito e profondo e l'equilibrio degli zuccheri e dell'acidita' danno a questo vino molto fine grandi possibilita' di ulteriore miglioramento con l'eta'. L'annata 1993 ha avuto 89 punti da Wine Spectator .

Tokaji Aszu 6 puttonyos

Colore ambrato brillante con riflessi dorati, ha una composizione di profumi molto floreale con cenni di frutta primaverile e di miele, sapore vellutato e penetrante, vino da meditazione e da grandi incontri.

E' d'obbligo ricordare che Luigi XV offriva spesso il vino Tokaji Aszu alla sua amante madame Pompadour, la stessa sul cui seno vennero modellati i piu' bei bicchieri da Champagne che l'arte del vetro ricordi. Il Tokaji Aszu piacque moltissimo al papa Pio IV durante il Concilio di Trento, a Federico il Grande di Prussia ed a Maria Teresa d'Austria. Con simili raccomandazioni non gli si puo' certo negare l'assaggio!

I produttori migliori insieme a Tokaj Oremus sono: Janos Arvay, Royal Tokaji Wine company, Disznoko Estate, Vince Gergely, Megyer, Evinor Winery, Pajzos, Wille Baumkautt, Jozsef Monyok, Miklos Bene, Tocsva Bor, Hetszolo, Istvan Szepsy. Alcune di queste ottime ditte sono in lite perenne con l'OBB di Budapest per le autorizzazioni e le certificazioni alla denominazione Tokaji Aszu proprio perche' le commissioni d'assaggio sono spesso composte da personaggi formati al gusto del quarantennio ormai caduto, che difficilmente possono apprezzare il moderno ritorno ai sapori della tradizione che risale nei secoli. La parola Tokaji in etichetta, dunque, non fa solo litigare l'Italia e l'Ungheria per la nostra denominazione Tocai Friulano (che nasce nella zona da dove sono partite secoli fa proprio le viti di Furmint per i vigneti magiari), ma e' al centro di uno scontro anche casalingo. Sembra che entro il 2007 una soluzione tra Italia e Ungheria la si possa trovare forse con buon senso anziche' a pugni in faccia, sentite almeno le ultime dichiarazioni al riguardo del ministro ungherese Ervin Demeter in visita a Nimis, che pero' contrastano con quelle fatte successivamente dal loro premier Viktor Orban al nostro. Speriamo che il governo ungherese dimostri maturita' nel contenzioso con l'Italia, ma anche in casa sua con il necessario rinnovamento dei suoi regolamenti vinicoli e delle sue commissioni d'assaggio, in modo da riportare sulle tavole di tutto il mondo dei vini Tokaji oltre la soglia dell'eccellenza. Non aspettano soltanto i re.... “

(2) CROSTA M : www.enotime.it s.d

***Dopo Tokaj ed Eger, ecco l'altra Ungheria
Vitigni e vini delle altre denominazioni d'origine ungheresi (3)***

“ Dati alla mano, fino allo scoppio della prima guerra mondiale l'Ungheria era il terzo Paese al mondo per la produzione di vino, subito dopo la Francia e l'Italia, con almeno 12 milioni di ettoltri da ben 425.000 ettari, una superficie vitata tre volte superiore all'attuale. Ma era il primo al mondo come legislazione vitivinicola, tanto che le leggi che regolavano su scala nazionale le denominazioni d'origine e stabilivano le regole per la vinificazione su base territoriale datano 1893, cioè 11 anni prima della Francia, e provenivano addirittura da una prima regolamentazione risalente al medioevo. Questo buon lavoro di classificazione e normazione, durato centinaia di anni, fu gettato alle ortiche nel 1949 dalle nuove autorità insediatesi a Budapest, che introdussero quei metodi "moderni" e "corretti" in grado di soddisfare le esigenze sovietiche e che portarono alla superproduzione ed al peggioramento della qualità. Situazione che ha cominciato a ritornare agli antichi splendori solo dopo l'abbattimento del muro di Berlino. Nei precedenti articoli abbiamo quindi scelto di parlare diffusamente delle due zone vitivinicole più famose dell'Ungheria, Eger e Tokaj-hegyalja, proprio perchè sono state queste due le prime che hanno posto in atto delle vere rivoluzioni a partire dalla metà degli anni 90. Però queste due zone di

punta non rappresentano che il 10% dell'intera coltivazione della vite in Ungheria. Dell'altro 90% cominciamo a parlare adesso. In generale si può dire che i vini ungheresi prodotti nel resto del Paese sono più bianchi che rossi, sono più dolci che secchi o abboccati, ma soprattutto sono dei vini ideali da abbinare alle pietanze tipiche magiare. Anche la selezione di vitigni è stata fatta per produrre vini in grado di spegnere le arsurre provocate da questa cucina, tanto saporita che non ha praticamente eguali al mondo. Vi presento soltanto i principali, in ordine alfabetico. Cabernet Sauvignon - coltivato in gran parte nelle zone Villany-Siklos, Szekszard, Eger, Del-Balaton e Hajos-Baja, dà vini rossi espressivi, delicati, dall'elevato livello di tannini.

Chardonnay - è uno dei vitigni maggiormente coltivati, specialmente nelle zone Hajos-Baja, Etyek-Buda, Mecsekalja, Del-Balaton e Szekszard, dà vini bianchi di ottimo bouquet, dal carattere vivo, di buona eleganza.

Ezerjo coltivato soprattutto nelle zone Mor, Kunsag e Aszar-Neszmely, dà vini bianchi alcoolici e penetranti

Furmint - coltivato principalmente nelle zone Tokaj-hegyalja, Somli, Mecsekalja e Balatonfured-Csopak, il vitigno è molto sensibile alla muffa nobile e dà vini bianchi aromatici, focosi ed anche asprigni, a volte perfino rudi e leggermente marsalati.

Harslevelu - di antica origine ungherese, è coltivato soprattutto nelle zone Tokaj-hegyalja, Villany-Siklos, Somlo e Matraalja, dà vini bianchi dall'aroma di miele di tiglio, pieni, fini e che sanno invecchiare anche abbastanza bene.

Irsay Oliver - coltivato principalmente nelle zone di Pannonhalma-Sokoroalja, Del-Balaton, Matraalja e Aszar-Neszmely, dà vini bianchi dall'intenso aroma di moscato, delicati, che maturano in fretta.

Juhfark il nome signidica coda di pecora, è coltivato in gran parte nelle zone Somlo ed Etyek-Buda, dà vini bianchi di buona acidità e dall'aroma spiccato, caratteristico, intenso.

Kadarka coltivato particolarmente nelle zone Szekszard, Hajos-Baja, Kunsag e Csongrad, dà vini rossi eccezionali, speziati, caratteristici.

Kekfrankos - coltivato soprattutto a Eger e Szekszard (componente essenziale dei locali vini Bikaver), Villany-Siklos, Matraalja, Sopron, ma anche in quasi tutta l'Ungheria, dà vini rossi tannici, dal tipico sapore leggermente asprigno.

Keknyelu - coltivato a Badacsony, dà vini bianchi di spiccata personalità e che in alcune annate diventano davvero eccezionali.

Kepoportó - coltivato principalmente a Eger e Villany-Siklos, dà vini rossi di colore intenso, ottima acidità e buon livello tannico.

Kovidinka coltivato nelle zone Kunsag e Csongrad, dà vini bianchi da tavola leggeri.

Leanyka coltivato in gran parte nelle zone Eger, Mor e Aszar-Neszmely, dà vini bianchi dall'aroma e dal gusto particolare, robusti, focosi, fini.

Merlot coltivato soprattutto nelle zone Sopron, Eger, Villany-Siklos e Del-Balaton, dà vini rossi di colore scuro, struttura vellutata, di corpo pieno, dalle note vinose molto classiche.

Muskat Ottonel - coltivato in gran parte nelle zone Tokaj-hegyalja, Badacsony e Matraalja, dà vini bianchi dall'aroma delicato, fini, leggeri e dalle note fruttate.

Olasz Rizling (Riesling Italice) coltivato in tutta l'Ungheria da lungo tempo, dà vini bianchi dallo specifico gusto di mandorla amara, davvero delicati.

Rizling (Riesling Renano) coltivato principalmente nelle zone Hajos-Baja, Etyek-Buda e Somlo, dà vini bianchi dall'aroma e dal gusto abboccati, normalmente di buona acidità e fruttati, fini, con un estratto notevole.

Sarga Muskotaly coltivato soprattutto nelle zone Tokaj-hegyalja e Del-Balaton, dà vini bianchi con bouquet di razza e ottima acidità.

Sauvignon Blanc coltivato principalmente nella zona Etyek-Buda, dà vini bianchi spiccati, di forte carattere, aromatici e verdi nel gusto.

Szurkebarat (Pinot Gris) coltivato in gran parte nelle zone Badacsony, Balatonmellek e Matraalja, dà vini bianchi armonici, pieni, ricchi d'aroma e di gusto, estrattivi e di buona acidità.

Tramini (Gewurztraminer) coltivato soprattutto nelle zone Pannonhalma-Sokoroalja, Matraalja, Eger e Mor, dà vini bianchi caratteristici, molto aromatici, con un bouquet speziato, delicato, di razza.

Zweigelt coltivato principalmente nelle zone Sopron e Matraalja, dà vini rossi di buona qualità, equilibrati nell'acidità e nei tannini. Oltre alle zone Tokaj-hegyalja ed Eger, già ampiamente descritte nei precedenti articoli che trovate in archivio a fondo pagina, vi presento le principali denominazioni d'origine in ordine secondo la superficie vitata attualmente in produzione, ma che può godere di altri terreni iscritti all'albo dei vigneti, che sono in attesa di investimenti oppure attuano il fermo biologico.

Per eventuali approfondimenti potete accedere al web (presto anche in lingua inglese) del Dipartimento di Tecnologia dell'Orticoltura presso la Facoltà di Agricoltura e Scienze Ambientali dell'Università Szent Istvan.

Kunsag - circa 25.000 ha.

Vi dominano l'Olasz Rizling, un vino piacevole, l'Ezerjo e il Kovidinka, un morbido vino dall'elevato contenuto di zuccheri d'uva e alcool, il Kadarka, speziato ed aromatico, ed il Kekfrankos, speziato, leggero, fine. Non sono vini particolari. Sono vini sani e di pronta beva, da pranzo in casa ed al ristorante. Hanno anche un'acidità contenuta e pochi tannini, senza tante pretese.

Matraalja - circa 6.700 ha.

Dominano l'Olasz Rizling, secco e con una decisa acidità, a volte focoso, il Rizlingszilvani, aromatico e delicato, il Leanyka ed il Tramini, delicati ma pieni, il Muskotaly, potente, semidolce ed aromatico. Ci sono anche quantità minori di rossi come Kekfrankos e Zweigelt, leggeri, fruttati e fini. In gran parte del paesaggio delle montagne ungheresi Matra la coltivazione della vite è di antica origine. Qui, prima ancora dei Magiari arrivati dall'Est, coltivavano la vite già i Celti. La città di Gyongyos è il centro vitivinicolo più importante ed antico, così prezioso che a più riprese otteneva praticamente tutto dai vari re, dal diritto di trasporto in tutto il Paese fino all'esenzione dalle imposte e dalle gabelle, tutte cose che hanno contribuito allo sviluppo della vitivinicoltura. I vini di questa regione erano talmente apprezzati che

né l'invasione turca né la fillossera riuscirono a limitarne la produzione. Dopo la strage della fillossera, la Matraalja è stata la prima regione a ricostruire il suo potenziale vitivinicolo.

Hajos-Baja - circa 4.000 ha.

Dominano Rizling, Chardonnay, Kadarka, Kekfrankos e Cabernet Sauvignon. I migliori vini normalmente provengono dalle steppe di Afold, ricche di loess, e possono diventare molto delicati, anche se nelle annate siccitose non presentano delle acidità interessanti.

Balatonfured-Csopak - circa 2.800 ha.

Dominano l'Olasz Rizling, caldo, pieno e leggermente speziato, il Furmint, dolce, fruttato e di buona acidità, il Rizlingszilvani, morbido ma ricco e intensamente aromatico. Anche qui fanno il vino fin dai tempi dei Celti e successivamente anche da quelli degli antichi Romani. Cesare Galerio e sua moglie Valeria venivano spesso qui a fruire delle cure termali ed ogni volta, dopo la loro partenza, sorgevano nuovi vigneti. I vini della sottozona Balatonfured sono pieni, caldi e di buon tenore alcoolico, mentre quelli della sottozona Csopak sono più leggeri, meno pieni, anche se hanno un bouquet più ricco.

Szekszard - circa 2.700 ha.

Dominano il Kekfrankos, aromatico, ben equilibrato, tannico, il Cabernet Franc e il Cabernet Sauvignon, buoni, delicati, vivi e con un aroma caratteristico. Fra i bianchi, Olasz Rizling e Chardonnay, pieni, ricchi d'aromi. Franz Schubert compose il quintetto delle trote dopo aver assaggiato questi vini di Szekszard da Anselmo Huttenbremer e Franz Liszt ne rimase talmente affascinato da suggerirli a Papa Pio IX. I vini di questa regione sono sempre stati così eccezionali che perfino gli occupanti mussulmani provenienti dalla Turchia vi possedevano dei propri vigneti, certi che in vini tanto buoni e dilettevoli l'alcool fosse un... male necessario. Quando i Francesi si ritrovarono con i vigneti in distruzione a causa della fillossera, proprio da qui importarono quantità incredibili di Kadarka, un ceppo che però è difficile da trovare in zona al giorno d'oggi, anche se si sta attualmente aumentando la superficie vitata con questa varietà. Oltre ad Eger, soltanto Szekszard ha il diritto di vinificare il Bikaver, che è la principale cuvée rossa della zona.

Del-Balaton - circa 2.700 ha.

Dominano l'Olasz Rizling ed il Muskat, che danno vini fruttati, aromatici e fini, Chardonnay, vivo e dalla veste elegante. Fra i rossi, il Cabernet Sauvignon ed il Merlot, buoni e morbidi. In questa zona meridionale del Balaton si vinificano anche sempre di più i bianchi frizzanti e spumanti, che sono considerati i migliori di tutta l'Ungheria. Le antiche tradizioni ed i benefici influssi delle acque del Balaton sul clima hanno dato rinomanza a questa regione. Due volte i vigneti sono stati interamente distrutti, prima dai Turchi e poi dalla fillossera, ma ancora oggi almeno 4.000 famiglie vivono di vitivinicoltura.

Bukkalja - circa 2.700 ha.

Dominano l'Olasz Rizling, leggero e fine, il Leanyka, leggero e aromatico. La famiglia Szechy, che ha avuto la signoria su queste terre fin dal 1325, ha giocato un ruolo fondamentale nella vitivinicoltura della regione. Con l'aiuto delle imprese commerciali greche, molti vini di questa regione sono stati esportati oltre queste splendide montagne, prima in Slovacchia e poi in Polonia. Dal XIX secolo esiste qui una rinomata produzione di vini frizzanti e spumanti.

Csongrad - circa 2.500 ha.

Dominano Kovidinka, Rizling, Olasz Rizling, Kadarka i Kekfrankos, ma sono tutti molto leggeri, da tavola, perchè provengono da vigneti di pianura.

Balatonfelvidek - circa 2.500 ha.

Dominano i bianchi Olasz Rizling, Chardonnay, Tramini, Muskat Ottonel, Ezerjo, vini di buona fattura e molto popolari. Fra i rossi sono interessanti Cabernet Franc e Zweigelt.

Tolna - circa 2.200 ha.

Dominano i bianchi Chardonnay, Olasz Rizling, Harslevelu, di pregiata fattura però sono i rossi Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Kadarka.

Aszar-Neszmely - circa 2.200 ha.

Dominano Olasz Rizling, delicato e poliedrico, Leanyka, rotondo ed armonico, Ezerjo, dalla vivace acidità adatto a piatti grassi, e Rizlingszilvani, leggero e fruttato, molto famoso nel XIX secolo grazie alla famiglia nobile degli Eszterhazy, che sta recuperando oggi la sua fama.

Balatonmellek - circa 2.000 ha.

Dominano Szurkebarat, Olasz Rizling e Chardonnay, pieni, fruttati, di vivace acidità e ricchi d'aromi. La famiglia Eszterhazy qui possedeva enormi vigneti ed esportava vini verso la Germania e l'Austria fin dal medioevo.

Badacsony - circa 2.000 ha.

Dominano Olasz Rizling, delicato e dall'aroma di mandorle amare, Muskat Ottonel, dal caldo aroma del Moscato ma debole di acidità, Szurkebarat, forte, aromatico e caldo. Sono stati gli antichi Romani a creare il vigneto fin dai tempi di Probo. Un ulteriore sviluppo della vitivinicoltura avvenne grazie ad Istvan I, che consegnò ai monaci molte vigne, dalle montagne fino al lago Balaton. Il carattere particolare di questi vini, secondo gli esperti, deriva dal doppio sole che prendono le uve: direttamente dal cielo e indirettamente dal basso, per il riflesso del sole sulle acque del lago. Una cosa comunque è certa: fin dal XVIII secolo il possesso di vigneti in questa zona dal clima mediterraneo era considerato nobilitante.

Villany-Siklos - circa 2.000 ha.

Dominano Kadarka, Cabernet Sauvignon e Kekfrankos, ben strutturati, pieni, speziati, il bianco Harslevelu, dal bouquet floreale, e l'Olasz Rizling, delicato e caldo. La tradizione vuole che questa regione sia stata la prima del Paese ad ospitare vigneti e anche la prima del paese ad esportarli verso tutta l'Europa, gli USA ed il Brasile. Sono stati i Serbi, dopo l'occupazione turca, a piantumare qui il loro vitigno Kadarka.

Sopron - circa 1.800 ha.

I suoli ricchi di gesso della regione danno vini con elevata acidità e ricchi di tannini. Il Kekfrankos dà un vino piacevolmente asprigno e allo stesso tempo morbido. Cabernet Franc, Merlot e Zweigelt danno vini rossi eccezionali e dai tannini fini, mentre lo Chardonnay dà un vino fresco e vivace. Vini tenuti in grande considerazione, hanno sempre dato grossi guadagni fin dai tempi dei Celti e degli antichi Romani, perciò quelli che non si curavano della qualità e dello specifico carattere del vino che producevano e vendevano venivano addirittura frustati in pubblico.

Etyek-Buda - circa 1.400 ha.

Dominano Chardonnay, Olasz Rizling, Pinot Blanc, Rizling e Sauvignon Blanc, tutti leggeri e fruttati, dall'aroma delicato, ma di buon carattere. Nonostante che i vini di questa regione abbiano ottenuto soltanto dal 1990 la denominazione d'origine, nella zona la vitivinicoltura era diffusa da molto tempo. Attualmente si distingue per la produzione di vini frizzanti e spumanti, grazie agli emigranti tedeschi che piantumarono il loro vitigno Schlamper, poco adatto a dare vini tranquilli, ma che ha dalla sua un carattere vivace e una delicatezza notevole.

Mecsekalja - circa 1.300 ha.

Dominano Cirfandli, vino regionale speziato, floreale, forte ed in certe annate leggermente abboccato, Olasz Rizling, secco e piacevole, delicato e caldo, Chardonnay, aromatico, fine e delicatamente fruttato, Furmint, un vino deciso, rude. La vitivinicoltura in questa regione risale a circa duemila anni fa. Sono particolarmente noti i vini frizzanti e gli spumanti di Pecs, rifermentati in bottiglia col metodo classico, ma fin dai tempi della fillossera la produzione è in leggera diminuzione.

Mor - circa 1.200 ha.

Dominano l'Ezerjo, mascolino e sostanzioso, equilibrato e decisamente fruttato, e Tramini, Chardonnay e Leanyka, dagli aromi intensi. La valle di Mor si distende fra due montagne: Vertes e Bakony. È l'unico posto dove l'Ezerjo dà vini eccezionali. Questo è un vitigno di origine ungherese, ma è stato piantumato qui dai Tedeschi, in particolare dai Bavaresi. Durante la strage della fillossera, alcuni vigneti sono stati piantumati in pianura, ma per fortuna. Senza di questo, sarebbe scomparso.

Pannonhalma-Sokoroalja - circa 1.080 ha.

Dominano Olasz Rizling, Rizling, Tramini, Chardonnay e Irsai Oliver, tutti di ottima qualità, ricchi d'aromi e con un carattere tipicamente regionale. Sono stati i benedettini a fondare qui un monastero e ad occuparsi della vitivinicoltura con la benedizione della Chiesa. Eppure, soltanto da pochi anni i vini di questa regione hanno ottenuto la denominazione d'origine. Il famoso enologo Tibor Gal collabora qui da allora con una cooperativa di gente molto seria e determinata.

Somlo - circa 500 ha.

Dominano Furmint, Olasz Rizling, Harslevelu, Rizling e Juhfark che da giovani sono molto forti, molto acidi e grezzi. Lo sono stati fin dai tempi degli antichi Romani. Ma dopo una maturazione di qualche anno in legno subiscono una trasformazione notevole, ottenendo straordinari risultati. Una volta Somlo era più famosa di Tokaj per i suoi vini, considerati vini d'amore, tanto che un famoso sposino della casata degli Asburgo proprio con un vino di qui si è assicurato la nascita della prima figlia... e proprio dagli Asburgo questo vino è stato molto amato, soprattutto da Maria Teresa, da Vittoria e da Francesco Giuseppe”

.
(3) CROSTA M. : www.enotime.it , 14.12.2004

e dopo questa corposa testimonianza di Mario Crosta sulla realtà ungherese e su quel Tokaji ritroviamo

IL TOKAJI NELL' INNO NAZIONALE UNGHERESE

Il poema di Kölcsey da cui è tratto il brano usato oggi come inno nazionale ungherese risale al 1823

I

Benedici Iddio il Magiar, con dovizie e buon umor,
Su di lui stendi Tua man, se combatte l'invasor.
Sorte avversa chi subì goda alfin anni miglior
Già il Magiar espìò della storia amaro duol.

II

Conducesti al sacro suol de'Carpaži il nostro stuol,
Grazie a Te patria trovò la nazion di Bendegúz.
Dove l'onde scorrono di Danubio e Tisza,
Prosperano i prodi figli del condottiero Árpád.

III

Di Cumania sui terren mèssi ricche fai fiorir,
Dolce nettare Tu dai alle viti di Tokaj.
Nostro labaro espugnò le trincee degl'Ottoman
Anche Vienna subì onta da sire Mattia.

IV

Per peccati nostri pur d'ira il cuore Tuo bruciò;
E Tua folgore scoccò dalle Tue tonanti nubi.
Prìa il Mongolo invasor coi suoi dardi ci saettò
Poi dei vili Turchi il giogo le spalle ci gravò.

V

Quante volte risuonò il peana d'Ottoman
Sopra pile d'ossa di nostre vinte schiere!
Quante volte i figli tuoi contro a te si rivoltar',
E tu, patria, urna fosti per le ceneri lor.

VI

Il braccato si celò ma la spada lo standò
Pur cercando non trovò un rifugio in patria sua.
Monti e valli attraversò sempre in preda al timor,
Ai suoi piedi solo sangue mentre il cielo brucia.

VII

Dove un dì v'era un manier, ruderi sono oggidì,
là dov'era gaietà or vi son lamenti sol'.
Mai sbocciò la libertà dal sangue de' morti, ahimè.
Lacrime di schiavitù versaro gli orfani ognor.

VIII

Di noi Iddio abbi pietà ai perigli in preda ognor,
Sopra noi stendi Tua man su di un mare di dolor,
Sorte avversa chi subì goda alfin anni miglior
Già il Magiar espiò della storia amaro duol.

IL TOCAI SECONDO FABIO CARLINI

“ Sull’orizzonte del Tokai – scrive *Fabio Carlini* (*) - le nubi che l’opprimevano si sono di colpo diradate annunciando, se non la pace dei vincitori, almeno armistizio. A troncare a nostro vantaggio un tiramolla che si protraeva estenuante da anni è stata la missione dell’Ersa a Bruxelles, guidata dal presidente Bruno Augusto Pinat e dall’avvocato della Regione, Bevilacqua. Il risultato immediato è stato il ribaltamento dei termini dell’intesa-capestro del ’93, favorevole all’Ungheria. L’esito più promettente, perché sperabilmente duraturo, è risultato però dall’opera di convinzione fatta nei quartieri alti dell’Ue riguardo alla genuinità delle nostre ragioni e all’irripetibilità del nostro Tokai. Se il buon giorno si vede dal mattino...

Vediamo il primo punto. La delegazione regionale ha strappato al commissario per l’agricoltura a Bruxelles, Fischler, l’assicurazione a rivedere l’accordo del ’93 che dava alla nostra regione 13 anni di tempo per cambiare nome al protagonista del popolare "tajut". La ragione addotta era che non si voleva allungare il dubbio dell’omonimia sull’altrettanto celebre Tokay danubiano (attenzione alla grafia). Quella scadenza, subita come uno strappo annunciato a una secolare tradizione e un colpo mortale a un giro d’affari che l’anno scorso ha superato i 500 miliardi di prodotto lordo vendibile, stabiliva che dal 2006 (anno che si riteneva avrebbe sancito l’adesione dell’Ungheria all’Unione, probabilmente anticipata) soltanto il Tokay magiaro avrebbe avuto il diritto di fregiarsi di un nome del quale il nostro si sarebbe invece dovuto spogliare.

Al tempo si gridò alla soperchieria; ma sommessamente; se è vero che le voci non arrivarono a Bruxelles, o non vi furono udite. L’argomento ha seguito poi un andamento carsico, prevalentemente sotterraneo, salvo riemergere in occasioni estemporanee. Soltanto in questi ultimi mesi, forse perché incalzata dall’approssimarsi della scadenza, la Regione si è mobilitata con un’azione organizzata. Traguardo, rovesciare quel verdetto. Pinat – ripete - ne ha fatto una questione di principio.

Pezzo dopo pezzo, come un lego, il presidente dell’Ersa e l’avvocato della Regione hanno smontato le fondamenta storiche e giuridiche di quel protocollo di 8 anni fa. Sulla base di questi elementi. Primo, "l’ inconsistenza sotto il profilo del diritto nazionale e comunitario" ha riferito Pinat, di ritorno dal quartier generale europeo. Inconsistenza perché? "Perché nell’accordo del ’93 non si fa cenno alle caratteristiche del vitigno la cui denominazione si pretendeva di estirpare. E nessun cenno è stato di conseguenza fatto sulla sua radicale diversità rispetto al Tokay ungherese. Com’è possibile – incalzava il presidente dell’Ersa – inibire l’uso della denominazione di un qualcosa che non si conosce e neppure ci si preoccupa di conoscere, sulla base di una presunta analogia con tutt’altro vitigno? Stabilire che l’uno esclude l’altro presupporrebbe invece una perfetta comprensione sia del primo che del secondo". E via contestando: "Come può Bruxelles intimare a una regione di cambiare il nome a un suo prodotto se non lo riconosce come esistente? Non c’è nel testo dell’accordo

'93, e non è scritto da nessuna parte, cosa sia il nostro Tocai; se lo fosse stato, sarebbe risaltato che una cosa è il Tokay e tutt'altra il Tocai". Anzi, Tocai Friulano, perché in Italia non c'è altro Tocai al di fuori del nostro, come sta scritto sui registri ampelografici che dettano legge in materia. "Qui c'è sostanza – sbotta Pinat – per adire tranquillamente la Corte di Giustizia dell'Unione".

Non solo; incuranti di invischiarsi in una melassa di contraddizioni, gli eurocrati del '93 "hanno di fatto depennato un vitigno descritto dal catalogo nazionale. Peggio; non si sono neppure accorti che al tempo di Cecco Beppe e della monarchia bicipite i friulani e gli ungheresi brindavano gli uni a Tocai e gli altri a Tokay senza mai urtarsi e senza che ad alcuno sia mai frullata l'idea di azzuffarsi per questo".

Poi, al cospetto del commissario all'agricoltura Fischler, l'affondo decisivo: eventuali omonimie – perfino ammesso e non concesso che Tocai e Tokay abbiano comune origine – non scalfiscono il diritto comunitario se non traggono in inganno i consumatori, come ampiamente comprovato da vastissima giurisprudenza. E dov'è il consumatore che confonda il dolce nettare del Balaton con l'ambrosia asciutta del tajut ravvivata da una conturbante esplosione di profumi? Non basta; è notorio che le due denominazioni hanno origini diversissime: sono infatti toponimi riferiti l'uno a una regione ungherese e l'altro a un ruscelletto del Collio, entrambi attestati in epoca remota. Senza bisogno di scomodare la storia della principessa nostrana andata sposa a un principe magiaro portando in dote un mazzo di barbatelle, appunto, di tocai. La conclusione è stata l'assicurazione che l'Ue riaprirà finalmente il tavolo negoziale con l'obiettivo di arrivare a una "composizione" della vertenza. "La vogliamo chiudere presto" conclude Pinat che, oltre al commissario, ha incontrato il suo consigliere, l'ambasciatore Corrado Pirzio Biroli, friulano d'illustre casato, già rappresentante dell'Unione a Vienna. "Siamo stati accolti dal commissario – ha raccontato Pinat – con grande entusiasmo. E abbiamo avuto un colloquio anche con il commissario per l'integrazione Ue, Guenther Verheugen".

"La nostra missione è stata quindi coronata da successo" riassume Pinat, soddisfatto non solo di avere ipotecato la vittoria finale nella contesa, ma anche di avere strappato all'Ue un "grandissimo apprezzamento" per la gestione del 5B da parte regionale, quindi dell'Ersa. "Questo prefigura – osserva – una corsia preferenziale per il Friuli-Venezia Giulia. Speriamo che la "politica" colga questa opportunità" anche per quanto riguarda il nostro titolo a trattare direttamente con l'Ue, pacificamente accettato a Bruxelles". Questa constatazione corona dunque le speranze, rifiorite, di mettere una pietra sopra una controversia giuridico-commerciale i cui termini sono stati rovesciati dalla convincente ricchezza delle argomentazioni illustrate dalla missione regionale, ognuna delle quali ancorata all'unicità dei rispettivi vitigni e alla conseguente impossibilità di confonderli. Questi stessi dati – conclude Carlini – saranno ora portati all'attenzione di Prodi, così come sono stati già messi sulle scrivanie del presidente Berlusconi e dei ministri Ruggiero e Alemanno".

(*) CARLINI F. : “ TOCAI, CON I MAGIARI SARÁ VITTORIA AI PUNTI MISSIONE DECISIVA DELL'ERSA A BRUXELLES “ in UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI, nuova serie 2001)

IL TOCAI SECONDO ANDREA SEGNERI

” Da Gorizia a Pordenone a Cividale del Friuli, negli ultimi giorni afosi dello scorso luglio- *scrive Andrea Segneri (*)* - i tintinnii dei brindisi hanno suonato a festa, come una volta le campane delle chiese quando annunciavano un’importante vittoria. I calici che s’incrociavano, ovviamente, erano pieni di Tocai fino all’orlo. Già, perché il grande bianco, vino-emblema della viticoltura nel Friuli, aveva vinto la sua prima battaglia amministrativa contro il suo quasi omonimo ungherese, il Tokaji. Questioni di poche lettere, che però valgono un tesoro: in prestigio e in soldi.

Proprio alla fine di luglio, la regione Friuli Venezia Giulia ha riscosso una sentenza positiva dal Tar del Lazio, contro un decreto ministeriale, che aveva imposto la scadenza del 2007 come limite massimo all’uso del nome Tocai sulle etichette del vino friulano. Per i produttori del celebre vino italiano quell’atto ministeriale aveva sortito l’effetto di una mazzata. Il nome Tocai è usato nel nord-est dello stivale da almeno otto secoli per indicare quel bianco fermo e secco, dall’aroma lievemente speziato, ben conosciuto dagli enologi di tutto il mondo. Ma la mazzata non è arrivata senza preavviso. Il Ministero dell’Agricoltura non aveva fatto altro che applicare una direttiva europea, emanata con l’ingresso dell’Ungheria nell’Unione. Che ha portato negli uffici di Bruxelles una guerriglia di etichette vecchia di decenni. Nell’inerzia italiana, era stata data ragione ai produttori di vino ungheresi, in quanto la produzione del vino magiaro (in questo caso un vino dolce, caratterizzato dal sapore delle uve passite) avviene, anche lì da secoli, in una regione che porta lo stesso nome: il Tokaj (in questo caso salta una i, altra sfumatura linguistica). E la regola europea, in caso di contrasti, indica nella denominazione territoriale, rispetto alla menzione del vitigno, il titolo di favore.

Ma il Friuli non ci sta. Rivendica una primogenitura storica. Sfoggia sentenze precedenti. Antichi documenti. E un libro: illustrato con tavole che, più che i fumetti moderni, ricordano i disegni dei vecchi cantastorie. Per prima cosa ricorre al Tribunale amministrativo del Lazio. È il primo passo per investire della querelle la Corte di Giustizia Europea. E i difensori del Tocai friulano vincono il primo round. Il duello ungherese. Gli esperti dell’Ersa (Ente regionale sviluppo per l’agricoltura) stanno scavando negli archivi per impilare le prove a favore del Tocai italiano da portare alla corte di Strasburgo. “Per prima cosa, i nomi non sono del tutto uguali” dice Bruno Augusto Pinat, ex Commissario straordinario dell’Ersa del Friuli Venezia Giulia. “Poi, anche da noi esiste un fiume che si chiama Toccai, vicino Massa, in provincia di Gorizia. Inoltre, i due vini sono molto diversi (vedi scheda, ndr). Infine, dimostreremo che il Tokaji ungherese è un discendente indiretto del Tocai friulano”. Pinat è il rappresentante italiano che più si è impegnato nella battaglia a difesa del Tocai. È da poco uscito dall’Ersa, ma continua a fare il suo ruolo nella partita a scacchi con i vinaioli ungheresi.

Solo un nome in etichetta? Ma, a volte, il nome è tutto. In questo caso: lignaggio storico e simbolo commerciale. “Il Tocai friulano è conosciuto in tutto il mondo con questo nome, se non potessimo più usarlo diventerebbe inutile produrlo. Si convertirebbero i vigneti a un altro tipo di vitigni. Cambiare il nome a un vino già famoso sarebbe un’operazione di marketing dissennata. Sarebbe meglio cambiare il vino” s’infervora Pinat. E ha ragione.

Lo dimostrano le guerre che si sono combattute a difesa dei marchi: quando, ad esempio, alcuni produttori di formaggi europei hanno cercato di copiare il nome del Parmigiano, storpiato in “Parmesan”, c’è stata una levata di scudi non solo in Emilia, ma tra i buongustai di tutto il mondo. Ma torniamo al Tocai. In Friuli, oltre 3.500 ettari sono coltivati a Tocai, altri 500 circa nella provincia di Venezia, un fiume di 46 milioni di litri all’anno. L’Ersa ha calcolato che la sparizione del nome sulla bottiglia causerebbe un danno di oltre 350 milioni di euro. Non è la prima volta che i produttori italiani e magiari si affrontano. “C’è già una sentenza del 1963 in Italia: l’azienda Baroni Economo di Aquileia venne citata in giudizio dalla multinazionale Monimpex, produttrice di Tokaji ungherese; la corte diede ragione all’azienda italiana. È un giudizio che fa giurisprudenza, configura dei diritti acquisiti” sostiene Pinat.

Non è mai stato cercato un accordo con gli ungheresi? “Certo, abbiamo proposto un compromesso, mantenere la denominazione del Tocai friulano solo per la produzione storica, nelle regioni di Udine, Gorizia e Pordenone, oltre che per quella più ridotta nelle campagne di Venezia. Hanno risposto picche. Evidentemente si sentono molto sicuri”. Con il ricorso alla Corte di Giustizia Europea, un po’ meno. Il responso del tribunale dovrebbe arrivare nella primavera del 2004. E le due parti affilano i rispettivi argomenti.

I vitigni della baronessa Aurora. I fan del Tokaji puntano sulla geografia. Quelli del Tocai sulla storia. Ma se in Friuli hanno un po’ di toponomastica in appoggio, gli ungheresi citano per l’origine della loro rinomata viticoltura il re Bela IV che, nel 1200, avrebbe fatto venire dei vignaioli italiani per raffinare delle vigne selvatiche, già da secoli impiantate tra le colline vulcaniche del Tokaj. Proprio italiani, dunque. Ma l’origine del vitigno è autoctona, secondo questa storia. Pinat e gli altri esperti dell’Ersa, da parte loro, frugano gli archivi. E hanno trovato documenti – *conclude Segneri* – che citano il “Toccai” friulano nel 1200 e, ancora prima, nel fatidico anno 1000, nell’archivio di stato di Gorizia e nell’archivio di Vienna. Documenti, non leggende”.

(*) SEGNERI A. “ Friuli-Ungheria: la guerra del Tocai Un nome simile, due vini assolutamente diversi, una battaglia in corso alla Ue. Ma chi ha ragione? La verità è in una cronaca del Seicento” - CAMPAGNA AMICA, settembre, ottobre 2003

IL TOCAI SECONDO PIERO PITTARO

Se c'è stato, nel composito e suggestivo mondo dell'enologia, un tecnico che è uscito decisamente dal coro per proporre in maniera diversa la viticoltura, il vino ed i vignaioli, questo è stato indubbiamente Piero PITTARO. Friulanissimo con radici in quel di S.Michele al Tagliamento, studente modello prima, direttore della Cantina sociale di Bertiolo poi, ha diffuso il proprio carisma nella località del Medio Friuli fino a diventarne anche Sindaco.

Nelle pieghe di un impegno professionale ed amministrativo che da soli avrebbero logorato un comune mortale, PITTARO ha –giorno dopo giorno-dato vita alla sua creatura : l'Azienda VIGNETI PITTARO, in Zompicchia di Codroipo.

E nell'azienda ha voluto dare un tocco d'artista unendo all'utile il dilettevole : un museo come probabilmente non ne esistono in altre cantine private ed un archivio storico e d'antichità legate a vario titolo al mondo del vino.

Una cantina tirata a lucido che ci potresti mangiare sul pavimento e, tutt'intorno, una cornice di filari tenuti-ti pareva-pure a regola d'arte, con il sistema fitto GUYOT che è l'anticamera della bottiglia d'alta qualità.

Imprenditore privato di grande interesse pubblico "il nostro"-sorretto da una salute di ferro(ha la freschezza dell'eterno ragazzo spensierato, anche se ha superato da un po' la sessantina..) e da una forza di volontà invidiabile si è ritrovato ai vertici regionale, nazionale e mondiale dell' ASSOENOLOGI (di cui tuttora è Presidente onorario) ma anche a presiedere quello che i vignaioli friulani ricordano con nostalgia quale modello d'Ente pubblico a gestione manageriale: IL CENTRO REGIONALE VITIVINICOLO.

Un Ente snello, con funzionari motivati e scattanti, un mezzo di penetrazione puntuale ed efficace, una rivista di successo UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI destinata-e lo fu per anni-a raccogliere il testimone della prematuramente scomparsa IL VINO ;

La dirigeva, garantendo continuità di pensiero, il grande ISI BENINI.

Chi scrive ebbe l'onore di far parte di quel Comitato di redazione, imparando "a costo zero" la sottile arte della comunicazione "per simpatia", a contatto con personaggi del calibro di ISI e PIERO, che non tenevano per se i segreti del mestiere.

Furono loro-correva l'anno 1991 e li frequentavo dal lontano 1972-a volermi giornalista agricolo, ritenendo che un impegno pregresso (senza infamia..) di quasi vent'anni fosse sufficientemente probatorio per entrare a far parte della grande famiglia della STAMPA AGRICOLA.

Un Ente, dicevamo, di fondamentale importanza per il comparto vitivinicolo, che viaggiava "con il turbo" quando altre realtà più o meno simili, pubbliche ma anche private- adottavano ancora il "Landini a testa calda".

Troppo bello per essere vero; ed , infatti , fu soppresso!

Piero PITTARO non soffrì poi tanto per non essere stato-almeno per una volta- profeta in Patria; infatti venne chiamato a presiedere subito dopo l'Istituto sperimentale per l'enologia di Asti, diretto allora dal grande professore , USSEGLIO TOMASSET. Facendo un gran regalo ai piemontesi !

Egli trovò anche il tempo per portare "in diretta" dai banchi di scuola , in cantina, un giovane che ha saputo cogliere dal MAESTRO la finezza dei modi, la professionalità nella gestione delle vigne , del laboratorio e della cantina, il senso tattico, l'eleganza e l'agilità oratoria nella gestione degli incontri di gruppo, anche a livelli altissimi.

Si tratta di Stefano TRINCO, che Piero considera (affetto ricambiato) quasi un secondo figlio e che ha tutti i numeri per presiedere alla grande (lo ha fatto per sei anni ed ora ne è comunque consigliere) l'ASSOENOLOGI regionale .

Per PIERO PITTARO si è scomodato nientemeno che uno scrittore del calibro di Carlo SGORLON, dedicandogli un'intera pagina in IL GAZZETTINO del 23 luglio 2002 sotto il titolo " Società & Cultura , Piero Pittaro, il Copernico del vino")

" Credo che nessuno,-esordisce SGORLON- anche se acceso repubblicano, potrebbe trovare un'espressione più adatta di questa a definire Pietro Pittaro : "Il re del vino". Può darsi che nella nostra regione vi sia qualcuno che ne produce più di lui, ma Pittaro è un personaggio carismatico e del tutto particolare. Nelle fotografie aeree, la sua enorme casa pare una reggia moderna, perduta in un mare di vigneti, ottanta e più ettari, centinaia e centinaia di chilometri di filari.

Queste sono dimensioni più frequenti nell'ambiente americano che in quello italiano. Ma Pietro Pittaro non possiede affatto una mentalità di natura statunitense, che tenda ai primati o ad affermazioni di tipo quantitativo. Gli è remotissima la "forma mentis" alla Mc Donald, che dispone di cinquanta locali soltanto nella città di Pechino, come ho visto nel viaggio più lungo della mia vita. Pittaro appartiene per intero alla cultura nostrana, legatissimo com'è alla storia, alla tradizione e all'arte del nostro Paese. Discende da una autentica dinastia di viticoltori. Quando l'Ariosto scriveva l'Orlando Furioso e il Machiavelli il Principe, la dinastia dei Pittaro già da molti decenni si occupava di viti, vigneti e vino dalle parti di Codroipo. Pietro lavorò con il padre, poi con un fratello, ma le diarchie, nelle aziende, per solito non hanno la migliore delle riuscite. L'azienda dei Pittaro cominciò ad avere le maggiori fortune quando fu Pietro a dirigere e a decidere ogni cosa.

Prima che questo avvenisse egli ebbe però molti altri impegni. Chi ha spiccate attitudini per un'attività per solito ne sa fare molte altre cose. Pietro ha lavorato anche presso altre Cantine: la Cooperativa Carnica di Tolmezzo, la Cantina Sociale del Friuli centrale, che ha contribuito a fondare e a consolidare. Per alcuni anni è stato anche sindaco di Bertiolo, che molti considerano la capitale della produzione friulana di vini. Poi, salito al vertice dall'azienda familiare, ebbe il tempo di dedicarsi a viaggi

in tutti i Paesi e a cariche di natura enologica di ogni tipo e di ogni livello. Citerò soltanto la più prestigiosa: dal 1996 al '99 fu Presidente della "Unione Internazionale degli Enologi". In altri termini fu (*ed è, n.d.A.*) un'autorità mondiale in campo enologico !

Il vino lo produce, lo tiene a invecchiare nelle antiche botti di rovere di Schiavonia o nei silos di acciaio inossidabile. Lo imbottiglia e lo spedisce in ogni regione del mondo. Ma il vino è anche argomento delle sue scritture di specialista. Come giornalista dirige le riviste *Un vigneto* chiamato Friuli e *L'Enotecnico* (oggi ribattezzato *L'Enologo, n.d.A.*) È anche autore di vari libri sul vino : “L'uva e il vino” (dedicato ai vini delle Tre Venezie), “Note teoriche sulla degustazione dei vini” , “Uomini e cantine del vigneto Friuli” , ecc.

È autore anche di molte schede enologiche di vario tipo, spesso tradotte in numerose lingue, persino in giapponese. È consultato per tavole rotonde, radiofoniche e televisive a tutti i livelli.

Per quanto riguarda il vino, il Friuli è molto cambiato negli ultimi decenni. Un tempo, quello della Grande Emigrazione, ogni famiglia contadina produceva qualche ettolitro di vino per uso domestico, nella pergola dell'orto o della braida dietro casa. Le uve erano quelle da cui si sprema il cosiddetto fragolino, ossia nate da vitigni che non richiedevano cure speciali e resistevano alle malattie. Gli uomini lavoravano lontano e le donne, che dovevano badare alle mille incombenze familiari, non avevano certo molto tempo da dedicare alle viti. Ma neppure gli uomini rimasti a casa, a coltivare i loro campi, prendevano veramente sul serio le viti. Al massimo provvedevano a difenderle dai ladruncoli, spruzzandole con liquame attinto dal pozzo nero.

Oggi invece il Friuli è noto in tutto il mondo per i suoi vini, e i bianchi in modo particolare. Il Tocai, il Sauvignon, il Verduzzo, il Ramandolo, il Picolit, il Pinot grigio, lo Chardonnay, il Riesling; ma anche i neri, il Cabernet, il Refosco, il Merlot, sono tutti vini Doc, apprezzatissimi e acquistati dappertutto, imbottigliati e impreziositi da etichette prestigiose, pregevoli persino dal versante estetico. C'è stata, nel mondo dei vini, una vera rivoluzione copernicana. Uno dei grandi protagonisti di essa è certamente Pietro Pittaro .

Il nostro enologo non è soltanto un produttore e un tecnico; è anche uno storico, un umanista, un poeta, un appassionato raccoglitore di ogni possibile oggetto che riguardi il vino. Di ogni vino conosce la storia, l'evoluzione verificatasi nel modo di produrlo, imbottigliarlo e smistare il prodotto in ogni mercato.

La vastissima casa di Pietro Pittaro , un edificio di migliaia e migliaia di metri quadrati, è insieme un'abitazione, un museo del vino e una fabbrica di esso. Chi percorra la statale per Pordenone quasi non la nota, perché la costruzione è molto più vasta che alta. Il criterio architettonico che ha guidato la sua edificazione è stato quello di non turbare il paesaggio pianeggiante della Bassa friulana. L'accesso avviene attraverso un cancello metallico azionato da un congegno elettronico. Come

ogni altra cosa, è smisurato. Sembra concepito per il passaggio di navi, piuttosto che di automobili o di camion. Chi entra in casa è subito proiettato dentro uno sterminato museo del vino, il più grande esistente in Italia, e forse anche in Europa e nel mondo intero. Visitatori arrivano da lontano, con i pullman, per vederlo. Consiste in una infinità di bacheche illuminate, che su ripiani gialli, che vanno dal pavimento al soffitto, ospitano in un nitido ordine tutto ciò che nel mondo può essere messo in rapporto con il vino: bicchieri, coppe, tazze, bottiglie, boccali, misure, fiaschi, damigiane; di vetro, di cristallo, di maiolica, di coccio, di porcellana...

C'è quello che si poteva trovare –prosegue SGORLON–nelle osterie rustiche della nostra infanzia, dei nostri padri e nonni; ciò che si poteva vedere nelle case dei borghesi, nelle vetrine eleganti dei ricchi, nelle cristallerie dei nobili, o dei palazzi principeschi, dalla Sicilia al Nord dell'Europa. C'è addirittura una bottiglia del '600. Per ogni oggetto, dal bicchiere al cavatappi, dalla bottiglia al boccale, si va dalle forme più comuni alle più bizzarre e ricercate”.

Come sempre, sono le cose più singolari a impressionare maggiormente i visitatori. Le sagome più inconsuete e sorprendenti, gli ornamenti più impensati, le invenzioni più inaspettate, i disegni più ricercati, gli ornamenti più preziosi. La realtà delle migliaia di oggetti, raccolti con certissima pazienza, e certo con sacrificio finanziario non indifferente, con infinite ricognizioni nelle botteghe degli antiquari, nei mercati delle pulci di mezza Europa, persino nei bugigattoli dei robivecchi, nelle antiche osterie in liquidazione, nelle soffitte dei contadini, che qualche decennio fa erano disposti a barattare secchi di rame sbalzato, considerati fastidiosi vecchiumi, con altri di plastica; o oggetti in ferro battuto con sedie tubolari nichelate, di linea modernissima.

Per radunare un museo di queste dimensioni e di questo livello, bisogna avere una mente sensibile a infinite conoscenze tradizionali, umanistiche, suggestive, storiche. I musei nascono solitamente attraverso tempi lunghissimi, alimentati da denaro pubblico, con custodi stipendiati; rappresentano lo sviluppo di un nucleo primitivo creato spesso secoli fa da qualche principe mecenate. Pittaro invece ha fatto tutto da solo. Possiede lo spirito, la cultura, la passione del collezionista. Così il suo singolare museo reca da cima a fondo il sigillo della sua personalità e del suo gusto.

Pittaro non ha radunato soltanto un numero sconfinato di oggetti, in centinaia di metri di bacheche e scaffali. Ha ricostruito anche ambienti particolarmente interessanti e suggestivi per la sua cultura di friulano: l'antica osteria, l'antica cantina, l'officina per il fabbricante di botti o di turaccioli di sughero, l'ambiente con il torchio di legno, e tanti altri. A volte egli si concede di allontanarsi dal tema del vino per raccogliere negli spazi del suo museo altre cose: ad esempio una gondola veneziana, o un prezioso carretto siciliano, dipinto e scolpito in ogni suo centimetro quadrato, antichi carri agricoli, arcaiche macchine stampatrici, e tante altre cose. Tutto è legato da un ordine e una logica, perché ogni cosa possiede un riferimento più o meno vicino al vino e alle cose che lo riguardano.

Dall'altra parte della statale, proprio di fronte alla casa di Pittaro, sorge la caserma delle Frecce Tricolori, i cui piloti sono tutti amici del famoso enologo, pilota e appassionato del volo anche lui. Pittaro è una sintesi straordinaria di modernità e di

tradizione, di imprenditorialità e di cultura, di friulanità e di apertura al mondo intero. Fornisce di preziose bottiglie –*conclude SGORLON*–la cantina del Papa, di Cardinali, di famosi uomini politici, di Capi di stato. Un esempio cospicuo, ritengo, di ciò che dovrebbe essere l'imprenditore moderno, uomo d'affari e di cultura insieme, manager e mecenate, cittadino del mondo, ma anche legato a filo doppio alla tradizione della sua terra”.

PITTARO ED IL TOCAI

La figura professionale di Piero Pittaro è intimamente legata al Tocai friulano in tutte le sue sfaccettature.

Ne ha posto a dimora le barbatelle, vinificato le uve, ottenuto vini splendidi. Ne ha colto le sostanziali differenze con i quasi omonimi ungheresi ed alsaziani scrivendone a più riprese nei suoi libri, ma anche in “speciali” ripresi puntualmente dalla stampa locale e nazionale .

Come Presidente del Centro prima e come “libero cittadino” in seguito ha vissuto in prima linea la vicenda Tocai ed in altre parti di questa mia ricerca il lettore coglierà l'evoluzione del suo pensiero .

Nel senso che se all'inizio accentuava le diversità delle uve e dei vini senza riserve, in seguito colse l'inversione di rotta dell'Unione europea come una disgrazia cui porre rimedio senza lasciarsi andare in piagnistei ed autocommiserazioni.

Pittaro avvertì che il giocattolo – secondo lui- s'era irrimediabilmente rotto e che la strategia di una battaglia ad oltranza contro i mulini a vento avrebbe logorato vignaioli , istituzioni, osti e consumatori.

Propose allora un male minore e cioè la scelta di un nome alternativo.

Ma anche in questo caso (“ nemo propheta”...) gli arrivò una badilata nei denti

Se sfogliamo Il Friuli n. 20 del 27 maggio 2005, a pagina 30 , cogliamo il suo pensiero , che è peraltro in sintonia con altre sue precedenti dichiarazioni ed interviste analoghe.

“ Ormai la frittata è fatta. E dall'autorevole voce di Piero Pittaro arriva il pungolo per tutti i colleghi produttori friulani di Tocai a correre ai ripari, dopo essersi arenati sull'ultima spiaggia dell'emergenza e dopo aver consumato inutilmente undici anni a questa parte in diatribe interne fra produttori ed in vari interventi in sede europea da parte dei politici portavoce.

Stiamo parlando del nostro vino bandiera che dal 2007 non potrà più essere denominato Tocai, simile in dizione al Tokay originale ungherese .

Il caso sollevato dall'Ungheria e tendente ad acquisire i diritti riservati del marchio è stato risolto a favore di quello Stato soprattutto perché il nome conteso non riguarda in particolar modo il vino, per inciso molto diverso come prodotto enologico, ma è

riferito ad una precisa regione geografica e perciò non specificatamente al vitigno ivi coltivato.

E' un po' come parlare di Champagne, per la Francia".

"E' proprio dalla Francia ci arriva un esempio di preveggenza imprenditoriale, riferita allo stesso caso-*dichiara Piero Pittaro*- loro producevano da sempre e tuttora il Tokay d'Alsace, vino che con l'originale ungherese, e nemmeno il nostro, ha punti in comune, essendo ricavato dall'uva di Pinot grigio.

Ebbene, subito all'indomani della prima decisione UE pronunciata a favore degli ungheresi, i francesi hanno etichettato il loro vino pure contestato, con la dicitura Tokay Pinot gris d'Alsace.

Una specie di difesa preventiva.

Ora a decisioni prese in via definitiva a favore degli ungheresi i francesi tolgono dalle loro etichette semplicemente la parola Tokay.

Ma nel frattempo a tutto il 2007 saranno passati 13 anni dalla decisione UE e questo vino francese ha ribadito per tutto questo lungo lasso di tempo nella mente dei consumatori il Pinot gris d'Alsace, rendendo indolore la scomparsa della prima parola Tokay.

Non si tratta del senno di poi ma anch'io proponevo di darci un sinonimo sostitutivo in caso di sconfitta pur tentando comunque di combattere la battaglia legale.

Ed ora ci troviamo in emergenza.

Il tempo per bombardare il mercato con un nuovo marchio da imporre è risicato ed ancora non si trova un accordo fra produttori da far approvare a Roma.

Senza procedura d'urgenza non arriveremo mai al 2007 con il nuovo nome.

La prassi ordinaria prevede una lunga e cadenzata tempistica: accordo fra produttori sul nuovo marchio, proposta da far approvare al Ministero dell'Agricoltura che prima deve sentire il Comitato nazionale vini.

A proposta approvata arriva la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale, dopo la quale resta in quarantena per un paio d'anni.

E saremmo quindi già in ritardo anche partendo domani con il nome nuovo".

Ma i quotidiani hanno scritto in lungo e in largo che si può semplicemente togliere la parola Tocai e lasciare il Friulano, forse sufficientemente indicativo.

"Il Direttore generale del Ministero dell'Agricoltura (il dr. Giuseppe Ambrosio, n.d.A.) ha dichiarato essere impossibile anche questo perché l'aggettivo friulano appartiene già ad alcune DOC regionali e genererebbe confusione".

E allora ?

"Urge che i produttori trovino un accordo sul nuovo nome ed incarichino poi i politici ad eseguire la procedura d'urgenza. Altrimenti il caos".

Ma Lei non ha addirittura brevettato un proprio nuovo nome ?

“ L’ho fatto e sarei disposto anche a passarlo alla Regione.

Ma nessuno lo ha degnato di attenzione. Ho eliso semplicemente la “ o” e la “c” dal Tocai e mi è rimasta la parola Tai, di senso compiuto friulano, e che peraltro conserva pure assonanza con il sostantivo d’origine .

Il nuovo nome potrebbe essere Tai friulano” .

IL TOCAI SECONDO LUIGI SOINI

“Cantine aperte” – scrive Francesca Santoro in *Il Messaggero Veneto* – Isontino del 31.5.2005 - ha portato a quota seimila le firme a tutela del Tocai friulano.

Nell’ambito della rassegna che ha coinvolto 113 aziende della regione sono state raccolte le adesioni per difendere la denominazione, su iniziativa della Cantina produttori di Cormòns. Il sodalizio ha anche un progetto più ampio per rilanciare il vino bandiera delle produzioni locali, con la collaborazione dell’università. Le firme raccolte nella cantina di via Vino della pace e al “Cantiniere” di Borgnano sono state nel giro di tre giorni più di 2 mila 500 e proseguiranno anche nei prossimi mesi. Hanno aderito anche il presidente della Provincia di Udine, Strassoldo, diversi sindaci dell’Isontino, artisti e caricaturisti come Altan, che hanno presenziato all’inaugurazione della mostra “Vignettando”. Ma si è trattato di una vera e propria mobilitazione, visto che hanno partecipato anche cantine della Toscana e i ristoranti di tutta Italia cosiddetti “Del buon ricordo”, su iniziativa del Touring club italiano. Nel complesso sono state quindi più di seimila le persone che hanno manifestato la propria solidarietà, e sono destinate a crescere ulteriormente”.

Cantine aperte 2005 fu ghiotta occasione, per la cronista, per cogliere “in diretta” da Soini il suo pensiero riguardo alla vicenda Tocai .

«Non intendiamo fermarci: vogliamo andare avanti. Se perdiamo la battaglia del Tocai rischiamo di danneggiare seriamente tutta la cultura friulana», commenta agguerrito Luigi Soini, direttore della Cantina produttori. Il rischio, infatti, è di scatenare ulteriori rivendicazioni, che sarebbero un brutto colpo per i vini locali: «Non vogliamo mollare perché non possiamo permetterci di creare un precedente. Rischiamo di spianare la strada ai francesi, che rivendicherebbero il nome Chardonnay, o agli istriani per la Malvasia. Non è solo questione di dignità: il problema è che l’agricoltura friulana è in pericolo. Toglierci il Tocai sarebbe come sottrarre lo speck all’Alto Adige o il marsala alla Sicilia». Oltre alla raccolta di firme, che sarà poi utilizzata a sostegno del ricorso contro la decisione dell’Unione europea, la Cantina produttori intende agire su altri fronti. Per essere più efficace coinvolgerà gli studenti del corso di laurea in Viticoltura ed enologia, come spiega Soini: «Nei

prossimi giorni ci incontreremo con l'università per lanciare un progetto. Dobbiamo stare al passo con i tempi, migliorare il nostro prodotto, perché non basta protestare. Con un nuovo sistema di vinificazione vorremmo realizzare uve ecocompatibili e trovare il modo per rendere il Tocai friulano veramente unico. Il nostro obiettivo è che nell'arco di qualche anno la gente sia motivata a comprare solo il nostro prodotto. In fondo, è stato dimostrato che il vino, se di buona qualità e consumato moderatamente, fa bene alla salute».

IL TOCAI, A PARER MIO

*Non ci vuol molto per capire che a me il Tocai friulano piace moltissimo .
E' il vino che chiedo all'oste, al sommelier e, al ristoratore, per convinzione , da sempre, chiamandolo rigorosamente con il suo nome e non con un generico " bicchiere di bianco " .*

Ma a scriverne , scavando nelle sue radici , mi impegnai agli inizi degli anni '90 e più precisamente dopo l'iscrizione (8 maggio 1991) all' Ordine dei giornalisti – Albo dei pubblicisti .

L'Ordine era allora presieduto da quel meraviglioso e coltissimo personaggio che era Cesare Russo , che nelle pieghe dell'impegno giornalistico ricopriva anche il ruolo di "Araldo" del Ducato.

Dopo " le basi" che il generoso Isi Benini mi aveva dato soprattutto " nel dire" (mi riferisco alla trasmissione domenicale per gli agricoltori " VITA NEI CAMPI") intrapresi allora la più ardua disciplina " del fare".

E del mettere per iscritto il pensiero mio ed il dire altrui nel rispetto di quel sottile confine che segna l'equidistanza fra i fatti e le opinioni.

" In principio – esordii in Civiltà del bere, luglio 1999 " () - fu il "Sovrà". Venne alla luce il 24 marzo 1999 in quella splendida oasi viticola che risponde al nome di "Feudi di Romàn", da Enzo e Silvana Lorenzon.*

Madrina (nonché ideatrice e realizzatrice del "Progetto Tocai & Sovrà") la vulcanica Pr delle Aziende Lorenzon, gruppo in forte espansione — e consolidata tradizione — sia nella Doc "Isonzo" sia "Aquileia", Michela Sfiligoi. Ospite d'onore il decano dei vivaisti friulani, Giovanni Battista Toppani di Ruda ed interventi di forte spessore del presidente dell'Ersa, Bruno Augusto Pinat, del direttore regionale dell'Agricoltura, Enzo Bevilacqua, e del presidente della Camera di commercio goriziana, Emilio Sgarlata.

A chi scrive, il non facile compito di ricucire leggenda (esuberante ed in quotidiana lievitazione) con la storia (invero relativamente recente e troppo spesso zoppicante), la geografia (non sembra facile, per un paio di fiumiciattoli localmente denominati "Tocai" reggere l'urto con il nome di una contea, di una città e di un vino storico) ed, infine, con un contenzioso legislativo penalizzante quanto basta, se si esclude l'unico pronunciamento a favore del Tocai friulano, contenuto nella sentenza 30.04.1962 relativa alla causa "Baroni Economo" di Aquileia e Monimpex di Budapest.

Del "Sovrà" vennero messe a dimora le barbatelle certificate e si brindò alla sua salute (con Tocai Doc "Friuli Isonzo", ovviamente) in atmosfera festosa. Il "Vigneto Friuli" (nell'accezione più ampia del termine...) evitò commenti

ufficiali di approvazione o condanna per tale iniziativa. Venne, in sostanza, risparmiato ad Enzo Lorenzon il tradizionale linciaggio che, di questi tempi, si usa riservare a chiunque osi ribattezzare il Tocai, dando per buona la proposta di un solo nome alternativo: la propria.

Ma, si sa, Lorenzon è persona seria ed anche se il nome “Sovrà” lo ha offerto alla Regione, non per questo l’ha imposto, e la sua idea gli è quanto meno servita a registrarsi (per i “Feudi”) un buon marchio, che suona bene quasi antitesi a “Sotan”, (cioè sottomesso di fatto o intellettualmente ad altrui genti e pensieri, caratteristica storicamente friulana, in negativo).

Ad onor del vero (dicembre 1998), l’Associazione regionale giornalisti agricoli aveva rispolverato il problema del nome (rimasto in cassetto dall’ottobre 1997, Convegno “ad hoc” in Castello di Udine (4.10.97) promosso dal Ducato dei Vini Friulani) stimolando suggerimenti e proposte.

Che non tardarono a venire alla voce “Lettere al Direttore” di diversi quotidiani, suscitando quasi sempre ilarità o disperazione in chi stava riflettendo seriamente sul da farsi per individuare un nome non solo serio e tradizionale, ma anche ricco d’affinità geografica.

Tra questi Piero Pittaro che, come aveva preannunciato ai giornalisti agricoli nel Convegno di dicembre, un nome serio, tradizionale (“Tai”) e legato al territorio “friulano”, già aveva provveduto a registrarlo per tempo.

Solo qualche giorno prima il giornalista Usa, Fred Plotkin, in un convegno patrocinato dall’Ersa a Villa Manin di Passariano, aveva estratto dal proprio cilindro il nome alternativo “Furlàn” che, in definitiva, suonava come il “Friulano” di Pittaro letto sia in “madre lingua” (del Friuli) sia alla francese.

Confrontarsi su questi nomi e questi presupposti (tradizione più territorio), sembra non dispiacere alla maggioranza dei vignaioli né al presidente dell’Ersa Pinat, che la materia la conosce piuttosto bene per lunga (ed attuale) professione vivaistico-viticola. Pinat è certamente disponibile ad ascoltare le proposte dei più (quelle serie, ovviamente), per poi avviare l’iter di riconoscimento dei nomi e sinonimi.

Lo stesso assessore regionale all’Agricoltura, Giorgio Venier Romano, non nasconde la propria simpatia per tale tipo di strategia. Tuttavia non rinuncia ad un confronto più impegnativo con la Regione Veneto, chiedendo collaborazione in una battaglia d’interesse reciproco.

In un recente vertice a Udine i responsabili degli assessorati, infatti, hanno ritenuto opportuno approfondire, sotto il profilo giuridico, alcuni lati oscuri del contenzioso, non escludendo l’ipotesi di richiedere “un equo indennizzo” per compensare i danni di mercato preventivati dopo il 2007 e, se del caso, avviare trattative bilaterali con Budapest, percorrendo canali diplomatici e commerciali non sufficientemente esplorati - secondo l’assessore Venier Romano - in sede Comunitaria.

Quale primo atto ufficiale del suo mandato il neo eletto presidente del Consorzio Colli Orientali del Friuli, Ivana Adami, riunisce i vignaioli friulani in assemblea straordinaria e chiede, in sintesi, che il nuovo nome, sia unico - ad es.: “Friulano”,

oppure “Furlàn”, oppure “Friuli” - che richiami il territorio, che sia riservato alle sole produzioni Doc regionali.

Chi, decisamente, non porge l'altra guancia, è la Cantina Produttori di Cormòns, che dalle vigne dei soci (“Collio” e “Isonzo”) ottiene il 18 per cento dei Tocai del Goriziano.

Prende carta e penna il presidente, Adriano Drius, e ribalta la strategia ufficiale per adottare quella più dirompente del ritorno sulle barricate, alla riconquista del nome ed alla faccia delle decisioni comunitarie. La Cooperativa cormonese ribadisce un no deciso a nomi diversi dall'attuale e ne sottolinea (tradizioni, storia e cuore in mano) le motivazioni. Ed ammonisce: “se campagna promozionale s'ha da fare, la si faccia a favore sia del Tocai friulano sia del vino bianco, che vive momenti non facili da quando i rossi hanno iniziato a godere dei benefici d'immagine del resveratrolo”.

E prende carta e penna anche il presidente regionale dell'Unione Italiana Vini, Antonio Lot di Sacile (Pordenone), suggestionato dal nome “Jacot” che, secondo il Console generale d'Ungheria, Gàbor Sòlyom, in visita all'Alto Livenza, salverebbe capra e cavoli.

Lot sposa con entusiasmo il curioso anagramma e passa la patata bollente (motivandone l'apprezzamento) all'Ersa ed all'assessorato all'Agricoltura, concludendo il suo pensiero con “Jacot è sempre Tocai: cambiando l'ordine dei fattori il prodotto non cambia”. Lot non è nuovo a soluzioni forti. Nel 1992, quando c'era nei più la fondata speranza di mantenere il nome originario propose, al contrario, di rivedere nome e territorio, ribattezzando il “nostro” “Bianco Friul Veneto Giuliano”. Ne seguì un “bombardamento chirurgico” a mezzo stampa che accese non poco gli animi del “Vigneto Friuli”. Sulla nuova impostazione del “Lot pensiero”, chi scrive, non ha colto o registrato, a caldo, voci “ufficiali” né di approvazione né di contestazione. Ma, si sa, la materia è in continuo divenire e si arricchisce quotidianamente di curiosità ed eventi che solo un aggiornamento a puntate, redatto con freddezza notarile, potrà garantire al lettore sufficiente chiarezza ed, a chi scrive (con prudente equidistanza, al netto di coinvolgimenti emotivi e passionali), una possibile e serena sopravvivenza giornalistica” .

(*) FABBRO C. : "Chirurgia " per il Tocai? Un taglio, ed ecco...Tai .

E' la proposta di Piero Pittaro, che farebbe seguire il popolare nome dialettale che sta per bicchiere in “friulano” per riaffermarne la provenienza .Qualcuno vorrebbe “Sovrà”, qualcun altro la parola Tocai scritta al contrario con una "j" in più: “Jacot”. Ma siamo solo all'inizio...Il punto sui nuovi nomi di un vino che non potrà più chiamarsi così in CIVILTA' DEL BERE, luglio 1999

“ DOSSIER TOCAI” : SPERANZE APPESE A UNA MAPPA ANTICA

“ Un fulmine a ciel sereno! Lo ha definito così l’Assessore regionale all’agricoltura, Aldo ARIIS, che -Natale alle porte- si è trovato tra le mani un documento dai contenuti a dir poco preoccupanti, per non definirli addirittura incredibili. Si tratta – scrivevo ancora una volta su *Civiltà del bere* – (*) della nota che il Ministero delle politiche agricole ha inviato alla Rappresentanza permanente d’Italia presso l’Unione europea in Bruxelles lo scorso 7 dicembre, con la quale rappresenta la “nuova posizione” della Direzione generale delle politiche agricole ed agroindustriali del Ministero riguardo i “ Negoziati adesione Ungheria-vino Tocai”.

Sorpresa e delusione, alla Direzione regionale dell’agricoltura in Udine, dopo oltre un anno di lavoro per recuperare il tempo perduto , con il conforto di ben quattro Ministeri(Esteri, Agricoltura, Commercio estero, Affari comunitari) disponibili a far proprie le motivazioni con cui il Friuli Venezia Giulia “ faceva le pulci “ alla decisione comunitaria del 23 novembre 1993 (che –come è noto-riconosceva alla sola Ungheria la facoltà d’utilizzo del nome Tocai, a partire dal 1 aprile 2007, dopo una “proroga” di 13 anni..), ma soprattutto ai suoi allegati, “scambio di lettere” in primis.

Come si ricorderà , infatti, fu il Ministro degli affari esteri, Lamberto DINI, a far proprie le preoccupazioni esternate-documenti alla mano- dall’allora Assessore all’agricoltura, Giorgio VENIER ROMANO nel mese di novembre ’99, rassicurandolo “che il problema Tocai friulano poteva sicuramente essere ridiscusso in modo diverso e meno approssimativo di quanto fosse stato fatto in precedenza”.

Fu di parola, il Ministro DINI, che già il 23 dicembre 1999 convocò una prima” riunione interministeriale di coordinamento” allo scopo di definire la posizione italiana, in tema di denominazione del vino Tocai, da inserire nel negoziato CEE-Ungheria”. Ne seguì una fitta corrispondenza ed un corposo dossier fu trasmesso pure a vari Ministeri, pure interessati a vario titolo al contenzioso, che garantirono il proprio appoggio alla Regione Friuli Venezia Giulia per definire, in modo rapido e corretto, la complessa materia .Il Ministero per le politiche agricole rilegge ora, con diversa interpretazione, il DOSSIER TOCAI, correggendo un compito impostato- come si è detto- con grande fatica ed integrato con documentazione e chiarimenti sino ad ora ritenuti probatori ed ineccepibili.

Tra l’altro il Ministero “ non ritiene opportuno che si attenda quasi la fine del periodo transitorio d’uso(per le nostre D.O.C.) del nome” ed affronta il problema richiamando ,nell’occasione, presunte analogie con la “VICENDA PARMESAN”, ovvero una curiosa e fantasiosa denominazione che altri partners europei vorrebbero adottare, creando comprensibile confusione con il noto PARMIGIANO prodotto in Italia.

“Come se - almeno così cerca di darsi una spiegazione l’assessore ARIIS- la difesa del Tocai (friulano) potesse comportare un conseguente indebolimento del “fronte” del formaggio e si preferisse pertanto sacrificare il nome del primo al peso commerciale del secondo”.

L'ansia è palpabile nel VIGNETO FRIULI , in cui si teme (ma dal Ministero non arrivano né conferme né smentite..) che la richiesta di ritirare il precedente” documento DS-371” (favorevole ed in sintonia con la linea adottata dalla Regione), di fatto” sconfessandone” i contenuti , possa essere già stata accolta dalla Rappresentanza permanente .

TOCAI, ULTIMO ATTO

Non ha perso tempo l'Assessore all'agricoltura ARIIS il quale, appena venuto a conoscenza (per vie indirette...) della questione, già con nota del 19 dicembre scorso ha richiesto formalmente al Ministero degli affari esteri, di convocare- con procedura d'urgenza- una “riunione interministeriale di coordinamento” . Il Friuli viticolo che conta è calato in forze, lo scorso 16 gennaio, al Ministero per le politiche agricole : l'assessore ARIIS, il presidente dell'ERSA, PINAT, l'avvocato della Regione, BEVILACQUA, la cooperazione (BERTOLIN e SOINI, insieme a BATTISTUZZI della “ nazionale”),i Consorzi DOC(FELLUGA), i presidenti regionali delle Organizzazioni professionali agricole (PISTONI, FILIPPUZZI e SAVORGNAN). A fare gli onori di casa, con vari funzionari dei Ministeri dell'agricoltura ed esteri, il direttore generale, AMBROSIO, disponibile ad un confronto istituzionale propositivo ma un po' meno a reinterpretare in chiave diversa e “ filofriulana” la complessa materia . “Voglio esprimere –ha esordito l'assessore ARIIS-tutta la mia amarezza per tale inaspettata e sorprendente piega che ha preso il CONTENZIOSO TOCAI , con un iter burocratico dai contorni ancora oscuri e nuove e decisioni che potrebbero avere l'effetto di” svendere” un patrimonio viticolo insostituibile, passando sulla pelle di migliaia di produttori friulani”. “Cercheremo comunque ancora una volta di difendere il Tocai friulano- ha proseguito ARIIS- ricorrendo a tutte le vie percorribili , amministrative, diplomatiche ed al limite anche legali, in considerazione che quelle ordinarie della documentazione tecnica, storica e del buon senso, sono state –come sembra- del tutto disattese e vanificate”. Non meno accorati gli appelli di tutti gli altri intervenuti mentre l'avvocato della Regione ha anteposto, ai buoni sentimenti , vecchi e nuovi documenti : fra questi, due suggestive mappe (1812 e 1875) del Catasto ex austroungarico riferentisi ad un ” rio TOCCAI” posto al confine fra i Comuni censuari di S.Lorenzo e Mossa, in provincia di Gorizia. Ma con il nome “TOCCAI “erano già allora denominati anche vari terreni adiacenti, classificati “ aratorio-vitati”, da cui si otteneva l'omonimo vino bianco, secco, moderatamente alcolico, per niente simile al “cugino” ungherese. Ed il nome TOCAI si ritrovava anche a Corno di Rosazzo(UD) ed a Lokavec, borgo rurale nella Valle viticola del Vipacco(ora Vipava, Slovenia).

Bevilacqua- un legale “con gli attributi “che vanta anche una significativa esperienza agraria avendo diretto per oltre 5 anni l'Assessorato all'agricoltura-ha ricordato anche la nota sentenza favorevole ai Baroni ECONOMO d'Aquileia (Corte di Cassazione, 30 aprile 1962) in causa con la ditta MONIMPEX di Budapest , sempre sull'uso del nome Tocai .(“ Da allora la materia del contendere è sempre la stessa, solo gli uomini

sono cambiati.”.) Infine ha sottolineato tutti i punti deboli della decisione comunitaria del 23 novembre 1993,” scambio di lettere “ ed allegati vari compresi.

L’aria che si respira in questi giorni in Friuli è piuttosto pesante ma si registra un ritorno d’orgoglio ed un certo stimolo a portarsi sulle barricate, dopo sei anni spesi supinamente a cercare un magico nome sostitutivo piuttosto che a difendere quello esistente. La sensazione è che si intenda decisamente voltare pagina e che , dopo la lunga stagione degli agronomi e degli storici, degli opinionisti e dei “grafomani”(fiumi d’inchiostro per proporre ed imporre nomi nuovi, scontati o ridicoli, semiseri o penosi), sia venuto il momento di affidarsi agli economisti (per quantificare un eventuale “risarcimento danni”) ed a qualche” pezzo da novanta” nel campo del diritto internazionale. Un’esperienza nuova, per i vignaioli friulani ,da sempre abituati a risolvere le questioni davanti ad un buon bicchiere di Tocai ed una stretta di mano piuttosto che con le carte bollate. Ma quando ci vuole ci vuole “.

(*) FABBRO C. : “ DOSSIER TOCAI” : SPERANZE APPESE A UNA MAPPA ANTICA” in Civiltà del bere , marzo 2001

*Sulla scia dell' interesse suscitato da quell'articolo ripresi immediatamente (primavera 2001, n.d.A.) l'argomento, diversificandolo in base al destinatario (periodici, quotidiani, interviste ecc.) .
Ve ne ripropongo la base che intitolai*

“EMERGENZA TOCAI”

“Non si è fermato alla prima corrispondenza “forte”, l'assessore ARIIS. Infatti già il 21 dicembre scorso, nel bel pieno dei lavori dedicati alla “finanziaria” dal Consiglio regionale, ARIIS chiedeva-ed otteneva- una sospensione degli stessi per riunire attorno ad un tavolo il Governo regionale e gli Organi d'informazione ed illustrare quella che, secondo l'assessore, doveva considerarsi una vera e propria emergenza. “ Una vera e propria mazzata sulla pelle del mondo vitivinicolo friulano, la cui matrice è solo ed esclusivamente politica- ha esordito il presidente della Giunta regionale, Roberto Antonione-che rientra in una strategia ormai ricorrente nei confronti della Regione Friuli Venezia Giulia, che ha visto vari provvedimenti più volte respinti dal Governo con motivazioni non condivisibili”. Più o meno affini al pensiero di Antonione anche le considerazioni dell'assessore all'industria, commercio e turismo, Sergio DRESSI e dello stesso ARIIS, il quale ha preannunciato iniziative diversificate ed immediate.

A chi scrive è stato affidato-in sede di conferenza stampa- il compito di riassumere i momenti storici della “vicenda Tocai” , a partire dai primi riscontri documentali del 1771 e dalla rilettura del Catasto EX A.U., che già nel 1812 individuava nel “goriziano” un rio denominato “Toccai” e- sempre con tale nome- vari appezzamenti “aratorio-vitati” adiacenti al medesimo corso d'acqua (l'aggancio del nome di un vino al territorio d'origine non sembra essere affatto un aspetto secondario) . Altre denominazioni “Toccai” , per un altro rio in comune di Corno di Rosazzo(UD) ed in località Lokavec (zona viticola del Vipacco o “Vipava”, ora in Slovenia) vengono anche citate nella sentenza della Corte di Cassazione del 30.4.1962 (causa Baroni Economo d'Aquileia e Ditta Monimpex di Budapest, vinta dai primi....) FABBRO ha anche illustrato le profonde differenze tecniche, ampelografiche ed organolettiche esistenti fra il vino,le uve ed il vitigno “friulano” e quello ungherese ,nonché con il Tokay d'Alsace (ovvero Pinot gris..), concludendo che il problema non esiste, se non lo si vuole creare per motivi che con la vitivinicoltura hanno poco a che vedere. Il direttore regionale dell'agricoltura, Enzo BEVILACQUA, ha trattato la complessa materia sotto il profilo squisitamente giuridico, soffermandosi spesso sui contenuti della succitata sentenza 30.4.1962, con la quale la Corte di Cassazione riconobbe all' Azienda BARONI ECONOMO di Aquileia del Friuli il pieno diritto all'uso nome Tocai friulano contestato dall'ungherese MONIMPEX, ditta d'import export che-ovviamente-non concordava allora sull'esistenza di potenziali concorrenti. Nessuna differenza sostanziale-ha ricordato BEVILACQUA-fra il contenzioso di allora e quello attuale, viziato da una procedura tutta da rivedere con minore

superficialità di quella che portò alla più volte citata infausta decisione del 9 dicembre 1993.

Il presidente dell'E.R.S.A. Friuli V.G., Bruno Augusto PINAT ha voluto, nell'occasione, rimarcare gli aspetti tecnici legati al vivaismo viticolo ma anche le ripercussioni economiche (una cifra vicina ai 700 miliardi di lire !!) che potrebbero pesare non poco sugli imprenditori vitivinicoli regionali, di cui quasi 3.000 dediti alla coltivazione del Tocai friulano (oltre il 17% della DOC regionale..), qualora si dovesse rinunciare ad un nome che con la regione ha un rapporto consolidato storicamente, essendo stato per due secoli la colonna portante del VIGNETO FRIULI.

LE REAZIONI DEI VIGNAIOLI E NON SOLO

Come sempre, quando si riaccende la “telenovela” del Tocai , il mondo del vino friulano si divide fra passione e ragionamento. Nelle osterie si grida al furto legalizzato, però quando è il momento d'ordinar da bere tutti chiedono “ un tay di blanc” friulanamente traducendo quello che –in cuor loro- ritengono essere il tanto amato Tocai friulano.

“TAY” e” FURLAN” sono un po’ il filo conduttore di una battaglia giocata un po’ in casa un po’ fuori porta (Ministero,Unione europea, Budapest ?) e, se vogliamo, sono i sinonimi più scontati in un mare di proposte(talune motivate, altre addirittura oscene).

I primi segnali del “nuovo corso” si ebbero in Corno di Rosazzo-anno 1992- nell'ambito di una giornata dedicata al vitigno (e vino) Tocai friulano. Fu promossa da Manlio Collavini, allora imprenditore vitivinicolo a tempo pieno ed in seguito anche deputato , attivo alquanto-allora come ora- nel proprio settore, nelle pubbliche relazioni, ottimo conoscitore del mercato USA, canadese e dintorni. Intervenero esperti di casa nostra (Piero Pittaro quale primo relatore) ungheresi, politici, giornalisti. Si stabilì che c'erano due Tocai, tanto diversi tra loro che non c'era motivo di batterli sul sesso degli angeli. Baci ed abbracci ed un cordiale arrivederci , serenamente brindando in Udine, Budapest ed in ogni luogo. Forse a Roma un po’ meno ed a Bruxelles per niente, soprattutto dopo il fatidico 23 novembre 1993, quando venne emanata la nota decisione comunitaria che riaffidava all'Ungheria il magico nome (stabilendo naturalmente una transizione di 13 anni, di cui 7 già consumati sterilmente, come dimostrano i fatti dell'ultima ora). Scorsero lentamente-ma inesorabilmente- quei sei lunghi mesi entro i quali si sarebbe potuto ricorrere avverso tale decisione .

Dal 1993 al 1999 i friulani sono stati” ammoniti” a non insistere sulla difesa ad oltranza del nome,” guerra- si disse- impossibile da sostenere” . Ed il friulano, si sa,(retaggio d'antiche malinconie, dominazioni, colonizzazioni ???) quando c'è un invito ad un funerale non aspetta altro. “Sotàns” ed “ultimi” (scomodando Padre David Maria Turolfo) non gli pareva vero di poter perdere su tutti i fronti , accettando per buone tutte le motivazioni giuridiche che la” stanza dei bottoni” faceva pervenire per le vie più diversificate. La corsa a trovare il nuovo nome fu

frenetica e coinvolgente; impegnò riviste specializzate e quotidiani per anni (alla voce “ lettere al direttore”) alternando sinonimi scontati a proposte-come dicevamo-sconcertanti. Astemi e bevitori, studenti e docenti, pensionati o mai occupati divennero-quasi per incanto-insigni enologi e giornalisti, storici o conferenzieri (soprattutto all’osteria, con qualche “taglio” in corpo), Proliferarono presunte verità, frutto di documenti visti da qualche parte(ma mai esibiti) dal testimone di turno; l’intolleranza avverso concorrenziali candidature regnava sovrana. Non si risparmiavano virtuali” linciaggi” a chiunque osasse proporre qualcosa di diverso dal sinonimo “buono”. Cioè solo ed esclusivamente il proprio!

Ad onor del vero il DUCATO DEI VINI FRIULANI non pose mai l’altra guancia, dando vita nell’ottobre 1997 ad un memorabile convegno in castello ad Udine e proseguendo la propria lotta quasi in solitudine. Anche l’Associazione Stampa Agricola Friuli V.G. –con intesta il presidente Carlo MORANDINI- si schierò in difesa del Tocai, promuovendo varie iniziative. E i viticoltori ? Timidi lamenti dalle vigne e, per esse, dai fautori della vendita in damigiana o del buon “sfuso”, con le “grandi firme” freddine alquanto. Infatti gli imbottigliatori esportatori preferirono coccolarsi il generoso Pinot grigio, sempre in gran spolvero, piuttosto che logorarsi su un vino quale il Tocai friulano , protagonista minore del mercato sia delle uve che della bottiglia al di fuori del Triveneto.

Voce fuori dal coro il direttore della Cantina Produttori di Cormòns, Luigi SOINI, lottò da par suo in un mare d’indifferenza scomodando-verbalmente e per iscritto-mezzo mondo. Altoatesino, innamorato più dei colleghi “autoctoni” del bianco in questione, portò la sua Città del vino d’adozione (Cormòns, appunto) nella tana del lupo, cioè a Tokay. Correva l’anno 1993 e la visita di cortesia venne ricambiata nel mese di settembre di quell’ anno, con successivi riavvicinamenti tesi a limare incomprensioni e firmare protocolli “ ufficiosi” di non aggressione. Non fu sufficiente , ma almeno servì a mantenere in vita la fiammella della speranza, che non sfuggì-anno 1999- all’allora assessore all’agricoltura, Giorgio VENIER ROMANO- che scomodò quattro Ministri, la stessa Regione Veneto e gli Uffici regionali(Direzione agricoltura, Legislativo ecc.) ai più elevati livelli, per dar corpo ad un nuovo DOSSIER TOCAI, apprezzato, completo per storia, tecnica e riferimenti legislativi. Apparentemente quasi “vincente”; sembrava dovesse bastare. Dopo un anno esatto , per contro, la” telenovela “riparte da zero. La materia del contendere è- dalla sentenza 30 aprile 1962- sempre la stessa ; solo gli uomini sono cambiati” .

CAPITOLO 5 °

I CONTI DEL TOCCAI (*)

IL “PATTO DOTALE”

Ritrovato dal conte Filippo Formentini un prezioso documento, risalente al 1632, che testimonia l'origine goriziana del vitigno conteso

“ Gran bella “CITTA’ DEL VINO”, S.Floriano del Collio. Neanche 1000 anime, tutte impegnate direttamente o meno in viticoltura, da sempre. Da queste colline, fra le più alte del Collio con oltre 275 m.s.l., si guarda Gorizia, il golfo di Trieste e la vicina Slovenia . Ora è” confine aperto” ed il ritrovato benessere sloveno (post giugno 1991, anno dell’indipendenza) è addirittura una garanzia di rinnovati interscambi commerciali e di stimolanti esperienze umane che le nuove generazioni già affrontano con entusiasmo, lasciandosi alle spalle il passato dei padri e dei nonni.

Qui ogni famiglia ha qualcosa da raccontare delle proprie radici contadine; tante esternazioni a braccio, dunque, mentre è più difficile che, spaziando fra aneddoti e leggende, salti fuori qualche pezzo di carta che conti. Qualche documento “ in originale “, per farla breve. Buon alibi è la devastante prima guerra mondiale, con un fronte infuocato che lacerò cuori, vigne e case; e carte.

Chi seppe salvare documenti e preziosi cimeli, ad essi riconoscendo quel valore storico che in anni e tempi più recenti tornò buono per varie iniziative, fu sicuramente la famiglia dei Conti FORMENTINI. Presente in Friuli dal 1200, sicuramente mise radici in S.Floriano del Collio nel lontano 1520 e da allora la vita nel castello, che è il cuore pulsante del paesino, non si è mai concessa pause. Né umane né tanto meno viticole.

IN PRINCIPIO FU LA BADESSA IRMILINT

Che la vite ed il vino di questi luoghi avessero una marcia in più della media già emerge dagli atti di compravendita di vigneti (probabilmente “Toccai”, senza per questo escludere la Ribolla gialla, o la Malvasia...n.d.A.)che si possono rilevare in un documento degli ultimi decenni del XII secolo. Trattasi del CHARTARIUM MONASTERII AQUILEIENSIS, codice 1225, Biblioteca civica di Udine(1041-1789, carta VII,” verso”) e testimonia un contratto fra contadini del posto e la badessa IRMILINT del monastero di S.Maria di Aquileia (1170-1190). Sulla testata della carta è stato aggiunto, in corsivo, il titolo “memoriale”, ovvero rotolo di tutti i masi del monastero e dei benefici ad esso spettanti. Quindi , subito sotto la carta ottava “recto” vengono elencati tutti i centri di pertinenza del monastero; nel” verso”,

sono riportati i contratti di compravendita riguardanti S.Floriano . Documenti “forti”, probatori alquanto, di cui parlano sia Antonio CATTALINI (“ Il castello di S.Floriano”, 1968) che Anna Maria GROSSI (“ Significato del culto di S.Floriano nella “Venetia”, tesi di laurea in Padova, 1966/67).

TOCCAI, dunque, con la doppia “c” ; ma ciò era normale nella grafia del tempo (lo stesso Guido POGGI, ad esempio, nel suo pregevole ” Atlante ampelografico” del 1939, scrive “PICCOLIT , con doppia “c” ; solo nel dopoguerra e con l’avvento delle D.O.C. i nomi di vitigni e dei vini saranno rivisitati definitivamente).

TOCAI : LA LEGGENDA

“Si tramanda da generazioni, in seno alla famiglia dei conti FORMENTINI, la leggenda che fosse stato proprio un antenato a trasportare il Tocai dal Collio in Ungheria. E’ storicamente certo che la baronessa Aurora FORMENTINI, figlia del generale Carlo, consigliere e ciambellano dell’imperatore Ferdinando e di Anna Maria de ROHRBACH, dama di corte dell’imperatrice Cecilia Renata, nata a Gorizia il 20 ottobre 1609, pure lei dama di corte dell’imperatrice, andò sposa il 3 febbraio 1632 al conte(Adam) Giovanni BATTHYANY, della storica famiglia ungherese, con ampi possedimenti proprio nella zona ove attualmente si produce il Tokaji.

Uno dei vitigni che concorre a formare il Tokaji è, appunto, il Furmint (con Harslevelu e Muscat lunel). All’epoca del matrimonio i FORMENTINI possedevano da oltre cent’anni (1520) l’azienda di S.Floriano del Collio e ville annesse, ove producevano vino, che non aveva difficoltà a raggiungere le mense della corte di Vienna, dati gli stretti legami tra questa e la famiglia FORMENTINI.

E’ pertanto molto facile che i vitigni coltivati all’epoca nel Collio siano stati trasportati nei possedimenti ungheresi dei BATTHYANY e vi abbiano trovato favorevoli condizioni di sviluppo,

Si narra che unitamente al vitigno furono portati dal Collio in Ungheria alcuni contadini sloveni, esperti nella coltivazione della vite e che questi, parlando in madre lingua del loro vitigno dicessero “ je tukaj” (“ è di qui”); gli ungheresi, non conoscendo lo sloveno,l’avrebbero quindi chiamato Tokay (da tukay a tokay il passo è breve)” (Cattalini, 1968).

TOCCAI : LA STORIA

Leggenda suggestiva ma probabilmente insufficiente, di questi tempi, a sostenere la “causa per il Tocai” in sede ministeriale prima e comunitaria poi, dove contano solo i documenti e poco i sentimenti. Come dire : “ se una sentenza della Corte di Cassazione articolata come fu quella del 30 aprile 1962 (che riconobbe ai baroni ECOMOMO di Aquileia la facoltà d’usare il nome Tocai, checchè ne dicesse

l'ungherese ditta importatrice MONIMPEX) non bastava, certamente il racconto "legendario" vale ancor meno. Il problema era passare dal "si dice" al "così è".

Che quel pezzo di carta ci fosse davvero era-per il giovane Filippo FORMENTINI-una convinzione troppo forte per demordere. Fu così che iniziò , con la benedizione di papà Michele,(conte, vignaiolo ,avvocato ed agriturista "con gli attributi") una ricerca certosina in un mare di carte che costituivano il ricco archivio del prozio Paolo Emilio, che nel 1899 trasferì la propria residenza ,dal palazzo goriziano di viale XX settembre, in Graz. Dai tanti documenti catalogati il conte Filippo ebbe conferma- esattamente un secolo dopo- delle nozze di Aurora con Adam(Giovanni) BATTYANY, più giovane di un anno ed appartenente ad una famiglia che ebbe- forse- il capostipite nel gastaldo MISKA (1207-1227).

La coppia mise al mondo sei figli, dai quali discendono anche i principi BATTYANY-STRATTMANN. Aurora morì a soli 43 anni, nel 1653, a Nemet-Ujvar, nella contea di Vas. I suoi resti riposano oggi in un sarcofago ,in una residenza privata, in Stiria. Il marito si risposò con Barbara CORBELLI ; non ebbe altri figli. La famiglia BATTYANY ottenne il titolo baronale nel 1628, quello di conte nel 1630 e quello di principe nel 1769(concesso dall'imperatore Francesco I).

Ma quel che più conta, nella vicenda del Tocai, è un prezioso " patto dotale", cioè un manoscritto riportante i beni con i quali Aurora partì per l'Ungheria. Tra gli altri beni vi figurano " Ribolla.....35" ,Fromento, Bottisele, un servitore et due Contadini... e " Vitti di Toccai.....300" , con una curiosa premessa che recita " Inventario di robbe quali seco l'ill.ma sig.ra Aurora Formentini del qm colonnello Carlo Formentino in occasione che maritata con l'ill.mo co; Battiano portossi in Hongaria li 3 febraro 1632" (sic !).

Sull'argomento è stato addirittura scritto un libro di grande interesse storico: si tratta di " VITTI DI TOCCAI...300" di Cristina BURCHERI (nella foto, insieme a Elda Felluga, delegata regionale Movimento Turismo Vino) e Stefano COSMA, Edizioni Della Laguna, Mariano del Friuli, 4.5.2001, cui si rinvia per gli approfondimenti del caso.

Cacio sui maccheroni, dunque, per l'Assessore regionale all'agricoltura Danilo NARDUZZI il quale, raccogliendo lo scettro dei suoi predecessori , Aldo ARIIS e Giorgio VENIER ROMANO, ha deciso d'impegnarsi a fondo-d'intesa con il Commissario dell'ERSA, Bruno Augusto PINAT, nella questione del Tocai, sposando la linea della battaglia piuttosto che quella della rinuncia all'uso del nome. Una carta buon da giocare in più, fra le tante che l'avvocato della Regione, Enzo BEVILACQUA, sta pazientemente assemblando , nella piena convinzione che se sul Tokaji si rischia grosso, sul Tocai la partita è ancora aperta. Per non parlare poi del Toccai , nome su cui " la guerra dovrebbe addirittura essere vinta in partenza" e che, in Collio e dintorni, si vuole ritorni a casa propria ,dopo quasi tre secoli d'emigrazione forzata.

(*)FABBRO C. : " VICENDA TOCAI " – Agricoltura del Friuli Venezia Giulia- n. 2- Giugno 2001

IL TESORO DI AURORA

Un contributo curioso, diverso, decisamente simpatico, fu quello offerto da Luigino Peressini che dette alle stampe una sua interpretazione originale alquanto sulla vicenda del Tocai, collegandola al ritrovamento del "Patto dotale".

Peressini mi chiese (ed ovviamente ottenne) la mia collaborazione nella creazione del suo lavoro nonché di curarne la presentazione in Sala Aiace del Comune di Udine il 10 aprile 2003.

La stampa locale riservò all'evento ampio e meritato spazio.

“ Né fumettista, né disegnatore o vignettista. Piuttosto cantastorie «perché - dice Luigino Peressini - testo e immagine della storia nascono assieme nella mia testa». “ Certo, poi vengono l'approfondimento, la ricerca bibliografica, i sopralluoghi, per dare "vita" al racconto, che ha sempre una base storica ben definita”.

“Così- scrive Mauro Filippo Grillone in *IL Gazzettino del 10.4.2003*- è già successo in precedenti opere di Peressini, tutte incentrate su avvenimenti e realtà friulane: da Palmanova, la fortezza dei misteri, ad Anaxum, la storia del fiume Stella; al viaggio tra le storie di Manzano, alla rivolta dei contadini in "Vitis di vilans salvadis" alla fortezzamai domata di Osoppo. Tutti racconti in cui la Storia, quella con la S maiuscola, si fonde con le tante storie dei personaggi e del territorio, fatte di sangue, profumi e colori, di visi «che poi, osservandoli attentamente e sapendoli leggere, sono anche quelli di oggi».

Come in molti libri precedenti, Luigino Peressini, cantastorie udinese, sceglie anche per "Il tesoro di Aurora - Una storia per il Tocai friulano" (*) un preciso evento storico che funge però quasi da "pretesto" alla vera storia.

Il "pretesto" è il viaggio che la baronessa Aurora Caterina Formentini di San Floriano del Collio compie per andare in sposa al conte ungherese Adam Batthyany del Nemet-Ujvar, consigliere del Re e comandante militare della Bassa Ungheria, presentatole a corte (Aurora era dama di corte dell'Imperatrice Maria Anna a Vienna) dall'imperatore d'Austria Ferdinando II. Il matrimonio - per ritornare alla realtà storica - verrà celebrato il 3 febbraio 1632 a Vienna. Un viaggio, quello della baronessa Formentini, che serve a Peressini per raccontare l'origine di una vera e propria guerra, le cui conseguenze sono divenute evidenti negli ultimi anni: la "guerra del Tocai ". Come noto, gli accordi per l'adesione dell'Ungheria all'Unione Europea prevedono che la denominazione Tocai, a partire dal 2007, possa essere utilizzata esclusivamente per indicare il vino ungherese, decisione che suona come un autentico "scippo" al Friuli Venezia Giulia, dove il Tocai friulano è il bianco per eccellenza.

Ebbene, dalla ricerca promossa dall'Ersa spuntano nuove prove a supporto della richiesta rivolta alla Commissione europea per convincerla a ritornare sui propri passi e consentire al Friuli di continuare ad usare il nome Tocai: il toponimo Toccai, nel Collio e - appunto - la descrizione del ricco corredo di beni portato da Aurora Caterina Formentini e che comprende anche "Vitti di Toccai 300".

Affidando a due voci narranti, due personaggi di fantasia - Bartolomeo Caligaro detto "spadino" (nato nel 1598 a Cividale, alla vigilia della pestilenza nella quale

moriranno i suoi genitori, cresciuto dallo zio calzolaio, ovvero "caligaro" e divenuto poi uomo d'arme per l'abilità nel maneggiare la spada) e Bozat, uomo d'arme fiero e sanguinario al servizio dei baroni Formentini - Peressini fa viaggiare il lettore attraverso l'avventura del Tocai . Segue il percorso non solo di Aurora e delle 300 viti, destinate ad essere poi piantate in Ungheria, ma anche di quello che viene definito il vino Elisir, ovvero quella piccola bottiglia di Tocai che Iacobus Racemus, sovrintendente delle cantine dei baroni Formentini, invia con il convoglio che accompagna la promessa sposa al cantiniere del conte Batthyany, quel Caspar Graspus che era stato suo compagno di studi presso "magister" Carolus Vinarius. A Caspar, Iacobus Racemus invia anche la "ricetta" affinché possa produrre il Tocai , ovvero il vino Elisir "che tanta felicità potrà dare alla nostra baronessa Aurora ".

Un aspetto, questo, sul quale Peressini si sofferma lasciando ben trasparire come la produzione del vino fosse ancora ammantata in un'aura strana, in una mescolanza di natura, scienza e alchimia: «A quei tempi, il fenomeno della fermentazione, il mosto, l'ebollizione del vino erano ancora ammantati da un'atmosfera misteriosa - spiega infatti l'autore -. Nelle ricerche che ho compiuto si vede infatti come nel '600 il vino non fosse ancora fonte di studio, come avverrà invece poi nel '7-800».

Iacobus Racemus individua quindi nel Tocai quell'unico vino friulano dal quale il suo "magister" Carolus Vinarius era convinto che si sarebbe potuto ricavare il "vino Elisir, capace di donare all'uomo una lunga vita senza malattie". Scrive infatti il sovrintendente alle cantine dei baroni Formentini: "Resiste ai veleni et alla putredine, purga le vene de gli humori corrotti, fa buono colore, accresce le forze, rallegra il cuore et conforta il calor naturale, provoca l'urina, il sudore, fa dormire, giova ai convalescenti et conforta lo stomaco" ... "Trovai tutte queste qualità presenti nel frutto dato da un particolare vitigno proveniente da una terra presso il rio Toccai nella vicinanza di Mossa nel Contado di Gorizia: il vino Tocai ".

La storia di Peressini narra come Graspus si mettesse subito all'opera: ma nonostante i molti tentativi fatti "riuscì ad ottenere solo dell'ottimo vino che, forse a causa delle diversità del terreno e del clima, era diverso dall'originale e non consentiva la creazione dell'Elisir". Il vero tesoro - conclude l'Autore - facendolo affermare a Bartolomeo Caligaro - "rimarrà per sempre il nostro Tocai friulano delle cui qualità nessuno ci potrà mai privare".

“ Da "Il tesoro di Aurora ", insomma – *conclude Grillone*- anche un contributo assolutamente originale a favore del Friuli nella guerra del Tocai”

(*) PERESSINI L. : TOCAI Il tesoro di Aurora-Edizioni del Confine , 2003

CAPITOLO 6

IL DUCATO DEI VINI FRIULANI IN DIFESA DEL TOCAI, DEI SAPORI E DEI VITIGNI AUTOCTONI

DUCATO dei VINI FRIULANI -BREVE PROFILO STORICO

Il Ducato dei Vini Friulani ha preso il nome dall'antica denominazione dei LONGOBARDI.

In questa terra e particolarmente a Cividale del Friuli, a un tiro di schioppo dal confine con la Slovenia e l'Austria, è nato nell'anno 1972 sulla spinta di un evidente e felice rilancio della viticoltura friulana.

Non a torto i vini prodotti in Friuli sono considerati fra i migliori al mondo pur rappresentando, con un milione e mezzo di ettolitri, soltanto il 2 per cento della produzione nazionale.

Ma sono vini di altissima qualità e possono fregiarsi di un grande prestigio riconosciuto ormai in tutto il mondo.

Non per nulla il Friuli è stato definito terra eletta per uomini e vini.

Il Ducato è stato appunto costituito per PROPORRE, DIFENDERE, DIFFONDERE e VALORIZZARE l'enogastronomia, la storia e la cultura di questo piccolo fazzoletto di terra che un grande letterato, IPPOLITO NIEVO, definì "UN PICCOLO COMPENDIO DELL'UNIVERSO" spaziando dalla montagna carnica al mare, attraverso ridenti zone collinari e ubertose pianure.

Il sodalizio è sorto per volontà dei vignaioli, di uomini di cultura, giornalisti, scrittori e poeti, amministratori pubblici e operatori economici del settore, cultori della buona tavola e dei buoni vini con il vigoroso intento di preservare il potenziale di questo patrimonio che la natura ha conservato intatto in Friuli.

La nascita della confraternita, oggi considerata la più prestigiosa tra quante ne sono poi sorte in ITALIA è stata salutata da tutti i friulani, in patria e all'estero, con particolare affetto ed entusiasmo.

Le sue fila si sono via via ingrossate sotto la guida da prima del Duca prof. OTTAVIO VALERIO, presidente dell'Ente Friuli nel Mondo, successivamente dall'on. VITTORIO MARANGONE già presidente della Camera di Commercio di Udine e dall'on. ALFEO MIZZAU già Europarlamentare friulano, ed ora governato dal Duca Emilio I°, EMILIO DEL GOBBO già Assessore Regionale all'Agricoltura e Presidente dell'Ersa.

Ne è stato animatore e magnifico reggitore il giornalista ISI BENINI, direttore della Rai di Udine e della rivista enoica IL VINO, uno dei giornalisti più insigni, con VERONELLI e pochi altri, del mondo enologico e gastronomico del panorama italiano.

Il Ducato, comprese le due Contee istituite una a Roma e l'altra a Toronto (Canada), che oggi conta oltre 500 soci fra effettivi e onorari sparsi un po' ovunque nel mondo,

ha portato il suo messaggio enoico, con manifestazioni, mostre e wine tasting, nei cinque continenti: dal Canada al Brasile, all'Argentina, al Sud Africa, al Kenya, agli Stati Uniti, ad Hong Kong e in tutta Europa.

IL DUCATO.....MINUTO PER MINUTO

1972: Il 19.10.1972 , presso lo studio del notaio Livio Rubini in Udine, il Ducato si costituisce in associazione

Il Ducato dei Vini Friulani nasce Cividale il 10.11.1972 e sceglie la denominazione di Ducato per un riferimento storico al periodo della dominazione longobarda che aveva posto a capo del Friuli, appunto, un Duca. La cerimonia di fondazione avviene nelle sale del ristorante Boschetti di Tricesimo ed i soci fondatori sono 37.

Dal 12 al 15 novembre il Ducato partecipa con propria delegazione al 6° Congresso nazionale sommeliers in Udine.

Protagonisti di questa nuova, lunga e stimolante stagione sono , in particolare, il DUCA OTTAVIO I° (prof. Ottavio Valerio) ed il MAGNIFICO REGGITORE, Isi Benini.

1973 : Il Ducato si consolida , con una serie di programmi ed iniziative destinate a segnare positivamente, per i trent'anni (e piu') a venire, le vicende dell'enogastronomia, dell'agriturismo e della vitivinicoltura friulana.

1974 : il numero dei nobili sale a 216

1975 : Il Ducato promuove la prima importante trasferta oltre oceano, a Toronto, in occasione dell' inaugurazione della casa della Famèe Furlane nella capitale dell' Ontario.

1976 : a Summaga incontro con la Confraternita della vite e del vino , presieduta da Pasquale Terrida di Pramaggiore .

1976 : il 6.5.1976 , Il Ducato è in Canada; raggiunto a Toronto dalla notizia del terremoto, apre una sottoscrizione. L'allora assessore regionale all'agricoltura, Emilio Del Gobbo, sale sul primo aereo disponibile e rientra in Friuli . Già il giorno successivo attiverà la Direzione agricoltura e gli Ispettorati provinciali inviando tutto il personale tecnico ed amministrativo nell'area terremotata per assistere da vicino gli agricoltori. Sarà anche organizzato ed attuato il trasferimento degli animali dalla Carnia alla Bassa friulana.

1977 : Nell'ambito della VIII^ Dieta a Villa Manin vengono presentati i libri “ Viti e vini del Friuli” di Claudio Fabbro e “ Curarsi con il vino” di Vittorio Fasola

1978 : Charter della vendemmia in Argentina a Colonia Caroja , per festeggiare il centenario di fondazione di quella città, dove vivono molti emigranti friulani

1979 : dal 26 gennaio al 14 febbraio viaggio di studio del Ducato in Sud Africa

1980 : viaggio di studio in Australia ed, a seguire, Kenya e Seychelles. In quell'anno Isi Benini , parlandone AL GROP con Elio Del Fabro, dà vita ad un'iniziativa enogastronomica importante, destinata a durare e migliorarsi nel tempo :

ASPARAGUS.

1981 : La rivista IL VINO , ideata e diretta sin dal primo numero da Isi Benini, festeggia il primo decennio di vita . era nata nel 1971 d'intesa fra Benini e l'editore Mario Casamassima. In quell'anno inizia pure la BATTAGLIA DEL TOCAI , dopo il divieto ai francesi, da parte dell' Unione europea, d'usare il nome TOKAY d'ALSACE per definire il PINOT GRIGIO di quel territorio.

1982 : Al castello dei conti Formentini in S.Floriano del Collio si festeggiano i 350 del trapianto del Tocai (“ vitti di Toccai...300 “ n.d.A.) in Ungheria , da parte di Aurora Formentini

1983 : piatti veneti (ristorante DO FORNI di Venezia) e vini friulani con il Ducato a Rio de Janeiro.

1984 : Dieta estiva a “ taglio carnico” a Villa Manin . Una delegazione ducale partecipa al viaggio inaugurale d'Alitalia Roma-Los Angeles (con vini friulani).

Nel corso della XXI Dieta il conte Douglas Attems terrà una prolusione su “ LA CARTA DEI VINI”. Nella XXV Dieta il dr. Renzo Mattioni parlerà di METANOLO. Nella XXVI Dieta l'on.Alfeo Mizzau riprenderà le vicende del BACARO e de I PIOMBI

1987 : intronizzazione di 49 nuovi nobili. Macor del Doge , Tonizzo del Ferarut e Il Grop di Corpetto ai fornelli.

1988 : affluenza record alla Dieta di primavera, con quasi 500 invitati ! Alla Dieta autunnale il dr.Fabio Bertolissi , endocrinologo, illustrerà il PALLONCINO ALCOLIMETRICO.

1990 : Il Ducato è in lutto per la prematura scomparsa , a Montevideo, del suo Magnifico Reggitore, Isi Benini.

1994 : viene nominato Duca Emilio Del Gobbo , (Duca Emilio I°) già assessore regionale all'agricoltura e presidente dell' ERSA L'investitura avvenne nel salone del Castello di Udine e nell'occasione il prof. Franco Frilli tenne una prolusione su IL FRIULI FRA VINO E CULTURA

1995 : viaggio di studio a Montreal e Toronto ; ritorna la biennale ASPARAGUS

1996 : dal 14 al 20 ottobre il Ducato è a Dublino per la SETTIMANA FRIULANA DI PROMOZIONE ENOGASTRONOMICA

1997 : alla Dieta di primavera intronizzazione di 55 nuovi nobili, fra cui il comandante della base di Aviano, Charles F.Wald ed il giornalista Everardo Della Noce (sua la prolusione su DAVVERO E SEMPRE IN VINO VERITAS ?).

Prosegue con successo ASPARAGUS ed il Ducato festeggia il 25° a Cividale , con una prolusione di Piero Fortuna sulla storia della vite e del vino.

Il 4.10.1997 nel Salone del Parlamento del Castello di Udine convegno organizzato dal Ducato sul tema UN FRIULI SENZA TOCAI ?

1998 : Il Ducato partecipa a CIVINTAS in Cividale, festeggia il 15° anniversario della Contea romana e , a Gorizia, s'incontra con gli assaggiatori dell' ONAV(XVI Convegno nazionale assaggiatori vini) , con consegna di vini nel FORZIERE DELL'IMPERO in Castello e prolusioni di Piero Pittaro (I TERRENI DEL

VIGNETO FRIULI) e Luigi Odello (DEFINIZIONE DELLA TIPICITA' SENSORIALE).

Il 10 ottobre , in Castello di Udine, Convegno vitivinicolo
Dal 23 al 25 ottobre una delegazione del Ducato interviene alla Convention dell' Associazione nazionale Città del Vino nel cui ambito, a Buttrio, Claudio Fabbro presenta il proprio libro ALLE RADICI DEL VIGNETO FRIULI.

.2002 : IL DUCATO DEI VINI FRIULANI COMPIE TRENTANNI

Cerimonie a Udine e a villa Manin

Intervista di Bepi Longo al Duca Emilio I

«Il Ducato dei vini friulani compie trent'anni, ma il suo ruolo di alfiere del Vigneto Friuli è più che mai attuale. In questo momento, caratterizzato da un mercato difficile, è importante infatti lavorare per offrire la miglior immagine della nostra produzione enogastronomica, e quindi non solo i vini ma anche l'agroalimentare, che sono di una qualità irripetibile». Le parole sono di Emilio I, al secolo Emilio Del Gobbo, che dell'agricoltura friulana ha una specifica conoscenza essendone stato anche assessore regionale e presidente dell'Ersa. Una riflessione che il ragioniere Del Gobbo compie con Bepi Longo , giornalista del Messaggero Veneto, (vedi pagina "Speciale agricoltura" di martedì 1 ottobre 2002 , n.d.A.)alla vigilia della grande manifestazione indetta per sabato 5 ottobre a Udine proprio per festeggiare il trentennale, in vista della quale il duca ha espresso riconoscenza per chi l'ha preceduto alla guida del sodalizio che si è tanto dato da fare a favore dei vini di tutto il Friuli-Venezia Giulia, in Italia e nel mondo, nonostante la carenza di mezzi finanziari.

«In quell'occasione - prosegue Emilio I - non parleremo di temi specifici come siamo soliti fare nelle nostre Diete. Annuncerò invece, tra le altre iniziative, un grosso convegno sui vitigni autoctoni friulani che si terrà a Gorizia in novembre e al quale abbiamo invitato il professor Attilio Scienza. Vogliamo, infatti, individuare sulla base di appropriate ricerche tecnico-scientifiche i vitigni, diciamo tre-quattro fra i bianchi e altrettanti fra i rossi, che abbiano le maggiori garanzie per conquistare il mercato. Pensare infatti di affrontarlo con decine di varietà è pressochè impossibile. E proprio in questo momento particolare auspico una maggior coesione da parte dei produttori».

Ma ecco alcune note sui trent'anni del Ducato. Alla fine degli anni Sessanta, nel Triveneto, andava forte la Confraternita della vite e del vino di Pramaggiore che, con quell'infaticabile organizzatore che si chiamava Pasquale Terrida, cominciava a ordire le trame per una produzione e valorizzazione del vino di qualità. Intorno a Terrida c'era un gruppetto di produttori e appassionati: tra questi Giorgio Zucchiatti, Orfeo Salvador e Gigi Valle. In contemporanea, c'è anche l'inizio della storia del

vino friulano che comincia a essere imbottigliato, ad avere le sue etichette e a ottenere riconoscimenti. Si sente, quindi, la necessità di far nascere in Friuli un organismo che valorizzi e promuova il nostro vino. Bisogna però mettere insieme delle persone che prendano a cuore l'idea. In un incontro avvenuto al Boschetti Isi Benini, giornalista cui si deve il rilancio del Picolit, illustra le finalità, gli scopi e gli obiettivi che questo nuovo organismo dovrà porsi. Sono presenti, tra gli altri, Livio e Marco Felluga, lo stesso Valle, Giobatta Bidoli, Mario Schiopetto, Cesco Gottardo, Michele Formentini, Antonio Furchir, il conte Douglas Attems, Manlio Collavini e altri produttori e ristoratori.

Nasce così, alla fine del 1972, il Ducato dei vini friulani che, sin dall'inizio, entra a far parte della non grande, allora, famiglia delle Confraternite italiane che legano il loro nome al mondo dell'enologia e della gastronomia. Quest'anno il Ducato celebra, dunque, il suo 30° anniversario di fondazione con una grande cerimonia che si terrà sabato al Teatro nuovo "Giovanni da Udine". La cerimonia avrà inizio alle 10 con il saluto di Emilio I. Come si sa, il Ducato dei vini friulani ha un reggente, che assume il titolo di duca (prima di Del Gobbo, l'onorevole Alfeo Mizzau, il professor Vittorio Marangone e il professor Ottavio Valerio), una corte ducale e più di trecento nobili. Per i trent'anni sarà presentato un volume e saranno intronizzati otto nuovi nobili onorari, mentre il Coro Polifonico di Ruda terrà un breve concerto. Alle 13 un "vin d'honneur" nel foyer del teatro e, alla sera, nei saloni del piano nobile di villa Manin, a Passariano, la cena di gala con la consegna a tutti i nobili della bottiglia del "Vino della Pace" celebrativa del trentennale del Ducato”

Ducato dei vini a difesa dei vitigni autoctoni

La cerimonia per i trenta anni di vita.

Alessandra Guerra tra i nobili onorari intronizzati

“ Il Ducato dei vini friulani ha celebrato ieri mattina- scrive Marco Bardus in *Il Messaggero Veneto del 6.10.2002*- i suoi 30 anni di attività, «trent'anni di duro lavoro», come li ha definiti il duca Emilio Del Gobbo nel discorso che ha introdotto la cerimonia, «trent'anni in cui ci siamo impegnati a proporre, difendere e diffondere l'enogastronomia del Friuli-Venezia Giulia in Italia, in Europa e in tutto il mondo». Un lavoro che ha dato i suoi frutti, come è testimoniato dal fatto che, oggi, il ducato conti ben 100 soci onorari, 630 nobili in Friuli, e due contee fuori regione: quella di Toronto in Canada e quella di Roma, con circa un centinaio di soci ciascuna. Emilio Del Gobbo ha sottolineato poi la continuità dell'operato dell'istituzione, che si esprime ancora oggi attraverso numerose iniziative di promozione e valorizzazione della tradizione eno-gastronomica. Anche il sindaco Cecotti ha voluto esaltare l'attività del Ducato per il Friuli, definendolo «l'unica istituzione del Friuli storico che difende e promuove la cultura materiale della nostra Regione».

Uno degli obiettivi oggi più importanti per il ducato – è stato fatto rilevare ancora – è la valorizzazione dei vitigni autoctoni e la salvaguardia della viticoltura regionale dalla concorrenza dei paesi emergenti. A tale proposito, ha preso posizione la vicepresidente della giunta regionale Alessandra Guerra: «Sui vitigni autoctoni si può costruire una buona operazione di marketing», visto che il turismo enogastronomico sta registrando, negli ultimi anni, una notevole crescita, utile all'economia della Regione.

Alessandra Guerra è stata poi una dei protagonisti della cerimonia di intronizzazione. Sul palco sono salite persone che si sono distinte per aver sostenuto la cultura enogastronomica friulana. La vicepresidente della giunta regionale, prima ospite a salire sul palco e a ricevere il titolo di nobile del ducato, ha quindi espresso la sua riconoscenza verso il ducato e auspicato di «portare avanti il suo mandato per proteggere la qualità dei prodotti del Friuli». E' stata la volta del viceprefetto vicario di Udine Maria Augusta Marrosu e del direttore del Messaggero Veneto Sergio Baraldi. Sono stati nominati nobili onorari anche Paul M. Schwartz, conservatore dei musei Guggenheim, Giancarlo Pedronetto, conservatore della Villa Manin di Passariano, Paolo Gullinelli, dirigente generale dell'Agea (ex Aima), Paolo Petiziol, presidente della Finest, e Gabriele Massarutto sostenitore della candidatura di Tarvisio alle Olimpiadi invernali «Senza confini».

Il resto è storia recente e comunque quanto sinteticamente riassunto può essere approfondito consultando il prezioso lavoro che l'amico giornalista Silvano Bertossi (*) ha curato nel 2002 in occasione del 30° anniversario del Ducato

(*) BERTOSSI S: “ 30 ANNI DI VITA E DI....VINO” in 30° Ducato dei Vini friulani, trent'anni di storia, Udine 2002

IL DUCATO IN DIFESA DEL TOCAI

“UN FRIULI SENZA TOCAI?”

Echi di un importante convegno in Udine organizzato dal “Ducato dei Vini Friulani”, otto anni dopo.....

Nel mese d'ottobre 1997, era il 4 ottobre - mi ritrovai nel Salone del Castello in Udine quale inviato dall' autorevole rivista specializzata IL CORRIERE VINICOLO di Milano per seguire i lavori di una tavola rotonda promossa dal DUCATO DEI VINI FRIULANI al fine di rivisitare il DOSSIER TOCAI a quattro anni dall' infausto accordo fra L'U.e. e l'Ungheria del 23 novembre 1993.

Fu sicuramente un evento memorabile , quantomeno per il coraggio dimostrato dal DUCATO nell'affrontare un argomento scottante e dai contorni oscuri , come emerge anche dai successivi pronunciamenti (16 dicembre 2004, n.d.A.) della Corte di Giustizia di Lussemburgo.

Né il DUCA EMILIO 1° si scompose più di tanto ritrovandosi , seppur fra le righe e con eleganze oratorie curiose alquanto, bersaglio d'ironie da parte di chi -al contrario di Lui- aveva già deciso di svendere il nome del 2 più amato dai Friulani” , indipendentemente da quanto fosse emerso nell'ambito di quel convegno.

Ho ripescato dal mio corposo archivio il testo del mio articolo-poi riportato fedelmente dall' Organo ufficiale dell'Unione italiana vini anzidetta-che ripropongo ad uso e consumo di un lettore che- come peraltro la stragrande maggioranza degli addetti ai lavori- continua a non capire l'evoluzione del contenzioso, non conoscendone i retroscena.

Ho riletto anche con attenzione le sentenze del 1959 e 1962 con le quali all'azienda BARONI ECONOMO di Aquileia venne consentito l'utilizzo del nome TOCAI FRIULANO , alla faccia di quanto sosteneva nella sua denuncia del 1956 la ditta import-export MONIMPEX di Budapest.

La sostanza delle cose e la materia del contendere sono sempre le stesse .

Da allora sono però cambiati gli uomini, i mercati, le situazioni politiche , che probabilmente portano l'Occidente a guardare con occhio di riguardo quelle realtà che il muro di Berlino occultava e collocava in altra e meno simpatica luce.

Ma allora, se le risposte erano comunque preconfezionate, non bastava dirlo subito ?

“ La sorte del Tocai friulano sembra, - esordii nel mio articolo- purtroppo, segnata. Avanziamo, a malincuore, questa ipotesi pessimistica perchè, se non vengono modificate alcune norme del protocollo UE, il 31 marzo del 2006 sarà celebrato il

funerale del vitigno più amato dai friulani. Il nome sopravviverà, al massimo, ancora un anno per gli aggiustamenti di legge, ma poi, se le cose non cambieranno, dovrà scomparire del tutto. Bene ha fatto il “Ducato dei vini friulani” a organizzare una Tavola rotonda dal titolo “Un Friuli senza Tocai?” tenutasi il 4 ottobre scorso (1997 n.d.r.) nel salone del Parlamento del Castello di Udine, nell’ambito delle iniziative del Friuli DOC.

Sulla questione Tocai è in atto, come noto, dal 1994, (Accordo UE & Ungheria del 23.11.1993) un contenzioso con l’Ungheria che sostiene di essere l’unica depositaria del nome Tokaji (anche se il suo Tokaji è del tutto diverso dal nostro Tocai friulano). Ma non c’è proprio nulla da fare? O meglio, con l’Ungheria, sempre nell’ambito dell’UE, non è possibile riaprire le trattative? Secondo Pietro Pittaro, presidente dell’Union Internazionale des Oenologues, “ci sarebbero le stesse probabilità che Bertinotti possa diventare papa”.

Il “Ducato dei vini friulani” ha voluto dare una risposta riunendo attorno ad una tavola, oltre che Pittaro, l’assessore regionale all’agricoltura Gottardo, il segretario generale del Consiglio d’Europa, Alfonso Zardi, gli onorevoli Franz e Prestamburgo, l’europarlamentare Parigi, per il senatore Borroni, sottosegretario del Ministero delle politiche agricole, la dottoressa Francesca Adinolfi del Comitato nazionale tutela dei vini. Moderatore il giornalista Bruno Pizzul, il Duca Emilio I, (Emilio Del Gobbo, n.d.r.) con toni vibranti, ha sostenuto che “la difesa del Tocai friulano è nel rispetto della salvaguardia di un nostro sacrosanto diritto”. “E’ importante - ha detto poi il sindaco di Udine, Barazza – “che il dibattito si riapra per il rispetto della peculiarità della nostra terra”. La dottoressa Adinolfi ha parlato del riconoscimento della denominazione d’origine come bene intellettuale. “E’ un punto questo - ha precisato - tenuto in considerazione nei paesi dell’area mediterranea, mentre, ad esempio negli Stati Uniti, prevale il concetto di marchio”. Speranze per il mantenimento del Tocai friulano? Poche se non nulle, ha concluso l’ Adinolfi, consigliando di “non costruire sulle macerie, ma togliere le macerie e riavviare un nuovo discorso”. Nel frattempo procedere contemporaneamente in due direzioni: la tutela della denominazione di origine e la scelta di un nome alternativo per il vino.

La parola ai produttori

Il “Vigneto Friuli” è stato il grande assente, ai lavori di Udine, sebbene in parte giustificato.

Molti, infatti, i viticoltori presenti; scarsi e demotivati i pochi interventi, per cui il giorno della presunta “rifondazione” è via via diventato quello dei funerali del Tocai. A parziale giustificazione va detto che il lungo intervento di chiusura della dottoressa Adinolfi (“un capolavoro di esternazione demolitoria giuridico-amministrativa-legale con citazione a braccio, di regolamenti, leggi, circolari e sentenze varie è servito a rassegnare l’uditorio, mettendo letteralmente alle corde anche i vignaioli più grintosi “).

Inoltre il prolungarsi dei lavori oltre quei tempi che correttamente consentono spazio sia agli interventi che al dibattito, ha portato molti a gettare la spugna prima delle repliche (erano le 13.30 passate.....cellulari roventi, all'insegna dell'italico "butta la pasta").

Fatti salvi tre" volonterosi" .

Da Gigi Valle, enologo carnico di lunga militanza fra Collio e Colli orientali, un grido all'orgoglio o, se vogliamo, una voce nel deserto che, tradotta, suona più o meno come "ci rimettiamo alla clemenza della Corte".

Per il presidente del Consorzio Vini DOC Friuli-Grave, Piergiovanni Pistoni, il problema va ripensato lasciando perdere vino e vitigno dal nome proibito, rilanciando il nome magico ("Friuli" - bianco, è ovvio)

Walter Filiputti, vignaiolo in Rosazzo, (ma con biglietto da visita robusto alquanto) ha preso atto, senza drammatizzare, delle decisioni comunitarie, ricordando che, in fondo in fondo, la storia del "vigneto Friuli" è costruita sulle radici della Ribolla gialla e del Picolit e che il "rinascimento" del Friuli deve molto di più al Pinot grigio che al Tocai, "buon bianco da banco (Tajut) e poco più".

Addirittura difficile da vendere, "fuori porta" e da ribattezzarsi - secondo Filiputti - senza ulteriori voli fantastici, in uno scontato "Friuli bianco" o simile.

Rinuncia infine ad intervenire il vulcanico direttore della Cantina produttori di Cormons, Luigi Soini; ancora deluso dalla mancata "friulanizzazione" del Collio, (ovvero la denominazione FRIULI COLLIO....non partorita in tante roventi "pubbliche condizioni") ribadisce eterno amore per il Tocai friulano e, ricordando le proprie radici altoatesine, "non ritiene di doversi fare, ancora una volta, carico di un problema che sembra interessare poco o niente i friulani".

Ingratitudine, disinformazione, rassegnazione per un'ennesima decisione presa al palazzo e fatta cadere dall'alto? Di tutto un po'.

LE REPLICHE, IN SINTESI

Piero Pittaro, che in esordio era stato realista alquanto, distribuisce qualche manata sulle spalle invitando a riprendere coraggio e sperare nell'esito di qualche non improbabile trattativa "commerciale". Anche il Tocai, dunque, può essere quotato sul mercato come merce di scambio?

"E poi - conclude Pittaro - non abbiamo ancora sentito la voce dei veneti, che pure di Tocai (italico ...) ne hanno, da difendere".

Si riaccende la speranza.

Per i politici, ovvero i deputati di A.N. Franz e Parigi, "se si perde il Tocai è per colpa di qualcuno. Fuori i nomi, rappresaglia garantita."

La palestra del Tocai si offre, dunque, a discipline collaterali ed alquanto diverse da quelle rientranti nel "compito in classe" proposto dal "Ducato". Sodalizio al quale, in

ogni caso, va il grande merito di aver rispolverato un problema dai contorni tuttora non rigidamente definiti e di cui, con ogni probabilità, si parlerà ancora parecchio.

CHE NE PENSA IL PRESIDENTE LOT?

Se c'è argomento che ha la prerogativa di accendere nel presidente della Sezione Friuli V.G. dell'Unione Italiana Vini, dott. Antonio LOT, (prematuramente scomparso da qualche anno ..n.d.r.) un supplemento di vigilanza, questo è senz'altro il "contenzioso Tocai friulano".

Come si ricorderà il fuoco alle polveri venne da un primo articolo di Gianni Stefani (Corriere Vinicolo n. 17 del 27.4.92) e da un ulteriore successivo contributo, dello stesso Lot /C.V. n. 19 dell'11.5.92) che, in alternativa ad una linea dura di mantenimento (allora ritenuta - probabilmente - strategia perseguibile) del Tocai friulano o italiceo, proponeva un ripiegamento tattico su linea difensiva nuova: "TOCAI FRIUL VENETO GIULIANO" o "BIANCO DEL FRIULI-VENEZIA GIULIA".

E SCOPPIO' IL FINIMONDO!

Prima del Convegno organizzato dal Ducato il presidente Lot ha colto l'occasione per riordinare un po' il carteggio, invero voluminoso alquanto, per i tanti "botta e risposta" che seguirono la sua prima "esternazione", sul "Corriere" e vari quotidiani a larga diffusione regionale.

A bocce ferme e dopo cinque anni in cui sciabola e fioretto si sono alternati alla penna, per noi è tempo di consuntivi e di rivincite.

"In sostanza - ci ricorda - le cose sono andate come avevo previsto io, per primo; le proposte? Rileggetevi quanto io scrissi - ancora per primo - ricercando nel nome del territorio l'alternativa a quello del vitigno".

Rileggiamo; e registriamo da Lot, anche un'ultima battuta, fra l'amareggiato e l'ironico: quando, nel '92, "esternai" io, gli "amici delle Grave" mi lapidarono".

E così conclusi il mio articolo :

" Come dire: virtuali le pietre, infinita la storia. Se ne riparla nella prossima puntata.

Nei giorni appena successivi al convegno la stampa riprese da diverse angolature i contenuti e l'esito della tavola rotonda. Ne riproponiamo uno, particolarmente ricco di argomentazioni, considerazioni e conclusioni

“ANCORA SUL TOCAI-COSI’ IL DOTT. WALTER FILIPUTTI, A BOCCE FERME”

Tanti i presenti, pochi gli interventi. Un monologo, più che un dibattito, al Convegno sul Tocai friulano promosso dal Ducato dei vini friulani a Udine.

Esce dal coro (del “Vigneto Friuli” spettatore passivo) il dott. Walter Filiputti, vignaiolo (ed altro ancora) in alta collina, in quel di Rosazzo di Manzano. Il suo parere sul “durante e dopo Tocai” è stato osservato da diverse angolazioni e con interpretazioni dissimili. Per meglio chiarire il proprio pensiero in proposito Filiputti ha ripreso l’argomento con un articolo più dettagliato sulla pagina d’agricoltura del Messaggero Veneto del 10 ottobre 1997 che riportiamo di seguito:

“ Alla pagina 157 del mio libro “Il Friuli-Venezia Giulia e i suoi grandi vini. Storia di uomini e vigneti”, edito da Arti Grafiche friulane, - esordisce Filiputti - così concludo sul Tocai: “...l’utilizzazione della denominazione Tocai, in via transitoria, sarà possibile per 13 anni a decorrere dal suddetto accordo (dell’1.4.93). dopo di che il Tocai friulano morirà: il 31.3.2007. Morto il re, viva il re “Friuli bianco”!”

Il 4 ottobre scorso, in occasione di “Friuli DOC”, nel Castello di Udine si sono celebrati i “funerali” del Tocai. A dire il vero, per un “personaggio” di tale portata e importanza avremmo sperato di vedere al seguito più “fedeli” invece, dopo le chiare parole del sandanielese Alfonso Zardi, segretario generale del Consiglio d’Europa, abbiamo assistito alla mesta celebrazione di colui che era già stato condannato sotto la totale mancanza di attenzione dei suoi connazionali, i friulani.

Al Ducato dei vini, che ha organizzato l’incontro, va il merito di aver chiarito, in maniera inequivocabile, che il Tocai friulano perderà l’onore del suo cognome il 31.3.2007. Inutile chiudere ora le stalle o versare lacrime di cocodrillo o, peggio ancora, gettare fumo negli occhi dei produttori: accettiamo la sconfitta, ma abbiamo la forza e il coraggio di trasformarla in un trampolino di lancio non solo per il futuro Tocai, ma anche per tutti i vini friulani. L’assessore all’agricoltura, Isidoro Gottardo, ha più volte dichiarato, con grande senso della realtà, di volere essere pragmatico. E lo saremo anche noi.

Prima alcune considerazioni.

1) Il Tocai è certamente un grande vino. Ma i produttori che lo propongono in bottiglia sui mercati non friulani fanno della grande fatica nel venderlo, fatica causata proprio dal nome che genera confusione sul consumatore. Per tale motivo si sono “inventati” negli ultimi venti anni molti vini di fantasia che avevano come base soprattutto il Tocai.

2) Il Tocai ha il suo grande mercato in Friuli come insostituibile “tajut” nelle osterie la cui vendita avviene per la maggior parte in damigiana: per cui è importante che in futuro possa continuare a provenire dal vitigno Tocai, anche senza il nome Tocai.

3) Siamo convinti che se ai friulani avessero, per assurdo, proibito di usare il nome Pinot grigio, sarebbero scesi in piazza con violenza, essendo tale vino quello che ha trainato e sta trainando le vendite su tutti i mercati. Ma per il Tocai i produttori stessi non si sono mossi. Infatti al suo “funerale” ben pochi erano presenti.

Che fare quindi?

1) Non perdere tempo a piangersi addosso, facendo i permalososi per l’offesa subita. Va anche detto che il Tocai è vitigno autoctono acquisito. Si legge su Agricoltura Friulana del 1947, n. 23: “...Il Tocai, per quanto di origine forestiera, dopo un secolo di permanenza, possiamo considerarlo naturalizzato friulano”.

Certo, il vitigno l’abbiamo salvato noi, tant’è che nel suo paese di origine, la Francia, dov’è conosciuto come “Sauvignonasse”, la sua coltivazione non è più ammessa (in base al Regolamento Cee 3800/81) in nessun dipartimento.

2) “La morte” del Tocai deve trasformarsi in una grande vittoria del Tocai: senza quel nome tanto caro ai friulani, ma così ingombrante sui mercati internazionali, potrà affermarsi per il suo grande carattere.

3) Per farlo occorre varare un preciso progetto di comunicazione e di marketing attraverso il quale si faccia conoscere finalmente questo grande vino e allo stesso tempo, di riflesso, si torni a parlare dei vini friulani. E qui ci corre l’obbligo di rivolgerci al pragmatismo dell’assessore Gottardo che più volte ha sottolineato di voler badare al sodo e di voler creare “sistema”. Questa è una grande occasione per farlo. E’ un’occasione irripetibile per poter nuovamente far parlare, con motivazioni concrete, dei nostri vini.

4) Il nome. Certamente è un problema. Noi da diversi lustri ci battiamo per ancorare i nostri vini al nome del territorio che nessuno ci potrà rubare. Alla lunga, le molte varietà presenti in Friuli - che hanno certamente facilitato, tra gli anni settanta e ottanta, la diffusione dei nostri vini - saranno penalizzati. I Paesi emergenti hanno, nella scelta della varietà da piantare, adottato criteri di puro marketing. Hanno esaminato quali uve più richieste nel mondo e le hanno messe a dimora nei loro vigneti: prima Chardonnay e Cabernet Sauvignon, poi Merlot, ora Pinot Grigio. Combattere sul piano dei costi con tali Paesi per noi è impossibile. Non resta che staccarsi dal confronto diretto sul vitigno per proporci col vino - territorio che va personalizzato al massimo. Perché noi abbiamo ancora un vantaggio, una carta da giocare: la possibilità di vendere, assieme al vino, il territorio con la sua storia, la sua civiltà, la sua arte. Ecco perché dobbiamo ancorarci al territorio. Ed ecco perché non si potrà non prescindere dal nome Friuli o dal suo aggettivo. Non si definiscono i rossi della Gironda Bordeaux rosso o Bordolese? E non si fa lo stesso con la Borgogna, dietro il cui nome si cela il Pinot nero?

Filiputti così conclude: “siamo stati fortunati, in quanto il problema del Tocai, reale e sentito tra i produttori, ce lo ha risolto l’Ue, apparentemente facendoci un dispetto culturale ma nella realtà offrendoci la possibilità di rilanciarlo sui mercati. Ora sta solo ai friulani centrare l’obiettivo”.

IL DUCATO IN DIFESA DEI SAPORI

Non meno significativo, nelle pieghe della difesa ad oltranza del Tocai e di vitigni autoctoni, l'impegno del Ducato nei confronti del "SAPORI DA SALVARE". In tale ambito s'inquadra la felice iniziativa proposta e sviluppata nel corso dell'anno 2004, con il coinvolgimento di ristoranti frai più noti del Friuli, del Veneto, della Corinzia e della Slovenia : CUCINA SENZA CONFINI. Ebbi modo di partecipare a varie serate ed a conclusione dell'iniziativa ne scrissi

un articolo che di seguito ripropongo :

“ Villa Manin ,Passariano 19.12.04

DUCATO : CUCINA SENZA CONFINI

Al ristorante sloveno PRI LOJZETU di Zemono –primo classificato- l'opera dell'artista friulano Guido Coletti

ECHI DEL RIUSCITISSIMO CONFRONTO ENOGASTRONOMICO MITTELEUROPEO

Un' iniziativa unica nel suo genere ha animato l'enogastronomia di punta di un territorio che , scrollatosi di dosso anacronistici confini, sta riscoprendo notevoli potenzialità economiche ed imprenditoriali, via via proponendosi come un “ unicum” di particolare interesse internazionale.

Chi la chiama “ rivisitazione mitteleuropea”; chi competizione ai fornelli e, perché no, in cantina.

Chi, come lo storico , privilegia la rilettura delle vecchie ricette contadine ed osserva con occhio critico l'ingentilimento dei piatti e la loro rielaborazione, per apprezzarle o “contestarle”.

Di tutto un po'.

Certo è che il DUCATO DEI VINI FRIULANI, affidandone l'organizzazione alla riuscita ed infaticabile regia di TIZIANA NOYA e FRANCESCO CANTARUTTI , con alle spalle il vulcanico entusiasmo di MICHELANGELO BOEM , i vari componenti la CORTE DUCALE a rotazione e la benedizione del DUCA EMILIO 1° , ha gettato le basi per un modo nuovo di confrontarsi nell'ambito della “MACROREGIONE” , individuando proprio nell' originale laboratorio enogastronomico un modo nuovo di porsi e di farsi conoscere quali “ GENTI UNICHE” .

Dodici incontri serali dal 10 settembre (da TONI in Gradiscutta di Varmo) hanno visto–nella media- un centinaio di ospiti “sui banchi di scuola” per esprimere il proprio giudizio scritto sulla scelta degli abbinamenti cibo&vino ed, indirettamente, sulla bontà dei piatti e sulla qualità dei vini.

Ottima anche l'idea del DUCATO di agevolare gli interessati negli spostamenti , optando per un BUS liberatorio delle ansie da etilometro e dallo stress del rientro notturno , offrendo altresì ai partecipanti una bella occasione per socializzare e riprendere le conversazioni già avviate “ piedi sotto il tavolo”.

Dopo la felice serata d'esordio in un tempio sacro della ristorazione friulana, con quell'infaticabile oste carismatico che è ALDO MORASSUTTI a stupire per l'ennesima volta , la “carovana enogastronomica “ si è riunita con le omologhe realtà slovene(FRANKO di Kobarid-Caporetto, RADUHA di Luce, PRI LOJZETU di Zemono), venete (DA CELESTE di Venegazzù, DA GIGETTO di Miane, DALL'AMELIA di Mestre) , carinziane (ARKADENHOF di Klagenfurt,BACHER di Althofen, LANDHAUS di Kotsch mauthen) nonché la carsica GOSTILNA DEVETAK di S.Michele (GO) e la “ pluridecorata” PRIMULA di S.Quirino, per finire in bellezza – il 19.12.2004- AL DOGE di Passariano dei fratelli MACOR . Circa 250 i convenuti per la serata finale, presenti tutti i dodici ristoratori (insieme ad altrettanti vignaioli..) a riproporre ed illustrare i piatti (ed i vini..) più votati , ovviamente in porzioni giustamente contenute per lasciare più spazio alla discussione che all'abbuffata.

Il verdetto finale è stata musica per le orecchie del console generale di Slovenia a Trieste, JOZE SUSMELJ , giustamente fiero per il nuovo corso intrapreso dai giovani imprenditori della sua Repubblica , una vera e propria forza d'urto operante in perfetta armonia fra vigneti e fornelli , maestri d'accoglienza e sapienti nel dire quanto nel fare con eleganza, modestia e concreta professionalità al contempo. Così è che un delizioso piatto ed un vino sloveno (lo struccolo con crema di cachi e mousse di cachi e castagne del VIPACCO-VIPAVA , abbinati ad un passito Izbrani Plodovi 1998 Movia di Medana- Goriska Brda) hanno vinto la prima edizione del Gran Premio Internazionale «Cucina senza confini» nella sempre splendida cornice di Villa Manin .

Piatto e vino, questi, proposti da Katia, Ales e Tomaz Kavcic della PRI LOJZETU di Zemono (Slovenia), sono stati presentati –come dicevamo- insieme ad altre undici portate finaliste, ognuna delle quali vincitrice delle selezioni svoltosi nei rispettivi ristoranti di Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Austria e Slovenia. La giuria, presieduta dal giornalista ed agronomo Claudio Fabbro, sulla base dei giudizi espressi dai partecipanti e nella rigida osservanza del REGOLAMENTO, ha assegnato il secondo posto a un piatto e un vino pure sloveni: lo «zlicnjaki» di pere kaiser con fonduta di gorgonzola dolce e cioccolato bianco, pepe rosa, carpaccio di lingua brasata e polvere di cannella, perfetta accoppiata con Sauvignon 2000 Sutor Vipavski, proposti da Valter Kramar (“FRANKO “)di Kobarid –Caporetto (Slovenia).

Terzo , sul filo di lana, DA TONI , con un piatto importante di risotto di verze e fegato d'oca al Refosco, insieme all'uvaggio COLLIO BIANCO JELKA 2002 del vignaiolo cormonese ROBERTO PICECH di Pradis.

Cuochi, staff di servizio e sommeliers coordinati da GIANNI OTTOGALLI e ROSAPINA FATTORI hanno garantito un servizio ineccepibile.

Puntualmente presente, come si conviene negli appuntamenti che contano, l'Assessore regionale alle attività produttive ENRICO BERTOSSI , che si è

intrattenuto a lungo con il DUCA EMILIO 1° ed i vari partecipanti per i commenti di rito e l'esame di quei particolari migliorativi che saranno adottati nelle future edizioni al fine di consolidare la valenza internazionale dell'originale evento” .

IL DUCATO IN DIFESA DEI VITIGNI AUTOCTONI

Ed ora veniamo ad un altro capitolo delle iniziative “ ducali ” e cioè quelle a favore dei vitigni autoctoni.

Per dare all’ azione una valenza scientifica il Ducato, come è corretto, ha affidato lo studio e la ricerca all’ Univesrsità di Udine – Facoltà d’ agraria.

E’ stato , in particolare, , sin dall’ inizio, il prof. Enrico PETERLUNGHER a farsi carico della gestione tecnica del problema, mentre la visibilità dell’ azione intrapresa è stata piu’ volte resa efficace dalla collaborazione giornalistica sempre attenta, puntuale ed appassionata del perito agrario Bepi LONGO.

Ebbi modo di partecipare , quale “ uditore “ (ovvero “ consigliere ducale in fase d’ apprendistato ”) a vari incontri preparatori , impegnandomi molto di piu’ nel 2005 alla luce del nuovo incarico affiancando “ a duplice attitudine ” gli amici e colleghi di ui sopra.

Intervenni anche con una personale testimonianza all’ importante convegno di Gorizia del 6.12.2002 di cui LONGO scrisse in questi termini :

“ Rilancio dei vecchi vitigni-L’Università studia il Dna del Vigneto Friuli ”

«I vitigni autoctoni del Friuli-Venezia Giulia – si legge nella pagina “ Agricoltura del Messaggero Veneto del 17 . 12. 2002 -costituiscono una ricchezza, un valore aggiunto potenziale alla promozione del territorio, delle sue attrattive, delle peculiarità agroalimentari, ma anche delle tradizioni e della storia di questa terra». Le parole di Emilio Del Gobbo sintetizzano i contenuti del convegno organizzato a Gorizia dal Ducato dei vini friulani assieme all’Università di Udine, con il concorso della Regione, per mettere in risalto questa particolarità della viticoltura del Friuli-Venezia Giulia. Una viticoltura che ha fatto passi da gigante e che in Italia, per la qualità, è considerata al terzo posto dopo soltanto Toscana e Piemonte. E questo grazie anche – secondo quanto hanno sottolineato Enrico Peterlunger, dell’ ateneo friulano, e Attilio Scienza, dell’Università di Milano – alla naturale ricchezza di microclimi nei quali hanno potuto svilupparsi tutte queste varietà di vite. Sulle tematiche in esame si è soffermato tra gli altri, nell’ambito del dibattito, anche il dottor Claudio Fabbro.

La novità enunciata dal professor Peterlunger, dopo la presentazione di Emilio I per ricordare che il convegno erano l’ultimo atto del trentennale del Ducato, è il lavoro svolto dall’Università di Udine per monitorare e scandagliare il Dna dei vitigni autoctoni friulani. Questo in raccordo con centri di ricerca di eccellenza di tutto il mondo – della Svizzera, di Avignone, della California –, grazie a una rete di apparecchiature altamente sofisticate e all’impiego dei marcatori molecolari. Da diversi anni l’Università del Friuli raccoglie grazie a un finanziamento comunitario i genotipi dei vitigni autoctoni, ovvero la traccia molecolare del Dna. E alcuni di questi vitigni sono già coltivati sperimentalmente nell’azienda Servadei, a Sant’Osvaldo, studiandone gli aspetti morfologici e ampelografici. Peterlunger ha colto l’occasione per rivolgere un appello ai viticoltori affinché non sradichino vecchi ceppi senza

segnalarli.

Ma quali sono gli scopi del lavoro dell'Università? Soprattutto quello di individuare una decina, forse meno, di vitigni autoctoni che sia vantaggioso coltivare e propagare sul territorio, soprattutto in funzione della commercializzazione sui mercati di tutto il mondo con obiettivi di alta qualità e d'immagine. Come ha spiegato il preside di Agraria Pierluigi Bonfanti, l'ateneo udinese è attento alle potenzialità della viticoltura e per questo ha avviato il corso di laurea in enologia, che si tiene a Cormons. Poi Peterlunger ha precisato che un posto di privilegio tra i vitigni in grado di offrire garanzie di tenuta fitosanitaria, valorizzazione del territorio e soddisfazione di mercato c'è il Tocai friulano, che deve essere salvaguardato nella querelle con l'Ungheria: proprio ieri la Regione ha presentato l'annunciato ricorso al Tar del Lazio affinché venga sottoposta l'annosa questione del nome conteso dall'Ungheria alla Corte di giustizia europea.

Poi da tenere in considerazione, ha precisato l'esperto, con un percorso di filiera già assestato vi sono il Picolit, il Verduzzo friulano e la Ribolla gialla. Gli altri vitigni sui quali puntare sono sicuramente il Pignolo, lo Schioppettino (o Ribolla nera), il Tazzelenghe, i Refoschi (peduncolo rosso e altre cinque varietà) e l'Ucelut. Le determinazioni dell'Università di Udine sono avallate dagli studi eseguiti in questi anni e confortano in parte le strade intraprese dai nostri viticoltori".

Nelle pagine che seguono dedicherò un po' di spazio alla descrizione dei vitigni autoctoni più significativi, nonché ad altri particolarmente "acclimatati".

E' proprio su questi testimoni della viticoltura dei secoli scorsi che verte l'attenzione del Ducato, nell'intento di coglierne- grazie alla collaborazione del mondo scientifico- reali potenzialità.

“ L'impegno del mondo agricolo friulano (Enti, Istituzioni, Cooperative, privati) per la creazione ed il consolidamento di un sistema vivaistico viticolo post-fillosserico forte e duraturo fu complementare a quello della ricerca nel settore vitivinicolo. Accanto ad una consolidata base "autoctona", che l'agronomo e l'enologo si avviavano progressivamente ad affinare nelle vigne e nelle cantine, cogliendone il meglio in termini di qualità, cresceva -così esordivo, nel 2000, nella mia prefazione al capitolo “ VIGNETO FRIULI, DELLE VITI E DEI VINI” in ENOVAGANDO (*) - l'interesse per vitigni provenienti da altre regioni estere altamente vocate, austriache, tedesche e soprattutto francesi.

Un lavoro davvero monumentale teso a rimettere ordine nelle vicende storiche (o più spesso leggendarie) del "Vigneto Friuli" "ante litteram" fu merito del Consorzio Provinciale tra i Produttori dell'Agricoltura-Sezione Viticoltura di Udine, che promosse l'"Atlante Ampelografico", stampato nel 1939 dalle Arti Grafiche di Pordenone.(10)

L'opera riuniva una serie di tavole a colori completate con eccezionale precisione dal dott. Guido Poggi, cui si deve la descrizione dei vitigni (e relative uve e vini) sotto il profilo storico, ampelografico, enologico e tecnico.

Il prezioso lavoro venne presentato il 30 novembre 1939 dal prof. Giovanni Dalmaso, Direttore della Regia Stazione di Viticoltura e di Enologia di Conegliano Veneto (TV) che ne illustrò i contenuti in questi termini:

"L'opera che vede ora la luce è stata a lungo meditata. Essa è frutto d'una fervida tenace passione per la viticoltura d'una delle più nobili terre d'Italia. Ciò è necessario dire subito perchè non possa essere giudicata quasi eccessiva l'audacia di coloro che fortemente vollero fare non solo un'arida ampelografia, ma vivificare il loro studio di tecnici riproducendo in tavole a colori gli acquarelli d'un geniale artista, che ritrasse dal vero le caratteristiche dei vitigni qui illustrati.

E' questo un esempio veramente notevole di ampelografia regionale, che è da augurarsi trovi imitatori. Il merito dell'iniziativa spetta indiscutibilmente al Consorzio per la Viteicoltura di Udine (prima della trasformazione in "Sezione del Consorzio Provinciale tra i Produttori dell'Agricoltura"), così valorosamente presieduto dal Comm. Giuseppe Morelli de Rossi, appassionato e competente proprietario viticoltore. Ma è il dott. Guido Poggi - che fin dal 1927 ha retto di fatto, se non di nome, il Consorzio stesso - che va in modo speciale il nostro compiacimento, per aver egli atteso, con la più intelligente scrupolosità, l'attuazione del lavoro dal punto di vista ampelografico, indirizzandolo e assistendo anche l'opera del pittore.

I 19 vitigni che figurano in quest'opera sono in parte vecchi, taluni vecchissimi vitigni friulani, di cui qualcuno ormai appartenente più alla storia della viticoltura prefillosserica che non alla nuova.

Ma era bene che, in un'ampelografia provinciale come questa, essi non fossero dimenticati. Gli altri sono vitigni forestieri, introdotti più o meno recentemente nel Friuli. Per la maggior parte essi hanno dimostrato tali doti di adattamento all'ambiente e tali pregi nella loro produzione d'aver ormai conquistato un posto eminente nella viticoltura della provincia.

Essi hanno perciò ben meritata la cittadinanza friulana, ed è più che giusto che essi figurino accanto a quelli indigeni.

Auguriamo che quest'opera sia non solo di utilità per gli agricoltori del Friuli, guidandoli nella ricostruzione dei loro vigneti ma - ripetiamo - anche d'incitamento agli studiosi ed ai tecnici di altre nostre provincie.

Da un complesso di lavori di questo genere potrebbe finalmente venire realizzata la tanto auspicata Ampelografia Generale Italiana ." (10)

La seconda guerra mondiale prima e, successivamente, l'impegno prioritario teso a ripristinare un benessere materiale e spirituale devastati dalle tristi vicende frenarono alquanto sia la ricerca teorica che quella applicata in agricoltura ed, ovviamente, in vitivinicoltura.

Conseguentemente anche la produzione pubblicistica visse un momento di stasi anche perchè, negli anni '50, il "Vigneto Friuli" procedeva confusamente alla ricerca di una propria identità.

L'onda lunga delle distruzioni filloseriche aveva riempito le cantine di vini di modesta qualità, poichè dominavano i cosiddetti "ibridi produttori diretti" successivamente messi al bando per legge.

Nelle osterie era normale tagliare il prodotto autoctono, di scarsa gradazione, con vini meridionali molto alcoolici ed i termini "Puglia" e "Tajut" erano molto familiari.

Le "OSMIZZE" carsiche ed ancor più le "FRASCHE" proponevano soprattutto vini rossi, al netto di una tecnologia che per anni latitò nelle nostre cantine di piccolo/medie dimensioni.

Alla metà degli anni '60 il ritrovato generale benessere e l'applicazione della legge sulle D.O.C. (D.P.R. 930/63) segnarono la svolta decisiva, dando inizio - come ricorda il FILIPUTTI (7) - al cosiddetto "rinascimento".

Il "COLLIO" colse per primo tali felici opportunità (la D.O.C. relativa risale al 24/5/1968) ed il territorio risentì delle iniziative consortili (condotta enologica, promozione ecc.) di valorizzazione di un suggestivo territorio di frontiera che, quasi in contemporanea, l'"AGRITURIST" regionale contribuì a far conoscere con la "STRADA DEL VINO E DELLE CILIEGIE".

Fino alla Prima Guerra mondiale il riferimento del cosiddetto "FRIULI AUSTRIACO" era rivolto all'Istituto di Klosterneuburg (Vienna) e le indicazioni del medesimo, nell'ambito del IV° Congresso Enologico Austriaco del 1891 (8) costituiscono una base operativa molto importante. Dopo il 1923 fu l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano Veneto a trasferire nella nostra regione il miglior esito delle proprie ricerche e la presenza di tanti validi enologi formatisi alla Scuola veneta incisero profondamente nella crescita professionale dei viticoltori.

Ed è proprio l'analisi del comparto fatta da CALO' e COSTACURTA nell'ambito d'"EUROVITE 1991" in Gorizia (trasferita nel pregevole "DELLE VITI IN FRIULI") a costituire un documento di grande spessore al riguardo. (4)

Personalmente iniziai ad entrare nel vivo del "VIGNETO FRIULI" alla fine degli anni '60, per dare corpo alla mia tesi di laurea che il benemerito "DUCATO DEI VINI FRIULANI" guidato dagli indimenticabili prof. Ottavio VALERIO e dal giornalista Isi BENINI ritennero degna di pubblicazione.

Nacque così, nel 1977, "VITI E VINI DEL FRIULI" (6).

L'avvento dell'Ente Regione stimolò gli imprenditori agricoli a rinnovare le vecchie vigne e ristrutturare cantine obsolete, intervenendo sia con contributi che con gli strumenti del Credito Agrario. Parallellamente venne attivato il Centro Regionale Vitivinicolo, presieduto, nell'ordine dagli Enologi Orfeo SALVADOR e Piero PITTARO.

Si deve al Centro un'intensa attività promozionale ma anche pubblicistica, con il periodico "UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI" e la guida, più volte aggiornata, "LA TERRA DELL'ORO". (2)

Si deve, in particolare, a Piero PITTARO, se tanti viticoltori e vivaisti viticoli del passato e del presente si sono ritagliati uno spazio nella storia ma anche se le caratteristiche ampelografiche dei vitigni autoctoni o importati e quelle

organolettiche dei vini sono state riunite in pubblicazioni tuttora di grande attualità.
(9)

Un'utile guida alla miglior conoscenza dei vitigni autoctoni, oltre che dai lavori di CALO' e COSTACURTA (4), FABBRO (5) -(6), FILIPUTTI (7), PITTARO (9) e dal più volte citato POGGI (10) è quella curata da FORTI e BULFON nel pregevole "DALLE COLLINE SPILIMBERGHESI NUOVE VITI E NUOVI VINI". (1)

Nello stesso libro, oltre al notevole spazio riservato ai vitigni "salvati" di tale area pordenonese, vengono riproposte le caratteristiche di altri autoctoni, peraltro già a suo tempo studiati dal POGGI (10).

E' ancora una volta PITTARO a curare, anche in questo lavoro , le schede di degustazione dei vini, completando in tal senso l'aspetto ampelografico e scientifico - più affini al pensiero di un addetto ai lavori - con valutazioni accessibili a qualsiasi lettore appassionato al mondo della vite e del vino”.

(*) FABBRO C. in ENOVAGANDO – Friuli Venezia Giulia : Economia, Turismo e cultura (AA.VV. , Edizioni DIGI PRESS, Gorizia, 2000) –Direzione editoriale: Adriano MUSULIN; Cordinamento redazionale : Isabella FRANCO; testi: Marzia BONETTI, Claudio FABBRO, Walter FILIPUTTI.

Il volume è stato ristampato nel 2004 .

Per approfondire la ricerca sugli autoctoni nonché ulteriori vitigni “ acclimatati” o alloigeni si rinvia alla seguente

BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE

- 1) - AA.VV. : "Dalle Colline Spilimberghesi nuove Viti e nuovi Vini" - Provincia di Pordenone 1987.
- 2) - AA.VV. : "La Terra dell'Oro" - Centro Regionale Vitivinicolo, Udine (s.d)
- 3) - AA.VV. : "Un Vigneto chiamato Friuli" - Numeri vari 1987/1992 - Ed. Centro Regionale Vitivinicolo, Udine 1991.
- 4) - CALO' A.- COSTACURTA A.: "Delle Viti in Friuli" - Arti Grafiche Friulane, Udine 1991.
- 5) - FABBRO C.: “Alle Radici del "Vigneto Friuli" - Associazione Nazionale Città del Vino - Collana "I Quaderni del Vino" - Siena 1998.
- 6) - FABBRO C. : "Viti e Vini del Friuli" - Ducato dei Vini Friulani - Arti Grafiche Campestrini, Gorizia 1977.

- 7) - FILIPUTTI W.: "Il Friuli-Venezia Giulia ed i suoi Grandi Vini - Storia di Uomini e Vigneti". - Arti Grafiche Friulane - Feletto Umberto, Udine 1997.
- 8) - FRÜHAUF T. (a cura di): "Relazione intorno al IV° Congresso Enologico Austriaco" tenutosi in Gorizia dal 16 al 20 settembre 1891, pubblicata dal Comitato Centrale del IV° Congresso Austriaco" - Tipografia Paternolli, Gorizia 1892.
- 9) - PITTARO P., PLOZNER L. : "L'Uva e il Vino" - Magnus Edizioni - Udine 1982.
- (10) POGGI G.: "Atlante Ampelografico " - Consorzio Provinciale tra i Produttori dell'Agricoltura - Sezione Viticoltura Udine - Arti Grafiche Pordenone 1939

PICOLIT

"E' una gloria ed un vanto della viticoltura friulana ed è la dimostrazione evidente che anche a latitudini elevate alcuni vitigni possono dare dei prodotti di bontà veramente superiore.

Vitigno certamente antichissimo, tantochè il Goldoni lo celebrò chiamandolo "del Tokay germano" riferendosi, si intende, al Tokay ungherese.

Il Gallesio lo onorò di una descrizione nella sua Ampelografia riproducendo, in una tavola, grappolo e foglia. Qualche Autore lo ritenne anche coltivato ai tempi dei Romani.

Il conte Fabio Asquini, nella seconda metà del Settecento, lo riproduceva in quel di Fagagna in discreta quantità e si dice che ne esportasse oltre 100 mila bottigliette della capacità di un quarto di litro, alle corti di Francia, d'Austria e di Russia; anche i Papi tenevano il vino in grande considerazione.

Nella "Storia della Vite e del Vino" il prof. Giovanni Dalmasso al capitolo XIX-Vol.III, scrive a proposito di Picolit: "nel Settecento per la grandissima fama del vino che se ne otteneva era andato diffondendosi nelle vicine province ed era anche arrivato in Toscana portatovi dal Canonico Andrea Zucchini ed in Emilia, (Scandiano)". Ed ancora egli accenna alla memoria di F. M. Malavolti (anno 1772) che scriveva: "il Picolit che non solo anco di recente ha potuto gareggiare alle mense di Forestieri, Signori e Sovrani con quelli dei migliori climi, ma ha potuto, eziandio a nostra gloria, riportare la palma". Egli alludeva ad un invio fatto dal conte di Montalbano, di Picolit di Conegliano, al re di Francia.

Ed ancora il prof. Dalmasso nella sua pubblicazione: "I vini tipici dei Colli Trevigiani" si sofferma largamente sulla coltura del Picolit nella provincia di Treviso: il vino veniva spedito nei più lontani paesi ed era talmente tenuto in onore che negli Atti dell'Accademia dell'Agraria di Conegliano, in data 18 marzo 1778, si legge che fu "deliberato di stampare 2.500 copie del certificato comandato dall'Ecc.mo Senato col suo decreto 10 giugno 1786 di esenzione dei dazi stradali del Picolit di Conegliano, siccome pure di eleggere uno del corpo di detta Accademia, Deputato a controllare la spedizione di tale vino ed a rilasciare i prescritti certificati". (10)

"Antonio Zanon, insigne agronomo friulano (1767) scriveva che le mense di Germania, Inghilterra e Francia venivano allietate da questo delizioso vino. F.M. Malvolti (1772) annotava il grande successo ottenuto dal Picolit alla Corte di Francia. Lodovico Ottelio (1761) parla della diffusione del Picolit in molte Nazioni per opera del co. Fabio Asquini. Lo descrive quindi Odart (1849), Agazzotti (1867), Di Rovasenda (1877). Stranamente viene dimenticato dal Molon, forse perchè all'inizio di questo secolo il vitigno era quasi scomparso. Ma se le tracce circa l'origine di questo vitigno sono incerte, altrettanto si può dire dei luoghi di coltivazione.

La bontà di questo vino ebbe nel secolo diciassettesimo tale fama che il vitigno prese la via di Conegliano, Treviso, Vicenza, Bassano e poi giù fino in Emilia e Toscana.

Tutti gli Autori che abbiamo citato parlano infatti di Picolit coltivato fuori dal Friuli. Ma se ebbe gran fama in quelle zone, in breve tempo sparì, a causa prima della

degenerazione del fiore e poi dell'invasione fillosserica. Poche migliaia di ceppi rimasero sparsi fra le colline friulane e il nome quasi scomparve. Non a caso il Poggi e gli altri Autori parlano di vinificazione del Picolit con altre uve, tanto poca era la sua quantità.

Attualmente quindi vegeta, solo nei terreni eocenici delle province di Udine e Gorizia, (marne ed arenarie del Collio e Colli Orientali del Friuli), dove dà il massimo del suo splendore.

Colore giallo paglierino, talvolta carico, spesso giallo oro zecchino, giallo oro vecchio o quasi ambrato dopo alcuni anni di invecchiamento. Profumo che ricorda il favo d'api, colmo di miele prodotto con tutti i fiori dei campi. Bouchet ampio, di eccezionale eleganza, straordinariamente amalgamato, che dona, in sequenza, un'incredibile serie di sfumature aromatiche: i fiori di campo, appunto.

Sapore dolce-non dolce, di nobile razza, aristocratico, lunghissimo nelle sensazioni che variano in continuazione. Non una nota stonata, e nemmeno più forte dell'altra. Difficile l'accostamento di questo grandissimo vino da meditazione, sorprendentemente buono su alcuni formaggi piccanti. Va servito fresco ma non freddo".(9)

Le ricerche del PITTARO(9) e del POGGI (10) sono state riprese ed approfondite da vari Autori .

Di particolare interesse è, a tal proposito , "PICOLIT", ORO DEL FRIULI" di Bergamini e Novajra (*) in cui si legge

“ Da sempre il Friuli è terra di vini. Lo testimoniano le chiare parole dello scrittore "Erodiano" sull'abilità dei coloni latini nel coltivare la fertile campagna di Aquileia e quelle dello storico "Strabone" che riferisce degli intensi traffici di carri carichi di vino generoso qui prodotto o trasportato oltralpe. "Pane, vino e ravanelli sono la cena dei poveri" si legge su una lucerna aquileiese del "Primo secolo dopo Cristo".

"Clodoveo", re dei Franchi, vinse i Visigoti grazie a un barile di vino consegnategli a Saint Remy: "finchè avessero bevuto di quel vino, i cavalieri sarebbero stati invincibili". Dunque vino divino: ed è probabile che quello friulano avesse le stesse virtù, se i Longobardi, entrati in Friuli nel 568, di qui iniziarono la loro conquista d'Italia. Per tutto il Medioevo il vino costituì un prodotto di uso quotidiano; ne perpetuano il ricordo scritti ed opere d'arte, tra cui una tavoletta trecentesca, che, raffigurando le opere di carità del Patriarca "Bertrando" non dimentica di illustrare una mescita di vino. D'altronde, come residenza estiva i Patriarchi erano usi privilegiare le dolci colline friulane coperte di ricchi vigneti. Anche la "Serenissima Repubblica di Venezia" rese omaggio alla vocazione squisitamente enoica della "Patria del Friuli": non a caso la "Piazza Contarena", la più nobile e importante di Udine, venne chiamata "Plazze dal vin".

Nel Settecento il generale sviluppo dell'agricoltura in Friuli ebbe positivi riflessi anche sulla coltivazione della vite, che venne stesa e regolamentata. La "Patria del Friuli" venne identificata come terra di vini per eccellenza e raffigurata come una bella donna con la testa turrata, seduta su cornucopie, circondata da tralci di vite ricchi di grappoli d'uva. La simpatia di cui godevano i vini friulani è bene espressa da "Carlo Goldoni" che ricorda con queste parole il soggiorno presso i Conti "Lantieri" di Gorizia".

"I vini erano eccellenti; vi era un certo vino rosso, che si chiamava "fa figlioli", e che dava motivo di belle lepidezze. Il giorno di San Carlo, per la festa di Sua Maestà Imperiale, si presentò a ciascun convitato una "coppa" di foggia del tutto singolare: era un "apparato" di vetro d'altezza di piede, composta da varie palle che andavano digradando, e che erano separate da tubicini, e finivano con una apertura allungata che comodamente portava alla bocca, e di là si faceva uscire il liquido; si riempiva il fondo della "machine" che si chiamava glo-glo; avvicinandone la sommità alla bocca, e alzando il gomito, il vino passava per i tubi e le palle, facendo un suono armonioso; e tutti i convitati bevendo allo stesso tempo, procuravano un "accordo" del tutto nuovo e piacevolissimo".

Per quanto riguarda gli aspetti ampelografici gli Autori così sintetizzano :

”Grappolo : piccolo, alato, acinellato, talvolta con un'ala come il grappolo. Acino piccolo, trasparente. Buccia pruinosa. Normalmente ogni grappolo porta 15-30 piccoli acini. Vinaccioli grandi - globosi, in numero di due o tre”.

Cenni storici :

“ Il "Picolit" - scrivono gli Autori- è una gemma viticola ed enologica per il Friuli. E' l'unico vitigno friulano descritto nell'ampelografia del "Gallesio" : era in antico coltivato e tenuto in grandissima considerazione, tanto che lo stesso "Goldoni" ebbe a dire: "il "Picolit" del Tokai germano" (intendendo per "Tokaj" quello di Ungheria fatto con il "Furmint"). Certamente fu merito del Conte "Fabio Asquini", nella seconda metà del 1700 l'aver posto in giusta luce il valore del vitigno, coltivato su larga scala a Fagagna, tanto da poterlo esportare presso la Corte di Francia, l'Imperatore d'Austria, lo Zar di Russia, la Corte Papale, ecc. Oggi, la coltivazione del "Picolit" è concentrata sulle colline eoceniche del Cividalese e la ragione della sua ridotta coltivazione va ricercata nell'aborto fiorale, suo malanno fisiologico. Vino: di finezza straordinaria, è di colore giallo paglierino carico, delicatamente profumato (con i profumi di fiori di campo, di mandorla, pesco, acacia e castagno), amabile, con infinita gamma di gusti, tra cui emerge un aggraziato mandorlato. Accostamenti gastronomici: difficile l'accostamento di questo grandissimo vino. Come un brillante, come un quadro d'autore, come una preziosa perla, preferisce la solitudine. E' un grande vino da "meditazione" sorprendentemente buono su alcuni formaggi piccanti. Va servito fresco ma non freddo.

Sulle origini del vitigno "Picolit" si sa ben poco. Antonio Zanon mostra di credere che si tratti di una provenienza africana trasferita in Francia, dove il suo vino venne chiamato popolarmente "pique-poulle" da cui sarebbe derivato la versione friulano di "piculit". Antonio Bartolini, contemporaneo di "Fabio Asquini e lui stesso coltivatore di "Picolit" a Buttrio, scrive che questo vino si fa con le viti trapiantate dall'Ungheria, dalla colline di "Tokai". Per "Gaetano Perusini", etnografo e produttore di "Picolit", è invece sicura l'origine friulana del vitigno.

Lo scrive anche il "Gallesio", all'inizio dell'Ottocento in un celebre trattato sugli alberi fruttiferi italiani: "Il Friuli è il paese del "Piccolito". Tutto fa credere che non vi sia stato trasportato in quel luogo per caso, e che gli abitanti avranno messo in coltura la dolcezza e la fragranza dell'uva che produce".

Gli Autori riconoscono a Fabio Asquini e ad Antonio Zanon un ruolo decisamente importante nella valorizzazione del vitigno in questione, come bene emerge dalle note che seguono :

FABIO ASQUINI
(1726 - 1818)

“ E' difficile classificare l'attività di "Fabio Asquini", multiforme e poliedrica, tale da renderlo un nobile illuminato, personaggio di grande spicco anche tra i membri della sua famiglia, molti dei quali nel Settecento divennero per varie ragioni famosi. Diventato capofamiglia appena all'età di 18 anni, volse la sua principale attività alla modernizzazione dell'agricoltura, che tentò in tutti i modi nella sua tenuta sperimentale di Fagagna detta(Nuova Olanda). In essa si dedicò all'escavazione e allo sfruttamento della torba (presente in abbondanza nelle torbiere dell'area collinare) che utilizzò per la produzione di laterizi dando vita al principale impianto per la produzione di calcina e laterizi del territorio friulano.

Con abile capacità mercantile riuscì a collocare i suoi prodotti presso i principali committenti edili della città di Udine, che allora erano "l'Ospedale civile, il Capitolo del Duomo, il Monte di Pietà e il Seminario". Impiantò anche una "figulina" per la produzione di "Vasellame di terra a usi bassi e ordinari", maioliche e stufe, per cui dopo varie trattative riuscì ad assicurarsi nel 1785 l'opera del torinese Giuseppe Antonio Rollet già celebre per la sua attività a Urbino.

Tra i nuovi prodotti agricoli si dedicò allo studio e alla sperimentazione della coltivazione delle patate, del granoturco, del gelso, alle bonifiche delle aree paludose e alla coltura della vite pregiata per cui divenne soprattutto celebre per "l'invenzione" del "Picolit". Un suo corrispondente, in un a relazione all'Accademia di Padova del 3 marzo 1800, lo definisce "Promotore e benemerito della semplice medicina....per aver indagato distesamente le facultà medicinali del santonico". La sua curiosità e i risultati delle sue ricerche vennero progressivamente proposti nelle sedute della "Società d'Agricoltura Pratica di Udine" nata nel 1762 e rimasta in vita fino al 1797,

come "Sezione dell'Accademia Udinese", di cui egli fu "Segretario perpetuo", ma solo fino al 1780. Essa nacque, non senza resistenze, su proposta di Antonio Zanon e fu fermamente sostenuta dallo stesso Fabio Asquini con intenti pratici di carattere formativo e sperimentale, applicando, forse senza saperlo quello spirito concreto dell'"Illuminismo" che in quel torno di tempo spirava nelle parti più moderne della cultura italiana. Il modello era l'analoga "Accademia Svizzera di Berna" : in Italia essa fu seconda solo all'"Accademia dei Georgofili" di Firenze. Ci sono rimaste 173 lettere di Antonio Zanon a Fabio Asquini, scritte con cadenza pressochè settimanale dal 1762 al 1769, che offrono uno straordinario spaccato della società friulana del tempo.

La capacità imprenditoriale di "Fabio Asquini" gli fece comprendere come potesse essere apprezzato da una schiera di eletti e raffinati intenditori un vino di grande pregio, dolce e pertanto esente dalla pericolosa concorrenza francese. La sua prima vendita, di 14 bottiglie, risale al 1758. Negli anni Sessanta le vendite superarono i millecento litri annui. E' probabile che l'"Asquini" si sia ispirato al "Tokaji d'Ungheria", ben noto in tutto l'Impero Asburgico e allora penalizzato dagli avvenimenti connessi con la guerra dei "Sette Anni" (1756-1763).

Il "Picolit" è un prodotto completamente nuovo che si afferma esattamente nel momento di crisi delle forniture tradizionali. Fabio Asquini non riuscì a eliminare le contraffazioni, contro cui inutilmente lottò. Tuttavia vari "Picolit", comunque e da chiunque prodotti, si vendevano dovunque a caro prezzo e ciò favorì di molto l'Asquini, che stabilì per il suo prodotto un prezzo 37 volte superiore a quello del vino comune. I nobili italiani, in servizio presso le varie Corti europee, ben volentieri servivano "Picolit" alle loro mense e così diventavano, non del tutto incosapevolmente, una sorta di agenti commerciali allestero.

Dagli accurati elenchi, registri e documenti di Fabio Asquini e della sua corrispondenza con Antonio Zanon, suo consigliere e venditore, possiamo trarre informazioni anche minute sulla coltura del "Picolit" e la lavorazione del vino. Una proprietà di Fagagna (la braida di casa?) nell'anno 1761 produceva le seguenti quantità di vino:

- "Picolit" litri 193, "Candia" litri 28, "Refosco" litri 19, "Marzemini" litri 12.

Più del 70% era vino dolce, il solo che per il suo pregio poteva sopportare gli alti costi di trasporto. L'Asquini progettò pergolati in senso N-S, distanti 18-20 piedi tra loro, piantati entro un fosso, al cui fondo calcinacci o pietrame assicuravano un buon drenaggio, con terra e letame. Solo dopo sette anni si costruiva il pergolato definitivo, nel terreno sempre pulito.

La vinificazione ricorda quella del "Vin santo". I grappoli, vendemmiati ben maturi, erano distesi su vinchi o appesi. Dopo la spremitura il liquido si conservava fino a Pasqua in caratelli, aperti ogni quindici giorni per far esalare gli spiriti del vino.

Poi riposava per dodici mesi prima di assaggiarlo e imbottigliarlo, in tempo freddo e vecchio di luna”.

ANTONIO ZANON
(1696 - 1770)

“Il grande pensatore udinese coetaneo di "Giambattista Tiepolo" (con cui ha in comune gli anni di nascita e morte), era di trent'anni più vecchio del Conte Fabio Asquini. Attivo e fortemente impegnato nell'attività imprenditoriale, ebbe una concezione "sociale" della ricchezza come mezzo per aiutare gli altri a emergere dalle loro miserie. Di origine borghese - era figlio di un commerciante di tessuti di seta - era naturalmente orientato ad analizzare e a risolvere problemi di carattere economico.

Rimasto orfano e trovatosi a essere responsabile di una piccola filanda avviata dal padre, Antonio Zanon, promosse l'allevamento dei bachi da seta e tentò di persuadere i Friulani del suo tempo. Nel suo stabilimento posto lungo la "roggia di Via Zanon", oltre duecento persone erano impegnate a produrre il filo di seta che tuttavia non riuscì a trasformare in tessuto a Udine. Forse anche per questo si trasferì con la famiglia a Venezia dove produsse tessuti che vennero subito apprezzati e sbaragiarono la concorrenza dei capi di importazione. A Venezia istituì una scuola di disegno professionale e tentò nuove sperimentazioni in materia di pigmenti e nei procedimenti di tintoria. Non per questo tralasciò di avere costanti rapporti con il Friuli del quale constatava, da uomo esperto e attento economista, le condizioni di arretratezza economica e sociale, come si ricava dalle precise descrizioni che ci ha lasciato nel suo imponente epistolario. Nelle lettere agli "Accademici di Udine" egli descrive i contadini che non coltivano la patata perchè temono di danneggiare le colture vicine o hanno schifo dei bachi da seta, o le donne che muoiono senza aver assaggiato mai nemmeno un frutto o un bicchier di vino, che erano tutti del padrone.

Antonio Zanon cercò di ampliare il più possibile il numero dei propri dipendenti, favorendo i fornitori friulani e cercando nuovi mercati. Insieme con Fabio Asquini, Federico Ottelio, il Conte Beretta, si impegnò a fondo nel rinnovamento dell'agricoltura friulana, raccomandando, specialmente in occasione della carestia di frumento del 1764, la coltivazione delle patate, suggerendo nuovi fertilizzanti, tentando di eliminare i beni comunali incolti, cercando nuovi clienti al "Picolit" dell'Asquini o al "Refosco" del Bertoli di cui si vendettero 3000 fiasche nel 1728 a clienti inglesi, olandesi e tedeschi.

Antonio Zanon si decise solo in tarda età, quando aveva ormai toccato la settantina, di dare alle stampe i suoi scritti, alcuni dei quali sono rimasti ancora inediti, scritti che tuttavia circolavano in copie già al suo tempo tra amici e autorità. Diede il meglio di sé nelle "Lettere agli Ill.mi Accademici di Udine", che gli fruttarono una fama anche al di fuori dell'ambito esclusivamente locale”.

IL VESTITO DEL "PICOLIT"

“La cura del marketing del "Picolit" si estendeva alla confezione. Fabio Asquini fornì un campione di bottiglie a una vetreria di Murano, fornendo istruzioni sullo spessore. Il modello divenne tipico del "Picolit friulano" e quando un importante cliente parigino chiese bottiglie diverse egli negò, perchè le sue resistevano a qualunque viaggio.

Fino a sessanta bottiglie, della capacità di mezzo boccale (litri 0,6 circa) erano spedite in casse, riempite di paglia. I tappi, di gran qualità, erano ordinati a Londra. La confezione in bottiglie chiuse era allora una vera rarità e costituiva un forte segno di riconoscimento per il prodotto. Altra novità era l'etichetta applicata al turacciolo, quasi un sigillo di garanzia. Altra etichetta rettangolare fu poi applicata sul fianco della bottiglia. Forse per un certo ritegno non vi compare il nome "Asquini", mentre il luogo di produzione (Fagagna) ad esempio a Londra era da taluni interpretato come il nome del produttore o del venditore.

Nonostante queste cautele non mancarono casi di concorrenza sleale, per cui "Fabio Asquini" invitava ad acquistare il prodotto direttamente da lui o dalla ditta di "Antonio Zanon".

MANGIARE E BERE FRIULANO (**)

"Fu assai difficile arrivare al castello di "Rocca Bernarda", abbagliato dal paesaggio mirabile di verde e di colline ...Qui conobbi l'Autrice di questo libro: vive in questo castello che ella ha ripetutamente sistemato nei suoi mobili e quadri...Il figlio Gaetano, che mi aveva accolto all'arrivo, stava mostrandomi l'interno di una torricella internamente foderato da scaffali di libri ben rilegati, tra piccole finestre, quando ella sopraggiunse....

Era al centro di quella Rocca, di quella casa, come il focolare friulano è al centro della cucina, ma appariva come la grande madre dalla quale dipende ogni ordine. Con un gesto lievemente autoritario della sua mano scarna indicò la sala da pranzo; in tavola era già servita la zuppa di fagioli alla friulana....La graduazione dei lunghi bicchieri, come canne di un organo, richiedeva per ogni pietanza il vino corrispondente e complementare, che la terra dei suoi colli attorno dava come un'esuberante mammella.

Ma quando venne il dolce, un antico dolce di pasta sfogliata, ripieno di marmellate, pretese quel vino fatto per la "Messa del Papa" che si chiama "Picolit" e che in quella Rocca ancora si distilla. E' un vino che non fa pensare all'uva, ma al polline dei fiori diluito nella rugiada".

(**) Dalla Prefazione di G. Comisso a "Mangiare e bere Friulano", di Giuseppina Perusini Antonini, Franco Angeli Editore, Milano 1970).

“ Dopo la devastante infestazione fillosserica della fine dell' Ottocento, poche viti di "Picolit" vennero salvate in una tenuta dei Perusini a Cormons. Giacomo Perusini, all'inizio del secolo, e poi il figlio Gaetano portarono le viti del "Picolit" sulla "Rocca Bernarda" e, con la collaborazione dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano, selezionarono i migliori ceppi che si diffusero poi in tutti i "Colli Orientali del Friuli" e nel "Collio", oggi diventate prestigiose zone a "Denominazione d'Origine Controllata.”

“ E dall'eco dei "Perusini della Rocca", cui vanno idealmente ad affiancarsi quanti, per simili accenti, producono "l'aureo Picolitto" continua a riverberarsi – concludono gli Autori-quell'affascinante motivo che con lui, nel Settecento, ha fatto vibrare una nota di nobiltà per la sapienza e per la tradizione enoica del Friuli”.

(*) BERGAMINI G., NOVAJRA P. : "PICOLIT, ORO DEL FRIULI", IN "VINO E TERRITORIO", FRIULI VENEZIA GIULIA 2000.

SCHIOPPETTINO

“ La "Ribolla nera", chiamata "Schioppettino" nel Comune di Prepotto e dintorni, "Pocalza" nelle zone di confine e in territorio Sloveno, è uno dei vitigni sicuramente indigeno-friulano, originario con ogni probabilità nella zona friulana fra il comprensorio di Prepotto e una parte confinante della vicina Slovenia che a suo tempo era zona italiana.

Il ROVASENDA (10) cita una "Ribolla nera", a germoglio tomentoso e con foglia glabra, quinquelobata, proveniente da Udine. Nessuna altra notizia siamo riusciti a trovare nella numerosa bibliografia consultata. Attualmente lo "Schioppettino" è diffuso in quantità limitata nel Comune di Prepotto e nella frazione di Albana. Qualche raro filare in zone limitrofe. Da poco tempo, su interessamento del Consiglio comunale, è stato riconosciuto, assieme al "Tazzelenghe" e al "Pignolo", come vitigno autorizzato. Non è invece dato a sapere l'origine del nome "Schioppettino" che ha sostituito quello di "Ribolla nera". Con ogni probabilità il vino, di contenuto grado alcolico ma di alta acidità fissa, imbottigliato giovane, completava la fermentazione malolattica in bottiglia. Diventava quindi leggermente frizzante, dando l'impressione, sia all'udito che in bocca, che l'anidride carbonica che sviluppava scoppiettasse, in quanto si liberava con rapidità dando piccoli zampilli. Da qui il suono, quasi onomatopeico di "Schioppettino".

Di buon corpo, non molto alcolico, con buona acidità fissa, fresco e citrino. Colore rosso con sfumature e unghia violacea. Profumo che ricorda la mora selvatica, il lampone, il mirtillo. Con l'invecchiamento si evolve in elegante bouquet di sottobosco, muschio, legno aromatico. E' vino da piatti rustici della cucina locale friulana. Consigliato con pappardelle al sugo di lepre, cinghiale, capriolo. Servire a 16-18 gradi". (9)

TAZZELENICHE

“ Vitigno autenticamente friulano, già descritto dal MOLON nella sua Ampelografia, citato anche dal MARZOTTO nel volume "UVE da VINO" e descritto dal POGGI nel suo "ATLANTE dei VINI FRIULANI. (10)

La zona d'origine sicura è sconosciuta, ma si sa con certezza che faceva parte di quella miriade di vitigni sparsi sulle colline friulane ed ora quasi tutti scomparsi. Assieme a pochi compagni di cordata si salvò dalla mannaia devastatrice, quando dalla Francia arrivarono i più nobili "Merlot", "Cabernet" e "Pinot". Pochi impianti sono rimasti semi-abbandonati qua e là, forse più per far ombra che uva. Così, dopo il Medioevo dei vitigni friulani, qualcuno sta rifiorendo a nuova gloria. (9)

Con "Pignolo" e "Schioppettino" è stato salvato da perdita sicura col già citato Regolamento CEE 486 emanato l'8 marzo 1978 col quale si autorizzavano i suddetti vitigni alla coltura in provincia di Udine. Il "Tazzelenghe" è coltivato in poche zone, tutte collinari: Buttrio, Manzano, Rosazzo e Cividale. (7)

Con vinificazione e macerazione normale il vino risulta di un colore rosso intenso e molto tannico. Con lunga macerazione il colore rosso diventa intenso come il sangue e il tenore in tannino altissimo tanto da guadagnarsi l'appellativo di "Tacelenghe", ossia "Taglia-lingua". A questo dobbiamo poi aggiungere una certa dose di acidità fissa che rafforza l'asperità e l'astringenza del tannino. Vino duro e robusto alla nascita, che s'ammorbidisce dopo due, tre anni d'invecchiamento, per i normali processi di ossidazione del tannino. Il colore rosso violaceo, intenso, vinoso da giovane, si attenua cangiando in rosso mattone e si esprime con l'invecchiamento in bouquet ampio e piacevole. E' vino che va invecchiato in botte di legno e, nonostante ciò, il tannino domina sempre sugli altri sapori. Ma pulisce e sgrassa la lingua, con nettissima personalità. Può non piacere, ma è certamente un vino di grande interesse.

E' vino da piatti rustici della cucina regionale, arrostiti e intingoli di carni bianche e rosse. Va servito alla temperatura di 18-20 gradi.”(9)

TOCAI FRIULANO

In questa parte della ricerca mi limiterò a riunire, al riguardo del più volte menzionato vitigno, le sole testimonianze del POGGI(1939) e del PITTARO (1982) rinviando a quanto segue o precede ogni ulteriore approfondimento al riguardo.

“ Molto si è discusso – scrive il POGGI - su questo vitigno, particolarmente a proposito della grafia inquantochè sino a pochi anni or sono era in uso scrivere "Tokay".

Tutto ciò poteva ingenerare errore e farlo confondere col celebre vino "Tokay" della non meno celebre regione viticola ungherese. A parte il fatto che il "Tokay" è fatto con uve che portano nomi ben diversi, resta pur sempre stabilito che il nostro vitigno "Tocai" (scritto all'italiana, così come giustamente propose il Comm. Morelli de Rossi, che produce il vino omonimo) nulla ha a che vedere col vino ungherese.

Il Prof. DALMASSO per definire la questione lo chiamò "Tocai friulano" e questo, ritengo, varrà a troncane ogni discussione in proposito.

Quali le origini del vitigno? il Prof. Cosmo nella sua pubblicazione "Rilievi Ampelografici Comparativi su "Vitis vinifera"" scrive: "Sulla origine del "Tocai" in ogni modo nulla di positivo ci è dato di sapere" ed ancora "rimane da chiarire da dove il "Tocai" sia giunto nel Veneto, ove è diffuso specialmente nel Distretto di Portogruaro (Prov. di Venezia) con centro a Lison ed in Provincia di Udine, soprattutto nella zona collinare orientale.

Che si tratti di vitigno austro-ungarico, attualmente scomparso da quei Paesi, importato nel Veneto in seguito ai secolari rapporti politico-economici di questo con quelli? Oppure che si tratti di un vecchio vitigno veneto trapiantato in Ungheria e poi ritornato a noi con il nuovo nome? Che l'Ungheria abbia importato viti dall'Italia non è cosa nuova; si ha notizia che sino dall'undicesimo secolo dei Missionari italiani, chiamati in Ungheria dal Re Stefano, portarono seco viti i cui nomi più o meno alterati passarono poi ai vitigni oggi ritenuti ungheresi ("Furmint", "Fioremonti", "Bakator", "Baccadoro", ecc.)" ed oltre "per concludere su questo argomento, diremo dunque che nelle ampelografie non v'è traccia del vitigno al quale si possa ascrivere il "Tocai friulano". Che, di conseguenza, continueremo a chiamare con quel nome fin tanto che non se ne sarà svelata la sua vera origine".

Il Prof. DALMASSO in "La Vite ed il Vino del Settecento" "Storia della Vite e del Vino in Italia" - ricorda che A. Fappani, nel Saggio Storico dell'Agricoltura Trevigiana citava ad onore l'Abate Giacomo Vinciguerra di Collalto il quale avendo nell'anno 1771: "in una deliziosa e ricca vignetta di S. Salvatore (presso Susegana) piantato delle viti di "Tokay", giunse a spremere da quelle nobile vino e generoso al pari dell'ungarico". Se quel "Tokay" era "Tocai friulano", sino da allora il vitigno non smentiva la sua nobiltà.

Certamente è la migliore delle varietà coltivate in provincia; vigorosissimo, produttivo, ampelograficamente ravvicinantesi al "Sauvignon", di facile adattabilità in tutti gli ambienti, dà vino sempre di merito che si stacca nettamente dalla normalità.” (10)

“ Il "Tocai friulano", sia per vitigno che per vino, è – conferma PITTARO - diversissimo da quello ungherese. Basti solo ricordare che il nostro è un vino secco, con spiccato sapore di mandorla. Quello ungherese è liquoroso, di colore ambra, con circa 15 gradi di alcool e 5 di zuccheri.

Ogni polemica comunque può assopirsi con un semplice ragionamento. Supponiamo che in origine, in una zona qualsiasi, si coltivasse il "Tocai". In oltre due secoli e mezzo (data alla quale si riferiscono le prime tracce) la selezione clonale, in terreni e habitat tanto diversi, ha portato a noi due vitigni assolutamente diversi, con perdita di ogni parentela. In Italia il "Tocai" è diffusissimo, specie nel Friuli, nel Veneto, in Emilia, ma anche in altre zone, come il Lazio. E' molto diffuso in Francia, nella zona del Midì, col nome di "Furmint", quindi, logicamente, in Ungheria col nome di "Furmint" nella zona geografica del "Tokay".

Il vino è fine, delicato, con sapore di mandorla amara, fruttato, pieno e grasso anche nella lavorazione in bianco. Molto rotondo specie per il suo basso tenore in acidità fissa e la gran quantità di glicerina. Alcool medio alto. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Vino da bersi giovane. Nel caso lo si debba destinare all'invecchiamento è bene anticipare di qualche giorno la vendemmia. E' una delle gemme del Friuli.

E' vino da aperitivo e da antipasti magri (prosciutto crudo) e all'italiana, minestre in brodo e asciutte; piatti di pesce salsati. Va servito alla temperatura di 12 gradi". (9)

VERDUZZO VERDE

“ E' un vitigno tipicamente friulano. Se il "Piccolit" -Poggi (10) scrive sempre tale vino con la doppia "c" - n.d.A.- rappresenta una nobiltà enologica, il "Verduzzo" all'opposto costituisce una salda base ed il vino, ruvido finchè si vuole, ma richiesto ed apprezzato dal consumatore, ben si accomuna al vigore ed alla laboriosità del lavoratore friulano.

Il "Verduzzo" più che ogni altro vitigno è caro al viticoltore, che lo richiede, lo pianta e lo coltiva con vera affezione. Se è ben vero che esistono località in provincia dove il "Verduzzo" trova il suo optimum di ambiente (Ramandolo, Nimis, Torlano, Faedis, Colli di Rosazzo e di Buttrio) dove si producono tipi dolci, apprezzatissimi, anche in pianura riesce bene e dà vino ottimo come base per la confezione di tipi da pasto un po' aspri per eccesso di tannicità, ma sempre ben pagati e ricercati.

Nella coltura il vitigno preferisce terreni non molto compatti, ma tuttavia nelle località collinari meglio esposte, matura assai bene i grappoli che si arricchiscono fortemente di zuccheri”. (10)

“ Il "Verduzzo" si deve vinificare in bianco che, altrimenti, la ricchezza in tannino della buccia e dei raspi passa nel vino che diventa aspro e di eccessivo colore: ragion per cui opportuni tagli con altri tipi quali il "Tocai" ed il "Riesling Italo", se ben fatti, mitigano tale asprezza e lo rendono bene accetto. I tipi dolci liquorosi, o semi liquorosi sono poi ricercatissimi: peccato però che nelle zone dove si producono in maggior copia, non si tengano nel dovuto conto i buoni dettami della tecnica enologica: che se ciò fosse, ben si potrebbero ottenere vini di non elevata tannicità, di giusta alcoolicità e ottimo tenore zuccherino, in grado di venire apprezzati anche fuori dei confini della provincia. Vero è che il consumatore nostrano non bada per il sottile: paga, beve....ed apprezza talvolta anche dei veri vituperi enologici. (10)

Alcune buone aziende di avanguardia stanno però mutando rotta ed oggi degli ottimi "Verduzzi dolci" si possono trovare e degustare. Se la produzione salirà a quantitativi cospicui, come è da augurarsi, dato il fervore ricostruttivo, una lavorazione in comune delle uve di "Verduzzo" sarebbe auspicabile.

Il vino di "Verduzzo" illimpidisce rapidamente data la sua tannicità, si mantiene robusto, si conserva e ben sopporta un invecchiamento non eccessivamente prolungato. Poggi (10) descrive infine i caratteri del vino (tipo dolce, detto anche "Ramandolo"). Di colore giallo dorato, profumato in modo caratteristico, dolce, fresco, abbastanza alcoolico, pieno, tannico, ma se ben lavorato non eccessivo. Alcolicità: media gradi 11,5 massima gradi 13, minima gradi 9,5 (in volume al Malligand). Zuccheri riduttori 4-5%. Acidità totale media: grammi 7 per litro (in acido tartarico)”. (10)

Tali valori trovano solo parziale riscontro nell'attuale "Ramandolo" (n.d.A)

VERDUZZO GIALLO

“ E' un'ipotesi che arrischio - scrive Poggi (10) - a somiglianza di quanto si dice per il "Refoschi", affermando che il vitigno possa essere una derivazione di "Verduzzo verde".

Tra le due varietà vi è infatti molta affinità e la caratteristica principale inconfondibile è il colore del cappuccio florale, che nel "Verduzzo verde" è verde, mentre nel "Verduzzo giallo" è di colore bruno. Il vitigno non è certamente coltivato su scala così vasta come il "verde"; alcuni agricoltori lo richiedono perchè hanno la convinzione che sia in grado di dare mosto più ricco di zuccheri e, di conseguenza più alcolico.

I risultati delle analisi del prodotto di diverse annate del vigneto ampelografico di Buttrio non mi hanno confermato tale fatto. Il "Verduzzo giallo" ha grappoli meno voluminosi ed è anch'esso di ottimo vigore.

Non ho dati sufficienti - conclude Poggi (10) - per consigliarne la diffusione in sostituzione della varietà verde.

Secondo lo stesso Autore il vino "è di colore giallo, dorato, profumato, discretamente alcolico, piuttosto tannico, sapido. Buon vino da pasto".

VERDUZZO FRIULANO

“ Il "Verduzzo" è, come il "Refosco", un vitigno indigeno del Friuli. Certamente antichissimo e molto diffuso un tempo, lo troviamo descritto dall'ACERBI nel suo "VITI FRIULANE NE' CONTORNI DI UDINE". Oltre al "Verduzzo friulano" esiste anche un "Verduzzo trevigiano", che nulla ha a che fare con quello qui descritto.

Esistono due varietà di "Verduzzo", o meglio due cloni principali: il "Verduzzo" e il "Verduzzo giallo" o "Ramandolo". Il "Verduzzo verde" è maggiormente coltivato in pianura e dà un vino secco, mentre il giallo, coltivato in collina nelle zone di RAMANDOLO, NIMIS, FAEDIS, TORLANO, dà un un vino amabile, da dessert.

Il "Verduzzo" è diffuso un po' in tutto il territorio friulano, dove è coltivato sia in pianura che in collina. C'è però la tendenza all'aumento degli impianti in collina perchè i risultati qualitativi sono decisamente migliori. Dobbiamo quindi distinguere il vino prodotto dalle due uve: gialla e verde. Il "Verduzzo giallo" detto anche "di Ramandolo" perchè coltivato con i migliori risultati in una piccola conca collinare, dà un vino color oro, leggermente tannico, di corpo, amabile, con profumo di acacia e sapore di miele, equilibrato e piacevole.

Il "Verduzzo verde" dà un vino secco, citrino, di color giallo con trasparenza verdognola. Profumo ampio e fresco, con bouquet che ricorda molto la mela, la pera, la pesca-noce, l'albicocca. Sono vini da bersi giovani, perchè il fruttato è il maggior pregio.

Gli accostamenti gastronomici variano a seconda delle tipologie e cioè: "Verduzzo secco" è vino da piatti al pesce lesso, frittate e in generale piatti a base di uova, antipasti magri e risotti a base d'erbe. Va servito a 8-10 gradi. "Verduzzo di Ramandolo" è ottimo vino da dessert o con formaggi piccanti e stagionati; è vino da meditazione. Servire fresco, non freddo “(9).

ALLE RADICI DEL RAMANDOLO (*)

““È tuttavia mio convincimento che il Verduzzo di Ramandolo sia un materiale ottimo e che, studiatane bene la lavorazione enologica, possa non solo aumentare la buona fama che ora gode; ma, per quanto la crisi vinicola imperversi a lungo, debba procurare al coltivatore uno smercio remunerativo.”

“A scrivere queste parole, il 2 novembre 1908, era nientemeno che il grande ampelografo Girolamo Molon, professore della Regia scuola superiore di agricoltura di Milano e presidente della giuria della I Annuale Esposizione - Fiera dei vini dell'Alto Friuli di Nimis. Le vergava di suo pugno in una lettera indirizzata agli organizzatori dell'esposizione, rassicurandoli sulla bontà della materia prima di cui già allora disponevano gli agricoltori di qui.

“Ma a ben quindici anni prima risale un altro documento – che quindi, precisa il Longo(1), oggi ha cent'anni – testimoniante non la nascita del vino Ramandolo, come tale, ma certamente la sua esistenza ormai consolidata.

“Alla II Fiera - Concorso dei vini friulani, organizzata dalla Società agraria friulana a Udine dal 20 al 23 aprile 1893, fu consegnato un attestato di lode, per un vino Ramandolo fuori concorso, a Giovanni Comelli detto “Moro”, appassionato vitivinicoltore di Torlano.

“Un vero vanto allora per lui e oggi per i suoi discendenti, o almeno per quanti credono nella vite e nel vino... E dimostra quanto sia consolidata la consuetudine di chiamare questo vino, ottenuto dalle uve di Verduzzo friulano, con lo stesso nome geografico della zona di produzione: Ramandolo, appunto, piccola frazione di Nimis adagiata sulle pendici della Bernadia, resa famosa proprio da questo nettare regalato da una vite coltivata con tanti sacrifici nei vigneti spesso strappati alla roccia della montagna ma le cui uve, una volta spremute, sanno dare un prodotto così buono e delicato che fa dimenticare tutte le fatiche.

“Di più: un vino di questa stoffa e di questa personalità può essere prodotto soltanto a Ramandolo e nelle colline circostanti, di Cloz, Sedilis, Moric, Coia.

“Nelle altre pur amene contrade dei Colli Orientali del Friuli, sebbene vocate a una viticoltura finissima, si produce un ottimo Verduzzo, certamente, ma che nulla ha a che vedere con questo di Ramandolo e zone contermini.”

“È sacrosanto, pertanto – prosegue Longo(2) –, il pronunciamento del Ministero dell'agricoltura del 18 giugno 1992 con il quale si è finalmente recepito, dopo un lunghissimo iter che è dovuto passare anche attraverso la sentenza di un Tribunale amministrativo, l'invocato diritto di usare il nome Ramandolo solo per il Verduzzo ottenuto in questa minuscola area dei Colli Orientali, reprimendo imitazioni e sleali concorrenze fuori zona e istituendo, di fatto, il primo e unico cru del Friuli-Venezia Giulia. Soltanto qui infatti si può produrre, presentare e porre in vendita un vino D.O.C. con il nome della località geografica vigilata dall'antica chiesetta, anziché con quello della varietà di vite. E non è poco: pensiamo ai francesi che in fatto di promozione e di immagine non sono secondi a nessuno. La fortuna dei loro grandi vini è nata proprio con le piccole zone geografiche. E la parola cru è francese.

“Non si tratta dunque che di mettere in pratica quanto fatto da altri, facendo leva sul nome, sull’immagine e sulla qualità. Quest’ultima esiste già ma va migliorata, al fine di dare al consumatore un prodotto il più possibile appagante e all’altezza del suo costo. Oggi, in un periodo in cui il mercato del vino sta attraversando un momento di difficoltà non sottovalutabile – ma le crisi sono sempre state ricorrenti, ce l’ha ricordato anche lo scritto d’inizio secolo del professor Molon –, bisogna avere la certezza di porre in commercio un prodotto di sicuro pregio.

“Ovviamente il cammino da compiere è ancora lungo, ma importanti, indispensabili passi si sono già fatti. E uno di questi, fondamentale, è proprio quello della tutela del nome.”

“Correva infatti l’anno 1981 – ricorda ancora Longo(3) – quando la Cooperativa agricola di Ramandolo, con l’appoggio dell’Amministrazione comunale di Nimis – ma non va sottaciuta la sensibilità subito dimostrata dalla Comunità montana Valli del Torre e dalla Regione – presentava al Ministero dell’agricoltura una richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei Colli Orientali del Friuli al fine di eliminare le possibilità di confusione che il DPR istitutivo del 1970 conteneva circa l’uso del nome geografico Ramandolo per il vino ottenuto dal Verduzzo friulano. Purtroppo l’iter non fu dei più facili, in quanto che i primi intoppi sorsero proprio a Nimis dove ci fu chi si lamentò che l’area proposta dai viticoltori di Ramandolo fosse discriminante per le altre zone pur vocate del territorio comunale. Da qui una “soluzione politica” con un allargamento eccessivo dell’area stessa, che a sua volta faceva a pugni con la richiesta di un’altrettanto ristretta delimitazione, comprendente soltanto pochi vigneti di Ramandolo. A complicare le cose si inserì poi un ricorso di un gruppo di viticoltori del Cividalese, secondo i quali l’uso ormai consolidato del nome “Ramandolo” – da intendersi più come metodo di vinificazione che non come località geografica – doveva essere garantito anche a loro. Dopo diverse audizioni pubbliche a Cividale, sede del Consorzio per la tutela dei vini D.O.C. Colli Orientali del Friuli (che a sua volta aveva chiesto talune modifiche al disciplinare riguardanti l’abolizione del termine “Ramandolo”, che tanti equivoci aveva generato, e tutt’altre questioni), e a Udine, nonché sopralluoghi a Ramandolo e a Nimis, si giunse alla pubblicazione del parere del Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini che, in pratica, recepiva tutte le richieste iniziali per la difesa del Verduzzo prodotto nell’area storica, stabilendo peraltro che il vino doveva essere chiamato semplicemente “Ramandolo” senza alcun cenno alla varietà di vite.

“Ma la sorpresa e l’amarezza furono enormi quando fu finalmente pubblicato nel 1989 il DPR di modifica del disciplinare: si consentiva infatti l’uso del nome “Ramandolo” in tutti i Colli Orientali del Friuli, riservando l’aggiunta della specificazione “Classico” a quello prodotto nella zona storico-tradizionale di Nimis e parte di Tarcento. Una decisione che probabilmente voleva essere salomonica ma che si scontrava con le legittime attese dei viticoltori locali, i quali, oltre a non vedersi tutelati, intravedevano la possibilità di una grave confusione che avrebbe danneggiato non solo loro stessi ma anche i consumatori. Logica, quindi, la decisione di puntare i piedi e dire no, presentando immediato ricorso al Tar del Lazio giovandosi di un efficace patrocinio legale. E il Tribunale amministrativo non ha esitato a dare ragione

ai ricorrenti, ravvisando infondata la decisione romana di allargare l'uso del nome anche fuori della zona tradizionale. Da qui la nuova riscrittura del decreto, questa volta ministeriale essendo nel frattempo subentrata la nuova legge sulle denominazioni di origine, con il quale, appunto nel giugno 1992, si è definitivamente riconosciuto che il Ramandolo può essere prodotto soltanto in un'area all'interno dei comuni di Nimis e di Tarcento. In questo modo si è istituito di fatto il già ricordato primo e unico cru della regione."

Ora riportiamo l'attenzione all'Annuale Esposizione - Fiera dei vini dell'Alto Friuli. Dagli atti(4) della II edizione, nel 1909, è possibile rilevare una serie di interessanti indicazioni e valutazioni riguardanti il Ramandolo.

Si legge, tra l'altro: "Diciamo subito che la Giuria si trovò molto soddisfatta dei vini bianchi in genere e in particolare di quelli appassiti, che formano la specialità della regione di Nimis. Non che la Giuria abbia riscontrato questi vini scevri di difetti, però questi erano superati, e di gran lunga, dalle buone qualità.

"Tre difetti d'indole generale ha constatato la Giuria nei campioni di vini bianchi: la mancanza di limpidezza, l'eccessiva "agrezza" e il fondo dolciastro.

"La mancanza di limpidezza, per tutti i vini, ma in specialità per i bianchi, è un difetto capitale. A parte la difficoltà di conservazione dei vini torbidi, il colore fosco e la mancanza di brillantezza li rendono poco accetti ai consumatori. È dote principale di un vino bianco quella di essere perfettamente limpido e di avere quella brillantezza di colore che lo fa scintillare nel bicchiere. Ed è facile raggiungere questo limite di perfezione, introducendo l'uso di buoni filtri.

"L'eccessiva asprezza l'abbiamo già segnalata parlando dei vini rossi, e crediamo dipenda dagli stessi fattori e sia rimediabile cogli stessi mezzi già da noi indicati a suo tempo.

"L'"agrezza" dei vini bianchi da noi esaminati, dipende certo da eccesso di acido tartarico, nonché da acido malico liberi, i quali si trovano in quantità notevole nei vini bianchi prodotti col Verduzzo. Ci sono tre mezzi principali per togliere questa asprezza al vino bianco: l'aggiunta di carbonato di calce (polvere di marmo) o di tartrato neutro di potassa e il taglio con vini deficienti di acidità. Nel mentre il carbonato di calce, se non è adoperato con prudenza, può essere nocivo al colore, al sapore, al profumo del vino, il tartrato neutro di potassa è poco raccomandabile dal lato economico. Resta quindi, il taglio con uve di minore acidità. E questo taglio si può ottenere facilmente introducendo, nei nuovi impianti, varietà meno acide in aggiunta al Verduzzo, nelle debite proporzioni però, così da non togliere quelle qualità specifiche del vino di Ramandolo che lo rendono apprezzato dai consumatori. Sarà perciò necessario uno studio ponderato del problema e saranno più necessarie ancora numerose prove.

"Il fondo dolciastro del Ramandolo, o meglio, l'agro-dolce caratteristico di molti campioni, crediamo provenga da una fermentazione mannitica, cioè da una incompleta decomposizione dello zucchero in alcool, acido carbonico, ecc. E che il fatto avvenga nel modo da noi accennato, ci sarebbe provato dall'odore acetico proprio di parecchi di questi vini, che è l'odore caratteristico degli acidi volatili che si sviluppano con la fermentazione dell'acido acetico. E ci è ancora confermato dal fatto

che questi vini non divengono mai limpidi e, anche se filtrati, tornano, dopo poco tempo, a intorbidare. Molti rimedi furono indicati per evitare questa malattia del vino, ma tutti di esito poco soddisfacente. Noi crediamo che il maggior giovamento si possa avere da un prolungato arieggiamento della massa del mosto. Anche in questo caso giova l'aggiunta di uve a scarsa acidità.

“Quello che ci ha invece soddisfatto, è stata la grande uniformità dei vini presentati, i quali non si differenziavano se non per la maggiore o minor entità dei difetti enunciati e che dipendono in gran parte da deficienze nella lavorazione del vino. In conseguenza di ciò, siamo naturalmente venuti alla conclusione che una Cantina sociale per la preparazione del Ramandolo sarebbe un avvenimento desiderabilissimo e che segnerebbe un grande progresso. Il vino bianco di Ramandolo ha tutti i requisiti per aver diritto a essere un apprezzatissimo vino da dessert, e l'applicazione dei moderni sistemi di enologia, l'introduzione di macchine e attrezzi moderni e appropriati, lo metterebbe certo in prima linea fra gli altri vini bianchi da dessert italiani di gran nome. All'intraprendenza, allo spirito di solidarietà, all'intelligenza dei viticoltori della regione, allo zelo dei preposti al Circolo Agricolo di Tarcento, presentiamo dunque il problema e consigliamo loro di studiarlo con ponderazione, augurandoci che possano in breve risolverlo e attuarlo.

“Concludendo per i vini bianchi, raccomandiamo:

“1° Incoraggiare la produzione di vini bianchi da dessert e, come sotto prodotto, di vini bianchi comuni da pasto;

“2° Migliorare la viticoltura, introducendo varietà di uve bianche che diminuiscano l'asprezza caratteristica del Verduzzo che costituisce la base del vino Ramandolo;

“3° Migliorare la confezione tecnica dei vini coll'introduzione di sistemi e macchine enologiche moderni, e possibilmente coll'impianto di una cantina sociale, per ottenere la uniformità e la costanza dei tipi.”

In merito alla presentazione dei prodotti la Giuria nota che(5) “per quel che riguarda la disposizione dei banchi d'assaggio, deve rilevarsi la scarsezza di buon gusto e la eccessiva uniformità, per quanto l'Esposizione attuale rappresenti, anche sotto questo aspetto, un notevole progresso su quella del 1908.

“Anche per la confezione delle bottiglie dobbiamo constatare un sensibile miglioramento rispetto al passato, pur trovando a ridire sulla eccessività dei fregi e contorni di talune etichette e sulla povertà delle capsule. Né si dica che queste sono superfluità e che quando il vino è buono, è buono; esso è più apprezzato però se presentato bene. Anzi, ci si passi il paradosso, anche un vino mediocre, se ben presentato, può parer buono. E siccome l'essere molto spesso sta nel parere e per di più, siccome oltre alla bocca, anche gli occhi vogliono la loro parte, così un'elegante presentazione del vino ha uno straordinario interesse, principalmente dal lato commerciale. Insistiamo perciò presso i produttori di Nimis, perché facciano meglio, molto meglio in questo campo, e consigliamo il massimo rigore nella compilazione del futuro programma.”

Tornando alla Mostra sopra citata(6) del 1893, dalla relazione possiamo togliere alcune interessanti note illustrative, riguardanti il Verduzzo: “... Quest'uva bianca, che entra come principale nel vino di Ramandolo e nei migliori bianchi di

Gemona, e si coltiva sui colli di Rosazzo e Brazzacco, di qua e di là del Tagliamento, all'alta e alla bassa, e da per tutto, presenta un prodotto abbondante e costante; è poco soggetta alla crittogama, riesce in ogni terreno, e dà vino ottimo; quest'uva, ad unanimità di voti, venne ritenuta degna del primo posto fra le bianche nostrane e fra tutte raccomandabilissima.

“A Ramandolo si distinguono tre varietà: a grappolo serrato, verde; a grappolo serrato, giallo; a grappolo lasso. Deve darsi la preferenza alle due varietà a grappolo serrato, che hanno l'uva dolcissima e offrono più abbondante prodotto.”

Risale al 1934 un prezioso documento pubblicato in “L'Agricoltura Friulana” (n° 51, 22 dicembre 1934 - XIII E.F.) del dott. Gaetano Perusini(7) che così esordisce: “Non c'è chi non conosca in Friuli il vino di Ramandolo; esso però, pur essendo citato dal Marescalchi nella sua opera sui vini tipici italiani, non ha finora attirato, come meritava, l'attenzione degli enologi e dei viticoltori.

“I pochi scritti che ne parlano riportano numerose inesattezze. La principale di queste inesattezze riguarda la zona di origine di questo vino, poiché, a mio avviso, il nome di Ramandolo va dato esclusivamente al vino ottenuto dal Verduzzo, vinificato con metodi particolari e raccolto intorno al paese di Ramandolo, a un'altitudine variabile fra i 250 e i 370 metri, su di una ripida costa che beneficia in egual misura delle favorevoli condizioni di ambiente e terreno. Questa costa infatti è riparata dai venti freddi dalle rocce del monte Bernadia che si alzano quasi a picco sopra il paese, inoltre queste rocce riflettono fortemente i raggi solari e vi mantengono una temperatura leggermente superiore a quella dei paesi contermini.

“Il terreno appartiene a formazioni eoceniche, e, secondo il Marinelli (O. Marinelli, Descrizione geologica dei dintorni di Tarcento, Firenze, Carnesecchi 1902, pag. 55 e seg.) alla zona eocenica inferiore prevalentemente calcarea; inoltre la sua composizione superiore è modificata dalle numerose frane precipitate dai sovrastanti calcari del monte Bernadia che danno così origine a un soprasuolo che non troviamo in nessun'altra parte del Friuli.

“È difficile stabilire con precisione l'ampiezza della zona di produzione: però, nei lavori di qualificazione e di classificazione per il nuovo catasto, il perito Riva ha calcolato che il Ramandolo è raccolto su 15-16 ettari, con una produzione complessiva di 1200 ettolitri. Questi dati non si riferiscono esclusivamente al vero Ramandolo essendo compresi nel computo terreni investiti a vitigni di uva nera il cui prodotto va in commercio col solo nome del vitigno.

“Il vero Ramandolo è ottenuto esclusivamente dal Verduzzo, del quale, in questa zona, si distinguono tre varietà: 1) gialla a grappolo piccolo serrato, detta ross; 2) a grappolo semispargolo, detto ras'cie; 3) ordinaria, detta vert. (La sottovarietà detta ras'cie non consta sia bene definita. Per ciò che concerne il Verduzzo giallo, possiamo aggiungere che esso si differenzia dal “verde” per alcuni caratteri ampelografici ben definiti, non ultimo tra i quali la colorazione del cappuccio florale che è bruno-grigia nel giallo e verde intenso nel verde.) La prima è la migliore, ma dà scarso prodotto, la seconda e ancor più la terza sono meno delicate e danno un prodotto assai più abbondante, ma molto meno fine. Ritengo inutile dare la descrizione particolareggiata del Verduzzo dopo quanto è già stato scritto in materia;

sarebbe però opportuno che il Consorzio Provinciale per la Viticoltura promuovesse uno studio comparativo fra tutte e tre le varietà, anche dal punto di vista economico, stabilendo definitivamente quale sia la più consigliabile.”

Prosegue Perusini(8) : “La fillossera, apparsa qui una trentina d’anni fa, in poco tempo distrusse la maggior parte dei vigneti esistenti imponendo in pieno il problema della ricostituzione viticola. Il lavoro è lungo, e per quanto sia stato intrapreso con molta alacrità, la superficie vitata è lungi dall’aver raggiunto la consistenza dell’anteguerra.

“Nei vecchi impianti si usarono barbatelle di Rupestris du Lot e di Riparia x Rupestris 3309: sono però da preferire il Kober 5 BB e la Berlandieri x Riparia 420 A che hanno mostrato maggior adattamento al terreno e maggior affinità col Verduzzo.

“Il terreno è sistemato a terrazze, sostenute da scarpate o da muri a secco, la cui larghezza varia, a seconda della maggiore o minore pendenza del terreno, e in media si aggira sui tre metri. Sull’orlo esterno di ciascuna terrazza è sistemato un filare di viti la cui impalcatura è costituita da pali, normalmente ogni tre metri, e da sostegni vivi, gelsi o piante da frutto, in genere ciliegi.

“Lo scasso generalmente si fa a fosse profonde metri 1-1,5 e per la concimazione d’impianto si usa quasi esclusivamente letame.

“Come abbiamo detto gli impianti si fanno quasi esclusivamente con barbatelle selvatiche che vengono innestate dopo un anno.

“La potatura è del tipo più diffuso in Friuli con qualche caratteristica variante. È riferibile alla Guyot e più precisamente al tipo detto a capovolto.

“All’epoca della potatura, fine febbraio - primi di marzo, il vigneto viene vangato e concimato.

“Negli interfilari più larghi si coltiva frumento, segala, trifoglio, erba medica; negli altri, piselli, fagioli nani, cavoli; spesso, specialmente dove c’è pericolo di smottamenti, il terreno viene lasciato completamente incolto.

“La vendemmia avviene dal 15 al 30 di ottobre a seconda del decorso più o meno favorevole della stagione. L’uva, appena raccolta, viene curata, quindi deposta su graticci dove rimane 8-10 giorni: in seguito si diraspa e si pigia in assenza dei raspi. Durante l’inverno il mosto subisce due travasi, dando un vino caratteristico dolce, liquoroso, limpido, giallo ambrato, profumato, di corpo, leggermente tannico. Da un quintale di uva fresca si ricavano circa 50 litri di vino e da un ettaro di buon vigneto 100 ettolitri di vino, con una media di 80-85 ettolitri per ettaro.

“L’anno passato (1933, n.d.r) il prezzo del vino si aggirò sulle 3 lire nella cantina del produttore; prezzo assai alto se si considera che nelle zone contermini, Verduzzo vinificato con gli stessi metodi spunta prezzi inferiori di una lira ed anche più.

“Nella zona sono coltivati anche vitigni ad uva nera: principalmente Refosco dal peduncolo rosso e Merlot; la loro importanza è però del tutto secondaria; pur dando un buon prodotto e produzione più abbondante del Verduzzo, ne è assolutamente sconsigliabile la diffusione. La minore produttività del Verduzzo è oggi ampiamente compensata dal suo più alto prezzo; inoltre esso dà, a differenza dei vitigni neri, un vino tipico assai ricercato e di facile smercio in Friuli.

“Per quanto il Ramandolo non sia possibile farlo rientrare in nessuna delle comuni categorie di vini, esso infatti non è un vin santo quale comunemente si intende e tanto meno un vino da pasto: ha pregi e caratteristiche tali da farlo ritenere un vero vino tipico.

“Da quanto ho detto appare chiaro che per località d’origine, vitigno, metodi di vinificazione, prodotto, esso risponde perfettamente ai requisiti voluti dalla vigente legislazione sui vini tipici; il R.D. Legge 11 gennaio 1930, n° 62, art. 2, stabilisce infatti “sono considerati vini tipici i vini genuini prodotti in un paese, zona o regione... i quali posseggano caratteri organolettici particolari, chiaramente definibili e costanti, derivanti essenzialmente dal vitigno e dal metodo di vinificazione” ed ancor più chiaramente il testo definitivo approvato con Legge 10 luglio 1930, n° 1164, art. 2: “sono considerati vini tipici i vini genuini pregevoli... i quali avendo origine accertata per la località di produzione abbiano caratteri organolettici costanti e tali da conferire loro particolare finezza e bontà”. Concetti con ancor più precisione specificati nel regolamento approvato con il R.D. 10-11-1930 n° 1836, art. 1: “I vini tipici si distinguono in vini speciali, vini superiori e vini fini... Sono considerati vini superiori quelli che hanno speciali caratteristiche tipiche costanti e che hanno acquistato particolare pregio in seguito all’invecchiamento naturale... Sono considerati vini fini quelli che, pur non avendo il pregio dei vini superiori, hanno caratteristiche costanti tali da renderli meritevoli di tutela”. (Che il Ramandolo possa piacere ad una categoria di consumatori, è cosa indiscutibile; che possa essere desiderabile una tutela, sono d’accordo. Devesi però riconoscere che così come è il vino, dal lato enologico, lascia molto a desiderare; un perfezionamento tecnico che attenui l’insanabile contrasto tra la tannicità eccessiva e la ricchezza in glucosio, e lo avvicini ai tipi liquorosi, sarebbe veramente utile.)

“È indiscutibile che il Ramandolo rientra in quest’ultima categoria; unico appunto che può farsi, è la limitata ampiezza del territorio di produzione; per dissipare ogni dubbio in proposito basterà però ricordare come in Francia assai numerosi sono i vini, legalmente protetti, raccolti su superfici inferiori alla nostra; per non dilungarci citeremo solo il “Montrachet”, da molti ritenuto il miglior vino bianco di Francia, prodotto su 7 ettari e 50 are delimitate legalmente nel 1920. Resta a vedere se, pur avendo il Ramandolo tutti i requisiti per essere dichiarato vino tipico, sia economicamente conveniente la costituzione di un consorzio di difesa.

“Certamente assai gravoso riuscirebbe per i produttori, tutti piccoli proprietari, il pagamento del contributo necessario al funzionamento del consorzio; in compenso però essi vedrebbero difeso il loro prodotto da volgari falsificazioni a base di vini scadenti malamente zuccherati e anche dalla produzione delle zone limitrofe che, acquistata da commercianti poco onesti, troppo spesso passa come “autentico Ramandolo”. Le difficoltà finanziarie sarebbero eliminate qualora in Friuli sorgesse un consorzio provinciale per la difesa dei vini migliori, con la suddivisione delle spese generali fra un gran numero di interessati e l’adozione dei sottomarchi previsti dalla legge si otterrebbe la protezione della produzione genuina con una spesa relativamente modica.”

Come vedremo in seguito, i viticoltori di Ramandolo o, più in generale, di Nimis e Tarcento, seppero far tesoro delle preziose osservazioni del Perusini, considerato giustamente uno dei padri storici del Vigneto Friuli.

Nel 1939 venne dato alle stampe l'Atlante ampelografico curato dal dott. Guido Poggi, Capo dell'Ispettorato agrario provinciale dell'agricoltura di Udine il quale, rifacendosi al Verduzzo, distinse le varietà in giallo e verde(9).

Il lavoro del Poggi venne ripreso e approfondito, nel 1982, dall'enologo Piero Pittaro, imprenditore privato di rilevante interesse pubblico (fu, tra l'altro, presidente, regionale, nazionale e mondiale dell'Associazione enologi - enotecnici, del Centro regionale vitivinicolo e dell'Istituto sperimentale per l'enologia di Asti) che, nelle pieghe di un impegno professionale non comune, trovò anche il momento per scrivere a più riprese, a vari e sempre elevati livelli, del suo amato Vigneto Friuli. Egli preferì distinguere il vitigno Verduzzo in trevigiano e friulano, descrivendoli come segue(10): “Mentre per il Verduzzo friulano si hanno notizie abbastanza precise, sul Verduzzo trevigiano non si hanno dati circa l'origine. I due vitigni comunque non sono confondibili, avendo caratteristiche molto diverse. Sembra che il Verduzzo trevigiano sia originario dalla Sardegna. In provincia di Treviso, sulla riva sinistra del Piave, si sarebbe diffuso ai primi di questo secolo. Attualmente lo troviamo in tutta la provincia di Treviso, ma particolarmente nella zona di Motta di Livenza, Oderzo e riva sinistra del Piave. Colore giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli. Leggermente tannico, di corpo snello, nervoso e asciutto, ha profumo fruttato anche se poco caratteristico. Viene vinificato sia in purezza sia in uvaggio per la preparazione dei vini bianchi da pasto del Piave.

“Il Verduzzo friulano è, come il Refosco, un vitigno indigeno del Friuli. Certamente antichissimo e molto diffuso un tempo, lo troviamo descritto dall'Acerbi nel suo Viti friulane ne' contorni di Udine. Esistono due varietà di Verduzzo, o meglio due cloni principali: il Verduzzo verde e il Verduzzo giallo o di Ramandolo. Il Verduzzo verde è maggiormente coltivato in pianura e dà un vino secco, mentre il giallo, coltivato in collina nelle zone di Ramandolo, Nimis, Faedis, Torlano dà un vino amabile, da dessert.

“Il Verduzzo è diffuso un po' in tutto il territorio friulano, dove è coltivato sia in pianura che in collina. C'è però la tendenza all'aumento degli impianti in collina perché i risultati qualitativi sono decisamente migliori.

“Dobbiamo qui distinguere il vino prodotto dalle due uve: gialla e verde. Il Verduzzo giallo, detto anche di Ramandolo perché coltivato con i migliori risultati in una piccola conca collinare, dà un vino color oro, leggermente tannico, di corpo, amabile, con profumo di acacia e sapore di miele, equilibrato e piacevole.

“Il Verduzzo verde dà un vino secco, citrino, di color giallo con trasparenza verdognola. Profumo ampio e fresco, con bouquet che ricorda molto la mela, la pera, la pesca-noce, l'albicocca. Sono vini da bersi giovani, perché fruttato è il loro maggior pregio.”

Il decreto presidenziale n° 930/63 (DPR 12-7-1963) emanato al fine di disciplinare e tutelare la tipologia dei vini D.O.C. trovò, in Friuli - Venezia Giulia, terreno fertile e disponibile a rivedere le proprie strategie, puntando decisamente alla qualità. Il 20.7.1970 venne emanato il decreto di riconoscimento della D.O.C. dei vini dei Colli Orientali del Friuli in cui, tra gli altri, venne giustamente inserito il vitigno Verduzzo (friulano) per esso prevedendo (art. 6) le seguenti caratteristiche all'atto dell'immissione al consumo: colore giallo dorato, odore vinoso e caratteristico di fruttato particolarmente nel tipo dolce (Ramandolo), sempre asciutto, oppure amabile-dolce, fruttato, di corpo, lievemente tannico, gradazione alcolica minima complessiva 12°, acidità totale minima 5 per mille, estratto secco netto minimo 17 per mille.

Come vedremo in seguito, la possibilità d'utilizzare la specificazione Ramandolo nell'intero territorio collinare della provincia di Udine incontrò una comprensibile e crescente insoddisfazione fra i produttori dell'area omonima, poco propensi a cederne il nome d'origine a favore di un "metodo di vinificazione".

A occuparsi, fra i primi, del Ramandolo nel giornalismo di settore che, all'epoca, faceva eccezionale opinione, fu il mai dimenticato Isi Benini (11), creatore e direttore della rivista "Il Vino" che divenne un punto di riferimento puntuale e importante per il mondo vitivinicolo regionale. Benini seppe coglierne le ansie e le aspettative, contribuendo ad amplificarne il pensiero a vari livelli, anche istituzionali. Collaboratore di "Il Vino" e penna particolarmente graffiante e documentata sulle vicende del Ramandolo era – allora come ora – il giornalista, sommelier e wine maker Walter Filiputti, cui si deve un editoriale forte che contribuì un poco a scaldare animi già in fermento da tempo.

Non fu tenero, nell'occasione, il Filiputti, che colse reali o presunte responsabilità di Enti e Associazioni varie, stimolando la revisione di quel disciplinare che, dopo sette anni, palesava primi e significativi aspetti d'ossidazione.

"Quando questo fascicolo sarà in edicola, l'Assessorato all'Agricoltura, il Consorzio dei Colli Orientali, e il Centro regionale per la vitivinicoltura avranno già ricevuto la seguente lettera – così esordì il Filiputti(12) –: "Noi sottoscritti vignaioli di Ramandolo (Nimis) visto l'art. 6 del disciplinare dei Colli Orientali del Friuli alla voce Verduzzo e constatato che per tipo dolce si intende Ramandolo; che il nome e la fama di Ramandolo sono meriti solo ed unicamente dei produttori di tale frazione; constatato anche che tale denominazione di località viene usata da produttori che nulla hanno a che fare con Ramandolo; constatato ancora come la speculazione commerciale abbia sfruttato e sfrutti tale nome attraverso prodotti che ne declassano la fama, in base a tutto ciò chiediamo a tale organo competente di adoperarsi affinché la dizione 'Ramandolo' possa essere usata solo per il Verduzzo prodotto in tale località. Località che ha per confini, guardando la collina da Nimis: la centrale a destra e da qui, con una linea immaginaria che passa sopra la chiesetta fino al bivio per Tarcento-Sedilis, segnato da una colonna di pietra bianca. E la collina di fronte disposta ad anfiteatro, che guarda verso la chiesa. Aggiungiamo che il Ramandolo lo

si ottiene solo da vigne in collina. Firmato: i produttori in Ramandolo. In data 6 novembre 1977”.

“Devi sapere – proseguì Filiputti(13) – che Ramandolo è località collinare in comune di Nimis, ove si produce in maggioranza Verduzzo. Bene. Tale vino si ottiene, come spesso da queste parti, dopo lungo e attento appassimento delle uve, che ciò permettono con facilità. E, dato anche il microclima, altezza dai 300 ai 400 metri e la posizione perfettamente a mezzodì della riviera – così qui chiamano il costone – ne esce un vino splendido e personalissimo. Dal colore oro netto che poi va, con l’invecchiamento, verso sfumature ambrate, si presenta, al profumo, su toni precisi e consistenti dove cogli pesca e albicocca mature e, con insistenza, la mela. Dolce non dolce al palato, mantiene precisa persistenza aromatica a chiudere, in grande equilibrio, asciutto e invitante. E tale vino – anche per fattori esterni alla sua alta qualità, il panorama che dal piazzale della chiesetta godi e la chiesetta stessa, ora rabberciata per il terremoto – è diventato famoso. E il disciplinare dei Colli Orientali del Friuli, nella cui zona è compreso Ramandolo, ammette la coltivazione del Verduzzo friulano. Bene. All’articolo 6, descrivendo le caratteristiche di ogni vino ammesso, recita per il Verduzzo: “colore: giallo oro; odore: vinoso e caratteristico di fruttato particolarmente nel tipo dolce (Ramandolo); sapore: asciutto, oppure amabile-dolce, fruttato, di corpo, lievemente tannico”. Rileggi quanto relativo all’odore e scopri che si cita Ramandolo, denominazione precisa di località, per definire il Verduzzo dolce. E hai che puoi chiamare Verduzzo Ramandolo tutto il Verduzzo dolce prodotto sui Colli Orientali del Friuli, da Nimis a Cividale, da Ippolis a Manzano e Buttrio. Come puntualmente avviene.

“I vignaioli di Ramandolo, che producono sì e no 30 ettolitri-ettaro, vendono tale vino a mille lire il litro. Hanno dovuto costituirsi in cooperativa, che ora gestisce l’osteria accanto la chiesetta, a garantire il proprio vino. Mentre hai che altrove, sempre in collina ma con produzioni che rasentano gli 80 ettolitri/ha (110 q.li uva/ha), si vende da mille lire la bottiglia in poi. Il mercato, zeppo di Verduzzi di Ramandolo, inflaziona il nome e ne fa abbassare il prezzo. Di peggio: spesso in nome di tale cru eccelso si vendono autentiche porcherie, che hanno portato agli attuali risultati. Se vogliamo che i massimi cru abbiano a esistere si faccia in modo che chi vi lavora tragga giusto guadagno. La collina, e chi vi abita, non ha alternative: o vigna o andarsene. Come fare, allora. Ve lo dico. Sono salito a Ramandolo e ho parlato con molti vignaioli. Gli ho spiegato la situazione. Ho loro chiesto quanto Verduzzo si produca, a Ramandolo: non più di settecento ettolitri. E da qui la lettera citata. Con essi ho percorso i confini del cru.

“E oltre tali confini il Verduzzo non è più... Ramandolo. Sia ben chiaro: non sto dicendo gli altri essere Verduzzi migliori o peggiori. No: dico solo che non sono di Ramandolo. Ma la legge offre una puntuale scappatoia, a confondere le carte. Puoi usare il di Ramandolo solo se il vino proviene da vigne sopra descritte: in quanto si fa riferimento a indicazione geografica. Quindi il gioco si fa su quella di: se c’è significa prodotto da uve Ramandolo, altrimenti può essere prodotto su tutti i Colli Orientali, purché dolce. Ora le cose si debbono chiarire. Per i produttori e per i consumatori. Ammesso e non concesso che la colpa sia dei vignaioli, ora tali vignaioli esprimono

una precisa richiesta: difendere in maniera esatta il loro vino. Chiedono agli organi competenti di far sì che Ramandolo, con o senza di, sia usato solo da loro.”

Conclude Filiputti(14): “E viene proprio da Cividale, città simbolo dei Colli Orientali. In tale centro, fin dal 1661 si emanarono Capitoli a difendere i vini locali da introduzioni di vini da zone più scadenti. Constatato che nonostante tali leggi – i Capitoli – i “tagli” dei vini locali continuavano, in data 9 luglio 1771 si decide – e ti trascrivo testuale – “di divenire alla creazione di tre Magnifici Signori Deputati, due Nobili, ed uno Popolare, e di demandare alli medesimi la facoltà di stabilire quanto credessero essere di necessità in vista de’ presenti pregiudizi, in consonanza però sempre, ed esecuzione delli sopra decretati Capitoli, e di levare qualunque equivoco degli attestati, che devono rassegnare li Proprietari delli Vini per assicurare essere li medesimi di loro ragione, e fatti sopra li loro propri beni... Restano a tale oggetto per la inviolabile osservanza delli medesimi qui sotto registrate le Formule degli attestati delli Vini tutti, che dagli Osti della Città, e territorio dovranno essere, prima di metter a spina cadauna Botte di Vino rassegnati alli Giurati rispettivi a’ quali incombe la vigilanza per la esecuzione de’ Capitoli sopradetti, e per tener lontana ogni machinata contraffazione delli medesimi, le quali formule sono state da Noi qui sottoscritti concepite”, e ti cito una formula: “Attesto io sottoscritto con mio Giuramento, che tutto il vino contenuto nella Botte in oggi consegnata a N. N. Osto di questa Città, o Territorio è di mia particolare ragione, e tutto raccolto sopra li miei propri Beni, in Fede...”.

Già allora i contraffattori dei cru migliori esistevano. E si ricorreva ai ripari. Come occorre fare oggi.”

L’11 ottobre 1982 il Comune di Nimis approvò un ordine del giorno sulla situazione vitivinicola locale. In particolare il Consiglio comunale(15) “... esaminata la situazione vitivinicola locale, con particolare riferimento alla realtà produttiva e alle prospettive di sviluppo del settore; accertata l’alta vocazione viticola del territorio comunale e in particolare delle zone collinari; considerate le ottime caratteristiche qualitative dei prodotti ottenibili in zona, date anche le limitate rese unitarie e di trasformazione; considerata l’alta tipicità dei prodotti, particolarmente accentuata nel vino Ramandolo ottenuto con uve di Verduzzo friulano nei vigneti dell’omonima frazione e delle zone collinari contermini; constatati gli elevatissimi costi imposti dalla ricerca qualitativa e dalla particolare configurazione geografica e geologica dei vigneti; considerata la tradizionalità della coltura della vite e la sua importanza primaria per l’economia locale; rileva l’uso illecito e indiscriminato del nome Ramandolo per vini di dubbia provenienza e di incerta qualità che danneggia gli interessi dei viticoltori della zona e compromette commercialmente un’immagine di serietà e tipicità consolidata da una dedizione secolare alla coltura della vite e alla produzione del vino Ramandolo; rileva inoltre che le norme contenute nel disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata Colli Orientali del Friuli, nella zona in cui è incluso il Comune di Nimis, sono insufficienti per tutelare e rimarcare la tipicità del vino Ramandolo, prestandosi altresì a facili interpretazioni che non salvaguardano il consumatore e che danneggiano il produttore; fa voti affinché si adottino quelle iniziative ritenute idonee alla tutela

della tipicità e delle caratteristiche organolettiche del vino Ramandolo con l'individuazione dell'area più vocata alla sua produzione all'interno della zona D.O.C. dei Colli Orientali del Friuli e dei caratteri di tipicità, al fine di specificare e rafforzare la sua immagine sul mercato e di difendere il reddito dei viticoltori e quindi l'economia della zona".

Il 22-11-1982 la Cooperativa agricola "Ramandolo" s.c.a.r.l. di Nimis – a firma del Presidente Dario Coos – avanzò formale richiesta al Ministero dell'Agricoltura e Foreste – tramite l'Assessorato all'agricoltura di Udine – di modifica e integrazione del disciplinare di produzione dei vini D.O.C. "Colli Orientali del Friuli" al fine di maggiormente tutelare e qualificare la produzione e il commercio del vino "Ramandolo".

L'iter dell'istanza ebbe una procedura particolarmente articolata e complessa, caratterizzata da un'infinita serie di riunioni, incontri tecnici, ulteriori richieste, controdeduzioni, sopralluoghi ecc.

I produttori di Ramandolo, anche per rafforzare giuridicamente la propria posizione, si riunirono in omonimo Consorzio nel 1988, affidandone la presidenza al citato Dario Coos.

Il disciplinare modificato nel 1989 introdusse, nella generale sorpresa dei più, una nuova e "originale" denominazione: "Ramandolo Classico" (a valere per la ristretta area di Nimis e Tarcento) e "Ramandolo" (per l'intera zona dei Colli Orientali).

Tale soluzione, probabilmente ritenuta "salomonica", riaccese comprensibilmente gli animi e il ricorso al T.A.R. del Lazio ne fu logica conseguenza.

Così come il decreto di ulteriore (e definitiva) modifica del già modificato disciplinare fu, nel 1992, un atto dovuto ai produttori di Ramandolo che, da allora, pensarono bene di dedicare tutte le proprie energie non più a un logorante contenzioso giuridico-amministrativo bensì alla sola valorizzazione del proprio vino e del proprio territorio.

Per affrancare il Ramandolo dall'originaria sudditanza al Verduzzo (DPR 20-7-1970) e intraprendere un percorso nuovo e autonomo ci sono voluti ben 22 anni.

L'accelerazione impressa dal Consorzio in questi ultimi cinque anni è evidente e il nuovo corso saprà senz'altro dare una svolta positiva in termini socio-economici in tutto il territorio.

L'obiettivo 5B ha trovato in Nimis un terreno fertile, aprendo anche nei meno giovani idee e prospettive nuove per un ragionamento in chiave comunitaria. Le azioni più incisive già si notano nella riconversione delle vigne dissodate in cui, rispettando le caratteristiche ambientali, si cerca di sperimentare nuove forme di allevamento più consone ai nuovi colori di Verduzzo ("giallo", alias "Ramandolo") destinati alla bottiglia di classe.

Tutto ciò rientra in una filosofia più generale, legata al recente ottenimento della D.O.C.G., che ha, tra l'altro, comportato una serie di convegni ad alto livello sulle procedure amministrative (Niederbacher et al., 1998) ma anche tecniche (Di Stefano et al., 1999), per la realizzazione e la produzione dei grandi passiti.

Con frequenti viaggi di studio i vignaioli locali hanno toccato con mano realtà nazionali ed estere famose per tale tipologia, maturando progressivamente la

decisione di realizzare un aggiornato Centro di appassimento, la società cooperativa Ca' del Torre, che corona oggi lo sforzo sin qui intrapreso.

Le vicende del Ramandolo – per quanto traspare dagli scritti che si è ritenuto consultare e citare in questo lavoro e che rappresentano una minima parte di quanto è stato detto e annotato in un secolo d'osservazione – sono intimamente legate a quelle del “Vigneto Friuli”.

Quando oggi si parla del Friuli è impossibile non collegare il nome a quello di un grande vino bianco; quando si vuol scendere nello specifico, passando cioè a un approfondimento delle tipo-logie “speciali” (amabili, dolci, passiti, ecc.) il pensiero corre automaticamente al Picolit e al Ramandolo.

Tuttavia, se al primo viene riconosciuto il ruolo storico di “vino dei re”, al secondo si guarda con orgoglio quale capofila di una filosofia nuova e importante che tende sempre di più a legare il vino (e non il vitigno!) al territorio. Il Ramandolo è il primo vino D.O.C. e, ora, D.O.C.G. friulano che si identifica con l'area di produzione e non con un metodo di lavorazione o una varietà di vite.

Sembrano concetti elementari eppure il percorso non è stato dei più semplici, sviluppandosi nelle vigne e nelle cantine, negli uffici regionali e nei ministeri, nelle osterie e nei tribunali.

Se il Ramandolo non aveva segreti per il contadino e l'oste friulano, in questi ultimi venti anni hanno imparato a conoscerlo il giornalista e il magistrato, l'enologo e l'uomo della strada. La carta bollata, più che il ragionamento, è servita a riportare dignità nelle colline di Ramandolo e dintorni e il vignaiolo di queste parti, poco incline al protagonismo e all'esternazione, per difendere il suo vino ha dovuto e saputo mostrare i muscoli.

Eppure, per scrollarsi di dosso l'aggancio al Verduzzo, il Ramandolo ha dovuto sudare parecchio. Rileggendo le note tecniche del prof. Gaetano Perusini, ma anche gli atti delle esposizioni, quasi sempre predomina il riferimento al Verduzzo (friulano e non); lo stesso Benini, pur “pensando” Ramandolo scriveva Verduzzo. E parliamo di un giornalista serio e impegnato in una crociata “a vita” contro i “falsi osti”.

Il motivo va ricercato nell'impostazione originaria del “Vigneto Friuli” che, nel suo primo approccio alle denominazioni di origine conseguente all'emanazione del DPR 930/63 (legge sulle D.O.C., appunto), riconobbe al vitigno (prima ancora che al territorio, alle sottozone, ai crùs) un ruolo dominante, sposando una scelta più di tipo “tedesco” che “francese”.

Già il Filiputti, nel suo contributo del 1977 che – in parte – si riporta in questo lavoro, ribalta il modo di intendere la viticoltura e accentua il peso del terroir e dell'uomo rispetto a quello del vitigno e del clone.

Una nuova generazione di viticoltori riprese, negli anni '80, un discorso controcorrente e diverso in termini di elevazione della terra d'origine, ricercando nelle proprie radici le peculiarità e rifiutando l'omologazione. A Ramandolo tale spirito fu probabilmente più forte che altrove e i giovani produttori trovarono nell'ente pubblico locale (comune, comunità montana) e regionale un interlocutore disponibile e convinto, tanto da costituire insieme una “forza d'urto” che, nel tempo, ripagò gli sforzi compiuti.

Bussava intanto alle porte una nuova legge sulle D.O.C. (Legge 164/92) che avrebbe rafforzato i concetti di qualità e origine, ponendo al vertice la vigna e la sottozona. Se il nome era stato salvato in extremis bisognava ora riprendere per mano la riconversione delle vigne obsolete, le tecniche agronomiche ed enologiche, la ricerca di immagine e di marketing.

Osservatore attento e garante dell'evoluzione armonica fra passato e futuro del Ramandolo fu l'enologo Orfeo Salvador, che si era appassionato alquanto alle vicende del territorio grazie anche alla frequentazione di un grande personaggio, l'avvocato Antonio Comelli.

L'insigne uomo politico non aveva mai dimenticato le sue radici rurali in quel di Nimis ricordandosene sia quale primo assessore regionale all'agricoltura sia quale presidente della giunta regionale in seguito.

A Salvador fu affidata la presidenza dell'allora Centro regionale per il potenziamento della viticoltura (poi Centro regionale vitivinicolo, presidente Piero Pittaro) e in tale veste egli fu vicino a Comelli che volle fortemente (legge 29-67 sulle colture pregiate) il rilancio della viticoltura collinare, altrimenti destinata all'abbandono, causa l'esodo fisiologico di tante forze giovani attratte dal miraggio dell'industria e del "triangolo della sedia".

Salvador guardò al Ramandolo con quel rispetto e quelle motivazioni che il "grande Maestro" aveva più volte rappresentato e di tale esperienza fece tesoro anche quale presidente della "Commissione Friuli" in seno al Comitato nazionale vini D.O.C.; sopralluoghi e pubbliche audizioni lo videro sempre in prima linea, anche per limare incomprensioni e aggressività (verbali, s'intende) fra contrapposte correnti di pensiero.

Fu sempre Salvador a proporre quei corretti collegamenti fra consorzio, enti e studi professionali, chiamati a gestire la fase più delicata del rilancio territoriale in applicazione al cosiddetto "Progetto 5B", strumento comunitario destinato a segnare – in positivo – le fortune della zona.

Un consorzio giovane, rinnovato e dinamico, seppe cogliere al volo, alla metà degli anni '90, le tante opportunità offerte dalla legislazione e dai provvedimenti per aree di particolare interesse.

Non caddero allora nel vuoto quelle indicazioni che Piero Pittaro, nella sua "diagnosi e terapia" per un "Ramandolo fra passato e futuro", già nel 1993 aveva dato ai più giovani colleghi.

All'alba del terzo millennio, si stanno riconvertendo i vigneti con sistemazioni intelligenti e barbatelle selezionate; si sta ripensando a una metodologia di vinificazione che passa attraverso il nuovo impianto d'appassimento cooperativo.

Al Ramandolo, che ha ottenuto in questi giorni la D.O.C.G. – primo nel Friuli, avendone i numeri per quantità, qualità e immagine – si vuole ora dedicare una bottiglia unica e suggestiva, pronta ad affrontare una ristorazione di nicchia che già lo guarda con deferenza, riconoscendogli "attributi" particolari e la capacità di uscire dal coro, distinguendosi dalle imitazioni.

BIBLIOGRAFIA

1. G. Longo, La conquista del Ramandolo; una prospettiva per i giovani, “Il Ramandolo gioiello del Friuli - Realtà, problemi e prospettive”, pp. 7-12, Nimis 1993.
2. Ibidem, p. 8.
3. Ibidem, p. 8.
4. Atti II Annuale Esposizione - Fiera dei Vini dell'Alto Friuli in Nimis, Novembre 1909, Circolo agricolo di Tarcento, Tipografia del Patronato, Udine 1910.
5. Ibidem, pp. 10-11.
6. Leggasi “Mostra di prodotti agrari”, Associazione Agraria Friulana, Udine 20-23 aprile 1893.
7. G. Perusini, La viticoltura nella zona di Ramandolo, estratto da “L'Agricoltura Friulana”, n° 51 del 22 dicembre 1934, XIII E.F., Cattedra ambulante di agricoltura per la provincia di Udine, Tipografia D. Del Bianco e Figlio, Udine 1934.
8. Ibidem, p. 2.
9. G. Poggi, Atlante ampelografico, Consorzio Provinciale tra i produttori dell'agricoltura, Sezione viticoltura Udine, Arti grafiche Pordenone 1939.
10. P. Pittaro - L. Plozner, L'Uva e il Vino, Magnus edizioni, 1982.
11. I. Benini, Il Verduzzo Ramandolo è un vino che commuove, “Il Vino” n° 2, 1972.
12. W. Filiputti, Un'impennata legittima in difesa del Ramandolo, “Il Vino” n° 6, 1977.
13. Ibidem, p. 34.
14. Ibidem, p. 37.
15. Ordine del giorno 11-10-1982 del Comune di Nimis (UD).

(*) FABBRO C. : “ ALLE RADICI DEL RAMANDOLO” in “RAMANDOLO SUI COLLI ORIENTALI DEL FRIULI “ , AA.VV.- Foto Studio Archivio Tommasoli, Verona maggio 2001

IL RAMANDOLO...MINUTO PER MINUTO

1893 : Alla seconda Fiera Concorso dei Vini Friulani in Udine la Società agraria friulana attesta, con lode, la bontà del vino “Ramandolo” presentato dal torlanese Giovanni Comelli, detto “MORO” (19 – 23 aprile 1893)

1908 : Prima Esposizione annuale – Fiera Vini Alto Friuli (Nimis)

1908: l’ampelografo GIROLAMO MOLON elogia la bontà del vino “Ramandolo” (02. 11.1908)

1909 : Seconda Esposizione annuale – Fiera Vini Alto Friuli (Nimis)

1934: il dott. GAETANO PERUSINI scrive “La Viticoltura nella zona del Ramandolo”

1939 : Riferimenti al “Verduzzo Ramandolo” da parte del dott. Guido POGGI nell’”ATLANTE AMPELOGRAFICO”

1970-1992 : dal VERDUZZO DOC alla sottozona RAMANDOLO DOC

1970 : Emanazione del primo disciplinare dei vini DOC “Colli Orientali del Friuli” con riferimento al “Ramandolo ”per il “Verduzzo tipo dolce”(DPR 20.07.1970)

1981 : La Cooperativa Agricola di Ramandolo, d’intesa con il comune di Nimis e la Comunità Montana Valli del Torre presenta istanza di riconoscimento della sottozona e vino “Ramandolo”

1982: L’enologo PIERO PITTARO descrive i Verduzzi friulano e trevigiano in “L’Uva e il Vino”

1982: Ordine del giorno del Comune di Nimis sulla situazione vitivinicola locale. (11.10.1982)

1988: si costituisce il Consorzio di Tutela del Ramandolo

1989: Viene pubblicato il primo decreto di riconoscimento, che “sdoppia” la denominazione in “Ramandolo classico” e“Ramandolo”. Ricorso del Consorzio al T.A.R. del Lazio.

1992-2001 : dalla DOC alla DOCG

1992 : Emanazione di un nuovo decreto ministeriale che accoglie, in sostanza, il ricorso del Consorzio.(DM 18.06.1992)

1992 : Assegnazione del RISIT D’AUR’92 – Sezione Tecnica – al Consorzio, per la valorizzazione del Ramandolo e del territorio

1992/97: Varie iniziative ed incontri tecnico/promozionali, Obiettivo 5b ecc. da parte del Consorzio; PAOLO COMELLI subentra a DARIO COOS alla presidenza del Consorzio

1998: Il dott. Antonio NIEDERBACHER e l’enologo Orfeo SALVADOR illustrano le procedure per l’ottenimento della D.O.C.G.

1999: Il prof. Rocco DI STEFANO (direttore Istituto Sperimentale enologia di Asti) interviene al Convegno di Nimis sulla tecnologia dei vini passiti
2000: Convegno sull'applicazione dell'Obiettivo 5 b , sul Piano di sviluppo rurale, sulle origini, situazioni e prospettive del Ramandolo . Relatori Serra,Fabbro,Tavagnacco.(05.05.00)
2000 : pubblica audizione (20.12.00) sulla DOCG (domanda 20.9.99)
2001: riunione "ad hoc" Comitato tutela 15.02.01 sulla DOCG
2001 : parere favorevole del Comitato per DOCG (G.U. 86 dd. 12.04.2001)
2001: tavola rotonda(CAMILLA et al.) in Nimis sugli effetti della DOCG(28.04.2001)
2001 : presentazione del libro " IL RAMANDOLO NEI COLLI ORIENTALI DEL FRIULI"- Casa del Vino, Udine(5.06.2001)
2001 : riconoscimento DOCG RAMANDOLO (Decreto 09.10.2001-G.U. n.250 dd.26.10.01)
2002 : incontro TOKAJI & RAMANDOLO in Nimis il 30.01.2002
2004 : IVAN MONAI subentra a PAOLO COMELLI quale presidente e la direzione consortile viene affidata alla dott.ssa ANNAMARIA VISINTIN.
2005 : è il RAMANDOLO l'ospite d'onore alla III^ MOSTRA NAZIONALE DEI VINI PASSITI E DA MEDITAZIONE tenutasi a Palazzo Gonzaga di Volta Mantovana (22-24 aprile) . In tale ambito Claudio Fabbro illustra la zona di produzione ed il vino ed interviene ad una serie di laboratori insieme al giornalista di EAT PARADE –TG2 , Bruno Gambacorta

PIGNÒLO

“ Di tutta l'antica viticoltura il "Pignòlo" è certamente l'esemplare degno di maggior rilievo e forse anche di una nuova diffusione. E che il vitigno sia vecchio e fosse quotato lo provano le numerose citazioni di antichi scrittori, non ultima quella dell'Abate Giobatta Michieli che nel suo ditirambo "Bacco in Friuli", pubblicato sul finire del XVII secolo, così si esprimeva:

"Del bel Turro (torrente Torre) sulla sponda
il buon vin alligna e abbonda
che del dolce Berzamino
ne berrei per poco un tino
e vorrei sempre esser solo
nel ber a tazze piene il buon Pignòlo".

Strano vitigno, di aspetto cespuglioso e rustico, ma sofferente ed al quale nessuna cura colturale riesce ad imprimere un maggior vigore. Diffuso qua e là con sparuti ceppi, lo ritroviamo principalmente sulle colline eoceniche di Rosazzo, Buttrio e di Rocca Bernarda dove dà prodotti eccellenti, di pregio indiscutibile e con caratteri particolari, inconfondibili.

"A Rosazzo, quasi all'ombra della secolare Abbazia, un vecchio colono dell'Amministrazione di Brazzà, dalla fluente barba bianca e dalla mente lucidissima, mi tessava anni or sono gli elogi del "Pignòlo" e, accanto ad un vecchio ceppo dagli esili tralci e dalle innumerevoli foglioline assai piccole, mi facevano ambedue l'impressione di esistenze stanche per troppa lunga vita: ed infatti il buon Zamò (così si chiamava il colono) ora non è più è più è nemmeno il vecchio ceppo di "Pignòlo". Ne tolsi allora delle marze, le innestai nel "Vigneto Ampelografico" di Buttrio (Consorzio Per la Viticoltura, oggi Sezione della Viticoltura del Consorzio Provinciale tra i Produttori dell'Agricoltura) ne seguì lo sviluppo ed i vini, prodotti nelle diverse annate, vennero analizzati e degustati". (Poggi, 1939)

"Vi è certamente della "stoffa" nel prodotto che è sempre di ottima alcoolicità, di acidità non eccessiva, di profumo gradevole e caratteristico, resistente all'invecchiamento. Il vitigno è però sensibilissimo all'oidio ed il POGGI ritiene sia questa una delle ragioni della sua scomparsa.; tuttavia una reintroduzione nelle migliori località collinari e pedecollinari e nelle aziende viticole di avanguardia, potrebbe riuscire utile dal lato enologico ed il vino, che ha caratteri suoi particolari, inconfondibili, contribuirebbe quasi certamente a creare tipi fini e superiori.

Il Poggi ricorda una annotazione fatta dal Prof. Dalmaso in una scheda di degustazione del "Pignòlo" prodotto nel 1930 che diceva: "tipo singolare di vino: di lusso?". Ritengo egli abbia colpito nel segno ed ancor oggi dopo aver degustato il vino del 1939 mi convinco vieppiù che il "Pignòlo", se non può gareggiare con il "Merlot" e col "Cabernet" per vigore e produttività, merita però una nuova e più attenta considerazione". (10)

"Il "Pignòlo", come la vite, è un vino tutto particolare. Contenuto e misterioso nel gusto, timido, quasi esitasse a farsi scoprire. Colore rosso rubino chiaro, però vivace e affascinante. Buona acidità fissa e alcoolica. Elegante di corpo e morbido in tannicità. Profumo vinoso, fruttato, riservato, che si apre con bouquet invitante. E' insomma un vino tutto da scoprire.

E' vino da piatti di carne della cucina friulana e formaggi stagionati. Va servito alla temperatura di 18-20 gradi". (9)

FUMÀT

Vitigno appartenente alla serie numerosa di quelle varietà diffuse un tempo in Friuli, quali ad esempio il "Corvino", il "Vinoso", la "Corvinese", il "Negruz", il "Negrat", ecc. , ed entrati ormai definitivamente nel campo di una viticoltura decisamente sorpassata.

Il Sannino avanza l'ipotesi che fossero tutte varietà provenienti da seme. Il perchè del nome "Fumàt" non è ben chiaro: tra le tante congetture si potrebbe accettare quella che fa risalire il nome al vino che, al palato ricorda leggermente il sapore del fumo. Il vitigno in modo particolare era coltivato nel territorio di Palmanova ed ora lo si ritrova ancora in collina, franco di piede, a ceppi isolati;

Di colore rosso violaceo, odore vinoso, con caratteristico profumo tannico, amarognolo, asciutto. (10)

I REFOSCHI

Il 19 giugno 2004 si tenne a Villa Manin di Passariano un convegno sul tema “ DEI REFOSCHI” in cui- nella mia qualità di commissario straordinario dell’ ERSa – presentai – insieme all’ enologo Roberto Marcolini - una relazione che discendeva da una ricerca sviluppata “ ad hoc” e che di seguito riporto

"Il "Refosco dal peduncolo rosso" emerge con questo nome, intorno al 1870, da una numerosa famiglia di Refoschi: vitigni da considerare con ragionevole sicurezza come originari del Friuli, anche se è davvero arduo risalire alle radici di tale termine.

Recentemente - scrivono CALO' e COSTACURTA -(1) abbiamo trovato nel Tomo VII^a della famosa Ampélographie di VIALA e VERMOREL, e precisamente nel Dizionario che raccoglie ben 24.000 nomi e sinomini di 5.200 vitigni, alla voce "Refosco" questa interessante annotazione: "Raisin bleu de cuvé cultivé à Refosco, en mélange et souvent confondu avec le Dolcetto nero....".

Che si tratti, quindi ed ancora una volta, di un toponimo? E di qual regione? Noi stiamo indagando in Friuli e, naturalmente, in Piemonte, vista l'accennata mescolanza col "Dolcetto". Al di là di questo, però, tutto fa pensare che fra i famosi vini rossi del Friuli che fin dall'antichità avevano una sicura reputazione e che, assieme alle "Ribolle", costituivano l'orgoglio di quei produttori, ci fossero anche quelli oggi denominati "Refoschi".

Già nel XII^o secolo, infatti la "Ribolla" veniva coltivata con successo e fornivano quantità alla Repubblica Veneziana e il Collio era ricoperto e fiorente di viti: lo testimoniano molti documenti, fra i quali, uno di Gorizia del 13 novembre 1340 che nomina la zona di Barbana "in quo erat domus cum vinea et pergula", mentre erano conosciuti ed apprezzati su mense nobili anche il "Terrano bianco" e "Vermiglio". Ora, la sovrapposizione proprio fra i nomi di "Terrano" e "Refosco" fa pensare che il nostro vitigno possa essere già identificato.

Bisogna però fare un salto di secoli per trovare con evidente certezza il nome "Refosco" e a noi piace andare direttamente all'incantevole, aureo libretto di Lodovico BERTOLI, signore di BREBIR e di SELZE, "Le vigne e il vino di Borgogna in Friuli" edito a Venezia nel 1747, perchè l'orgoglio lì espresso di produrre un ottimo vino friulano nasceva dalla utilizzazione del "Refosco", anche se (ahinoi !) è confuso con il "Pinot di Borgogna". Sentite: "Un distinto nostro compatriota, molto attento ancora di uve, e di vini, narrandomi, che trovandosi egli in autunno a Firenze, fu condotto ad una vigna, ove gli fu fatta gustare, per cosa oltremodo distinta, certa qualità d'uva, della quale il Granduca aveva fatto espressamente portare i vitigni dalla Borgogna, chiamata dai francesi "Pinneau". Più volte adunque esso mi disse: credetemi caro amico, e siatene sicurissimo, il "Pinneau di Borgogna" non è altra cosa, che il "Refosco del Friuli".....".

E allora è provato che si trattava comunque di un'uva ben conosciuta con il nome di "Refosco" ed "oltremodo distinta". E ci sembra degno di particolare nota che il BERTOLI, pur sbagliando, non dicesse che il "Refosco" era il "Pinneau"; affermava: bensì "il Pinneau di Borgogna non è altra cosa che il "Refosco del Friuli" ".

Che fosse varietà con solida reputazione lo conferma nello stesso periodo il grande agronomo friulano Antonio ZANON che, in una delle sue lettere pubblicate a Venezia nel 1767, scriveva "Quanto si glorierebbe l'Inghilterra se avesse le nostre vigne, i nostri Refoschi...". Succedeva, però, che questi ottimi vini perdevano di reputazione, proprio a partire dal 1700, per una generale crisi che aveva investito

diversi territori della nostra penisola a causa delle condizioni sociali, economiche e produttive che portarono i produttori a non mettere alcuna cura nel coltivare i vigneti, nello scegliere i vitigni e nel "fabbricare" (come allora si diceva) il vino.

Un'arretratezza, segnalata per il Friuli, proprio dai citati BERTOLI e ZANON che ripetevano pressochè le stesse parole "poltroneria" e "pigrizia" e "trascuraggine dei friulani".

Alla fine '700, in contrapposto, con le Accademie, con l'impegno degli studiosi iniziarono a presentarsi i sintomi di un risveglio ed i primi, concreti frutti li troviamo in una iniziativa promossa dalla I.R. della Corte di Vienna, responsabile dei beni culturali, ambientali, artistici, che istruì nel 1823 un Catalogo delle varietà delle viti del Regno Veneto. All'opera si dedicò, "in servizio" dell'Arciduca Francesco Carlo d'Austria, il Conte Pietro di Maniago, che catalogò 127 vitigni del Friuli con indicazioni proprio sulle loro qualità.

E' interessante sottolineare che una nota alla fine del manoscritto consultato dice testualmente: "il Maniago, cercando ne avrebbe potuto raccogliere duemila senza difficoltà, ma sarebbe stataquesta, inutile fatica". E ciò a dimostrazione della situazione caotica allora esistente nei vigneti e della poca cura nello scegliere le varietà da coltivare. Nell'elenco troviamo i seguenti Refoschi:

- "Refosc" definito - "Nera da bottiglia e da botte... Dà vino molto generoso e delicato".

- "Refosc blanc" - "Bianca da botte... In piano".

- "Refosc dolz" - "Nera, mangereccia, da bottiglia e da botte...Colli e pianura di Maniago".

- "Refoschin" - "Nera da bottiglia...In piano".

- "Refoscon" - "Nera da bottiglia e da botte... in piano ed in colle".

Tolto il "Refosc blanc", percepiano immediatamente come convivessero almeno quattro vitigni con questo nome, a dimostrazione della variabilità di popolazione che costituiva i "Refoschi", e possiamo anche conoscere in quali zone del Friuli fossero coltivati.

Sui Colli Orientali e le Colline di Cividale e di Ippolis erano diffusi "Refosc" e "Refoscon"; in pianura il "Refoschin"; nella zona di Maniago il "Refosc dolz". Ciò che colpisce subito è che proprio nelle Colline dell'alto Friuli e nei Colli Orientali ed al confine del Collio si trovavano i vitigni di maggior pregio e fra questi il "Refosc"; invece intorno a Codroipo mancavano, e così si era persa già traccia della bella e ricordata sfida ed esperienza del BARTOLI. Da qui in avanti le citazioni si faranno più precise, perchè si è appunto iniziata l'opera degli studiosi per il rinnovo e rilancio qualitativo del settore e nascerà l'epoca degli studi più attenti degli apelografi.

L'ACERBI, nel 1825, fra "LE VITI FRIULANE DEI CONTORNI DI UDINE" aveva ricordato al numero 221 il "REFOSCON"; ma è anche interessante sottolineare che nella descrizione delle uve della provincia di Verona aveva indicato un "Refosco veronese" dai "grappoli piccolissimi, ovati, col raspo rosso e coi gambetti verdicci; acini piuttosto fitti, tondi, piccolissimi nerissimi, un po' ineguali, dolcissimi, a buccia dura", ed era inoltre annotato "Avuta da Udine, ove adoprarsi a

fabbricare il vino Piccolitto, misto ad altre uve..." e qui potrebbe aprirsi un capitolo sul "Picolit", che per il momento è obbligo tralasciare.

Dobbiamo piuttosto ritornare ai nostri "Refoschi" ed alla mostra sulle uve che fu tenuta a Udine, nello stabilimento agro-orticolo da parte dell'Associazione Agraria Friulana, nel 1863. L'esposizione aveva lo scopo di propagandare le varietà friulane migliori "a giudizio dei viticoltori", oltre ad alcune straniere. Fra le friulane figuravano, come descritte dal Maniago nel 1823, il "Refosc" (ora denominato anche "Refosco o Rifosc"), il "Refoschin", il "Refosc dolz", il "Refoscon", oltre al "Refosc blanc". Troviamo, però anche un "Refosco di Vicenza" (dato di origine vicentina), un "Refosco di Istria" (dato di origine istriana) ed un "Refosco ungherese" dato di origine ungherese, ma proveniente da Faedis).

Con tutti questi nomi, perciò venne presentata nelle sue variabili tutta una serie di tipi che avevano in comune il nome "Refosco", ma non era ancora chiaro se si trattasse di un unico vitigno o di varietà diverse. Per curiosità vogliamo ricordare che anche il nostro grande ampelografo di Rovasenda citava un "Refosco waisser". Se ora andiamo a consultare i lavori delle Commissioni Ampelografiche che si erano insediate nelle varie province del Regno dal 1872, risulta che esistono notizie su alcuni vitigni friulani nel fascicolo X, del 1879, del "Bullettino Ampelografico"; e lo troviamo in relazione ad una raccolta di uve della provincia di Udine, inviate nel 1877 dal Sindaco di Latisana, cav. Luigi PASQUALINI, alla Regia Stazione Agraria di Forlì, diretta dal proprio nipote prof. Alessandro PASQUALINI.

Nell'elenco figurava anche un "Refosco nero", per il quale i commenti dei prof. Pasqualini e Pasqui furono i seguenti: "vitigno dal grappolo un po' grosso, serrato ed alato con acini grossi, rotondi, neri, di sapore dolce gradevole"; differiva da un "Refosco", coltivato per prova nei Colli di Bertinoro, per la compattezza del grappolo e per la maggiore dimensione degli acini. E' ricordato, inoltre, come l'ODART avesse descritto: "Le Refosco est un cépage vigoureux, dont les raisins rouge violet, a grains écartés, peuvent bien murir en Italie, mais non en Tuscane. Il est l'un des plus exstimés sur les côtes de l'Adriatique".

E così tocchiamo ancora con mano la variabilità dei tipi esistenti ed una loro diffusione pur al di fuori del Friuli, oltre l'effettivo giudizio positivo che queste uve riscuotevano. Che questa abbondanza di denominazioni ormai fosse codificata ed accettata lo conferma l'elenco che nel 1901 predispose il dott. G.B. BAVA, Presidente delle Commissioni di Viticoltura ed Enologia della Provincia di Treviso, per i vecchi vitigni coltivati nel Veneto "secondo il nome vernacolo delle uve".

Ebbene, il fascicolo VIII dedicato alla provincia di Udine, riportava i seguenti "Refoschi" con i relativi sinonimi e zone di coltivazione:

- "Refosc" ("Corvin", "Corvin refosc") in provincia di Udine;
- "Refosc dal percol ross" ("Refosca" a Treviso, Venezia) "Corvin", "Corvin refosc" a Udine;
- "Refos dal pecol vert" ("Refosca" a Treviso, Venezia), "Corvin", "Corvin refosc" a Udine;

- "Refoscon-Gruess" a Udine e con la seguente nota: "Sotto questo nome si comprendono molti vitigni a grossi tralci, a vegetazione rigogliosa, a grappolo grande, acini grossi, neri".

Sempre per constatare questa variabilità, saltiamo al "Bollettino della Associazione Agraria Friulana n° 3" del 1920 dove è testualmente annotato: "Noi conosciamo, per esempio, otto varietà di Refosco tutte differenti fra loro e alcune anzi che nulla hanno da fare col Refosco".

Teniamo a mente questa nota, ma facciamo un passo indietro e torniamo agli studi che, nell'ultimo quarto del 1800, si sviluppavano in Friuli per dare ordine e qualificazione alle basi ampelografiche.

LEVI, nel 1877 in un articolo sul "Presente dell'industria vinifera nel Goriano", sottolineava che "...i vitigni oggi estensamente coltivati in questa provincia, si possono ridurre a quattro soli: la "Ribolla" e il "Cividino" fra i bianchi e il "Refosco" e il "Corvino" fra i neri". Ciò avveniva per i danni che le crittogame stavano portando e, anche se imposta da cause esterne, era l'inizio di una selezione qualitativa sulle varietà da coltivare. Infatti il "Refosco" era definito la varietà "regina delle uve friulane" ed erano ricordati i due tipi principali: quello a peduncolo verde e quello a peduncolo rosso dai grappoli più piccoli e più spargoli, ma maggiormente profumati e zuccherini; era poi sottolineata la sua indipendenza dal "Refoscone". Ci pare questa, del 1877, la prima citazione ufficiale di un "Refosco dal peduncolo rosso".

G. BOLLE, Direttore dell'Istituto Sperimentale di Gorizia, nel corso del IV Congresso Enologico Austriaco, in un interessantissimo resoconto sui vitigni coltivati, ricordava ancora che il "Refosco" era considerato il più pregiato, fra i vitigni locali a frutto nero, specie nel tipo dal picciolo rosso. Alla fine del 1800, in definitiva, sulla base delle esperienze che si andavano maturando, emergeva la richiesta unanime dei tecnici di eliminare molti dei vitigni disordinatamente coltivati in Friuli e di propagare quelli più meritevoli dal punto di vista qualitativo; fra questi certamente era in primo piano il "Refosco", che poi era il "Refosco dal peduncolo rosso".

Riportiamoci ora agli Anni Venti del 1900, e precisamente al 1921 ed alla "Esposizione in Udine delle Uve Friulmane", dove in elenco ritroviamo il "Refosco", "Refosco bianco", "Refoscone" e "Refoscutt". Qui furono distribuiti diplomi d'onore, diplomi ai meriti di 1° e 2° grado e di incoraggiamento ai vari espositori, mentre una giuria appositamente predisposta e presieduta dal famoso professor F.A. SANNINO, elaborò apprezzamenti delle diverse varietà. Eliminate quelle di minor pregio, ne rimasero 65 e, fra queste, i sotto elencati "Refoschi" per i quali riportiamo le osservazioni originali.

REFOSCO DEL CARSO. Foglia di refosco. Acino grosso. Produttivo. Vino diuretico

REFOSCO DAL PICCIOLO ROSSO E DAL PICCIOLO VERDE. Quello dal picciolo rosso è più piccolo, più dolce.

REFOSCO D'ISTRIA. Spargolo. Acino allungato, medio, Polpa dolce, acido. Tre semi maturi. Altra varietà ad organi più grandi . Acino più grande, grappolo più spargolo, semi quasi maturi.

REFOSCO DI PAGNACCO. Meno maturo.

REFOSCO DI RAUSCEDO. Molto e costantemente produttivo. Meno dolce del "Refosco nostrano", forse per vendemmia anticipata. Maturazione media. Ricco di tannino.

REFOSCO DI RONCHIS. Più produttivo, più costante, più precoce del precedente. Acini grandi, poco dolci, grossi. Semi maturi. Precocità di fruttificazione. Resiste al marciume. Vino più buono di quello di Rauscedo. Vive in una piccolissima zona.

REFOSCO DI VICENZA. Somiglia al "Refosco d'Istria", ma più spargolo.

REFOSCO NOSTRANO. Grappolo piramidale, Acino medio o piccolo dolce...Costantemente ma non eccessivamente produttivo. Tardivo nel mettersi a frutto. Altro campione somiglia al precedente, ma acini piccoli e dolci, foglie tomentose. Conclusioni sul "REFOSCO": col nome di "Refosco" vanno più varietà meritevoli di essere diffuse per comunanza di caratteri, per abbondanza e costanza di produzione, resistenza al marciume, e buona qualità di prodotto apprezzato. E' utile la sua correzione con "Merlot". Raccomandasi la varietà a picciolo rosso, benchè meno produttivo ma più sapido.

REFOSCO O REFOSCO DI FAEDIS. Grappolo conico o cilindrico conico, serrato. Acino grosso, allungato. Polpa carnosa, dolce, tannica. Semi maturi. Varietà abbondante e costante produzione. Da consigliare.

REFOSCO DI POZZUOLO. Grappolo, lasso, acino tondo. E' un marzemino grosso (?).

Da notare che compaiono altri nomi di "Refoschi" : "Refosco di Pagnacco", "Refosco di Rauscedo", "Refosco di Ronchis"...che continueremo a trovare anche in seguito, che allargano una gamma di denominazioni nella quale, come vedremo infine, stiamo portando i dovuti chiarimenti.

Dopo il 1923, anno di fondazione della STAZIONE SPERIMENTALE PER LA VITICOLTURA E DI ENOLOGIA DI CONEGLIANO, con l'impianto da parte del prof. DALMASSO prima e del prof. COSMO poi, di una serie di vigneti sperimentali anche in Friuli, iniziò un periodo di verifiche e studi più razionali. E proprio DALMASSO in una relazione del 1932 parlava dei primi risultati ottenuti e, fra l'altro, diceva: "Dalle numerose prove di vinificazione condotte con molta precisione dal Consorzio per la Viticoltura, e dall'insieme degli altri dati da noi raccolti, si può concludere che fra i vitigni rossi locali è degno di essere osservato e diffuso soprattutto il cosiddetto "Refosco nostrano" o dal "peduncolo rosso" (e in minor misura, il "Refoscone" o "Refosco di Faedis)". Incominciavano così a chiarirsi anche alcune sinonimie e soprattutto quella fra il "Refosco nostrano" e "Refosco dal peduncolo rosso", che si andava imponendo come il "vero" "Refosco" da valorizzare.

Sempre DALMASSO inseriva questo vitigno fra quelli proposti per la riorganizzazione della viticoltura regionale e così gli scrisse sulle sue caratteristiche e

qualità diventano via via più numerosi. Su tutti sveltava la descrizione ampelografica del POGGI, raccolta nell'"ATLANTE AMPELOGRAFICO" del 1939 artisticamente illustrato, nel quale il "Refosco dal peduncolo rosso" è ritenuto l'unico fra i Refoschi "che meriti una certa considerazione". E' individuato come "vitigno certamente antichissimo", tenuto conto che l'udinese CANCIANI nelle "MEMORIE" edite nel 1773 così scriveva: "il Picolit," il "Refosco", la "Candia," il "Cividino", il "Pignolo" sono le uve nostre proprie per i liquori". Poi è delizioso un articolo che lo stesso POGGI scrisse, sempre nel 1939, intitolato "Da Buttrio a Savorgnano del Torre", nel quale sono menzionati prodotti e produttori di quelle zone. Vale la pena di proporre qualche passo: "Ma una pleiade di prodotti non conviene dimenticare: di Soleschiano i vini delle Cantine Brazzà, di Manzinello quelle del Cav. Tomasoni e del Cav. Uff. Morelli de Rossi., dove accanto al Tocai, al Verduzzo, al Merlot, ai Cabernets, degnamente figura il Refosco dal peduncolo rosso o Refosco nostrano, passito e comune, figli di un vitigno che i tecnici hanno diffuso in tutto il Friuli a formare solida base di tipi comuni da pasto o di tipi liquorosi. E dappochè siamo in argomento, non spiacerà al lettore sapere che anche oltre oceano, il Refosco (probabilmente nostrano) ha creato la fama enologica della California".

Notizia questa veramente da sottolineare, non molto conosciuta, ma veritiera, perchè Poggi così continuava: "il compianto Comm. Enot. Rossati del R. Ufficio Italiano di New York, pochi giorni prima della sua immatura dipartita mi scriveva, testuali parole: Sarà bene far conoscere costì che quella varietà di Refosco è il vitigno che ha fornito alla California la migliore qualità di uva rossa da vino colà coltivata. Ed anzi potrebbe al riguardo murarsi una targa presso la sede di codesto Consorzio per la Viticoltura, a ricordo del contributo di una regione del più vecchio Paese vinicolo d'Europa alla viticoltura del più giovane Stato del nuovo Continente...". E concludeva POGGI: "...il che mi sembra basti a stabilire un primato ed una gloria".

Che cosa è rimasto? Nessun ricordo; e così questa seconda sfida (dopo quella del BERTOLI nei confronti dei vini francesi) che il "Refosco" sembra perdere in un condannevole oblio. Anche per questo, forse, siamo felici ed un po' orgogliosi dei risultati dei nostri recenti studi che hanno riproposto, come vedremo, le elevate qualità che il "Refosco dal peduncolo rosso" sa esprimere in diverse zone d'Italia ! I passi ricordati ci porgono, poi, un'altra notizia particolare: il "vino passito" ottenibile con il "Refosco".

Qui viene alla mente lo squisito, unico, inimitabile liquore che produce il cav. Toppani di Ruda, con una tecnica particolarissima, tramandata dal nonno farmacista. Un appassimento spinto, tale da ottenere pochi litri di nettare da ogni quintale di uva; fermentazione in tini che sono sempre gli stessi da oltre cento anni; imbottigliamento di poche bottiglie e riempimento annuale nello stesso tino in quantità equivalente a quello spillato, talchè ogni bottiglia, ancor oggi, in parte contiene il passito di cento e più anni fa !

Il "Refosco dal peduncolo rosso", infine, si è imposto e tutte le "classificazioni" per il Friuli ne hanno previsto la coltura. Le prove erano tutte convergenti e positive e ancora COSMO, nel 1952, nel riferire i risultati dei vigneti sperimentali della

Stazione di Conegliano, lo diceva "in grado di fornire prodotti ricchi di vinosità ed apprezzati". Restava, come detto, solo da chiarire meglio la identità dei vari "Refoschi" e provare quello del peduncolo rosso in territori fuori del Friuli, per valutarne meglio le caratteristiche ed il valore.

Negli Anni '80 e '90 ci siamo dedicati con impegno a questo compito ed i risultati sono stati molto lusinghieri. Nell'ambito dei lavori di recupero, caratterizzazione e valorizzazione del germoplasma autoctono, l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura ha potuto reperire ben 9 accessioni di "Refosco" : "Refosco Ronchis", "Refosco Vescovo", "Refosco degli uccelli" o "Refoschin", "Refosco di Rauscedo", "Refosco Guarnieri", "Refosco del botton", "Refosco di Faedis", "Refosco dal peduncolo rosso" e "Refoscone". Le analisi ampelografiche, ampelometriche e biomolecolari che sono tuttora in corso, mentre confermano l'esistenza di questa importante famiglia di diversi vitigni più o meno vicini geneticamente, evidenziano come, in qualche caso, il nome di "Refosco" sia stato utilizzato erroneamente per indicare in realtà altri vitigni. In ogni caso pare che si potranno definire 7-8 "Refoschi", così come ipotizzato nel passato. L'identità del "Refosco dal peduncolo rosso" e, comunque, ben chiara ed il vitigno è stato caratterizzato in maniera precisa e sicura sia fenotipicamente che attraverso le analisi isoenzimatiche (GPI: 10 e PMG: 6) e del DNA con i marcatori microsatellite.

Si tratta di una varietà abbastanza omogenea, a germogliamento medio-precocce (circa una settimana prima del "Cabernet Sauvignon") e a maturazione medio-tardiva (più o meno verso la fine di settembre in Friuli-Venezia Giulia); compie il suo ciclo in circa 160-170 giorni, quindi in circa una settimana in più del "Cabernet Sauvignon"; ciò è dovuto soprattutto alla maggiore durata del periodo fra la fioritura e l'invaiaitura. E' in vitigno vigoroso, con vegetazione ricadente costituita da tralci medio-lunghi ed internodi lunghi, di color verde con striature viola. Il germoglio è cotonoso, di colore giallo biancastro con sfumature rosate. La foglia è grande, tondeggiate, trilobata con lembo leggermente bollosa; il suo seno peziolare è a V aperto; il picciolo e le nervature tendenti al rossastro; la dentatura è irregolare e appuntita. Con la metodologia "Leaf ISV" è stata anche costruita la "foglia tipo" sulla base di oltre 40 parametri rilevati su numerose foglie mediante telecamera collegata a computer.

Il grappolo è di dimensioni leggermente superiori alla media (poco più di 200 g) a forma piramidale, alato e spargolo. Il peduncolo alla maturazione è di color rosso vinoso (da ciò il nome) lignificato. Gli acini, sferoidali, sono di dimensioni medie, con la buccia color blu-nero, mediamente pruinosa, e polpa poco consistente e di sapore neutro; a maturazione possono staccarsi con facilità mentre, con produzioni abbondanti o in situazioni poco adatte (terreni freddi, secchi, ecc.), la colorazione può risultare disforme e molti acini possono rimanere di color rosa o addirittura verdi. La composizione chimica delle uve, oltre che presentare un buon equilibrio fra la componente glucidica e acida, è caratterizzata anche da una interessante ricchezza di antociani dello stesso tipo dei "Cabernet". Si tratta di antociani resistenti alla fermentazione ed all'ossidazione (al tempo) e quindi i vini che si ottengono, dalle uve di "Refosco" possono essere destinati anche all'invecchiamento.

Per quanto attiene alle sue caratteristiche produttive, il "Refosco dal peduncolo rosso" è sempre stato considerato un vitigno generoso che dà produzione abbondanti, ma di scarsa qualità nei terreni fertili di pianura, mentre si adatta molto bene in collina, nelle zone ben esposte, in terreni argillosi, calcarie, ricchi di scheletro, anche se aridi e sassosi. E' un vitigno abbastanza rustico che presenta una buona resistenza al freddo invernale; è tollerante nei confronti della "botrite" e del "mal dell'esca", mentre manifesta una certa sensibilità alla "peronospora, all'"escoriosi" e mediamente all"oidio". Nell'ambito del citato programma concernente il miglioramento della "piattaforma ampelografica italiana" ove il "Refosco dal peduncolo rosso" rappresentava uno dei vitigni su cui puntare per qualificare e tipicizzare i nostri vini, le sue caratteristiche produttive sono state confrontate con quelle del "Cabernet Sauvignon", vitigno "internazionale" di grande qualità.

Sulla base dei risultati di un triennio di indagini nelle principali regioni viticole italiane (42 vigneti) il "Refosco dal peduncolo rosso" ha manifestato ovunque una produttività ed un equilibrio vegeto-produttivo comparabili a quelli del vitigno bordolese: ha prodotto, pur con una fertilità media delle gemme piuttosto bassa (0,9 grappoli per gemma), circa 3-4 Kg di uva per ceppo con un indice di "Ravaz" (rapporto uva/legno) di circa 3,5. La qualità delle produzioni, a livello di gradazione zuccherina e acida, è sempre stata comparabile ed in qualche caso, anche leggermente superiore: mediamente le uve di "Refosco" contenevano, a parità di forza acida, il 20,6% di zuccheri contro il 19,4% del "Cabernet Sauvignon". Per quanto concerne l'Italia Nord-orientale, luogo di attuale maggiore diffusione del vitigno, i risultati migliori si sono riscontrati nelle aree collinari ed in particolare sui Colli Berici e nella zona di Conegliano. Nella pianura e nei fondovalle, sia in terreni pesanti che leggeri, non si sono avuti risultati particolarmente interessanti.

Fin dal 1975 l'ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA VITICOLTURA ha iniziato i lavori di selezione clonale sui vitigni tipici del "Collio Goriziano" e del "Carso", tra i quali i "Refoschi". Lo scopo fondamentale dell'impostare la selezione è stato quello di individuare biotipi esenti dalla più gravi malattie da virus, con un buon equilibrio vegetativo della pianta, maggiore fertilità delle gemme (soprattutto quelle basali), maggiori ricchezze zuccherine e migliori equilibri acidi dell'uva, con grappoli più spargoli e con una migliore resistenza alle crittogame. L'obiettivo più importante è stato però sempre la ricerca e la salvaguardia della tipicità e qualità del prodotto. Il lavoro è stato condotto in collaborazione con il CENTRO REGIONALE VITIVINICOLO DEL FRIULI VENEZIA GIULIA. Nelle aree di maggiore diffusione di coltivazione sono stati individuati ceppi interessanti che, dopo accurati esami sulle caratteristiche produttive sanitarie, sono stati moltiplicati e confrontati con campioni di popolazioni non selezionate, secondo la metodologia concordata a livello nazionale.

Dopo alcuni anni sono stati scelti e omologati (1990) i cloni ISV-F1, isolato presso l'azienda RUBINI di SPESSA DI CIVIDALE (UD) e ISV-F4-TOPPANI, individuato presso l'azienda TOPPANI DI RUDA (UD) che nei confronti della popolazione presentavano, oltre a spiccate caratteristiche di tipicità, un miglior equilibrio vegetativo ed una migliore predisposizione alla produzione di zuccheri.

Attualmente risultano iscritti al "REGISTRO NAZIONALE DELLE VARIETA'", oltre ai due cloni citati, anche il clone VCR 14, ottenuto nel 1995 dai VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO e che, considerata la particolare ricchezza di antociani delle sue uve, ben si presta ad ottenere vini da tagliare con prodotti da destinare all'invecchiamento.

Il "Refosco dal peduncolo rosso" dà origine a otto vini "VQPRD": "Friuli Grave", "Colli Orientali del Friuli", "Friuli-Latisana", "Friuli Isonzo", o "Isonzo del Friuli", "Friuli-Aquileia", "Carso", "Lison-Pramaggiore", "Friuli-Annia". Sono tutti vini di buona od ottima qualità, che devono possedere gradazioni alcoliche di circa 12% e acidità totale attorno al 5-7%. Il vino "Refosco dal peduncolo rosso", assaggiato dopo un anno dalla vendemmia, può essere così descritto:

- "Il colore rosso rubino più o meno intenso con riflessi generalmente violacei. Il quadro olfattivo del vino ancora giovane è abbastanza complesso. A prevalere è l'insieme degli odori fruttati segnatamente il cosiddetto sottobosco (mora e lamponi) poi la ciliegia. Altre impressioni che richiamano la frutta potrebbero ricordare la prugna essiccata (non molto intensa) e la confettura. Accanto alle percezioni di frutta abbiamo anche quelle floreali, che potrebbero ricordare la viola, e quelle speziate talora identificabili con il pepe. Non mancano le note vegetali come il trito di "erba tagliata" identificato con vegetale fresco, o di fieno, tabacco o tè sintetizzabili nella definizione di "erbaceo secco".

Le impressioni propriamente gustative sono meno specifiche e sono comuni ad altri vini:

- si evidenziano, comunque, la leggera impressione dovuta all'acidità, il tocco dell'astringenza e, ad equilibrare e a sintetizzare il vino, il corpo. Nella già citata prova del miglioramento della "piattaforma ampelografica", i vini ottenuti dalle uve di "Refosco dal peduncolo rosso" hanno sempre presentato una buona acidità, un corpo consistente, una ragguardevole intensità di colore e qualche volta un'astringenza pronunciata. La gradevolezza in generale è sempre stata elevata ed in particolare nei vini delle colline venete. Le note principali presenti nei vini sono state: "pepe, mora-lampone, prugna essiccata, confettura-marmellata".

Un vitigno in definitiva dalla ottime potenzialità che bene rappresenta - anche esso la classe e la stoffa del nostro patrimonio viticolo."

Secondo il POGGI - (2) il "Refoscone" è: "un vecchio vitigno friulano chiamato anche "Refosco grosso", "Refosco di Faedis", "Refosco nostrano". Di tutti i "Refoschi" era il maggiormente coltivato perchè forniva abbondante prodotto dato l'elevata resa dell'uva in mosto. La viticoltura friulana oggi, sulla via di un deciso miglioramento, sta eliminando il "Refosco di Faedis" nei nuovi impianti e nelle ricostituzioni.

Culla di origine si ritiene il territorio del Comune di Torreano (pedemontano) ed il vitigno è ancora coltivato intensamente nel Comune di Faedis, da cui il nome. Sensibile alla "peronospora" delle foglie, resistente alle malattie del grappolo, ha ottimo vigore e costante produttività. In pianura, in talune annate l'uva arriva a

maturazione perfetta. E' vitigno di terzo merito e da abbandonare. In collina bene esposta, produce talvolta vino alcolico e sufficientemente resistente all'invecchiamento, ma ciò costituisce un'eccezione. Il vino entra nella confezione di "tipi da pasto" in unione col "Verduzzo" ed anche col "Merlot".

CARATTERI DEL VINO - Di colore rosso vivo, odore vinoso, poco profumato, asciutto, fresco, tannico, abbastanza di corpo sapido, ma piuttosto disarmonico. Tipo di vino comune da pasto.

Alcolicità: media gradi 10, minima gradi 8,5, massima 11,5 (in volume al Malligand).

Acidità totale media: grammi 6,5 per litro (in acido tartarico)."

Il POGGI definisce il "Refosco d'Istria" quale: "Vecchio vitigno poco coltivato in Friuli, molto affine al "Terrano" se non pure di origine comune. Il "Refosco d'Istria", o "Refosco del Carso" è diffuso nei territori delle province di Gorizia e Trieste ed il vino che se ne produce e che prende il nome di "Terrano" è tuttora ricercato ed apprezzato. Certamente nei secoli scorsi il vino era assai quotato: nel 1689 ad esempio un certo VALVASOR in una pubblicazione fatta a Lubiana dal titolo "DIE EHRE DES HERZOGTHUMS" esalta i vini del Goriziano ed in specie il "Terrano", assai ricercato nei Paesi tedeschi. Nella "STORIA DELLA VITE E DEL VINO" Vol. III, il prof. DALMASSO accenna a cronisti e poeti tedeschi che parlando della terra triestina, ne decantano il "Rainfald" ("Ribolla"), il "Terant" ("Terrano") e la "Malvasia".

In una pubblicazione edita a Gorizia nel 1910 a cura di M. RITTER e dal titolo "DER KARSTER TERRANO", o "TERRANO DEL CARSO", l'autore esalta le virtù del vino con una poesia che così comincia:

«Der Terran nicht schwer und dick
er ist nicht herb und fett
er ist nicht weich und schlaff »

Egli descrive il vino come denso, pieno, forte, profumato come un fiore, duro come l'acciaio, di gran classe, fresco, frizzante, fortemente colorato, con riflessi rosso rubino, e che si distingue per il suo profumo caratteristico che ricorda quello del fiore di fragola (??). E quindi un vero inno dal "Terrano".

Comunque, se nelle provincie finitime il vitigno assume ancora un'importanza notevole, in quella di Udine il "Refosco d'Istria" si coltiva spradicamente e non è meritevole di diffusione.

CARATTERI DEL VINO - Di colore rosso intenso, odore vinoso, fresco sapido, acidulo, piuttosto tannico, mediamente alcolico. Vino comune da pasto. Alcolicità: media gradi 9,5, massima 11, minima gradi 8 (in volume al Malligand). Acidità totale media: grammi 9 per litro (in acido tartarico).

Il vino per la sua ricchezza in acidità non è pronto consumo e solo dopo alcuni mesi perde la sua caratteristica ruvidezza."

Infine sempre il POGGI, definendo il "Refosco dal Peduncolo Rosso" scrive: "Di tutta l'estesa gamma di "Refoschi" coltivati e diffusi in Friuli, principali tra i

quali il "Refosco dal Peduncolo Rosso", il "Refoscone" o "Refosco grosso", o "Refosco di Faedis" il "Refosco dal Peduncolo Rosso" è certamente il migliore ed è l'unico che meriti una certa considerazione. Vitigno certamente antichissimo, tanto che l'udinese CANCIANI nelle "MEMORIE" edite del 1773 così scriveva: "il Picolit," il "Refosco", la "Candia," il "Cividino", il "Pignòlo", son le uve nostre proprie per i liquori". Non so quale liquore si potesse trarre dal "Cividino", ma comunque la citazione stabilisce l'esistenza e la coltivazione di un "Refosco", senza però indicare quale.

Anche la questione del "Pucinum" vino caro a Livia Augusta Imperatrice e che qualcuno vorrebbe indicare nel "Refosco dal peduncolo rosso", è stata affrontata dal prof. DALMASSO che nella "STORIA DELLA VITE E DEL VINO", a pag. 345-46 Vol. III, dopo la disamina, conclude si trattasse invece del bianco "Prosecco" della costiera Triestina. Ed ancora a pag. 552 accenna alle lettere dell'Agron. friulano Antonio ZANON che nel 1767 scriveva: "quanto si gioverebbe l'Inghilterra se avesse le nostre vigne, i nostri "Refoschi", i nostri "Piccolit", i nostri "Cividini", le nostre "Ribuole" ?." Ed anche qui lo ZANON non specifica quali "Refoschi" ed esalta, a torto, "Cividino" e "Ribolle".

Il Comm. Agron. Giuseppe MORELLI de ROSSI, appassionato cultore di viticoltura ed enologia, PRESIDENTE DELLA SEZIONE DELLA VITICOLTURA DEL CONSORZIO PROVINCIALE TRA I PRODUTTORI DELL'AGRICOLTURA DI UDINE, dopo aver effettuato studi comparativi sui "Refoschi", si fece tenace assertore della necessità di coltivare il "Refosco dal peduncolo rosso", sostituendolo a tutti gli altri assolutamente di secondo o terzo merito. Oggi infatti i viticoltori si sono orientati verso tale vitigno che, dopo il "Merlot", s'intende, è il più richiesto per uva nera da vino. Alcune aziende, come ad esempio quella CHIOZZA DI SCODOVACCA (Cervignano) ne hanno estesa la coltivazione.

Le uve, normalmente vinificate, danno in collina ed in piano, un prodotto do corpo, ricco, di quella acidità che è sempre bene accettata e ricercata dai bevitori nostrani; il vino poi è una base ottima per la preparazione di tipi da pasto. Nelle terre argillose collinari e pedecollinari, le uve appassite si prestano nella confezione di tipi liquorosi e semi-liquorosi veramente eccellenti e di pregio, assai resistenti all'invecchiamento, pratica che li migliora enormemente rendendoli fini e squisiti.

CARATTERI DEL VINO COMUNE - Di colore rosso violaceo intenso, profumato, amarognolo, caldo, leggermente tannico, di corpo, austero.

CARATTERI DEL VINO PASSITO - Limpidissimo, rosso aranciato, profumato, speciale, dolce, alcolico, caldo, vellutato; vino di lusso o speciale squisito sotto ogni rapporto.

Alcolicità: media (vino comune): gradi 10,5, minima gradi 9, massima gradi 12 (in volume al Malligand).

Alcolicità totale media: grammi 6,5 per litro (acido tartarico)."

Secondo il FILIPUTTI - (3) " la sua origine si perde nella storia delle nostre terre e dovrebbe trovare i natali tra il "Carso" e l'"Istria". Coltivato sia in pianura che il collina, è citato negli "Annali del Friuli" dal DI MANZANO: nel 1390 "gli

ambasciatori romani offrirono 20 ingastariis (contenitori di terracotta o vetro di circa un litro di capacità) al generale dei Dominicani" di vino "Refosco". Ne scrive anche lo storico Antonio ZANON: ("Quanto si gioverebbe l'Inghilterra se avesse... i nostri "Refoschi"...); e ne dà notizia il CANCIANI, nel 1773. "Refosco di Biauzzo", era la varietà con la quale il BERTOLI portò avanti la sperimentazione sul vigneto ed in cantina descritto nel suo "LE VIGNE ED IL VINO DI BORGOGNA IN FRIULI" del 1767. L'ODART (1849) afferma che: "Le "Refosco"....est l'un des plus estimes sur les cotes de l'Adriatique ". Persino una nobildonna friulana vantava, in una lettera del 29 maggio 1789, il "suo" "Refosco". Così scriveva, infatti, la contessa Lavinia DRAGONI FLORIO a Melchiorre CESAROTTI : "Tutti parlano di vini, tutti attendono a chi sa farne di migliori; chi vanta il suo "Picolit", chi il suo "Refosco", chi il "Pignolo". Io ho qualche pretensione per il mio "Refosco" che è il solo vino della nostra famiglia. Di questo si suole spesso vuotarne qualche bottiglia con gli amici nelle lunghe serate d'inverno."

Le uve di "Refosco" sono presenti in tutte le mostre tenutesi a Udine. In quella del '21 il giudizio sul "Refosco nostrano" era questo..."Col nome "Refosco" vanno più varietà meritevoli di essere diffuse per comunanza di caratteri, per abbondanza e costanza di produzione, resistenza al marciume, e buona qualità di prodotto apprezzato. E' utile la sua correzione con "Merlot" (certamente per renderlo più morbido, data la sua proverbiale acidità; ndr). "Raccomandasi la varietà a "picciolo rosso" benchè meno produttivo, ma più sapida." Allora erano ben 8 le varietà conosciute. Anche il POGGI lo considera : "l'unico che meriti una buona considerazione." La rivista di "AGRICOLTURA FRIULANA" editò nel 1935, in occasione della Fiera di Buttrio (4 maggio) un numero speciale dove il "Refosco nostrano dal peduncolo rosso" è ritenuto il migliore vino friulano a uva nera (qui scopriamo che all'epoca veniva piantato con successo anche in California) e se ne consigliava la diffusione su larga scala, anche in sostituzione di altri "Refoschi" di minor merito. A selezionare tra i "Refoschi" (molti, moltissimi: "Refosco di Faedis", d'Istria", di "Rauscedo", "Refosco magnacan", "Refoscone", "Refosco del Carso") quello più nobile "dal peduncolo rosso" - che è il risultato dall'adattamento all'ambiente del ceppo originario - fu MORELLI de ROSSI.

IL REFOSCO DI PASTEUR

“ Luigi CHIOZZA- prosegue FILIPUTTI- fu, come visto, agronomo molto noto nell'Agro Aquileiese. A SCODOVACCA fece costruire la sua villa circondata da un grande parco, che ora è una delle sedi dell'E.R.S.A. Non distante c'era la sua "amideria" industria che ricavava amido dal riso e che allora era conosciuta in tutto il mondo. Numerosi erano i suoi interessi ed i suoi contatti con il mondo scientifico.

Tra questi vorremmo qui ricordare quello intrattenuto con PASTEUR, conosciuto durante il suo soggiorno a Parigi dal '50 al '54 dove frequentò "L'ECOLE DE CHIMIE PRATIQUE" .

PASTEUR soggiornò nella villa di CHIOZZA stesso dal novembre del 1869 al luglio del 1870 per studiare la "malattia del baco da seta". Ed il "Refosco" che ruolo ha in questa storia ? Luigi CHIOZZA era appassionato anche di viticoltura e aveva intuito che il "Refosco dal peduncolo rosso" che si trovava nei vigneti promiscui di Scodovacca aveva subito un ulteriore adattamento (clima + terreno), col risultato di produrre un vino che, essendo di colore intenso e ricco di corpo, aveva maggior finezza ed eleganza del "Refosco" comunemente conosciuto. I suoi profumi, soprattutto, raggiungono toni "dolci" e "fruttati" che in altre zone non si ottengono. Questa intuizione trovò poi seguito nell'impianto avvenuto nella metà degli anni Trenta per merito degli eredi di CHIOZZA, di un vigneto di un ettaro e venti, ricavato ai margini del parco della villa, che raccoglieva i migliori biotipi di "Refosco dal peduncolo rosso" che CHIOZZA aveva selezionato assieme al suo amico, e scienziato, PASTEUR. Il vigneto, che seguì tutti i dettami di Luigi CHIOZZA, strenuo sostenitore della coltivazione specializzata, aveva in origine circa 2.000 piante, oggi ridottesi a 1.500".

“ Il "Refosco di Scodovacca" - conferma FILIPUTTI- -è una delle tante perle ancora da scoprire del FRIULI ENOLOGICO. Purtroppo un mercato sempre più orientato verso quelle che ormai vengono definite "varietà internazionali" (prima erano solo francesi) rischia di compromettere questi preziosi "crus" dove uomo e ambiente hanno creato un tutt'uno, raggiungendo la sintesi massima. Fortuna vuole che parte di quel vigneto, custodito dai tecnici dell'E.R.S.A. e che conserva tra i suoi filari un patrimonio genetico di indubbio valore, sia ancora in vita e che offra a qualche intelligente vivaista, materiale per mantenere in vita il "Refosco di Pasteur".

REFOSCO NOSTRANO

Appartiene alla grande famiglia dei "Refoschi" e prima della "fillossera" e con ogni probabilità il vitigno a uva rossa più diffusa. Venne soppiantato dai vitigni nobili d'Oltralpe e poi dal più elegante "Refosco dal peduncolo rosso". Il "Refosco nostrano" è lo stesso del "Terrano", del "Terrano d'Istria".

POGGI e MARZOTTO lo indicano, correttamente, come lo stesso vitigno del

"Refosco di Faedis" e del "Refoscone". Certamente antichissimo. Forse il più antico di tutti.

Infine il PITTARO (4) distingue il "Refosco dal peduncolo rosso" e "nostrano" come segue:

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Terreni

Si adatta a molti terreni, anche ai più difficili, aridi, sassosi, come il "Carso" appunto. Ottima la produzione di collina. Scadente e abbondantissima nei terreni profondi.

Cenni storici

L'origine di questo vitigno è molto antica. Sappiamo che fa parte della grande schiera dei vitigni autoctoni del Friuli Venezia Giulia e la sua zona d'origine dovrebbe essere compresa fra il "Carso" e l'"Istria".

Negli "Annali del Friuli", di F. DA MANZANO, già nel 1390, troviamo scritto che: "gli ambasciatori romani offrirono 20 ingastariis (contenitori di terracotta o vetro di circa un litro di capacità) al generale dei Domenicani di vino "Refosco". " I dati più precisi e sicuri però risalgono alle "Memorie" dell'udinese CANCIANI edite nel 1773; negli studi di G. MORELLI de ROSSI che seleziona tutti i "Refoschi" e li sostituisce col "Refosco dal Peduncolo Rosso"; negli scritti di A. ZANON del 1767

Grande la famiglia dei "Refoschi", ne citiamo qualcuno: "Refosco di Faedis", "Refosco d'Istria", "Refosco di "Rauscedo", "Refosco magnacan", "Refoscone", "Refosco del Carso". Gli stessi "Terrano del Carso" e "Terrano d'Istria" altro non sono che "Refoschi".

Attualmente tutti questi vitigni sono poco diffusi, sostituiti dal "Refosco dal peduncolo rosso", coltivatissimo in Friuli, dove è salito agli onori della denominazione di origine controllata.

Il vino

Colore rosso rubino intenso, tannico, poco alcolico, nervoso da giovane? Profumo vinoso-fruttato, con netto sentore di lampone e mora selvatica, leggermente erbaceo, personalizzato. Con un giusto invecchiamento, s'affina, s'ingentilisce, assume un sapore piacevolmente amarognolo con un bouquet ampio su base goudronata.

Accostamenti gastronomici

E' vino da tutto pasto, escluso il pesce. E' particolarmente indicato coi piatti tipici regionali friulani. Va servito a temperatura ambiente

REFOSCO NOSTRANO

Terreni

Preferisce decisamente terreni argillosi asciutti oppure alluvionali; a condizione di poter disporre di sufficiente acqua durante l'estate.

Cenni storici

Nella grande famiglia dei "Refoschi", il "Refosco nostrano" occupa un posto abbastanza importante. Come grappolo e foglie assomiglia molto al "Refosco di Faedis" e al "Refoscone", tanto che gli ampelografi (MARZOTTO e POGGI) lo considerano lo stesso vitigno. La stessa cosa si può dire del "Refosco d'Istria" e del "Terrano" che, in effetti, sono lo stesso vitigno. Diffuso da sempre in tutto il Friuli, ma specialmente in provincia di Udine, dopo l'arrivo dei vitigni nobili, "Cabernet" e "Merlot", è andato quasi scomparendo. Impossibile trovare non solo la data, ma anche il secolo in cui è stato coltivato per la prima volta in Friuli. Pochissimo descritto dagli ampelografi, scarsa la bibliografia, non ci è possibile dare dati certi sulla sua origine. Le prime tracce si hanno nel Comune di TORREANO e FAEDIS, in provincia di Udine

Vino

Colore rosso rubino intenso, odore vinoso poco caratteristico leggermente erbaceo, con debole sentore di prugna secca e mora selvatica. Alcol piuttosto basso. Corpo robusto acidulo e astringente, sapido, talvolta aggressivo. E' vino di poco superiore a un normale vino da pasto. Da consumarsi giovane o con uno-due anni di invecchiamento.

Accostamenti gastronomici

E' un rosso da pasto campagnolo e ruspante, da bersi senza imùpegno alcuno a temperatura ambiente.

Per approfondire la conoscenza dei Refoschi si rinvia alla seguente

BIBLIOGRAFIA

1) CALO' A. - COSTACURTA A.: "Refosco, sogno in rosso", Civiltà del bere, marzo 2002, pp. 49-55; 2002

2) POGGI G. : "ATLANTE AMPELOGRAFICO": Consorzio Provinciale tra i Produttori dell'Agricoltura - Sezione Viticoltura, Udine - Arti Grafiche Pordenone 1939

3) FILIPUTTI W. : " Il Friuli Venezia Giulia e i suoi grandi vini" - Arti Grafiche Friulane, Feletto Umberto, Udine 1997

4) PITTARO P. - PLOZNER L. : "L'uva e il vino" - Magnus Editori, Udine 1982

TERRANO

“ Vecchio vitigno poco coltivato in Friuli. Il "Refosco d'Istria", o "Refosco del Carso" è diffuso nei territori delle province di Gorizia e Trieste ed il vino che se ne produce e che prende il nome di "Terrano" è tuttora ricercato e apprezzato. (10)

Certamente nei secoli scorsi il vino era assai quotato: nel 1689 ad esempio un certo "VALVASOR" in una pubblicazione fatta a Lubiana dal titolo "DIE EHRE DES HERZOGTHUMS" esalta i vini del Goriziano ed in specie il "Terrano", assai ricercato nei Paesi tedeschi. Nella "STORIA DELLA VITE E DEL VINO" vol. III°, il prof. Dalmasso accenna a cronisti e poeti tedeschi che parlando della terra triestina, ne decantarono il "RAINFALD" ("Ribolla"), il "TERANT" ("Terrano") e la "MALVASIA".

In una pubblicazione edita a Gorizia nel 1910 a cura di M. Ritter e dal titolo "DER KARSTER TERRANO", o "Terrano del Carso", l'Autore esalta le virtù del vino con una poesia che così incomincia:

"Der Terran nicht schwer und dick
er ist nicht herb und fett
er ist nicht weich und schlaff"

Egli descrive il vino come denso, pieno, forte , profumato come un fiore, duro come l'acciaio, di gran classe, fresco, frizzante, fortemente colorato, con riflessi rosso rubino, e che si distingue per il suo profumo caratteristico che ricorda quello del fiore di fragola (??). E quindi un vero inno al "Terrano"(10)

Indubbiamente è un "Refosco", quantomeno uno stretto parente di questa numerosissima famiglia. Taluno pensò che "Terrano" e "Pùcino" fossero la stessa cosa. Altri sostengono che il "Pùcino" è il vino bianco, noto ai tempi dei Romani, derivato dall'uva "Prosecco". Il dilemma non è mai stato risolto.(9) Dice Plinio nel libro 14, cap. 6: "Augusta, che giunse all'età di 82 anni (ma da altre fonti sembra abbia raggiunto agevolmente anni 86 !! , n.d.A.) , beveva soltanto il "Pùcino" il quale prospera nell'ansa dell'Adriatico, non molto distante dalle fonti del Timavo, su un colle accarezzato dal mare e che dà di sè poche anfore. Nè Lei indicava ad alcuno medicamento migliore. E' da credersi che questo vino sia quello che i Greci celebravano con molte lodi col nome di "PICTANON", che dicevano provenire dai limiti estremi dell'Adriatico".

Nell'ICONOLOGIA di Cesare Ripa troviamo: "... il vino di Vipaco, non lontano da Goritia, hà la virtù di rendere le donne alla generatione, onde nella vicina Germania che quasi tutto ve l'assorbe è nato il proverbio: "Vipocher chender mocher"".

Sul Carso si trovano le prime tracce di questo vitigno e sul Carso ci sono ancora i pochi vigneti rimasti. A trovare il paese di origine hanno provato, senza risultato, illustri ampelografi. A noi basti la certezza che il "Terrano" è certamente e solamente carsico.

Colore rosso intensissimo, poco alcoolico, di corpo, fragrante, vinosissimo, con una personalità prorompente. Acidulo e tannico, ma incomprensibilmente armonico.

Profumo ampio, di lampone e mirtillo, o talvolta ribes nero. Si può bere a litri in quanto digeribilissimo. Un vino di tal struttura sembrerebbe ideale per lunghi anni in fusto di rovere. Invece no, dopo qualche anno, salvo rare eccezioni, perde la potenza erculea giovanile per diventare flaccido e amorfo. E' un fiore da cogliere quando sboccia" . (9)

E' vino da piatti rustici della cucina carsica. Va servito piuttosto fresco, (Spalletta, prosciutto cotto nel pane con kren ecc.) .

IL TERRANO SECONDO IL RIPPER

"Una delle zone vinicole più antiche dell'Europa centrale-scriveva il Ripper nel lontano 1910 (*) - è il litorale austriaco, comprendente la Contea principesca di Gorizia e Gradisca, la città di Trieste ed i suoi dintorni, e la penisola d'Istria. Le prime notizie riguardanti la viticoltura di questa regione confermano non solo che vi si coltivavano, ovvero producevano grandi quantità di vino, bensì che si trattava di vini di qualità eccellente che erano esportati in tutto il mondo allora conosciuto. (Plinius, Hist.nat.lib. XIV Cap.8,6. "Julia Augusta LXXXII annos Pucino vino rettulit acceptos non alio usa. Gignitur in sinu Adriatici marsi non procul a Timavi fonte saxo colle, maritimo adflatu paucos coquente amphoras nec aliud aptius medicamentis indicatur. Hoc esse crediderim, quot Graeci celebrantes miris laudibus Praetianum appellaverunt, ex Adriatico sinu").

(Giulia Augusta, consorte di Augusto, attribuì i suoi 82 anni di età al vino "Pucino", dato che non ne beveva altro. Esso cresce lungo un'insenatura dell'Adriatico, non lontano dalla fonti del Timavo, su una collina rocciosa dove il vento marino lascia maturare soltanto poche anfore. Tuttavia nessun vino è considerato più medicamentoso. Questo è, come credo, il vino che i Greci chiamano con i massimi elogi "Praetianum" del Golfo dell'Adriatico).

I vini di questa regione conservarono la loro buona fama per tutto il Medioevo fino all'inizio del XIX sec. Il VALVASOR scriveva, ad esempio, già nel XVII sec. parlando dei vini dell'attuale zona di Gorizia: "Ed anche molti altri tipi /tra i vini più deliziosi/ che sia per varietà/ che per eccellenza non si ritrovano facilmente in alcun altro paese; /quanto questi vini siano nobili, delicati e forti risulta dal fatto che sono spesso venduti/nei paesi tedeschi/ per vino di Canea (o vino Candioto) oppure anche per Malvasia o per altri simili vini forti."

La quantità di vino prodotta deve aver causato anche, come avviene oggi, delle crisi nel mercato del vino, perchè l'Imperatore Ferdinando emanò nel 1552 una legge per Gorizia e Gradisca in base alla quale non si poteva importare alcun vino straniero, pena la confisca del carico e delle barche.

Nel 1549 gli Stati di Gorizia riconobbero la necessità di creare possibilità di

smercio per il "loro prodotto principale", il vino, ripristinando una strada verso la Carinzia (strada del Predil).

Nel corso del XIX secolo varie circostanze, tra cui è da menzionare in particolare la limitata resistenza allo oidio dei vini nobili locali, fecero sì che i vini del litorale perdessero completamente la loro importanza ed il loro buon nome. Così quei vini che una volta erano tanto lodati, hanno oggi un certo significato quasi soltanto a livello locale. Ciò nonostante, si è conservata fino ai tempi nostri tutta una serie di vini molto interessanti, la cui qualità dipende dalle caratteristiche del terreno, dal tipo, di vitigni, dai metodi di coltivazione e di vinificazione, ecc. Questi vini meriterebbero di essere riportati alla ribalta e per le loro caratteristiche, per l'eccezionale bontà e le eccellenti qualità potrebbero, a buon diritto, destare l'interesse sia dagli esperti che degli amanti del vino.

I vini prodotti nel litorale, che, a mio avviso, meritano di riacquistare notorietà in una cerchia vastissima di persone, e che offrono un'esperienza interessante dal punto di vista enotecnico, oppure che rivestono una grande importanza economica per il nostro Paese, dovrebbero essere sottoposti gradualmente ad un'analisi approfondita. I risultati di queste analisi non forniranno soltanto suggerimenti ai nostri produttori in merito ad un metodo più razionale di vinificazione, bensì dovranno in particolare dimostrare che alcuni dei nostri vini, come avvenne già ai tempi dei Romani e nel Medioevo, meritano di essere annoverati tra i migliori vini del mondo grazie alle eccellenti qualità.

Come si è già detto, tutti i vini delle nostre terre hanno oggi per lo più importanza soltanto a livello locale. Tra questi il "Terrano", "Vino Terrano del Carso", in tedesco "Karster Terran", in sloveno "Vino Teran", chiamato in tedesco anche semplicemente "Terran", assume posizione dominante nel senso che questo vino rosso è molto apprezzato dagli intenditori del luogo e viene pertanto venduto al prezzo più alto di tutti i vini da tavola del Goriziano.

Esso è soprattutto il vino preferito dei triestini che ne consumano quasi tutta la produzione".

LE CARATTERISTICHE DEL "TERRANO del CARSO"

“ E' piuttosto difficile – prosegue il RIPPER- illustrare a parole le caratteristiche più tipiche di un vino vino. Per farlo seguitò perciò il modo usato dal K.H.Koch nel suo famoso libro "Moselwain" per descrivere il vino della Mosella, iniziando da quelle caratteristiche che questo vino non ha.

Si potrebbe descrivere il "Terrano del Carso", chiamato semplicemente anche soltanto "Terrano", come segue:

"Il terrano non è forte nè denso,
non è asprigno nè adiposo,
non è tenero nè morbido",
non è torpido nè morto,
non è grossolano nè opaco,

non è infine delicato nè dolce,
bensì il terrano è pieno e sulla vena,
è profumato e piccante,
è robusto e ferroso,
è gagliardo e smagliante,
è focoso, fresco, frizzante ed eccitante,
è di colore scuro, di un rosso rubino scintillante."

Il "Terrano del Carso" si distingue per il bocato leggermente profumato di frutta, che ricorda il profumo dei lamponi, e per una sua strana piacevole asprezza. Proprio per questa sua caratteristica asprezza è stata quella che mi ha spinto ad analizzare questo vino dal punto di vista chimico. E soprattutto per effetto di questa sua asprezza, il "Terrano" "eccita ed attrae" ed induce a continuare a bere, stimolando fortemente l'appetito. Quest'ultima caratteristica del "Terrano" è molto apprezzata dagli intenditori ed è uno dei motivi del suo successo. Ma il troppo storpia. In queste regioni tutti conoscono la forza rivitalizzante, la bontà e tollerabilità del "Terrano". Questo vino rende allegri pur non provocando il giorno dopo alcuna pesantezza alla testa o allo stomaco. Anche se gustato in grandi quantità, non dà effetti di evidente ebbrezza ! Grazie al particolare metodo di vinificazione, il "Terrano" non è molto soggetto alle malattie, e se viene prodotto nel modo giusto, non vi si ritrova nemmeno quello spunto di aceto che si riscontra tanto spesso al Sud.

Il "Terrano del Carso" è pronto per il consumo appena in aprile-maggio. Appena allora infatti ha perso la sua asprezza originaria; quando sviluppa il suo aromatico bouquet e la sua tenue acidità appena formatasi si combina con al frizzante anidride carbonica sviluppatasi nel frattempo, è un piacere per il palato degli intenditori. Il "Terrano" ha dunque due qualità: stimola l'appetito ed è facilmente diluibile con l'acqua, inoltre il suo basso contenuto di tannino ,lo rende molto adatto, da un lato come vino rosso medicinale, e dall'altro come vino tropicale. Sarebbe da sperare che il "Terrano" si diffondesse nel mondo per questi due motivi.

Il defunto prof. Oppolzer di Vienna avrebbe sottolineato un una sua perizia degli anni 1880-1882, secondo fonti attendibili, i particolari vantaggi che il "Terrano" offre per i malati. Malgrado le mie accurate indagini, non sono riuscito a trovare il testo di questa perizia” .

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE DEL SUOLO

“ La principale zona di produzione del "Terrano del Carso" – secondo il RIPPER- comprende le due circoscrizioni di Comeno e Sesana del Distretto di Sesana nella Contea principesca di Gorizia e Gradisca, vale a dire quella parte del Carso che è limitata a Nord dal Vipacco, ad Ovest dall'Isonzo, a Sud dal Mare Adriatico e ad Est dal confine verso Trieste, l'Istria e il Crain. Questa zona è costituita da un altopiano con un'altezza media di 300 m s.l.m. La produzione del vino "Terrano" raggiungeva negli ultimi quattro anni in media circa 30.000 hl. E' impossibile indicare in maniera abbastanza esatta la zona di coltivazione essendo

relativamente piccola l'area continua di vigneti.

Il terreno è composto da roccia carsica, una roccia calcarea risalente al Cretaceo ed appartenente in parte agli strati di Comeno, in parte ai calcari radioliti ed ippuriti.

Il vitigno del "Terrano del Carso" è della specie Refosco, attecchisce meglio nella terra rossa e perciò si coltiva prevalentemente in questo tipo di terreno. Si tratta di quella terra rossa che si riscontra di frequente nel Carso e che si è raccolta soprattutto nelle doline. Da quando Zippe per primo spiegò nel 1854 che la terra rossa è il residuo insolubile ferruginoso ed argilloso dei calcari disciolti dagli agenti atmosferici, quasi tutti i geologi hanno fatto propria questa tesi. .

Confrontando la composizione della terra rossa con quella dei calcari carsici, si constata che la composizione percentuale della terra rossa non può essere spiegata tanto facilmente come prodotti di disgregazione delle rocce carsiche. Se si considera inoltre che la terra rossa è depositata in grossi strati in luoghi dove non vi poteva giungere per effetto dell'acqua, bisogna constatare che l'opinione di Zippe, anche se ritenuta generalmente valida dai geologi contemporanei, non è del tutto accettabile. Concordo con i molti profondi conoscitori del Carso nell'affermare che non si è ancora trovata una spiegazione esauriente per la formazione della terra rossa. Comunque il "Terrano" deve proprio alla terra rossa il suo notevole contenuto di ferro ed il suo bouquet aromatico.

Le caratteristiche fisiche e la composizione chimica del terreno hanno senza dubbio un notevole influsso sulle qualità e quantità del vino da esso prodotto. Anche se noi oggi non possiamo trarre alcuna conclusione dall'analisi chimica o fisica del terreno quanto alla loro incidenza sulla qualità del vino, ciò risulta invece entro certi limiti possibile per la quantità. Perciò ho ritenuto necessario, malgrado gli eccellenti studi del prof. A. Vierthaler, effettuare ulteriori analisi chimiche dei terra rossa coltivata nel Carso, e soprattutto appartenente a quei terreni di cui si sono analizzati anche i vini. Perciò sono stati prelevati campioni di terra in 11 zone diverse del Carso; questi campioni sono stati poi esaminati dal dott. F. Wohack, assistente dell'i.r. Istituto sperimentale chimico-agrario di Gorizia. Anche in questa sede desidero ringraziarlo sentitamente per il faticoso lavoro da lui svolto.

Dalle analisi della terra rossa eseguite da Vierthaler e Wohack risulta che la terra rossa deposita sulle pietre calcaree è una terra povera di calcio e ricca di acido silicico, di argilla e di ossido di ferro, e che pertanto deve essere classificata come terreno argilloso fortemente ferruginoso.

Questi terreni vanno classificati allo stesso tempo tra quelli poveri di acido fosforico e di potassio. Tutti i terreni di cui sono stati esaminati dei campioni di terra, devono essere concimati con acido fosforico e potassio per avere dai vigneti il massimo rendimento. Gli esperimenti di concimazione eseguiti in Carso dall'i.r. Istituto sperimentale chimico-agrario di Gorizia, hanno raggiunto i risultati migliori proprio con l'impiego di fosfati e sali di potassio".

LA VITE DEL "TERRANO"

“ La regina delle uve friulane, l'uva del "Refosco", che produce da un lato l'eccellente vino friulano e dall'altro il "Terrano Istriano", proviene dallo stesso vitigno che produce il nostro "Terrano del Carso". I numerosi vini esistenti nelle varie zone di produzione e derivanti da uve di "Refosco", hanno fatto credere- è ancora il RIPPER che scrive- che esistessero vari tipi di vite di "Refosco". Si parla in particolare di un:

1. "Refosco friulano"
2. "Refosco istriano"
3. e di "Refosco carsico".

Non c'è alcun dubbio che le uve "Refosco" coltivate in queste tre zone provengono dalla stessa vite e che le differenze che si riscontrano nei vini da loro prodotti, sono dovuti alla diversa situazione orografica e climatica ed ai diversi metodi di vinificazione. R. Dolenc, vero conoscitore delle caratteristiche della nostra agricoltura, mi scrive: "Per quanto ne sappia, esiste un unico "Refosco". Quello del Carso, quello istriano e quello friulano sono tutti e tre della stessa specie e si distinguono soltanto per la qualità dei vini. In Carso, infatti, le condizioni climatiche sono tali che la somma calorica di queste zone è appena sufficiente a portare a maturazione uve di "Refosco", altrimenti premature, che in questo modo forniscono quel vino tipicamente acidulo chiamato "Terrano". Ogni vero "Terrano" deve avere notoriamente anche una schiuma rossa. In Istria e nella valle del Vipacco, la somma calorica è molto più elevata, per questo motivo il grado di maturazione delle uve "Refosco" è maggiore, il che provoca una diminuzione dell'acidità ed un aumento del sapore dolce, soprattutto quando, come d'uso, si secca l'uva artificialmente. Nella pianura friulana, le condizioni climatiche sono tali che le uve "Refosco" raggiungono la maturazione ad un grado intermedio tra quelle istriane e quelle del Carso, perciò anche il vino "Refosco" risulta migliore di quello del Carso (intendo migliore nella composizione chimica, ma non secondo i dettami del gusto locale), pur non raggiungendo il livello di quello istriano.

Non posso non ricordare che sul carattere specifico del "Terrano del Carso" deve influire anche il tipo di terra di queste zone, cioè l'argilla rossa, da cui anche il nome italiano di "Terrano", da terra, terre."

Posso solamente dichiararmi d'accordo con quanto affermato dal sig. R. Dolenc per quanto riguarda la derivazione del nome "Terrano" (Terran) dall'italiano "terra", devo suggerire la possibilità che il nome derivi dallo sloveno. I luoghi di produzione del "Terrano" sono territori sloveni, e non è improbabile che la derivazione del nome sia appunto slovena, da "rani" - il prematuro, tanto più che le viti "Refosco" sono considerate specie premature. Esistono due varietà di vite "Refosco". Una a stelo rosso ed una a stelo verde. La prima è considerata la più nobile ed è un po' più frequente sul Carso. Questa specie, altrimenti più rara, presenta acini rotondi, e più dolce e matura prima rispetto alla seconda. Nella maggior parte dei casi si riscontrano piante di "Refosco" a stelo verde mescolate ad alcune a stelo rosso.

Nel Carso, le viti di "Refosco" sono spesso coltivate a pergola, meno frequentemente a ghirlanda. Talvolta ci sono vere e proprie vigne e negli ultimi tempi anche a filari. Questi due ultimi metodi si applicano con viti innestate su portinnesti americani, in prevalenza della specie "Riparia".

Nel tipo di coltivazione a pergola si trovano molto spesso viti vecchissime. Non sono rare infatti viti di 50-60 anni, e quasi ovunque nel Carso si possono trovare una o più viti centenarie. Una vera attrazione è la vite di "Refosco" di Andrej Kante, di 100 anni, a Velikidol presso Comeno, il cui tronco, misurato vicino al terreno, ha un diametro di 2 metri e 25 cm. Questa vite produce annualmente da 3 a 4 ettolitri di vino "Terrano" !

LA PREPARAZIONE DEL VINO "TERRANO"

“ La produzione del vino "Terrano"- conclude il RIPPER - è quasi tutta nelle mani dei piccoli contadini. Sono rari i produttori di più di 200 ettolitri l'anno, pochi sono quello che superano i 100 ettolitri, mentre la maggior parte ne produce da 20 a 80 ettolitri.

Le caratteristiche di questo vino fanno sì che anche la sua preparazione si discosti dai procedimenti tradizionali, tanto che coloro che non conoscono bene questo vino e le condizioni locali, possono essere indotti a definire questo metodo irrazionale ed errato. La preparazione varia praticamente da cantina a cantina, ed è stato difficile stabilire quale era il metodo più giusto per la preparazione del vino "Terrano". Ogni produttore sostiene che soltanto il suo metodo è quello giusto. Tra i produttori vi sono le opinioni più disparate in fatto di vinificazione del "Terrano, ed essi giustificano il fatto di ritenere giusto il proprio metodo sostenendo semplicemente che facendo diversamente non si riesce ad ottenere un vino "Terrano". Per questo motivo mi sono detto che soltanto coloro che producono il miglior "Terrano" dovrebbero essere a conoscenza del metodo giusto. Dove si trova il miglior "Terrano"?

Ogni anno i vini migliori ottengono dei premi istituiti dai Consorzi vinicoli. Le degustazioni sono effettuate da enologi esperti che assaggiano i campioni inviati all'uopo dalla maggior parte dei produttori. Così mi sono rivolto a quei produttori che nel 1908 e 1909 avevano conseguito il 1° e 2° premio. Talvolta ho preso contatti di persona, altre volte per lettera, informandomi in merito al metodo impiegato per la preparazione dei vini premiati. In questo modo, in base alle trenta risposte ottenute, ho dedotto che il seguente metodo di produzione del "Terreno" deve essere definito quello giusto ed autentico per la preparazione di un buon "Terrano".

L'uva raccolta viene versata in tini, generalmente da 12-15 ettolitri (talvolta si sgranella completamente, in singoli casi non si sgranella affatto).

L'uva viene diraspata per 2/3-3/4 e la diraspatura avviene generalmente per mezzo di vagli di rete metallica (talvolta a macchina).

I tini sono sempre riempiti al massimo di modo che al centro venga a formarsi un cappello d'uva il cui vertice risulta più alto dell'orlo del tino. L'uva è lasciata così per 2-8 giorni (generalmente per 7-8 giorni), vale a dire finchè il cappello centrale si

abbassa. Per il peso dell'uva sovrastante, una parte di quella sottostante si sprema e si può sentire fermentare il mosto così formatosi. In questo modo si ottiene un processo di macerazione. Successivamente l'uva o viene pigiata con i piedi oppure viene spremuta per mezzo di una pigiatrice. Il mosto così ottenuto è ora in una fase di forte fermentazione e rimane sulle vinacce da 3 a 8 giorni, abitualmente soltanto 3 giorni. Durante questo tempo i tini rimangono coperti, oppure si affonda il cappello tre volte al giorno, con un follatore, nella massa delle vinacce finché il liquido lo copre tutto. Una volta completata la fermentazione principale, di solito dopo tre giorni soltanto e generalmente in caso di tempo molto rigido, dopo otto giorni, si sprema, o generalmente si pigia con i piedi il mosto ormai non più dolce e lo si travasa in botti dove rimane fino al momento del consumo, vale a dire fino a maggio-giugno. Il vino rimane quindi, senza essere più travasato, ovvero svinato, sul fondiglio di vinacce e quando incomincia il caldo, generalmente fine marzo-aprile, inizia la seconda fermentazione, che, tra l'altro, è tanto violenta che si può sentire l'uscita dell'anidride carbonica dalla botte. Appena dopo iniziata questa seconda fermentazione, si ha un "Terrano" pronto al consumo.

Questo metodo di preparazione fondato su esperienze secolari, ha provocato ripetutamente aspre critiche da parte degli esperti, i quali hanno anche proposto delle modifiche. Ma i produttori sono sempre ricorsi al vecchio metodo, tramandato da tanti anni, perché soltanto questo metodo permette di produrre un "Terrano" speciale. Le analisi chimiche del mosto e dei vini, riportate qui di seguito, hanno fornito dei risultati in base ai quali si può senz'altro dire che il vecchio metodo usato dai contadini del Carso non è arretrato né irrazionale, bensì giusto e sicuro."

(*) RIPPER M. :“ IL "TERRANO" DEL CARSO “ (Uno Studio chimico-enologico di Maximilian RIPPER Ispettore dell'i.r. Istituto Sperimentale Chimico-Agrario di Gorizia- Estratto dalla "Rivista di Agraria Sperimentale in Austria" 1910 - Gorizia 1910)

IL TERRANO SECONDO COSMO

"I più comuni ed adottati sinonimi ancora oggi sono: "Terrano del Carso", "Terrano d'Istria", "Refosco del Carso" e "Refosco d'Istria".-

Secondo COSMO et al. (*)

“Meno diffuso è invece il sinonimo di «Magnacan» da uno di noi rilevato percorrendo l'Istria prima dell'ultima grande guerra, sinonimo del quale non siamo tuttavia riusciti a ricostruire la genesi a meno che l'uva di questo vitigno non fosse...particolarmente gradita dai cani. Certo si è che tale denominazione non doveva essere molto recente, poichè di un "Refosco Magnacan" si fa cenno verso la fine del secolo scorso in un interessante studio sulla viticoltura e l'enologia d'Istria (Hugues, 1889). Ed altrettanto certo che si ritrova il "Terrano" sotto il nome di «Cagnina» nella provincie di Ravenna e di Forlì, in particolare nel Cesenate, dove tuttora è abbastanza rappresentato, sebbene la sua cultura non sia da raccomandare. E' anzi probabile che il "Terrano" sia giunto in Romagna dall'Istria fin dagli ormai lontani tempi in cui dall'altra sponda dell'Adriatico perveniva nella nostra Penisola la famosa pietra d'Istria con la quale sono stati costruiti tra l'altro parecchi monumenti che ancor oggi si possono ammirare a Ravenna.

Il "Terrano" l'abbiamo pure trovato in provincia di Rovigno e più precisamente nel medio Polesine sotto il nome di «Crodarina»: denominazione assunta dal fatto che l'uva in quell'ambiente «croda», ossia perde facilmente gli acini a maturità. In Istria, dove il "Terrano" è molto diffuso, viene talvolta distinto un tipo «a raspo rosso», che sarebbe caratteristico delle terre rosse, ed uno «a raspo bianco», caratteristico viceversa delle terre bianche; dalle nostre osservazioni è emerso che si tratta di semplici fluttuazioni ambientali, le quali non si manifestano costantemente neppure sullo stesso ceppo.

Il "Refosco del Carso" non ha nulla a che vedere con i molti "Refoschi" (ad esempio: "Refosco di Rauscedo", "Refosco di Faedis" o "Refoscone", ecc.), che un tempo si coltivavano nel Friuli e che oggi, se si eccettua il "Refosco nostrano" o "Refosco dal pecol (peduncolo) rosso", sono pressochè scomparsi. Anche quest'ultimo (che ricorda molto il "Refosco del Carso", ma col quale però non va confuso) non è peraltro da consigliare, a causa della sua scarsa produttività e della tardiva entrata in fruttificazione.

Altri sinonimi, ormai però scomparsi dall'uso comune, sono i seguenti: "Refosca", e "Rifosco" (Di Rovasenda, 1877): "Reffosco", "Gallizio" e "Gallizza" in Istria, (Molon, 1906). Nessuna analogia presenta invece il "Refosco" di cui trattasi con il "Raboso veronese" ed il "Raboso Piave" ("Friulano"), come si è altra volta sospettato (Molon), nè con il "Dolcetto" (Goethe, 1876).

CENNI STORICI ED ORIGINE

“ Controversa rimane tuttora la storia di questo vitigno; v'è infatti chi sostiene che il "Terrano" debba ravvisarsi nel "Pucino" ricordato ancora da Plinio e chi

viceversa asserisce che il "Pucino" doveva essere un vino bianco, per cui la prima ipotesi verrebbe a cadere. Della questione se ne è molto ed autorevolmente occupato il prof. G. Dalmasso (1937), il quale opta personalmente per la tesi del vino bianco, "perchè ci garba di più pensare che il "Pucino", consolatore di Livia imperatrice, fosse chiaretto spumante "Prosecco", che ancor oggi matura sulle petrose terrazze fra il Castello di Duino e quello di Miramare, anzichè il sanguigno gagliardo "Terrano", ben più indicato per non meno gagliardi bevitori, piuttosto che una raffinata matrona romana".

Scartata l'ipotesi che il "Terrano" risalga ai tempi dei Romani, bisogna risalire al XIII secolo per trovare notizie su questo vitigno. E' lo stesso prof. Dalmasso (op.cit., pp. 409-10) che ce ne fornisce ampia documentazione attraverso "GLI ANNALI DEL FRIULI" di F. Manzano, da lui ampiamente consultati. In detti "ANNALI" viene infatti ricordato il frequente omaggio del vino che il Comune di Udine usava fare ai luogotenenti, al loro primo ingresso in città, o ad altri illustri personaggi in visita ufficiale o di passaggio.

"Così - riporta il Dalmasso - nel 1930 agli Ambasciatori imperiali s'offrivano 20 ingastariis (fiasche di vetro e di terra contenenti poco più d'una boccia) di Terrain...; nel 1396 al Generale dei Domenicani...12 bocce di "Terrano bianco" (!) e vermiglio; nel 1408 all'Ambasciatore veneto, oltre a vino di Tiro ed a vino Terrano,; nel 1411 all'Ambasciatore dei Duchi d'Austria, 12 bocce di Romania e 10 di Terrano".

"Analogamente - aggiunge il Dalmasso - nella storia della nobile terra istriana appare non di rado - a documentare l'importanza che nel Medioevo ebbero la vite ed il vino - il "tributo del vino" in segno di pace o di amicizia o di sudditanza". Ricordo poi che "cronisti e poeti tedeschi parlando della terra triestina, ne decantarono il Rainfald (o "Ribolla"), il Terant ("Terrano") e la "Malvasia". Successive notizie confermano la presenza dei "Refoschi", nelle vigne friulane, ancora nel 700; ne parla difatti, come ricorda sempre il Dalmasso (op. cit. p. 552), il famoso agronomo friulano A. Zanon di certe sue lettere pubblicate a Venezia nel 1767.

Strano può sembrare che il Goethe (1876) non nomina il "Terrano", mentre dà il "Refosco" (dell'Illiria, Istria e Dalmazia) sinonimo di "Dolcedo" o "Dolcetto nero": vitigno, quest'ultimo, che nulla ha a che vedere, come giustamente osserva anche il prof. Dalmasso (1946), con il vitigno qui considerato. Eppure il "Terrano" era già noto antecedentemente e tale nome difatti compare in un'opera uscita pressochè contemporaneamente a quella del Goethe, il noto "SAGGIO DI UNA AMPELOGRAFIA UNIVERSALE" del conte di Rovasenda (1877). Indubbiamente il "Terrano" ha sempre rappresentato per l'Istria, e per le zone carsiche di Friuli, un vitigno di fondamentale interesse, tanto che su di esso venne fermata l'attenzione anche del nostro compianto prof. A. Marescalchi (1891) il quale durante, durante la sua permanenza sul finire del secolo scorso all'Istituto Agrario di Parenzo, ebbe a condurre un interessante studio enochimico sul "Terrano" dell'Istria.

Meno interesse, ed oggi nessuno, il "Terrano" ha presentato invece per le zone viticole del Friuli non comprese nella parte carsica (oggi costituita purtroppo da un ristretto territorio), come giustamente afferma il Poggi (1939). Quest'Autore osserva

peraltro che il "Refosco d'Istria" è molto affine al "Terrano", mentre le nostre osservazioni porterebbero alla conclusione che si tratta esattamente dello stesso vitigno, e che le eventuali differenze riscontrabili debbono farsi rientrare tra le fluttuazioni di natura ambientale. Dello stesso parere del resto si dimostra pure Klavzar (1929), il quale non esita a ritenere "chiaramente dimostrato che la varietà di "Refosco" (egli evidentemente allude al "Refosco d'Istria") che produce il "Terrano" del Carso" è la medesima coltivata nel Friuli".

Da tale pubblicazione si deduce anche che il vitigno dovrebbe essere sempre il "Refosco", mentre il vino che ne deriva assumerebbe il nome di "Terrano" quando viene coltivato nel Carso, per conservare quello di "Refosco" nelle varie zone viticole dell'Istria, pur figurando anche in questa regione coltivato prevalentemente nelle classiche terre rosse".

(*) COSMO I , BENEDETTI A. , FORTI R. : "TERRANO", Ministero Agricoltura e Foreste, Commissione Studio Ampelografico Principali Vitigni ed Uve da Vino coltivati in Italia , 1963

RIBOLLA GIALLA

“Antichissimo vitigno friulano coltivato in collina nella provincia di Udine (zona collinare orientale) ed in quella di Gorizia (zona collinare del "Collio"). Il dott.

G. PERUSINI nelle sue "NOTE DI VITICOLTURA COLLINARE" riporta quanto scriveva il CICONI nel 1862 (Udine e sua Provincia); a pag. 512 si legge infatti che il Comune di Udine usava donare vini a luogotenenti nel loro ingresso in città ed era tradizione offrire "Ribolla" dei Colli di Rosazzo.

Nella "STORIA DELLA VITE E DEL VINO" VOL. III°, il prof. DALMASSO accenna agli "ANNALI DEL FRIULI" di F. DI MANZANO dove si parla del commercio di vino con la Repubblica di Venezia nel XII° secolo: tra le qualità apprezzate vi era la "RABIOLA DEL COLLIO" ("Ribolla") ed ancora negli stessi Annali: "così il 25 dicembre 1565 il Comune offriva al Patriarca Marquardo quando per la sua prima venuto ad Udine un'orna del vino "Ribolla"; il 27 giugno 1568 al Duca di Baviera venuta ad Udine offriva 28 bocce di "Malvasia" e 26 bocce di "Rabiola".

Ed ancora, sempre nella "STORIA DELLA VITE E DEL VINO" il prof. DALMASSO parla della dedizione di Trieste al Duca Leopoldo III° d'Austria nel 1382: nell'atto si legge l'obbligo di dare al suddetto Duca 100 orne di vino "Ribolla" del migliore.

Come vitigno ha dei pregi perchè è vigoroso, produttivissimo, resistente alle malattie e di tardivo germoglio. L'uva matura precocemente ed è ricca di mosto. Prima della Grande guerra la "Ribolla gialla" ed altre varietà simili quali la "Ribolla verde", il "Gran Rapp", l'"Algadène", il "Ribuelatt", costituivano la base della viticoltura della provincia di Gorizia, oltre confine ed i mosti ed i vini erano quotati e ricercati nell'ex Impero austro-ungarico.

Nelle zone collinari meglio esposte la "Ribolla gialla" matura assai bene e produce vino discretamente alcolico". (10)

“La "Ribolla gialla" è un vitigno sicuramente indigeno. "Ribuele" per i friulani, "Rébula" per gli sloveni, viene coltivata quasi esclusivamente sulla fascia collinare che iniziando da Tarcento, arriva attraverso il "Carso" fino in Istria. Cenni della coltivazione di questo vitigno se ne trovano fino dal 1300. Esiste anche una "Ribolla verde" ma è pochissimo coltivata per la scarsa qualità del vino.

Il vino è di colore giallo paglierino scarico tendente ai riflessi verdognoli, caratteristico, asciutto, citrino, a media gradazione alcolica. Ha bouquet piacevole e suadente. Ricorda il bosco, l'acacia, il castagno, il rovere. Si accompagna a minestre, soprattutto creme e vellutate, piatti di pesce salsati. Va servito a 10-12 gradi".(9)

LA "RIBOLLA GIALLA" , VITIGNO DI FRONTIERA (*)

Cenni Storici ed Origini

"Antichissimo vitigno coltivato in Friuli-Venezia Giulia nelle provincie di Gorizia e Udine, nelle colline slovene della "Goriska Brda" e, per il passato, in Istria. Trattasi di un vitigno autoctono della provincia di Gorizia; per taluni Autori la Ribolla corrisponderebbe all'"Avola" dei romani. Altri sostengono che il "Pucinum" romano avesse come base la Ribolla.

Passando alla storia relativamente più recente, numerose sono le citazioni del "Vino Ribolla" come vino di qualità primaria tra i diversi vini del Collio, usato spesso come "rappresentanza" in segno di omaggio ed amicizia agli illustri personaggi del momento."

Così esordisce Angelo Costacurta nella sua preziosa ricerca "RIBOLLA" che gli valse il premio "RISIT D'AUR 1977" e che riassumiamo da "AGRICOLTURA DELLE VENEZIE N° 8/1978".

Prosegue l'Autore:

"Ricco di citazioni a tale proposito è il Dalmasso, nel III° volume della sua già citata "Storia della vite e del vino"; dagli "Annali del Friuli" di F. Manzano, si ricorda che nel XII secolo il Friuli forniva alla Repubblica di Venezia la Ribolla del Collio.

In un documento di compravendita di un terreno sito in comune di Barbana nel 1376, si precisa che da tale appezzamento il colono ricavava "sex urnas raboli". La presenza del vino Raibola (o Ràbola) dell'Istria e del Collio, nel Friuli, risulta anche da un documento stilato ad Udine nel 1324. Il 1327 viene malinconicamente citato come un'annata di scarsa produzione di vini, soprattutto di vino "Ribolla".

La Ribolla veniva offerta come segno di devozione ai luogotenenti al loro primo ingresso in città, o devozione ad illustri personaggi in visita alle stesse; documentazioni in tal senso risalgono agli anni 1365-1368-1393. Come segno di omaggio nel 1565 il Comune offriva al Patriarca Marquardo, per la sua prima venuta ad Udine, un'orna del vino Ribolla (vegiete Rabioli); nel 1568 offriva al Duca di Baviera 28 bocce di Malvasia e 26 bocce di Rabiola. Inoltre il Senato Veneto invia all'Imperatore Carlo V "do bote de vin" di Rosazzo (Ribolla). La fama della Ribolla ebbe così modo di espandersi, tanto che verso la fine del '300 il "Rainfald" era variamente decantato da cronisti e poeti tedeschi. Lo stesso Boccaccio cita la Ribolla in una sua requisitoria contro gli eccessi della gola.

La predilezione tedesca per questo vino porta il Duca Leopoldo III di Austria, sempre secondo il Dalmasso nell'opera citata, a chiedere che nell'atto di dedizione della città di Trieste, venga inserita la clausola che obbligava la città a rifornirlo annualmente di 100 orne di vino Ribolla del migliore. Tale clausola doveva essere molto diffusa nei contratti di pace o di dedizione tra le città, dato che secondo il "Codice diplomatico istriano" dell'anno 1384, anche la isola di Istria, dove a quei tempi la Ribolla era diffusa, doveva al comando di S. Maria di Aquileia "urnas centum duas de Ribolio solito" ".

Costacurta ricorda che:

"Nel "Libro del Cancelliere" fiumano A. di Francesco de Reno, si può trovare una ordinanza datata 28.12.1446, contro coloro che commettevano la frode di smerciare del vino "forensem" "dicentas quod sit Ribola cum non sit". La protezione di cui godeva tale vino risulta anche da un documento della città di Fiume del 1445, in cui si disponeva che ogni partita di Ribolla fosse accompagnata da una dichiarazione ufficiale del luogo di provenienza. Si hanno anche notizie dell'evoluzione del prezzo del vino Ribolla: nel 1365 l'orna di vino Ribolla venne pagata nel Comune di Udine 50 grossi; nel 1365 la Rabiola veniva pagata 21 piccoli la boccia, per passare nel 1407 a 2 denari la boccia e così via. La città di Pavia, inoltre, nel 1390 stabiliva la tassa di un fiorino per ogni brenta di vino Ribolla importata".

Più volte il wine maker e giornalista friulano Walter Filiputti cita la Ribolla nei suoi scritti sul "Vigneto Friuli". Tra l'altro nel suo pregevole " TERRE, VIGNE E VINI DEL FRIULI-VENEZIA GIULIA (1983) egli ricorda che "il vitigno ha diversi sinonimi: "Rebolla"; "Ribuèle"; " Ràbuele"; "Ribuèle zale"; "Ribolla di Rosazzo"; "Raibola"; "Ràbola"; "Rèbula" (nella parte slava del Collio). Secondo Filiputti "è uva da sempre coltivata in Friuli. Il primo documento risale alla fine del Medioevo; il lontano 1299 e si riferisce a degli atti del notaio Ermanno di Gemona in "Notariorum Joppi". Trattasi di un contratto di vendita. La sua coltivazione doveva essere estesa se nel 1376, in un documento di compravendita sito in comune di Barbana (Collio), si precisa che da tale appezzamento il colono ricavava "sex urnas rabioli".

La presenza di tale varietà era diffusa sia sulle nostre colline che in Istria ed è confermata da un documento stilato a Udine nel 1324. E nel tracciare il profilo dell'annata 1327 la si definisce di scarsa produzione di vini, soprattutto di vino Ribolla. Era la Ribolla il vino che veniva offerto dal Comune di Udine ai luogotenenti quando facevano il loro primo ingresso in città: documentazioni in tal senso risalgono al 1364, 1368, 1393. Il Comune stesso decise, per difendere e garantire il vino, di emanare nel 1402, la nuova riforma dello statuto dei giurati della Città. E tale statuto riguardava anche il controllo del vino: "Gli osti non possono tenere vasi di capacità minore di una boccia (litri 0,6) e debbono vendere il vino secondo il calmiere fissato, e dare la misura giusta; giurino ogni quattro mesi non avervi posto allume di rocca, specialmente nella rabiola (Ribolla), nè possono mescolare vino terzano o comune con rabiola de colli oppur d'Istria, nè con vino straniero". E sempre il Comune di Udine offriva in segno di omaggio al Patriarca Marquardo, per la prima volta a Udine, un'orna del vino Ribolla: era il 1565; nel 1568 al duca di Baviera venivano donate 28 bocce di Malvasia e 26 di Rabiola.

E il Senato veneto, nell'ottobre del 1592, decretava di inviare all'Imperatore Carlo V, che stava per arrivare nel territorio della Repubblica, "do bote de vin " di Ribolla; il cronista ci assicura che l'Imperatore "gustò" molto il dono. Il vino era talmente conosciuto che lo stesso Boccaccio cita la Ribolla in una sua requisitoria contro gli eccessi della gola. Erano i tedeschi i grandi estimatori di tale vino; il duca

Leopoldo III d'Austria chiede che nell'atto di dedizione della città di Trieste venga inserita la clausola che obbligava la città a rifornirlo ogni anno di 100 orne di Ribolla, e del migliore.

In tempi a noi più vicini - verso la fine del '700 - il medico Antonio Musnig nel suo "Clima goritiense" mette la Ribolla al primo posto tra i bianchi friulani. Dopo il periodo di oscurantismo provocato dalla fillossera, dall'entusiasmo e forse dalla curiosità sollevata dai vini d'Oltralpe, la Ribolla sta riprendendo la sua giusta dimensione: viene coltivata unicamente in collina, (sia sul Collio che nei Colli orientali) e di essa si hanno due varietà: quelle più conosciuta e in grado di dare il vino migliore: la Ribolla gialla; e quella verde, di minor pregio e pertanto poco diffusa. Esiste anche una Ribolla nera o "Pòcalza" (in sloveno) che dà origine allo "Schioppettino" ". Sin qui il Filiputti.

Ma torniamo al lavoro di Costacurta, il quale ricorda che:

"La Ribolla è ancora importante verso la fine del '700, anche se A. Zanon, nel 1767, lamenta la decadenza dei vini italiani e tra questi la "Ribuole", che cedevano il passo all'avanzare dei vini francesi. Nello stesso periodo, il medico Antonio Musnig nel suo "Clima goritiense" ritiene la Ribolla (Rebulla), soprattutto quella di Rosazzo al primo posto tra i vini bianchi friulani, per dolcezza e generosità; la Ribolla è anche il vino più prodotto tra i bianchi del Collio. Ci informa inoltre che il vino Ribolla è molto ricercato dagli abitanti della Carinzia e Carniola.

Nel 1825 l'Acerbi cita fra le varietà coltivate nei contorni di Udine una "Ribolla verde" e una "Ribolla gialla". La diffusione del vitigno, anche in zone non tradizionali, risulta dalla "Ampelografia Provinciale Tevigiana" del 1869, dove risulta che sulle colline di Conegliano e Vittorio Veneto, si è introdotta verso il 1855 dal Friuli, la Ribolla bianca o Ribolla del Friuli.

Col nome di Ribolla bianca, viene elencata anche nel "Saggio di una ampelografia universale" (1877) di Giuseppe di Rovasenda.

Dall'"Elenco descrittivo dei vecchi vitigni coltivati nel Veneto" del G.B. Zava (1901) si può supporre l'esistenza di una "Ribolla bianca", di una "Ribolla nera" e di una "Ribolla verde".

Una descrizione ampelografica più recente si può trovare nell'"Atlante ampelografico" del G. Poggi (1939) relativa alla "Ribolla gialla", dove viene considerata, da tale Autore, sia come uva da vino che da consumo diretto.

L'Autore ne consiglia la sostituzione con altri vitigni ritenuti in grado di fornire produzioni qualitativamente migliori (Tocai, Traminer ecc.).

“ Fino agli inizi del '900 la Ribolla veniva coltivata in tutto il Collio, anche in mescolanza con vecchi vitigni locali, tipo "POGROZNICA" , "PICA", e"GLERA", fornendo un ottimo vino frizzante.

Negli anni '60, nella parte italiana del Collio, è venuto meno l'interesse per la Ribolla, crescendo, per contro, la simpatia per altri vitigni quali Tocai friulano, Pinot bianco e grigio,Sauvignon, Traminer e Riesling.

Nel Collio sloveno invece si è creduto maggiormente nelle potenzialità del vitigno, che negli anni '80 rappresentava oltre il 65% della produzione totale. Solo nell'ultimo decennio l'introduzione di varietà "universali" a bacca bianca è stata nella "GORISKA BRDA", prerogativa della generalità dei viticoltori.

Caratteristiche ed attitudini culturali

"La Ribolla, come precisa il Costacurta, è un vitigno di buona vigoria, che presenta una produzione abbastanza costante, soprattutto nei tipi "verde" e quello da lui ribattezzato "Castel Dobra". Questi ultimi due sono anche più produttivi del tipo "giallo", in quanto il grappolo è più compatto e meno soggetto alla colatura; sono però più soggetti alla botrytis, che comunque non arreca danni gravi, sia per una certa resistenza intrinseca di tale cultivar, sia perchè, di solito, viene coltivata in zone di collina ventilate e ben soleggiate.

Per quanto riguarda l'adattamento ai vari portinnesti l'innesto della Ribolla su 420A, 3309, Rupestris du Lot e su Kober 5BB, non ha dato luogo a particolari inconvenienti.

Area di coltivazione e tecnica culturale

" La Ribolla - prosegue il Costacurta - è diffusa prevalentemente sul "Collio", sia nella parte italiana, sia e soprattutto, nella sua porzione slovena. Relativamente all'Italia, nel 1976, la superficie complessiva in coltura specializzata iscritta all'"Albo" risultava essere di circa 60 ettari di cui circa 12 in provincia di Udine e 48 circa in provincia di Gorizia. Nello stesso anno, la produzione complessiva denunciata si è aggirata sui 2.500 q.li (300 circa in provincia di Udine ed il rimanente in provincia di Gorizia).

E' da tener presente che i dati relativi alla provincia di Gorizia, per quanto riguarda le superfici e le produzioni, sono piuttosto approssimativa in quanto le denunce non riguardano specificatamente i vigneti di "Ribolla", ma, più genericamente, quelli denominati "Collio goriziano" che peraltro erano costituiti per circa la metà da "Ribolla gialla" (in uvaggio con "Tocai friulano" e "Malvasia istriana"). Ai quantitativi sopra citati bisognava naturalmente aggiungere quelli relativi ai ceppi, non in coltura specializzata, che alla fine degli anni '70 si trovavano sparsi nei vigneti di altre cultivar e che si possono valutare in qualche migliaio.

I comuni di maggior coltivazione della "Ribolla gialla" sono in ordine decrescente: San Floriano del Collio, Gorizia (in particolare ad Oslavia), Dolegna del Collio, Cormons, Capriva e Mossa. Tale varietà è coltivata innestata, soprattutto su Kober 5BB. Ciò le conferisce una buona vigoria, ma la rende sensibile alla siccità, di cui qualche volta soffre nelle zone collinari. Tale inconveniente un tempo era meno frequente dato l'uso di portinnesti quali il 420A ed il 3309. La forma di allevamento quasi universalmente usata è il doppio capovolto, con il Guyot a seguire.

Nel Collio sloveno i viticoltori, a partire dagli anni '60 si sono decisamente orientati, nei nuovi impianti, verso questo vitigno, rallentando, contrariamente a

quanto è accaduto nel Collio goriziano la diffusione di altri vitigni quali il "Tocai friulano, il "Pinot bianco", il Merlot, ecc. La produzione di uva Ribolla in Slovenia si aggirava alla fine degli anni '70 sugli 80.000 q.li, di cui circa 65.000 sul "Collio" e 15.000 circa, nella zona di Vipacco, con una superficie di vigneto, in coltura specializzata, rispettivamente di circa 750 e 150 ettari.

Le località di maggiore diffusione della Ribolla (Rèbula) rimane Castel Dobra (che ospita anche una Cantina Sociale che dal 1960 al 1990 ha valorizzato notevolmente il vitigno), Medana, Cosana, Quisca, San Martino, Bigliana, San Lorenzo, Cerò, Visgnavicco, Vedrigano (per la Goriska Brda) e Vipacco.

E' da notare anche, che in tali zone nel citato periodo erano destinati alla coltivazione di Ribolla, gli appezzamenti migliori e situati nelle parti più alte e soleggiate delle colline. Il portinnesto maggiormente usato dopo il 1970 era il Kober 5BB, mentre per il passato era molto diffuso l'uso della Rupestris du Lot e del 420A. (Quest'ultimo in ripresa insieme all'SO4).

Anche qui la forma di allevamento più usata è il Guyot doppio, con sesti d'impianto di circa m 1,5 x 3, con una carica di circa 20-30 gemme per pianta ma gli imbottigliatori del "nuovo corso" post giugno 1991 - anno dell'indipendenza dall'ex Jugoslavia - scendono più verosimilmente a 10-15 gemme. Nelle zone più fertili è stato fatto qualche tentativo di impianti allevati con il sistema "Friuli" (cui, imputando responsabilità nella diffusione del cosiddetto "Mal dell'Esca", si dedica sempre minor interesse.

Utilizzazione

Fin dai tempi più remoti la Ribolla è stata usata quasi esclusivamente per la vinificazione, salvo piccoli quantitativi, noti soprattutto col nome di "Rabuelat" usati per il consumo diretto.

Dopo i fasti e la rinomanza goduti dal vino di Ribolla nei secoli passati, agli inizi del '900 ebbero inizio per questo vino i tempi oscuri godendo fra le due guerre di una ben modesta fama qualitativa (Poggi 1930) ed in effetti solo in un limitato numero di casi riusciva a raggiungere elevati livelli qualitativi. Da ciò la forte contrazione avvenuta nell'ultimo secolo della sua area di diffusione, a favore di nuovi vitigni qualitativamente più quotati.

Oggi con l'avvento delle nuove tecniche di vinificazione, confortate dalle moderne attrezzature altamente funzionali di cui il tecnico può disporre, si ottengono vini Ribolla di notevole interesse in quanto impostati su una enologia di qualità, partendo da accurate vinificazioni ottenute decisamente "in bianco" e con la conservazione del vino in vasche di acciaio inossidabile. Tutto ciò è indispensabile per proteggere un tale vino "beverino", dalle nefaste azioni ossidanti di una irrazionale vinificazione. Il vino comunque è da considerarsi giovane e da utilizzarsi entro l'anno successivo alla vinificazione.

Nella Cantina di Castel Dobra si è cominciato a considerare la Ribolla come una buona base per la produzione di spumanti col metodo Charmat acquisendo negli anni '80 un consistente mercato la cui attuale contrazione è conseguenza della

profonda evoluzione socio-economica territoriale, in cui pochi coldiretti di forte managerialità si sono progressivamente affiancati o sostituiti alla Cooperazione vitivinicola.

E' da ricordarsi inoltre l'interessante, sia pur limitato, impiego delle vinacce di Ribolla per la preparazione di una grappa di ottima qualità.

Una preziosa testimonianza ci viene ancora da Filiputti nel suo pregevole "Il Friuli-Venezia Giulia e i suoi grandi vini" (1997) in cui dedica ai vitigni autoctoni ampio spazio ed intitola:

"Ribolla : vino moderno perchè antico"

"E' il vino che ha assistito e partecipato alla storia del popolo friulano degli ultimi settecento anni. E lo ha fatto spesso da prim'attore. Dal 1300 fino alla comparsa sulle scene del Picolit verso il 1770, la Ribolla, soprattutto quella di Rosazzo, sarà il vino-bandiera del Friuli di allora." Così prosegue l'Autore:

"Vino capace di assecondare le infinite variabili di gusto che fino ad oggi si sono susseguite. Vinificato in purezza o con altre varietà, è uscito indenne da profonde critiche, come quelle espresse nel catalogo del 1863 dove si dice che per alcuni il pregio dei vini di Rosazzo era dovuto ad altre uve (e non alla Ribolla) e che "eziandio il vino del Coglio, quantunque passi sotto il nome di Ribolla deve la sua reputazione alle posizioni quanto mai favorevoli e ad altri profumati vitigni". Moderno e attuale perchè immediato, semplice, facile e pulito; moderno e attuale per il suo enorme "bagaglio" culturale accumulato in tanti secoli di storia del gusto. Fino agli anni Trenta, afferma il Perusini, "quando la coltivazione della Ribolla era ancora abbastanza estesa, il vino venduto con quel nome era prodotto con una decina di varietà: "ribuele zale, ribuele verde, ribuelat, gran rap (detto anche paje debits), agadene (agadele), pogruize, cividin, cividin garp, prosecco, coneute, glere gruesse, glere secie". Levi, già nel 1877, nella sua Nota sul presente dell'Industria vinifera nel goriziano, sottolineava come "Ribolla fosse nome generico di uve o di vini bianchi delle colline alla cui fattura concorrevano parecchi vitigni, fra cui soprattutto Ribolla e Glera". Sempre Levi, riconoscendo alla Ribolla di crescere bene nei terreni aridi e sterili di arenaria stratificata con ponca e magra marna, implicitamente affermava che la Ribolla era varietà adatta solo alle colline eoceniche, con vigneti in ottima esposizione. Ribolla che porta con sé tradizioni ancora in uso, come quella di berla dolce. Fino agli anni Cinquanta-Sessanta, la Ribolla veniva raccolta molto tardi, anche a metà ottobre, per raggiungere concentrazioni zuccherine consistenti, finiva che, con l'arrivo dei primi freddi, si bloccava o rallentava di molto la fermentazione (infatti le cantine all'avanguardia dell'epoca erano dotate di riscaldamento e non del gruppo frigo come è in voga attualmente); prendeva vita così un vino piacevole, amabile, ricco di carbonica e pronto per esser bevuto ai Santi con le castagne. Poi le tecniche si affinarono fino ad arrivare alla filtrazione con i sacchi olandesi e alla messa in bottiglia ancora dolce per ottenere una leggera rifermentazione. Il successo

di tale proposta divenne "moda" fino ad identificare ancora una volta con il nome Ribolla tutti i vini un po' dolci e torbidi che si vendevano nelle osterie per le feste dei Santi e che molto spesso Ribolla non erano. Poi la moda passò e si trasformò in tradizione che, seppur in tono minore, è ancora viva per i primi di novembre. Contro tale "piacere" intervenne la legge già nel 1865, con un avviso promulgato il 24 agosto dalla Congregazione Municipale della R. Città di Udine a firma di P. Pavan che diceva: "A prevenire i danni che derivano alla salute dall'uso troppo precoce dei vini nuovi, l'inclita I. R. Autorità Provinciale ne vietava per il passato la vendita fino alla ricorrenza di S. Martino..... .A tutti è noto come il mosto non bollito (Ribolla) ed anche il vino, sebbene abbia percorsa una regolare fermentazione, quando non sia riposato per lunga serie di giorni e spogliato interamente delle parti eterogenee..... e perciò l'onorevole Giunta Centrale di Sanità ha deliberato: Nelle osterie ed altri luoghi, ove se ne fa smercio minuto è proibita la vendita del mosto (Ribolla) e dei vini fin a tutto il mese di ottobre p.v."

Si beveva per la ricorrenza dei Santi e la sera dopo le celebrazioni dei Morti, con le castagne cotte nell'acqua con l'alloro e alla brace. Ribolla: vino dalle infinite capacità di rigenerarsi, fino a riemergere per meriti propri quando agli inizi degli anni Settanta, fu vinificato in purezza, presentato secco e proposto con convinzione sui mercati. Il successo raccolto, anche in campo internazionale, da questo vino antichissimo interpretato in chiave moderna, smentì - conclude Filiputti - i numerosi detrattori, confortando allo stesso tempo quel piccolo drappello di "tifosi" tra cui lo scrivente, che venne contagiato dall'entusiasmo del prof. Perusini, che si era battuto sia per la sopravvivenza che per la diffusione poi di questo vino storico".

Ribolla nelle D.O.C.

In soli due disciplinari di produzione dei vini D.O.C. è possibile ritrovare la Ribolla gialla: Collio e Colli Orientali del Friuli.

Ad onore del vero quando venne emanato il D.P.R. 24.05.1968 di riconoscimento della D.O.C. Collio nello stesso veniva ricompresa la Ribolla gialla non già "in purezza", bensì riunita in un "uvaggio" che fotografava la situazione del Collio "classico" in cui almeno il 90% dei vigneti era costituito da vitigni a bacca bianca; le vecchie vigne erano in gran parte una miscela del "nostro" con Tocai friulano e Malvasia istriana.

Nel 1968 - nel Collio - il Pinot bianco era in grande accelerazione e c'era ancora spazio spazio per gli aromatici (Traminer e Riesling). Pinot grigio e Chardonnay verranno in seguito, così come il Cabernet sauvignon.

Nei Colli Orientali, per contro, la Ribolla gialla sin dal primo disciplinare (D.P.R. 20.07.1970) era prevista in purezza e tale rimane anche ai giorni nostri.

Nelle successive modifiche del disciplinare e da ultimo con il D.P.R. 25.03.1998 (GU. n. 88 del 16.04.1998) il Collio, per mantenendo ed ampliando l'uvaggio ricomprensivo della Ribolla, ha ammesso anche la tipologia in purezza aderendo, come era giusto, alle due scuole di pensiero.

La Ribolla a tavola

A proporre una Ribolla al di sopra delle righe (vendemmia tardiva, affinamento in barrique) ci hanno pensato in pochi e con risultati ancora in via d'interpretazione. Come dire che ben altre sono le tipologie bianche (francesi acclimatate, prima ancora che autoctone) che nel "Vigneto Friuli" hanno i numeri per essere guidate dalla vinificazione all'invecchiamento.

La spumantizzazione ("Charmat" o "Classico") sembra aver attratto più i produttori sloveni della "Brda" che quelli di casa nostra.

Negli uvaggi la Ribolla gialla, per la sua "neutralità" e l'elevata acidità costituzionale è buona comprimaria, prima che protagonista.

In purezza evidenzia tutta la sua piacevole freschezza (vinificazione in bianco, affinamento in acciaio, controllo termico) che ne fa un partner ideale con tutti gli antipasti a base di pesce. Va servito fresco (7-9 gradi circa).

(*) FABBRO C. : LA "RIBOLLA GIALLA", vitigno di frontiera – Economia Isontina n. 6, Gorizia, giugno 2000 .

Note e riferimenti bibliografici riguardanti il vitigno Ribolla gialla

- (1) Costacurta A. (1978) : "Ribolla" - Agricoltura delle Venezie n. 8;
- (2) Filiputti W. (1983) : "Terre, Vigne e Vini del Friuli-Venezia Giulia";
- (3) Costacurta A. (1978) : "Ribolla", op. cit.;
- (4) Poggi G. (1939) : "Atlante Ampelografico";
- (5) Costacurta A. (1978) : "Ribolla", op. cit.;
- (6) Ibidem;
- (7) Filiputti W. (1997) : "Il Friuli-Venezia Giulia e i suoi grandi vini";
- (8) Ibidem.

VITOVSKA

La Vitovska è un vitigno a bacca bianca diffuso nella provincia di Trieste e nella vicina Slovenia (nei territori che costituivano la provincia vera e propria di Trieste

prima della seconda guerra mondiale). Il suo nome ha origini slovene, presumibilmente deriva dalla località di Vitolje.

Le epoche di germogliamento, fioritura e invaiatura sono medio-precoci. Il grappolo è di forma piramidale, alato, di media grandezza e compatto. L'acino è di forma sferica, di colore verde. la polpa è succosa e incolore, il sapore è neutro.

Dalle sue uve vinificate in bianco si produce un vino secco fresco dal profumo fruttato, vinoso, con sentore di pera William, talvolta anche di salvia. Il colore è giallo paglierino chiaro, il sapore leggermente acidulo e sapido, buon corpo.

In passato la Vitovska era usata principalmente in uvaggi con altre uve bianche locali, quale la Malvasia Istriana, recentemente alcuni produttori hanno "sperimentato" la vinificazione in purezza ottenendo dei risultati apprezzabili.

La Vitovska si accompagna bene con antipasti magri e a base di pesce.

FORGIARIN

Da non confondersi con la "Fogarina" di Guastalla sul Po, nè con il "Vinoso" coltivato nel Friuli che potrebbe avere qualche analogia con la "Fogarina".

Poco si conosce sull'origine di questo vitigno; molto probabilmente prende il nome da "Forgaria", paese del Friuli Occidentale. Nell'esposizione regionale

delle uve tenutasi presso i locali dell'Associazione Agraria Friulana di Udine nel 1863 veniva indicata l'area di coltivazione nei Colli di San Daniele, mentre nelle citazioni del PIRONA (1871-1935) l'area di coltivazione si estende allo Spilimberghese e Maniaghese. Importante sotto il profilo socio-economico e culturale per le popolazioni rurali dei Comuni di Pinzano al Tagliamento e Castelnovo del Friuli e limitrofi in provincia di Pordenone.

Di colore rosso rubino scarico, con notevoli riflessi violacei e unghia biancastra; dopo un anno di vita assume una debola tonalità color mattone che persiste negli anni.

Il profumo vinoso, intenso, debolmente fruttato, con netto sentore di sottobosco, di legno nobile, di mandorle tostate, talvolta anche di muschio. Il gusto morbido, leggermente amabile a seconda delle annate. Armonia nel rapporto alcool, acidita, tannino. Talvolta con notevole residuo zuccherino e basso tenore alcoolico.

Ricorda nettamente il "Pinot nero" o un "Lago di Caldaro", con le stesse caratteristiche di facilità di consumo e di piacevoli sensazioni. Elegante e piacevole, difficile da giudicare perchè è un vino che esce dai canoni tradizionali. E' insomma un vino tutto da scoprire.

E' un vino da carni bianche, carrelli di lessi, carni rosse a debole sapore, arrostiti con salse bianche o brune, pollame nobile, in particolare anatra e faraona. Da servire a 16-18 gradi. (1)

PICULIT NERI

Da non confondersi con il "Picolit rosso" del Friuli (ROVASENDA G., 1877) e con il "Refosco Gentile" (MARZOTTO N., 1923)

Già presente nell'esposizione regionale delle uve tenutasi presso i locali dell'Associazione Agraria Friulana di Udine nel 1863 e nel 1921 (F. COCEANI), ne è

indicata la coltivazione nel Comune di Castelnovo. Il vitigno è pure citato nel vecchio e nuovo "Vocabolario di Lingua Friulana" del PIRONA (1871-1935) con area di coltivazione in Castelnovo.

Uno studio ampelografico pressochè completo del prof. R. CANDUSSIO è stato pubblicato nella rivista "IL VINO" (1975). Importante sotto il profilo socio-economico e colturale per le popolazioni rurali dei Comuni di Pinzano al Tagliamento e Castelnovo del Friuli e limitrofi in provincia di Pordenone.

Di colore rosso rubino scarico, tendente al rosato, con riflessi e unghia violacea. Il profumo vinoso, delicato con notevole sfumatura di vaniglia e di fiore di castagno. Sottofondo di semi tostati, con ricordo lontano del fiore di castagno. Dopo un anno di vita si nota nettamente il sottobosco ed i profumi di legno nobile bruciato, quello che i francesi chiamano "fumé".

Il gusto elegante, morbido, piacevolissimo, con una notevole lunghezza di gusto e continuo cambio di sensazione. Corpo abbastanza ricco, ma armonico, acidità contenuta come pure l'acool. Morbido per ricchezza di glicerina e qualche residuo zuccherino. E' un vino che merita una analisi degustativa intensa, per scoprirne tutti i reconditi segreti, le notevoli sfumature gustative.

Difficile da abbinare. Ottimo da bersi, sia pure come vino rosso, fuori pasto, in un momento di riposo e di distensione. Se lo si vuole degustare in tavola, consigliamo primi piatti leggeri, lessi, omelette al formaggio e prosciutto, creme vellutate, risotti, sformati di pasta, spaghetti al basilico, al pomodoro, ai quattro formaggi. Da servire a 16-18 gradi. (1)

SCIAGLIN

Vitigno noto nelle colline dello Spilimberghese già nel XV sec.: fanno testimonianza alcuni manoscritti dell'epoca che si riferiscono alla storia della dinastia nobiliare dei "Savorgnano" ("PINZANO": "Un Castello del Friuli alla metà del

secolo XV" di ZACCHIGNA M. e "ASIO: Studi inediti" di Mons. Pietro dr. FABRICI).

Nel primo studio si evidenzia che nel XIV-XV sec. si andavano diffondendo gli impianti viticoli e si cita un vino bianco di acidità fissa elevata che dovrebbe corrispondere allo "Sciaglin", nel secondo si riporta quanto segue: "I vigneti posti a mezzodì sono quasi tutti piantati di una sola specie di vite denominata volgarmente "Schiadina" la quale....in certe posizioni dà vini eccellenti per delicatezza e dolce sapore" e dà vino "che tiene più o meno all'aspro, ma resistente potendosi conservare fino a 10-12 anni e più invecchia, più ammorbidisce ed acquista in gusto un sapore quasi a guerreggiare c'o vini del Reno" ed ancora "parte di terreni a mezzogiorno producono vini bianchi aspri e crudi". (1)

Nell'esposizione regionale delle uve tenutasi presso i locali dell'Associazione Agraria Friulana di Udine del 1863 veniva indicata l'area di coltivazione in Vito d'Asio e Fagagna del Friuli Occidentale, mentre in quella del 1921 presso il Consorzio Antifillosserico Friulano l'area di coltivazione veniva estesa ai territori della pedemontana del Friuli Occidentale fra Maniago e Pinzano in provincia di Pordenone.

Circa cinquant'anni orsono il vitigno era ancora largamente coltivato (Poggi G. : "I VINI DEL FRIULI", Udine, 1935) poi, lentamente, l'area di coltivazione si è ristretta con l'avanzare del bosco che non ha permesso una regolare maturazione dell'uva di epoca tendenzialmente tardiva. Il vitigno è citato nel vecchio e nuovo "Vocabolario di Lingua Friulana" del PIRONA (1875-1935) con aree di coltivazione in Pinzano, Vito d'Asio, Fagagna e Colli di San Daniele. (1)

Vitigno tipicamente friulano, il nome deriva da "s'ciale" = terrazzamenti; trova attualmente coltivazione solo nella zona d'origine. Importante sotto il profilo socio-economico e colturale per le popolazioni rurali dei Comuni di Pinzano al Tagliamento e Castelnovo del Friuli e limitrofi in provincia di Pordenone.

Di colore giallo paglierino, più o meno intenso a seconda dell'annata e della vinificazione, con deboli sfumature verdognole che scompaiono dopo qualche anno. Di odore intensamente fruttato, delicato e gentile, tipico dell'uva che rievoca completamente.

Debolmente aromatico, ricorda il fiore di sambuco, il peperone giallo e talvolta, lontanamente, frutta esotica, il fiore di acacia. Dopo il primo anno di vita, il profumo fruttato s'indebolisce, per lasciare netta prevalenza del fiore dell'artemisia. Complesso, piacevole, interessante nel suo insieme.

Il gusto è pieno, strutturato, ben sostenuto, armonico pur con contenuta acidità. Debolmente tannico, lungo nel gusto, talvolta appena amabile, con l'aroma che ritorna e permane in bocca.

E' vino da antipasti magri, minestre asciutte e in brodo, piatti a base d'uova e di pesce, frittata d'erbe, risotti d'erbe e piatti della cucina rustica locale. Ottimo bicchiere anche fuori pasto. Servire a 10-12 gradi. (1)

UCELUT

Nel settembre del 1921 veniva indetta dal Consorzio Antifillosserico Friulano un'esposizione delle uve coltivate in Friuli ed un Convegno di viticoltori che, presieduto dal Prof. F.A. SANNINO e con la partecipazione del Prof.

DALMASSO in qualità di relatore, doveva dare indicazioni precise sullo sviluppo delle viticoltura friulana; veniva così indicata la zona di coltivazione dell'"UCELUT" nel Comune di Castelnovo. Evidentemente il vitigno aveva preso la via della collina ove dava qualità superiore, tant'è che nella presunta zona di origine è praticamente scomparso, mentre attualmente è coltivato solo nei Comuni di Castelnovo e Pinzano.

Da ricordare che il "Vocabolario di Lingua Friulana" dell'Abate Jacopo PIRONA pubblicato per cura del nipote, dott. Giulio Andrea PIRONA (1871) e successivamente rielaborato ne "NUOVO PIRONA" (1871) è menzionato questo vitigno, per cui è da attribuire un'origine di coltivazione tipicamente friulana.

Importante sotto il profilo socio-economico e culturale per le popolazioni rurali dei Comuni di Pinzano al Tagliamento, Castelnovo del Friuli e limitrofi in provincia di Pordenone. (1)

Di colore giallo paglierino, talvolta carico, con riflessi verdognoli; limpido, con buona trasparenza.

L'odore con sentore di fruttato intenso, tipico dell'uva di provenienza, profumo esaltato dalla notevole ricchezza di zuccheri. Ricorda il fiore dell'acacia, il favo d'api quando è ricolmo di miele, s'apre spesso in bouquet di fiori di campo.

Il gusto è pieno, di gran corpo, con forte struttura e personalità, in grande equilibrio pur nella ricchezza di zuccheri. Sapore lungo, grasso, morbido e vellutato, con notevole ritorno in bocca delle sensazioni provate all'esame olfattivo.

In funzione dell'annata, ossia in relazione al grado alcolico, ma soprattutto al residuo zuccherino, l'"UCELUT" ha diversi accostamenti gastronomici.

Quando è molto amabile è vino da dessert, ma con dolci secchi, poco aromatici. Ottimo come aperitivo, con una punta di formaggio, meglio se gorgonzola. E' comunque ideale fuori pasto, come vino da conversazione. Servire a 8-10 gradi.

Quando è secco è vino da aperitivo, con stuzzicchini, antipasti specie a base di prosciutto affumicato, pesce asparagi, creme e vellutate, risotti, frittate alle erbe di stagione. Servire a 10-12 gradi. (1)

MALVASIA ISTRIANA

In questo caso più che parlare di un autoctono sensu stricto par più corretto riferirci a vitigno fortemente acclimatato, come si evince dalle ricerche di seguito riportate

Nella grande famiglia delle "Malvasie " quella "Istriaiana" occupa una posizione di prestigio. L'origine del vitigno, o meglio della famiglia, o meglio ancora il nome, è alquanto strana e incerta.

Nella regione greca del "PELOPONNESO" un tempo chiamata "MOREA", esisteva una città chiamata "MONEMBASIA". Zona celebre per i suoi vini, terra di conquista per l'importante posizione strategica, fu anche dominio della "SERENISSIMA". Sembra appunto che i Veneziani abbiano diffuso questo vitigno, prima a CRETA, poi in ITALIA. Da queste zone partì poi per la SPAGNA, PORTOGALLO, FRANCIA, ISOLE CANARIE. Italianizzata, la vite di "MONEMBASIA" divenne "MALVASIA".

In "ISTRIA" le prime tracce risalgono al 1300 circa. Le zone di coltivazione salivano da ROVIGNO, PARENZO, CITTANOVA fino al CARSO TRIESTINO e GORIZIANO, per poi scendere le Valli del Friuli. Ancor oggi la troviamo coltivata in tutta la fascia collinare del FRIULI-VENEZIA GIULIA, nelle piane delle GRAVE e del litorale e, logicamente, in ISTRIA. (9)

E' difficile parlare di "Malvasia ". Ma prendiamo quello più tipico, prodotto sui terreni carsici.

Color giallo paglierino, tendente all'oro, alcoolico, grasso per l'abbondante glicerina, fresco, in perfetta amalgama con l'acool. Bouquet ampio, leggermente aromatico. Ricorda l'albicocca, e la pesca.. E' un vino da piatti di pesce (crostacei soprattutto) sia arrostiti che salsati. Va servito alla temperatura di 10-12 gradi. (9)

E' vino da arrostiti di carni rosse, pollame nobile, cacciagione e formaggi di pasta dura. Va servito alla temperatura di 16-18 gradi

LA MALVASIA SECONDO DALMASSO

"Se dovessimo anche solo elencare tutti i vitigni che, più o meno legittimamente, portano il nome di "Malvasia"- e quindi cercare di stabilire quali hanno ragione di conservare questo nome e quali no - esordisce il DALMASSO nel 1963(*) - dovremmo occupare varie pagine, senza sperare di riuscire nell'intento. Lo

stesso Giuseppe DI ROVASENDA, malgrado la sua straordinaria perizia e consumata esperienza nel districare garbugli del genere, dopo aver dedicato cinque lunghe colonne del suo «Saggio» per elencare i diversi vitigni che a lui risultavano sotto questo nome, confessava : "Io non ho fatto altro che mettere ordinatamente sott'occhio ai viticoltori dei diversi paesi le molte varietà di "Malvasie" che si trovano citate negli autori. Il decifrarne le identità o le differenze porterebbe ad esami e discussioni che non potrebbero aver luogo in questo elenco, e d'altronde nello stato attuale delle mie ,cognizioni e delle mie esperienze io temerei di non riuscirvi". E tanto meno noi !

Anche nel vol. VII della grande "AMPÉLOGRAPHIE" di P. VIALA et VERMOREL, l'elenco delle "Malvasie" occupa quasi 2 colonne, ed è preceduto da eusta avvertenza: "il nome di "Malvasia", "Malvasier", "Malvoisie" e applicato a una quantità di vitigni diversissimi, e i qualificativi che seguono questi nomi non hanno nella maggior parte dei casi nessun significato determinativo; quelli che, accoppiati ai nomi sotto elencati, designano un vero vitigno, saranno indicati più sotto; gli altri non si sono potuti riferire ad un vero vitigno."

Altri lunghi elenchi di nomi di "Malvasie" figurano nell'eccellente AMPELOGRAFIA di G. MOLON (e alle varie Malvasie descritte sono dedicate complessivamente 16 fittissime pagine). Ci limitiamo a ricordare queste tre opere fondamentali, perchè la bibliografia riguardante i vitigni di questo nome ben si può dire sterminata. Ma a differenza dei Moscati, che pure rappresentano una famiglia quanto mai numerosa e complessa di vitigni, nel caso delle "Malvasie" ci si trova subito di fronte ad una difficoltà, che ha dato luogo in passato a lunghe discussioni fra gli ampelografi. Per i Moscati v'è un carattere comune, che costituisce la condizione sine qua non perchè un vitigno possa portare questo nome: quello del caratteristico "aroma di Moscato" dell'uva. Come abbiamo avvertito nel paragrafo della monografia dei "Moscati bianchi" (da vino), sin dai primi tentativi di tassonomia ampelografica si ravvisò anzi la necessità di far posto a uno o più gruppi di vitigni con uva "a sapore di moscato". Nel sistema di classificazione del DI ROVASENDA tale carattere figura anzi al 2° posto, subito dopo quello del colore dell'uva.

Ma nel caso delle "MALVASIE" le cose sono ben più complicate, perché accanto ad un numeroso gruppo di "Malvasie" con uva a sapore aromatico, ve n'è un altro non meno numeroso di uve a sapore semplice !

Non ci sembra il caso d'indugiare qui a discutere se, o meno, le seconde abbiano diritto a portare questo nome. Per quanto gli ampelografi del secolo scorso propendessero piuttosto per escludere tale diritto, oggi nessuno più s'arbitrerebbe di farlo. E ancora una volta il pensiero del DI ROVASENDA al riguardo - che risale a quasi novant'anni fa - può essere a ragione ricordato:

"A mio avviso - egli scrisse nel suo «Saggio» - dovrebbero dirsi Malvasie solo quelle uve profumate (noi oggi diciamo: aromatiche) che hanno il sapore speciale di Moscato un po' amarognolo. Sono però troppe le uve a sapore semplice chiamate Malvasie perchè si possa sperare di spogliarle del nome che portano benchè indebitamente". Per spiegare il motivo che faceva considerare come "Malvasie

legittime" solo quelle a sapore aromatico (e lo stesso Molon propendeva per questa tesi) bisogna ricorrere alla storia. Perciò, tralasciando di continuare il discorso sui sinonimi o nomi errati, cerchiamo piuttosto di sintetizzare brevemente la storia di questi vitigni.

A differenza dei Moscati, - per i quali tutti gli ampelografi, antichi o moderni, concordano nel ritenere che almeno alcuni di questi vitigni (specialmente i Moscati bianchi da vino) dovevano essere già ben noti e coltivati sin dall'antichità classica, forse già fin dai tempi di Catone, cioè almeno due secoli a.C., quasi certamente sotto il nome di "Apiciae", (VARRONE, COMUMELLA, PLINIO) di "Apianae" - per le Malvasie non si possono addurre serie testimonianze che permettano un'analogia affermazione. Questa è pure l'autorevole opinione di uno dei più valenti studiosi greci di questi vitigni: il prof. B. KRIMBAS, Vice-Rettore della Scuola di Alti Studi di Agronomia di Atene, e docente di Viticoltura presso detta Scuola, al quale dobbiamo un'eccellente monografia (del 1943) sul "VINO E I VITIGNI MALVASIA". Taluno, egli osserva, ha creduto di poter trovare allusioni a questi vitigni là dove gli Autori greci o latini parlano di vini che noi oggi diremmo "passiti" o anche più genericamente liquorosi o dolci, ma è un'ipotesi gratuita.

Anche i più recenti accurati studi del prof. B. LOGOTHETIS, esimio Docente di Viticoltura nell'Università di Salonicco, che a quest'argomento s'è dedicato con particolare competenza e passione (tenendo anche una conferenza su di esso presso la Facoltà di Scienze Agrarie di Napoli il 14 giugno 1963, di cui ci ha cortesemente favorito il testo) portano alla stessa conclusione: neppure gli scritti di ESIODO, DIOSCORIDE, DEMOCRITO o nelle GEOPINICHE di CASSIANO BASSO, si può rintracciare alcun nome che possa ricordare quello della Malvasia. Qual'è dunque l'origine del nome (e del vitigno) ?

Si può oggi sicuramente affermare che il nome non si rintraccia in documenti che risalgano più in là del Trecento. Anche nella "GRANDE STORIA DELLA VITE E DEL VINO IN ITALIA" le numerosissime citazioni di questo nome cominciano precisamente dai primi decenni di quel secolo. Riguardano però quasi sempre i "vini" noti con questo nome (o con quello di "Malvagia"): non le uve o i vitigni . Ed è singolare che molte di tali citazioni si riferiscono a documenti riguardanti la Repubblica Veneta.

Qui è subito da mettere in chiaro i motivi di questo fatto. Ormai è fuor di dubbio che il nome "Malvasia" deriva da quello d'una città greca - della Morea, oggi Peloponneso - : "Monembasia" o "Monemvasia" o "Monovaxia" il cui significato letterale è: («porto» che ha una sola entrata), degenerato poi in "Malfasia" e italianizzato in "Malvasia". Secondo quanto dimostrato ha dimostrato il nostro glottologo Prof. G. ALESSIO in una breve interessante nota d'etimologia viticola, la voce italiana di "Malvasia" passò allo spagnolo "Malvagia", al portoghese "Malvasia", al francese "Malvoisie" (non il contrario, come suppone il LOGOTHETIS), all'inglese "Malvesie" e "Malmsey", al croato "Malvasije" allo sloveno "Malvelzevec" .

Già nel 13° secolo (come ricorda il LOGOTHETIS) Demetrio PEPOGOMENOX e Niceforo CHOUMNOS parlavano in modo esplicito del "vino di

Monobasia o Monembasia", come di vino prodotto nel territorio alle spalle della piccola città, la quale era soprattutto una formidabile fortezza per la sua posizione strategica (su d'un'alta roccia, con porto naturale, come dice il nome, avente un'unica ristretta entrata). Nel 1248 i Veneziani (che avevano aiutato Guglielmo di VILLEHARDUNIN a impadronirsi di Monembasia), penetrarono più addentro nella regione produttrice di tale vino; e ne trasportarono i vitigni nell'isola di Creta (che occupavano fin dal 1204, all'epoca delle Crociate), mentre la città Monembasia passava in loro dominio più tardi (nel 1419). Il dominio dei Veneziani su Creta e altre isole dell'Egeo continuò fino alla seconda metà del XVIII secolo, e durante questo periodo la produzione e il commercio del vino di Malvasia divenne attivissimo, per poi decadere fino a praticamente cessare sotto la dominazione turca.

Se, e fino a che punto, il vino che si produceva a Creta fosse eguale a quello originario di Monembasia, sarebbe azzardato voler oggi precisare. Secondo quanto scriveva nel Quattrocento un viaggiatore svizzero, Felix FABER, che aveva visitato la Grecia e l'Oriente, esso sarebbe stato anche migliore ! Pietro BELON nel 1589 (cita ancora il LOGOTETHIS) scriveva che nell'isola di Creta si producevano due tipi di Malvasie: l'uno dolce, l'altro asciutto (chiamata dai veneziani "Malvasia garba" cioè, acidula). La prima liquorosa ed assai più adatta ai trasporti (mentre probabilmente la seconda durante il viaggio inacetiva !).

Può essere interessante avvertire (col LOGOTETHIS) che fin d'allora si cercava di giocare sulle denominazioni d'origine. Una ducale del Senato della Repubblica veneta del 2 luglio 1342 disponeva infatti che "siccome il vino di Monobasia all'esportazione paga 10 libbre per ogni anfora, il vino di Creta solo 6, e molta Malvasia vien fatta venire da Creta ed è esportata a Venezia pagando il dazio del vino di Creta e da questo Comune subisce un forte danno; visto che la Malvasia si Monobasia può essere trasportata pure come Malvasia di Creta, dato che non è possibile distinguere l'una dall'altra (!), per evitare quest'abuso si delibera che d'ora innanzi qualunque vino malvasia, di qualsiasi provenienza paghi all'esportazione per Venezia libbre 8 su ogni anfora...". Saggia decisione ! Altre ducali veneziane che nominano la Malvasia sono datate 9 ottobre 1326, 24 settembre 1381.

Certo che sotto il nome di Malvasia molto vino (specialmente di tipo liquoroso) doveva giungere a Venezia e nei domini di terraferma della Repubblica di San Marco. E ne giungeva certamente anche dall'isola di Chio, erroneamente ritenuta da taluni la vera terra d'origine del vitigno. Come già ebbe a dimostrare KRIMBAS, la confusione può essere derivata dal fatto che in tale isola si produceva da tempo un'eccellente vino liquoroso del tipo Malaga e i suoi vini erano anzi considerati anche più fini della Malvasia di Creta. Certo si è che questi vini a Venezia s'erano diffusi a tal punto che verso il '600 invalse l'uso di chiamare "Malvasie" i locali i cui si vendevano vini importati dall'oriente, o, come si chiamavano, "vini navigati" o "vini greci".

Sotto una bella stampa del '700 che rappresenta l'interno di una di queste osterie (forse originariamente "per i signori") si legge: "Ad ogni ordine davano ricette di Malvasie ed era invero bellissimo a vedersi quel quadro di varietà che esse

offrivano e piacevole eziandio l'andare e venire continuo che in quella specie di botteghe aveva luogo".

Ma con i vini vennero certamente esportati anche i vitigni: quindi la Malvasia originaria, ed altri che ad essa s'aggiunsero, al fine di aumentare la produzione di fronte alla crescente richiesta. E i vitigni si diffusero in Italia, Francia, Spagna e Portogallo... e persino nelle isole Canarie e si frammischiarono a quelli locali. Se si aggiunge che non di rado essi venivano importati e diffusi sotto il nome di "Greci" ed evidentemente almeno una parte di essi producevano uva a sapore semplice, si può facilmente spiegare quale caos sia derivato dal punto di vista ampelografico, e come sia oggi impossibile discriminare i legittimi dagli spurii.

Troppo lunghi ci trarrebbe voler anche sommariamente qui ricordare tutti gli Autori italiani che dal Trecento in poi parlarono o almeno nominarono la "Malvasia" o "Malvagia". Rimandiamo chi lo desidera alla sovracitata "STORIA DELLA VITE E DEL VINO IN ITALIA". Qui ci limitiamo ad accennare che oltre a Venezia, fin dal Trecento i vini di questo nome erano ben noti e apprezzati nel Friuli, come ripetutamente appare negli "ANNALI DEL FRIULI" del MANZANO, e se ne facevano omaggio agli illustri visitatori della città di Udine. Si vuole anzi che l'Austria agognasse d'avere (fin d'allora) Trieste, anche per la fama dei suoi vini (fra i quali la "Malvasia" !). I vini di "Malvasia" non erano men noti in Toscana come ne dà più d'una prova il trecentesco novelliero FRANCESCO SACCHETTI; anzi secondo il Prof. P. MICHELI, pare che nel Trecento la "Malvasia" avesse tolto il primato alla "Vernaccia" toscana. Ma le "Malvasie" vanno moltiplicandosi in Italia, come risulta dalla monumentale "DE NATURALI VINORUM HISTORIA ecc.", del dotto medico di Sisto V ANDREA BACCI (Roma, 1596), il quale ripetutamente nomina vini fatti con uva di "Malvasia" in varie parti d'Italia: da Ascoli Piceno a Fano, Todi, Pistoia. E il vino di "Malvagia" figura in testa a un elenco dei vini che la cantina da una Corte cinquecentesca doveva possedere per essere sempre pronta "alla venuta di ogni gran Principe..." come dice un competente in materia cioè messer CRISTOFORO di MESSISBURGO, capocuoco di Casa d'Este a Ferrara, in un suo curioso "LIBRO NUOVO nel qual s'insegna il modo d'ordinar Banchetti, ecc." pubblicato a Venezia nel 1552.

Di Malvasie bianche dolcissime, ma il cui vino era "differente in bontà da quel di Candia" (ossia da quelli di Creta di cui abbiamo più sopra parlato) famose "DIECI GIORNATE DELLA VERA AGRICOLTURA" pubblicate la prima volta a Brescia nel 1550 (e divenute poi Venti)."

"E un cenno non meno curioso -conclude DALMASSO- ne fa G.V. SODERINI nella non meno famosa sua "COLTIVAZIONE TOSCANA DELLE VITI".

(*) DALMASSO G. : "Malvasie" - Rivista di viticoltura e di Enologia, Anno XVI - N° 12, Conegliano (TV) dicembre 1963

UN CASO A PARTE : IL PUCINO

Da tempi remoti vari storici, ricercatori, agronomi ed enologi si interrogano sulle origini di un vino tanto citato quanto , in realtà, sconosciuto : il PUCINO . La sua fama nasce, prioritariamente, dagli scritti di Plinio il Vecchio che attribuiva ad esso la longevità dell'Imperatrice LIVIA AUGUSTA, che ne beveva ben volentieri. Alla metà degli anni '90 , come si ricorderà, venne amplificato a vari livelli il cosiddetto “paradosso francese” che riconosceva al RESVERATROLO ed ai POLIFENOLI contenuti nel vino rosso talune proprietà antiossidanti da farne un buon amico del sistema cardiovascolare. Associare allora il PUCINO al TERRANO fu conseguenza scontata.

Poi, dal VINITALY (Verona, 5 aprile 2001), rimbalzò nel VIGNETO FRIULI l'esito di un'altra ricerca, condotta-tra gli altri- dall' insigne farmacologo prof. BERTELLI(che , peraltro, già l'aveva anticipata all'Auditorium di Gorizia nell'ambito del convegno”COLLIO: VINO BIANCO A TINTE FORTI “organizzato dal Consorzio Vini DOC COLLIO alla fine del '99) secondo cui anche al TIROSOLO (insieme all'acido caffeico) potevano attribuirsi taluni ottimi meriti nel rinviare la progressione del MORBO d'ALZHEIMER, l'ARTROSI e l'OSTEOPOROSI ed altre patologie.

Bianchi alla riscossa, dunque, con i fautori dell'equazione PUCINO = BIANCO pronti a giurare che “il nostro” sicuramente andava ricercato in tali tipologie; ma quali ?

Ribolla gialla, Malvasia istriana, Garganega, Vitovska , Prosecco (alias Glera) ? . Ci soccorre, nella nostro viaggio a ritroso fra storia e leggenda, rileggere attentamente una lettera che il 20 febbraio 1945 il prof. Giovanni DALMASSO (Preside della Facoltà d'agricoltura dell'Università di Torino e Presidente dell'Accademia della Vite e del Vino) scrisse all'insigne poeta e scrittore friulano, nonché “Accademico”, Chino ERMACORA .

Ad un anno dalla scomparsa (26 aprile 1957, n.d.A.) del “ suscitatore e rievocatore di ogni bella tradizione della sua PICCOLA PATRIA” la lettera del DALMASSO (che già era stata precedentemente pubblicata nel “Commercio vinicolo” di Milano) venne ripresa nel numero 2 di “TERRA FRIULANA” (anno III, marzo-aprile 1958).

“Con vivo piacere-esordì il Dalmasso- ho letto - meglio, riletto su questo giornale le belle pagine sul Friuli vitivinicolo, che costituiscono quasi un leggiadrisimo proemio a quel tuo gioiello che è < Vino all'ombra ». E la lettura ha ridestato in me ricordi e memorie di tempi più sereni, che oggi paiono così lontani... Ed ho riveduto le gioconde sagre del vino di Buttrio, di Tarcento e di Ramandolo, e le danze in costume; ed ho riudito i canti friulani che accompagnavano le sagge bevute e i saporiti pranzi campagnoli, in quelle accoglienti cucine-osterie, che tu, insieme a tant'altre cose belle, hai saputo anche ricostruire nel 1927 a Conegliano in quella nostra singolare Mostra d'arte ispirata alle viti e al vino... E m'è venuto subito il

desiderio di ricercare; fra i pochi libri - i più preziosi e i più cari - che ho potuto salvare dalla furia di questa guerra selvaggia, portandoli quassù in questa mia vecchia casa di campagna, il tuo volume, anzi i tuoi volumi: « Vino al sole » e « Vino all'ombra », e mi sono commosso sfogliandoli e rileggendoli qua e là; come se avessi aperto uno di quei vecchi album di famiglia che ci fan rivivere la nostra infanzia: Ma intanto eccoti, da quelle pagine, affiorare una vecchia questione; che oggi taluno potrebbe dire un po'... bizantina, é che io certo non avrei pensato di risollevar su queste colonne, se non avessi visto che da qualche tempo esse vanno ospitando interessanti scritti sui grandi vini dell'antica Roma.

Dopo aver dedicato più di dieci anni di lavoro a quella nostra « Storia della vite e del vino in Italia », che fu così benevolmente giudicata... specialmente fuori d'Italia (da noi chi la ricorda più ?...), non posso che rallegrarmi per questo rinato amor per... l'archeologia enologica. Poichè, s'è cominciato, continuo anch'io. E, in omaggio al Friuli e alle terre che con esso confinano, voglio ricordare qui un altro grandissimo vino romano: il Pucino.

Ben giustamente tu ripeti l'asserzione del dottissimo Plinio: che ad esso Livia, moglie di Augusto, era debitrice dei suoi ottantadue anni, aggiungendo egli, per rinforzare tale affermazione: < nec aliud aptius medicamentis indicatur! ». Vino che lo stesso Plinio suppose che fosse quello che i Greci esaltarono « miris laudibus » sotto il nome di Praetianum (o Praetetianum) del Golfo Adriatico; che a sua volta sarebbe il medesimo di cui Dioscoride scrisse: « Paraetypianum (altra variante del nome), quod ex Adriatico sinu defertur », ecc. ecc., avvertendo che esso è simile, ma non identico, ad altro dello stesso nome prodotto dall'Istria.

Per restare al nostro Pucino, Plinio non lascia dubbi sulla sua zona di produzione: « esso nasce là dove l'Adriatico s',insena, non lungi dalle sorgenti del Timavo (che in realtà è una risorgente proprio presso la foce), su d'un colle sassoso (il nostro aspro insanguinato Carso), dove all'aura marina se ne matura tanto che basta per poche anfore ». Vino dunque più che aristocratico, di minima entità quantitativa, ma in compenso di eccelse virtù: E' quindi ben giustificato il tentativo ripetutamente fatto di scoprire di quale - fra i vini contemporanei - possa trattarsi.

Le tesi, come tu ben sai, caro Chino, sono essenzialmente due: che si tratti del bianco Prosecco, che si produce sulle ripide balze, che, poco oltre le foci del Timavo, dal Castello di Duino giungono sino alle porte di Trieste. Oppure che esso debba identificarsi col rosso o nero Terrano del Carso triestino, quello che tu più genericamente chiami « Refosco ».

Bianco o nero dunque? I pareri, da secoli, sono divisi. Per ricordare qui solo i più autorevoli fra gli antagonisti citerò Volfango Lazio, che per primo, nel 1551, asseriva l'identità del Prosecco col Pucino; il Mattioli - il dotto commentatore cinquecentesco di Dioscoride - il quale, dopo aver affermato che il vino Pucino gli aveva ridonato la sanità e il vigore perduti, così lo definiva: “ est autem vinum hoc tenue, clarum, lucidum, colore aureum, odoratum gustuque gratissimum “);

definizione che, tre secoli dopo, ripeteva tale quale il nostro Manzi, scrivendo: « Credesi che questo luogo sia Prosecco, o Castel Duino... in cui anche oggi si fa un vino chiaro, sottile d'un bel colore d'oro ».

E non solo: ma il Filiasi nelle sue Memorie storiche dei Veneti scriveva: < Nell'odierno sanissimo eccellente Proséco, che colà raccogliasi... abbiamo una traccia dell'antico Preciano o Pucino ». Così pure l'insigne agronomo di Conegliano, Co. Pietro Caronelli, in una sua notevole prolusione enologica del 1793 citava appunto, fra i più famosi vini dell'antichità, il « Pucino, o sia il friulano Prosecco “ Di fronte si schierano, agguerriti e pugnaci, i sostenitori della opposta tesi: che cioè debba trattarsi di vino rosso o nero, e più precisamente del triestino Terrano, così caro e ricercato dai consumatori della bellissima città adriatica. In questa schiera, come tu m'insegni, v'è il dotto autore dell'« Historia di Trieste », padre Ireneo della Croce, il Valvasor, e Carlo Marchesetti, che, nella sua memoria nell'« Archeografo triestino » del 1877, sul « sito dello antico Castello Pucino e del vino che vi cresceva » (nella quale concludeva che detto Castello doveva sorgere a Duino e non a Prosecco), dopo aver anch'egli ricordato - come argomento risolutivo, - la frase pliniana « Pucina omnium nigerrima » (riguardante il vitigno Pucina) osserva: « quel nigerrima si attaglia così bene alla vite che dà il sanguigno livore del Refosco (Terrano), che io davvero non saprei a quale specie meglio riferirla ».

Ultimo fra i paladini della tesi Pucino-Terrano, è Silvio Benco, il simpatico scrittore triestino, di cui nel tuo « Vino all'ombra » hai ospitato il brillante capitolo « Terrano - Refosco ». Ora egli afferma con perfetta sicurezza: « Non il Prosecco, ma il Terrano - Refosco dev'essere identificato col Pucinum ricordato da Plinio ». Ed anch'egli si basa soprattutto sull'affermazione pliniana, che chiama « la vite del Pucinum omnium nigerrima ».

Tutto ciò andrebbe benissimo, anche perchè, se il Paraetypianum di Dioscoride era il Pucino di Plinio, si spiegherebbe pure l'asserzione che esso è simile all'Istriano. E infatti Terrano triestino e rosso istriano sono prodotti dallo stesso vitigno Refosco d'Istria o del Carso).

Senonchè... c'è un guaio. E cioè che le edizioni più moderne e autorevoli di Plinio (ricordo per tutte quella teubneriana del Mayhoff e quella del Littré -ed. Didot) - non citano un'uva « Pucina », bensì un'uva « Picina », così chiamata da *pix-pece*, donde il « Picina omnium nigerrima » equivarrebbe a nera come la pece (o, come affermava l'Arduino, che pure riteneva doversi leggere Picina e non Pucina: col gusto e con l'odore di pece). Anche il Billiard, per riferirci ad uno dei più dotti studiosi della viticoltura antica, segue questa grafia.

Cade perciò l'argomento più valido invocato dai sostenitori della tesi del Pucino quale vino rosso, e più precisamente quale antenato dell'attuale Terrano-Refosco; tesi che anche tu, caro Chino, mostri di condividere.

Per conto mio desidero ripeterti ciò che già affermavo in proposito nella nostra « Storia della vite e del vino » : che amo meglio credere che il Pucino « consolatore di Livia imperatrice fosse il charetto spumante prosecco », che ancora oggi matura sulle pietrose terrazze tra il Castello di Duino e quello di Miramare , anzichè il sanguigno gagliardo Terrano dal « frizzante selvatico », che Silvio Benco amava andar a ricercare, con cinque ore di cammino, da Trieste fin su alla collina d'Alber, o a Sesana, a Tomadio, a Duttogliano, a Comeno. Vino più indicato per robusti bevitori che non per una raffinata matrona romana, come quella che Cesare Dell'Acqua ha raffigurato nel bell'affresco del castello di Miramare.

Et de hoc satis. Sono sicuro che, malgrado questa divergenza di... vedute retrospettive, la nostra vecchia amicizia non verrà incrinata! Ad ogni modo, fin d'ora ti propongo di conciliare la vertenza, ritrovandoci o attorno al focolare di questa mia vecchia casa, che custodisco come « il centro spirituale » della medesima; o « sotto il gran camino circolare, che è come l'ara sulla quale fumano, dalle pentole, dai tegami e spiedi, gl'incensi offerti ai lari o ai penati », per servirmi delle ;parole dedicate da Renato Simoni alla tua « osteria friulana di Conegliano. E di suggellare la pace con una vecchia bottiglia del mio rubicondo Barbera e una del dorato nostro Asti spumante; oppure del « charetto spumante Prosecco» e del sanguigno ed asprigno Terrano” .

INDICE

L' AUTORE.....	..pag. 3
PRESENTAZIONE	pag. 5
PREFAZIONE...	pag. 6

Cap. 1 - IL VIGNETO FRIULI, DALL'ARRIVO DEI ROMANI ALLA "PARTENZA" DEL TOCAI .

Dalle origini al 1500.....	pag. 11
Dal 1500 ai giorni nostri.....	pag. 11
ALLE RADICI DEL "VIGNETO FRIULI"...	pag. 12
1) TOCAI FRIULANO-TOKAJI UNGHERESE-LA STORIA INFINITA	pag. 18
2) TOCAI FRIULANO : CENNI STORICI ...	pag. 18
3) TOCAI FRIULANO: RIFERIMENTI GEOGRAFICI	pag. 19
4) TOCAI FRIULANO : AMPELOGRAFIA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE....	pag. 20
4.1) TOCAI FRIULANO-FURMINT	pag. 20
4.2) DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE...	pag. 20
4.3) TOCAI FRIULANO- DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.....	..pag. 21
4.4) IL TOKAJI UNGHERESE ; ASPETTI ENOLOGICI... VENDEMMIA E VINIFICAZIONE.	..pag. 21
5) FRIULI SENZA TOCAI : LA VALUTAZIONE ECONOMICA DEL DANNO	pag. 23
6) TOCAI FRIULANO : L' ACCORDO CEE-UNGHERIA DEL 1993.	pag. 24

7) TOCAI FRIULANO : LA TUTELA DELLA
DENOMINAZIONE DEL VINO NEI TRATTATI INTERNAZIONALI... pag. 25

8) TOCAI FRIULANO : LA SENTENZA DIMENTICATA. pag. 26

9) CONCLUSIONI..... pag. 30

(3) VIGNETO FRIULI,
MINUTO PER MINUTO..... .pagina

Dalle origini al 1500... pagina
Dal 1500 al 1800..... .pagina
Dal 1800 al 1900..... .pagina
Dal 1900 al 1960..... Pagina
Dal 1960 al 2000.....pagina
Note e riferimenti bibliografici.....pagina

(4) IL TOCAI, MINUTO PER MINUTO... pagina

Riferimenti storici, geografici, tecnici, giuridici.....
.pagina

Note e riferimenti bibliografici.....
pagina

(5) ZONE E CONSORZI DOC.. pagina

COLLIO.....
.pagina
COLLI ORIENTALI DEL FRIULI.....
.pagina
FRIULI GRAVE.....
.pagina

FRIULI ISONZO.....	
..pagina	
FRIULI AQUILEIA.....	
...pagina	
FRIULI LATISANA.....	
...pagina	
CARSO.....	
.pagina	
RAMANDOLO.....	
...pagina	
FRIULI ANNIA.....	
..pagina	
LISON PRAMAGGIORE.....	
pagina	

(6) IL TOCAI A PARERE DI.....	pagina
-------------------------------	--------

NORBERTO MARZOTTO.....	
...pagina	
ITALO COSMO.....	
...pagina	
G.F. CROMAZ.....	
..pagina	
ANTONIO CALO'.....	
.pagina	
ALBERTO GRIMELLI.....	pagina
FAUSTO CAPELLI.....	..pagina
MARIO CROSTA.....	
....pagina	
FABIO CARLINI.....	
..pagina	
ANDREA SEGNERI.....	
pagina	
PIERO PITTARO.....	
...pagina	
LUIGI SOINI.....	
.pagina	

.....A PARER MIO.....
.pagina

(7)I CONTI DEL “ TOCCAI”
pagina
IL PATTO DOTALE
.....pagina
IL TESORO DI AURORA.....
...pagina

(8)IL DUCATO IN DIFESA DEL TOCAI, DEI SAPORI E DEGLI
AUTOCTONI... .pagina

DUCATO DEI VINI FRIULANI-BREVE PROFILO STORICO.....pagina

IL DUCATO.....MINUTO PER MINUTO.....pagina

IL DUCATO IN DIFESA DEL TOCAI.....pagina

IL DUCATO IN DIFESA DEI SAPORI..... pagina

IL DUCATO IN DIFESA DEI VITIGNI AUTOCTONI..... .pagina

Picolit.....pagina

Schioppettino..... .pagina

Tazzelenghe..... pagina

Tocai friulano..... .pagina

Verduzzo verde..... .pagina

Verduzzo giallo..... .pagina

Verduzzo friulano..... .pagina

Alle radici del Ramandolo..... pagina

Il Ramandolo...minuto per minuto..... .pagina

Pignolo..... pagina

Fumat..... .pagina

I Refoschi..... pagina

Terrano..... pagina

Ribolla gialla.....pagina

Vitovska......pagina

Forgiarin.....pagina

Piculit neri.....	pagina
Sciaglin.....	pagina
Ucelut.....	pagina
Malvasia istriana.....	pagina
Un caso a parte : il Pucino	pagina
INDICE.....	pa
gina	

IL VIGNETO FRIULI
DALL'ARRIVO DEI ROMANI ALLA "PARTENZA" DEL TOCAI
di

E' stato presentato ufficialmente a Villa Manin di Passariano (UD)

venerdì 17 giugno 2005 , nell'ambito della 58^ DIETA del DUCATO dei VINI FRIULANI il volume edito dal DUCATO con il patrocinio della Fondazione CRUP , curato da Claudio Fabbro con la collaborazione di Francesco Cantarutti.

Le successive presentazioni del volume – nell' anno 2006- hanno avuto luogo :

mercoledì 22 febbraio a Cormòns, nell'ambito del ciclo di " INCONTRI CON L' AUTORE" organizzati dall' Amministrazione comunale e dalla Biblioteca.

Il 2 marzo nella sala consiliare del Comune di Sagrado, su iniziativa della locale Pro Loco.

Mercoledì 19 aprile a Roma , nuova sede Fogolar Furlan – Contea Ducato Vini Friulani , via Ulisse Aldovrandi, 16 ;

giovedì 4 maggio presso la sala consiliare del Comune di S.Giovanni al Natisone(UD). e

sabato 23 settembre a Pordenonelegge.it , presso la Fiera di Pordenone.

Giovedì 16 novembre a Milano(Beveria MISMAS) in collaborazione con ONAV Lombardia ; infine

venerdì 15 dicembre al Centro “Fossa Mala” di Fiume Veneto nell’ambito dell’ incontro di fine anno 2006 dell’ Assoenologi FVG .

inoltre, nel 2007 a :

giovedì 12 aprile a Moraro : alla Biblioteca comunale

La ricerca si ricollega alla precedente pubblicazione VITI E VINI DEL FRIULI che l’ Autore ha presentato –sempre nell’ambito nelle iniziative istituzionali del DUCATO- in Villa Manin nella DIETA di PRIMAVERA del 1977, con il DUCA OTTAVIO I° (prof. OTTAVIO VALERIO) ed il MAGNIFICO REGGITORE di allora, ISI BENINI.

Il lavoro di Fabbro , con la prefazione del Duca Emilio I° (rag. EMILIO DEL GOBBO) , dedica ampio spazio alla rivisitazione storica del VIGNETO FRIULI dalle origini ai tempi nostri ma soprattutto alla “VICENDA TOCAI” . Infatti il DOSSIER TOCAI viene ampiamente trattato da FABBRO sotto gli aspetti storici, tecnici, geografici e giuridici.

La seconda parte del volume – suddiviso in sei capitoli- riconosce al DUCATO il merito di essersi impegnato, più di altri, nella DIFESA DEL TOCAI FRIULANO, DEI SAPORI E DEI VITIGNI AUTOCTONI .

L’ Autore , nella sua ricerca, ricorda vari convegni organizzati dal DUCATO ma anche iniziative importanti quali ASPARAGUS, CUCINA SENZA CONFINI , FORUM VINI AUTOCTONI ecc.

La pubblicazione, curata dalla GRAFICHE FILACORDA di Udine, (128 pagine , formato mm. 29.7 x21) è arricchita con due tabelle e 86 riproduzioni e fotografie dell’ Autore, monocromatiche.

Il Ducato , considerate le proprie finalità istituzionali in tema di valorizzazione e difesa del patrimonio agroalimentare e vitivinicolo friulano nonché delle tradizioni della civiltà contadina ha ritenuto opportuno assegnarne copia ai Nobili ed ospiti intervenuti alla presentazione ufficiale, nonché divulgarla tramite la rivista specializzata d’ enogastronomia FUOCOLENTO , numero speciale luglio.-agosto 2005.

INFORMAZIONI RICHIESTA COPIE

(previo rimborso spese)

c/c postale : n. 12627337 intestato a

DUCATO DEI VINI FRIULANI

DUCATO VINI FRIULANI
Segreteria e recapito c/o Studio
dr. Francesco CANTARUTTI
Viale Trieste 176 ,
33100 UDINE
tel. e fax. 0432-503555
cell. 339 6815389
E-MAIL : cant@wavenet.it

Ogni ulteriore informazione al riguardo può essere richiesta anche all' Autore

Claudio Fabbro
335-6186627
claudiofabbro@tin.it
www.claudiofabbro.it



Modulo per richiesta libro

Villa Manin Passariano, 17 giugno 2005



Un libro edito dal Ducato dei vini che fotografa il vigneto Friuli. Una ricca documentazione di immagini

Tutta la storia del Tocai raccontata da Claudio Fabbro

Si intitola «Il Vigneto Friuli dall'arrivo dei romani alla partenza del Tocai» l'ultima fatica letteraria di Claudio Fabbro, edita dal Ducato dei vini friulani con il contributo della Fondazione Crup di Udine.

Più che un libro è una corposa ricerca che si collega alla precedente pubblicazione «Viti e vini del Friuli» che Fabbro aveva curato ancora nel 1977. L'iniziativa rientra fra i compiti istituzionali del Ducato dei vini friulani, impegnato sin dal 1972 a Proporre, Difendere, Diffondere e valorizzare l'enogastronomia, la storia e la cultura del Friuli, cioè di quello che Ippolito Nievo definì «Un piccolo mondo dentro l'universo».

Nell'ultimo libro Fabbro dedica ampio spazio alla rivisitazione storica del vigneto Friuli dalle origini ai tempi nostri ma soprattutto alla vicenda del Tocai. È un vero e proprio dossier sul vino friulano trattato sotto gli aspetti storici, tecnici, geografici e giuridici. Si tratta di una miniera di dati, informazioni, un'ampia



Claudio Fabbro

raccolta di articoli e una ricca bibliografia sulla vicenda del Tocai che ancora non si è conclusa e che vede impegnata il Governo e la regione nell'estremo tentativo di tutelare il nome di un vino che ha fatto, e fa la storia della viticoltura in Friuli. Fabbro riporta, oltre a una serie di immagini, anche i documenti storici che attestano come il Tocai fosse presente nel Collio fin

dal 1600 e che proprio alcune piante di questi vitigni vennero portate in dote da una Formentini in Ungheria. Quindi, è da San Floriano che le viti del Tocai vennero portate in Ungheria dove i vitigni vennero denominati «furmint».

La seconda parte del lavoro riconosce al Ducato il merito di essersi impegnato, più di altri, nella Difesa del Tocai, dei sapori e dei vitigni autoctoni. Fabbro, nella sua ricerca, ricorda vari congressi organizzati dal Ducato ma anche iniziative importanti quali Asparagus, Cucina senza confini e Forum vini autoctoni. È proprio per questi interessi gastronomici che il libro è stato abbonato all'ultimo numero della rivista «A Fuoco lento», da ieri in edicola.

La pubblicazione, curata dalla Grafiche Filacorda di Udine, (128 pagine, formato 29,7 x 21) è arricchita con due tabelle e ben 86 riproduzioni e fotografie dell'autore, monocromatiche, che riguardano un po' i maggiori avvenimenti enologici dell'Isontino di cui Fabbro è stato testimone e protagonista.

ISONTINO

IL PICCOLO

DOMENICA 3 LUGLIO 2005

IL PICCOLO 03.07.2005



Comune
di Cormons



Biblioteca Comunale
di Cormons

UN LIBRO AL MESE

... alla ri-scoperta di libri ed autori

Sala di rappresentanza - Palazzo Locatelli
Mercoledì 22 febbraio alle ore 18.00

incontro con

Claudio Fabbro agronomo, enologo e giornalista ed il suo libro

**“Il vigneto chiamato Friuli,
dall’arrivo dei Romani alla «partenza» del Tocai”**

Edizioni Ducato dei Vini Friulani

biblioteca.cormons@tin.it - Tel. 0481 51451

Cormons 22 febbraio 2006 : invito



S.Giovanni al Natisone, 4 maggio 2006

Comune di San Giovanni al Natisone



incontro con l'agronomo, enologo e giornalista **CLAUDIO FABBRO**
per la presentazione del suo libro

**“IL VIGNETO CHIAMATO FRIULI,
DALL' ARRIVO DEI ROMANI ALLA «PARTENZA» DEL TOCAI”**

edito dal Ducato dei Vini Friulani nel giugno 2005,

giovedì 4 maggio 2006 alle ore 18.00

SALA CONSILIARE

del Comune di San Giovanni al Natisone

nell'occasione l'Autore farà il punto sulle conseguenze dell'Accordo del 23 novembre 1993 fra Unione europea ed Ungheria illustrando gli scenari attuali e futuri prevedibili per il contenzioso in questione.

Seguirà una piccola degustazione di vini locali

S. Giovanni al Natisone : invito

Comune di San Giovanni al Natisone

incontro con l'agronomo, enologo e giornalista
Claudio Fabbro
per la presentazione del suo libro

**“Il vigneto chiamato Friuli
dall'arrivo dei Romani alla 'partenza' del Tocai”**

giovedì 4 maggio 2006 ore 18.00
Sala Consiliare

S. Giovanni al Natisone 4 maggio 2006 : programma



S. Giovanni, 4.5.06

RECENSIONI

AGRICOLTURA

LUNEDÌ 11 LUGLIO 2005 • e-mail: g.longo@messaggerovereto.it • Pagina a cura di Giuseppe Longo

Emilio Del Gobbo sollecita a percorrere ogni strada ancora possibile
**Ducato, nuovo appello
 a non cedere sul Tocai:
 ci sono altri due ricorsi**

PASSARIANO. Emilio Del Gobbo, o meglio Emilio I per chi sa che cosa si continua nel Ducato dei vini friulani, ha detto più volte la sua in tema di Tocai. E tutte parole in custodia e irrimediabile difesa del grande bianco che fra poco meno di due anni potrebbe perdere l'acceca vantaggio dell'Ungheria. Di già, recentemente, aveva invitato a rafforzare la battaglia, legale e politica, fino all'ultimo, rassicurando i trecento viticoltori da iudicari da farsi per vini e "afagiarsi" sin d'ora su un asse alternativo, come Friulano, che al momento è ancora il più gettonato.

E un nuovo appello alla difesa, fino a ogni residua possibilità, del acceca del Tocai si è levato anche dalla recente Dieta, in 59, tentata come sempre a villa Marni di Passariano. Il prefetto l'ha firmato il **dotto Claudio Fabbro** con la presentazione del suo nuovo libro dal titolo "Il Vigneto Friuli dall'arrivo del Bonarri alla partera del Tocai", stampato a cura del Ducato stesso. Fabbro ha tracciato la storia di questo vino portabandiera del Friuli, a partire dal 1100, rispondendo poi la questione Tocai fino ai nostri giorni, per concludere con la recente sentenza della Corte di giustizia europea con la quale si dispone che dal 31 marzo 2007 i no-

**Un volume di Fabbro
 sul vitigno: la scadenza
 del 2007 va prorogata**

tri viticoltori non potranno più usare il nome Tocai per il vino bianco già conosciuto del Friuli Venezia Giulia. Fabbro ha concluso affermando che tuttavia ancora non tutto è perduto. E' infatti certo che al momento dell'esame dell'ultimo ricorso presentato alla Ue dalla Regione e dalle rappresentanze vitivinicole, finalizzato a difendere il nome Tocai alla luce anche di nuovi elementi portati dagli avvocati Capelli e Beriboga - tra questi l'apologo dell'Ungheria nell'Unione europea - si battersi fino in fondo per conservare il nome Tocai. E si chiederà che venga prorogata la scadenza imposta dall'Ue per la denominazione Tocai di bianco anche dopo il 2007.

Roberto Bordini ha poi presentato i nuovi soci: Umberto Biggi, enoecnico, Pralognan; Adriano Bottaro, regista, Annenheim (Austria); Fernando Cappelletto, imprenditore agricolo, Spilimbergo; Paolo Cocchini, imprenditore, Premariacco; Fabio Di Santolommi, progettista, Udine; Luca Durabak, ingegnere, Udine; Federico Deiasi, im-

prenditore, Udine; Flavia Fantoni, bancaria, Posim di Prato; Beatrice Franz, commerciante, Udine; Donat Grossi, ingegnere, Imago; Pietro Galati, dipendente, Medea; Carla Lorenzini, Triolo; Pietro Lo Giudice, capitano dell'Esercito, Udine; Giancarlo Mesaglio, dirigente, Udine; Piero Mirsi, giornalista, Udine; Alessandra Pascolo, imprenditrice vitivinicola, Vignano; Marco Pezzotta, commerciante, Fagnola; Giovanni Pellini, avvocato, Udine; Luciano Rocchini, pensionato, Udine; Sandra Romano, commerciante, Osoppo; Guido Spanò di San Giuliano, imprenditore agricolo, Latisana; Ugo Traversa, docente universitario, Trieste; Massimo Zornetti, imprenditore vitivinicolo, Premariacco; Giuseppe Zucato, commerciante bancario, Udine; Arturo Carmelitti, imprenditore, Tarvisio.

Infine, l'appuntamento con il ristorante Del Dago da Dago e Marco Bonaccorsi dell'azienda di Mestre e di Delina, Mario e Severina Mayor, del Dago stesso. Questi i vini: Cornarano bianco frizzante della Cantina di Cornarano, Ribella della 2004 di Gianluigi Dorigo, Bianco Sesto 2004 di Massimo Zornetti, Sauvignon I Rubens di Giovanni Pulzati, Cabernet franc di Eddi Lollo e Valter Inessa (da Moscato rosso di Piero Pittaro, c.v.c.)



**Anche il Friuli nella task-force
 per combattere il mal dell'esca**

UDINE. Anche il Friuli Venezia Giulia nella task-force a difesa della vite contro il mal dell'esca. E quanto hanno messo in campo quattordici Regioni oltre alla nostra: Molise, Abruzzo, Basilicata, Campania, Liguria, Lombardia, Marche, Piemonte, Sardegna, Puglia, Sicilia, Toscana, Umbria e la Provincia autonoma di Trento, con capofila la Regione Toscana, per combattere e prevenire quello che è considerato un flagello per la coltura vitivinicola, in grado di causare gravi danni alla qualità delle uve e fenomeni di deperimento in piante giovani, sfaccando in periodi caldi e siccitosi così come in periodi freschi e piovosi.

In particolare, il danno subito dalla vite consiste in una riduzione annuale della produzione e, soprattutto, della sua longevità, ridotta ormai a 20-25 anni in caso di gravi attacchi (contro una vita media di almeno 50). L'operazione

"mal dell'esca" è partita in novembre grazie a un progetto di ricerca interregionale (costo totale 1.346.374 euro, di cui il 50% da contributo pubblico), le cui linee guida sono state illustrate a Firenze nel seminario organizzato da Ascia e dal Dipartimento di Italicologia agraria dell'Università di Firenze, vincitore del bando di ricerca.

«La finalità del progetto - spiega il comitato Ascia - è quella di garantire la sanità dei tralci prelevati da piante madri e la messa in commercio di materiale sano, nonché la messa a punto di una strategia di lotta efficace, sia in vivaio sia in campo. L'attività vuole inoltre fornire agli operatori del settore un pacchetto codificato di informazioni necessarie per una corretta gestione culturale e fitosanitaria delle piante, o quanto meno ridurre a livelli compatibili con la produzione, il rischio di mal dell'esca».

MV 11.5.2005

La storia

VIAGGIO "DENTRO" IL VINO CON CLAUDIO FABBRO

Di Tocai, soprattutto. Ma anche di Picolit, Schioppettino, Tazzelenghe, Verduzzo verde e giallo, Ramandolo, Pignolo, Ribolla, Terrano e Refoschi parla il nuovo libro di Claudio Fabbro. L'agronomo del Carso goriziano - che è uno dei più profondi conoscitori di viti e viticoltori della nostra regione - ha messo assieme, nelle 126 pagine del suo 'Vigneto Friuli dall'arrivo dei Romani alla partenza del Tocai', una serie impressionante di documenti, testi, memorie, parti di giornale, riviste, frutto di anni di raccolta paziente che, d'incanto - come

scrive egli stesso nell'introduzione - ha trasformato in virtù quella che è la mia disgrazia: il "disordine organizzato".

Il libro edito dal Ducato dei vini friulani - nella cui prestigiosa Corte Fabbro è stato chiamato a entrare l'anno scorso - è interessante perché si presta a molte differenti modalità di lettura: il tecnico che già conosce la materia vi troverà con precisione cronistoria e documenti, specie sul caso Tocai-Tokaj che con l'avvicinarsi del fatidico 2007 tiene sempre più banco. Ma anche il semplice appassionato di vino potrà soddisfare le sue curiosità. Sia sul contenzioso tra Italia e

Ungheria relativo al Tocai, sia sull'origine dei vitigni autoctoni friulani, il più delle volte conosciuti soltanto a livello epidermico, dei quali troppo poco sappiamo in termini di storia e caratteristiche.

Proprio il "disordine" che Fabbro auto-denuncia nella sua introduzione, l'assenza di un racconto che comincia e si sviluppa puntata dopo puntata, risulta alla fine uno dei punti di forza dell'opera. Che si può sfogliare fermandosi a piacimento su un tema o sull'altro per trarne informazioni e spunti.

Francesco Antonini

IL GAZZETTINO, tradizione e innovazione

MARTEDÌ 9 AGOSTO 2005

IL GAZZETTINO 9.8.05



L'Assaggiatore / gennaio-febbraio 2006 -

CLAUDIO FABBRO
*Il vigneto Friuli
dall'arrivo
dei Romani
alla 'partenza'
del Tocai*

s.l. [ma Gorizia]
Ducato dei vini
friulani,
s.d. [ma 2005]
pubblicazione non
venale, pp. 112

È un bel lavoro, ricco di scienza e buon senso, questo che l'Autore dedica alla sua terra, a quel 'Vigneto Friuli' nel quale, dal quale e per il quale - fatti salvi gli affetti familiari - vive bene e trae grandi e invidiabili soddisfazioni. «Avere riunito in questo volumetto [sic!] un impero cartaceo esuberante alquanto è stato quasi un atto liberatorio» scrive l'Autore, una 'bonifica ambientale', che anche noi vorremmo compiere tra il (disordinato!) materiale del nostro studio. Ma anche un segno di speranza, augurando ai giovani viticoltori ed enologi di trarre da questo libro linfa per la loro professione.

L'ASSAGGIATORE n. 01/2006

Storia dell'agricoltura**Il vigneto Friuli
dall'arrivo
dei Romani
alla «partenza»
del Tocai**

Claudio Fabbro
(Ducato dei vini friulani -
Viale Trieste, 84 - 33100
Udine; 2005; formato cm
21x30; pagine 128;

per informazioni contattare la segreteria
del ducato (tel. e fax 0432.503555)
o l'autore (claudiofabbro@tin.it)



Articolato in sei capitoli, il libro in verità sorvola, se non con veloci accenni, sulle millenarie radici della pratica viticola in questa regione, per poi affrontare con puntualità e una enorme massa di dati il triste contenzioso del Tocai friulano. Anzi l'autore propone una interessante scansione temporale della vicenda, una sorta di «minuto per minuto» che consente al lettore di seguire l'origine del problema, l'articolarsi delle posizioni che i molti personaggi regionali hanno espresso sulle possibili soluzioni, l'accendersi della querelle. Nelle 90 pagine dedicate alla questione sembra di assistere all'affannosa difesa del gioiello di famiglia «rubato» dall'invasore ungherese.

Affannosa difesa, nella migliore tradizione italica, sia nel merito che nel metodo. Posto infatti come giuridicamente e filosoficamente corretto l'atteggiamento della Cee prima, Ue poi, sulla difesa della denominazione di origine, nella consapevolezza che mentre il vitigno può essere ubiquitario, il terroir rimane qualcosa di unico e irripetibile e quindi non riproducibile. E fin qui il merito. Su queste basi, poi, si innesta la difesa organizzata dall'Amministrazione regionale friulana di concerto con le istituzioni locali e internazionali. Su questo versante l'autore offre la parte migliore del volumetto annotando con precisione notarile le strategie della difesa e la cronologia delle sentenze europee, le mosse e le contromosse di questa partita a scacchi. E qui si può eccepire sul metodo e sulle strategie utilizzate. Se ne ricava comunque l'impressione di una ostinata, se non ottusa, ricerca di un supporto alle proprie posizioni, contro tutte le sentenze contrarie emesse nel tempo. Tutto ciò perdendo sostanzialmente tempo prezioso che sarebbe stato forse più proficuamente utilizzato nell'organizzare strategie commerciali e di comunicazione per far conoscere e apprezzare al grande pubblico questa, e altre gemme, dell'enologia friulana.

Chiude il volume una piccola parte dedicata ad altri vitigni autoctoni, forse poco contestualizzata nell'opera, ma che dà l'occasione di ricordare tutti gli amici del vino, alcuni dei quali immortalati in foto più o meno recenti, collocati in una simpatica galleria, dove l'autore sembra più preoccupato di non dimenticare nessuno (ex presidenti in primis) piuttosto di spiegarne il ruolo nel contesto dell'opera.

B.D.M.

Consorzio Tutela Vini DOC Collio
Via Gramsci 2/4
34071 Cormons (GO) Italia
Tel. 0481 630303 - Fax 0481 630660
www.collio.it - info@collio.it



Libri

Il Vigneto Friuli Dall'arrivo dei Romani alla "partenza" del Tocai



Collegandosi alla sua precedente pubblicazione "Viti e vini del Friuli", Claudio Fabbro, in quest'ultima sua opera (edita dal Ducato dei Vini friulani con il sostegno della Fondazione Crup e con la collaborazione di Francesco Cantarutti), riprende la storia del Vigneto Friuli dalle origini ai tempi nostri con un occhio di riguardo alla

vicenda del Tocai, il cui nome è conteso agli Ungheresi. Il dottor Fabbro infatti tratta ampiamente il "dossier Tocai" sotto gli aspetti storici e tecnici, geografici e giuridici. La seconda parte del volume - suddiviso in 6 capitoli - riconosce invece al Ducato il merito di essersi impegnato nella difesa del Tocai così come nella salvaguardia dei sapori e dei vitigni autoctoni regionali.

EDIZIONE DUCATO DEI VINI FRIULANI

PAGINE 128

Viticultura di qualità nuova edizione



Nel panorama dei trattati scientifici e tecnici sulla viticoltura già esistenti in Italia e nel mondo, questo volume di Mario Fregoni - docente universitario e già presidente dell'Oiv (l'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino) - affronta in modo preciso e dettagliato il tema della qualità.

PHYTOLINE EDITORE
EURO 100
PAGINE 836

Grande successo del libro di Claudio Fabbro

Fiammetta Menca

LIl Consorzio vini Doc Collio ha ricevuto nei giorni scorsi questa e-mail e ce l'ha inviata: "Buon giorno. Mi chiamo Naoko Inoue, ricercatrice giapponese che è interessata alla storia economica della zona confinaria tra Italia e Slovenia. Ho saputo che c'è un libro: *Il Vigneto Friuli dall'arrivo dei Romani alla "partenza" del Tocai* sul giornale Doc Collio e vorrei leggerla. Voi sapete come si può prendere questo libro? Ringraziando per la cortese attenzione, porgo i miei migliori saluti, Naoko Inoue (PhD Candidate in economic history of Italy, University of Tokyo Graduate School of Economics)"

Siamo felici, assieme all'amico Fabbro, che la notorietà della sua pubblicazione abbia destato così tanto interesse. Allegato al numero di luglio-agosto avete anche voi trovato il volume edito dal Ducato dei Vini Friulani con il sostegno della Fondazione Crup, curato appunto da **Claudio Fabbro**, con la collaborazione di **Francesco Cantarutti**. Era stato presentato ufficialmente a Villa Manin di Passariano a giugno, un venerdì 17 (che ha portato fortuna!), nell'ambito della 58ª Dieta del Ducato. Il lavoro dedica ampio spazio alla rivisitazione storica del Vigneto Friuli dalle origini ai tempi nostri, ma soprattutto alla vicenda Tocai. Infatti, l'argomento viene ampiamente trattato sotto gli aspetti storici, tecnici, geografici e giuridici. La seconda parte del volume - suddiviso in sei capitoli - riconosce al Ducato il merito di essersi impegnato, più di altri, nella difesa del Tocai, dei sapori e dei vitigni autoctoni. L'Autore, nella sua ricerca, ricorda vari convegni organizzati dal Ducato, ma anche iniziative importanti quali Asparagus, Cucina Senza



Confini, Forum Vini Autoctoni, ecc. La pubblicazione, curata dalle Grafiche Filacorda di Udine (128 pagine), è arricchita con due tabelle e 86 riproduzioni e fotografie dell'Autore, monocromatiche.

Il Ducato, considerate le proprie finalità istituzionali in tema di valorizzazione e difesa del patrimonio agroalimentare e vitivinicolo friulano, nonché delle tradizioni della civiltà contadina, ha ritenuto opportuno assegnare copia ai Nobili ed ospiti intervenuti alla presentazione ufficiale. Inoltre, ha proceduto alla diffusione dell'opera su più ampia scala, tramite la nostra rivista. Grazie al fatto che l'opera

era allegata al numero estivo abbiamo venduto oltre **1300 copie** in più della media dei mesi precedenti! Sete di Tocai o sete di conoscenza? Comunque un successo per tutti.

Chi fosse interessato a ricevere ulteriori copie della pubblicazione potrà ora farne richiesta direttamente alla Segreteria del Ducato anche per eventuale invio a mezzo posta.
Ducato Vini Friulani
Segreteria e recapito
c/o Francesco Cantarutti
Viale Trieste, 84
33100 UDINE
Tel. e fax: 0432.503555
E-mail: cant@wavenet.it
(c/c postale: n.12627337 intestato a Ducato dei Vini Friulani) ●●●

SAGRADO

Pro loco, successo del Carnevale Oggi in vetrina il libro di Fabbro

SAGRADO. Ha riscosso grande successo la festa di carnevale, organizzata dalla Pro loco di Sagrado in collaborazione con il Comune, alla quale hanno partecipato i bambini del paese e delle frazioni di Poggio Terza Armata e San Martino del Carso. Nel corso del pomeriggio di martedì grasso, nella sala polifunzionale, giochi, balli e musica proposti dall'associazione Teatrilandia hanno allietato grandi e piccini fino a sera.

La Pro loco, reduce dall'assemblea annuale, propone il programma delle iniziative 2006 che prevedono la presentazione del libro di Claudio Fabbro "Dall'arrivo dei romani alla partenza dei tocai" (oggi alle 18 in municipio), un corso base sull'enoturismo del Friuli, la festa di San Giuseppe, il raduno dei camperisti, una conferenza sul campo di concentramento di Gonars, la terza edizione del-



la marcialonga Camminata tra Carso e Isonzo, serate a teatro, la festa Insieme, la visita guidata ai luoghi della Grande guerra con rievocazione storica, uno spettacolo di animazione teatrale e musicale in memoria delle vittime del gas, la festa al

Milleluci, una gita con i camperisti al lago di Barcis, una mostra fotografica, una visita guidata per le scuole al Valloncello dell'albero isolato e, per finire alla grande, il Natale insieme e il veglione di fine anno.

Dario Visintin

Il libro di Fabbro in municipio

SAGRADO La Pro loco di Sagrado in collaborazione con il Comune, organizza oggi, alle 18, nella sala comunale di via Dante, l'incontro con il sagrafino Claudio Fabbro che presenterà il suo libro -Il vigneto chiamato Friuli, Dall'arrivo dei romani alla 'partenza' del Tocai.

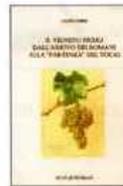
IL PICCOLO 2.3.06

IL MESSAGGERO VENEETO 2.3.2006

IL MV 02.03.2006 e IL PICCOLO 02.03.2006

Il vigneto Friuli...

Il volume, dedica ampio spazio alla rivisitazione storica del Vigneto Friuli dalle origini ai tempi nostri, ma soprattutto alla "Vicenda Tocai" sotto gli aspetti storici, tecnici, geografici e giuridici. La seconda parte del volume - suddiviso in sei capitoli - riconosce al Ducato dei vini friulani il merito di essersi impegnato, più di altri, nella difesa del Tocai friulano, dei sapori e dei vitigni autoctoni.



IL VIGNETO FRIULI DALL'ARRIVO DEI ROMANI ALLA "PARTENZA" DEL TOCAI • Di C. Fabbro
Ducato dei vini friulani Editore • cm. 29,7x 21 • 128 pagine • per richiesta copie: cant@wavenet.it



Conoscere il Friuli enologico

L'edizione 2006 contiene 225 aziende e 906 vini; inoltre si parla di storia, curiosità, buona tavola, feste del vino, sagre, dati sui vigneti e sulle produzioni.

GUIDA AI VINI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA 2006
C.C.I.A.A. Udine Editore • cm 14,5x20 • 471 pagine

I
L
I
B
R
I

LA MADIA

LA MADIA 03/2006

Sagrado. Presentato il libro dell'agronomo sul vigneto Friuli. Un ampio dossier storico, tecnico, geografico e giuridico

Nuovo appello per la difesa del Tocai

Il contributo di Claudio Fabbro per la tutela e la valorizzazione dei nostri prodotti

SAGRADO. È stato presentato nella sala consiliare del Comune di Sagrado il libro "Il vigneto Friuli dall'arce dei romani alla maturità del Tocai", nell'ambito del ciclo "Incontri con l'autore" organizzato da Comune e Pro loco. Il volume edito dal Ducato dei vini friulani, è stato curato dall'agronomo Claudio Fabbro, originario di Sagrado, presertano dell'entomologo Gianni Bigonetto, amministratore della tenuta Castelleonina.

L'assessore Marian Visandin ha intrattenuto i lavori, mentre il presidente della Pro loco Antonietta Sestini e il coordinatore degli eventi culturali della stessa associazione, Nevio Del Bello, hanno illustrato le attività di iniziative in cantiere per il 2006.

La ricerca - ha esordito Fabbro - si ricollega alla precedente pubblicazione "Viti e vitigni del Friuli". Questo lavoro dedica un ampio spazio alla visita del vigneto Friuli dalle origini ai tempi nostri, ma soprattutto alla vicenda Tocai. Il "dossier Tocai" è completa-



mente trattato sotto gli aspetti storici, tecnici, paesaggici e giuridici.

La seconda parte del volume affronta il tema di essere impegnati, insieme a pochi altri, nella difesa del Tocai Friulano, dei sagumi e dei vitigni autoctoni. Nella ricerca sono coinvolti vari soggetti organizzati

del Ducato, ma anche iniziative importanti quali "Asparago", "Quercia senza confini" attualmente in corso, con un coinvolgimento della migliore ristorazione triveneta, e "Cinzano colossale", "Focuzza vitigni autoctoni" e "Casta". Particolarmente apprezzata da un pubblico di grandi occasioni (un centinaio) - presenti, fra cui il direttore

dell'ispettorato agricolo di Gorizia, Giovanni Degegnani, viticoltori, viticoltori e mercatanti del mondo imprenditoriale agricolo e culturale friulano e isontino, la relazione di Fabbro, che si è avvalso, nell'occasione, di un originale supporto informatico con un dossier delle connessioni che è socio-economiche dello zona Dougheon e Careo in un'appendice di numero, approfondendo i problemi conseguenti agli eventi bellici del 1913-1918 e al ruolo dei Consorzi di tutela e irrigazione nella rinascita dell'agricoltura locale.

Ulteriori testimonianze sono state portate, in sede di dibattito, da Gilberta Terrano, della tenuta Castelleonina, e da vari tecnici, analizzando l'immensità e l'importanza della coltivazione guidata di varietà Doc Tocai, l'attuale di varie tipologie della Dougheon.

La pubblicazione (128 pagine, formato mm. 32,7x21) è arricchita con una lunga e 98 riproduzioni fotografiche dell'autore, innumerevoli.

Messaggero Veneto

SABATO 4 MARZO 2006

MV 04.03.2006

GIORGIO FERRARI

IL VIGNETO FRIULI
DALL'ARRIVO DEI ROMANI
ALLA "PARTENZA" DEL TOCAI



SABA

TG2 31.07.2005

CRONACA DI GORIZIA

Messaggero Veneto

DOMENICA 31 LUGLIO 2005

OGGI

Il caso Tocai in uno "speciale" di Raitre che prende lo spunto dal libro di Fabbro

Anche la televisione nazionale ripropone il caso Tocai. Lo farà oggi, alle 13.45, Rai2 con uno speciale che, prendendo spunto dall'ultimo libro dell'esperto del settore, il goriziano Claudio Fabbro, illustrerà le "ultime dal fronte". Collegandosi alla sua precedente pubblicazione "Viti e vini del Friuli", Fabbro, in questo volume (edito dal Ducato dei Vini friulani e intitolato "Il vigneto Friuli - Dall'arrivo dei romani alla "partenza" del Tocai), riprende la storia della viticoltura regionale dalle origini a oggi con un occhio di riguardo alla vicenda del Tocai, il cui nome, com'è noto, è conteso agli ungheresi. La seconda parte del volume riconosce invece al Ducato il merito di essersi impegnato nella difesa del Tocai così come nella salvaguardia dei sapori e dei vitigni autoctoni regionali.

«Non si placa la polemica sulla vicenda Tocai & Tokaji - spiega Claudio Fabbro - certo è che se in Friuli negli anni che precedevano l'infausto Accordo Ue-

Ungheria del 23 dicembre 1993 si sonnecchiava quanto basta, ora che la materia del contendere si è arricchita di nuove e ben più robuste argomentazioni, c'è la corsa al recupero della perduta dignità. O, quanto meno, di soluzioni alternative; fra queste ricomprendendo un eventuale indennizzo, ovvero uno slittamento dei termini oppure un'archiviazione della pratica in quanto, diciamo così, il fatto non sussiste».

Ma fra sentimenti e forza giuridica dei documenti ce ne passa. Lo ricorda sempre il dottor Fabbro che, riferendosi alle azioni legali intraprese dalla Regione commenta: «Il dottor Enzo Bevilacqua, ottimo avvocato della Regione Friuli Venezia Giulia, è da anni impegnato a far le pulci all'Accordo lasciando ad altri il goliardico ruolo di ricercare sinonimi, nomi o nomignoli alternativi a quello ben più serio di che trattasi. Scomodato recentemente per conoscere il suo autorevole parere su al-

cuni passaggi fondamentali della recente sentenza della Corte di giustizia europea mi ha riferito che la Corte afferma che gli accordi non impongono l'obbligo ma danno la facoltà agli Stati firmatari (tra i quali la Comunità, l'Italia e l'Ungheria) di consentire le omonimie tra vini e indicazioni geografiche. E tant'è vero che, Stati Uniti e Australia, a buon diritto, rivendicano il nome Tokaj per indicare i loro vini, con il consenso (pur con alcuni limiti) della Comunità. In altre parole - così spiega Fabbro - l'avvocato Bevilacqua conclude che è sua opinione che la battaglia del Tocai non è persa nei limiti in cui lo Stato italiano pretendeva un trattamento dalla Comunità (in sede di esercizio della facoltà riconosciuta dai Trips e confermata dalla sentenza della Corte di giustizia), non inferiore a quello che sta riconoscendo all'Australia e agli Stati Uniti, o che ha riconosciuto ai 122 vini con il Regolamento 1429/2004, impugnato dalla Regione».

Storia del Tocai e di una denominazione "rubata"

Il profondo attaccamento che Claudio Fabbro ha per la propria terra trova in questa pubblicazione una ulteriore conferma. In particolare, Fabbro è profondamente legato alla storia e alla cultura del vino friulano, ed è un convinto assertore della friulanità (si può dire così?) del Tocai, che leggi europee poco attente proprio a quella storia e a quella tradizione cui facciamo riferimento, hanno facilmente rimosso concedendo l'uso del nome Tocai (ma è meglio scrivere Tokaj) all'Ungheria. Comunque, al di là del ribadire che tra Tocai friulano e Tokaj ungherese vi sono differenze abissali, nella tipologia, nei sistemi di produzione, nelle origini, resta comunque importante documentare la storia che sta dietro a questo vino-vitigno friulano che ha contribuito nel corso degli ultimi anni ad elevare la considerazione sulla qualità dei vini di questa regione, vanto tutto italiano.

Fabbro ricostruisce in questo libro la storia del vigneto Friuli facendo particolare riferimento al Tocai, illustrando atti, documenti, leggi e vicende che nel corso degli anni, addirittura risalendo agli antichi Romani, hanno caratterizzato la vita di questo nobile vitigno. Documentazioni sul Tocai del Collio sono riscontrabili fin dal Seicento; alcune piante del vitigno approdarono in Ungheria proprio da San Floriano dalla famiglia Formentini, tanto che furono denominati "furmint".

Il libro è anche un omaggio al Ducato dei vini friulani - che ha reso possibile la sua edizione - impegnato fin dal 1972 nella difesa, valorizzazione e promozione dell'enogastronomia regionale, ed è stato realizzato con il contributo della Fondazione Crup di Udine.

Claudio Fabbro

Il Vigneto Friuli dall'arrivo dei Romani alla "partenza" del Tocai

Pag. 128. S.i.p.

Info: tel. 3356186627





ACCADEMIA GEORGOFILI FIRENZE 27.03.2006

DAL TOCAI AL FRIULANO

VIGNAIOLI IN MEZZO AL GUADO

Molto si è discusso su questo vitigno, particolarmente a proposito della grafia, poiché sino a pochi anni or sono era in uso scrivere "Tokay".

Tutto ciò poteva ingenerare errore e farlo confondere col celebre vino "Tokay" della non meno celebre regione viticola ungherese. A parte il fatto che il "Tokay" è fatto con uve che portano nomi ben diversi, resta pur sempre stabilito che il nostro vitigno "Tocai friulano " ne è assolutamente dissimile

Quali le origini del vitigno?

Qui leggenda e storia si intersecano.

Che si tratti di vitigno austro-ungarico, attualmente scomparso da quei Paesi, importato nel Triveneto in seguito ai secolari rapporti politico-economici di questo con quelli? Oppure che si tratti di un vecchio vitigno " nostrano" trapiantato in Ungheria (forse dalla contessa Aurora Formentini nel 1632?) e poi ritornato a noi con il nuovo nome?

Che l'Ungheria abbia importato viti dall'Italia non è cosa nuova; si ha notizia che sino dall'undicesimo secolo dei Missionari italiani, chiamati in Ungheria dal re Stefano, portarono con sé viti i cui nomi più o meno alterati passarono poi ai vitigni oggi ritenuti ungheresi ("Furmint", "Fioremonti", "Bakator", "Baccadoro", ecc.)" ed oltre "per concludere su questo argomento, diremo dunque che nelle ampelografie non v'è traccia del vitigno al quale si possa ascrivere il "Tocai friulano".

Il Prof. Giovanni Dalmasso in "La Vite ed il Vino del Settecento", "Storia della Vite e del Vino in Italia" - ricorda che A. Fappani, nel Saggio Storico dell'Agricoltura Trevigiana, citava ad onore l'Abate Giacomo Vinciguerra di Collalto il quale, avendo nell'anno 1771, "in una vigna presso Susegana piantato delle viti di "Tokay", giunse a spremere da quelle nobile vino e generoso al pari dell'ungarico". Se quel "Tokay" era "Tocai friulano", sino da allora il vitigno non smentiva la sua nobiltà.

Certamente è fra le migliori varietà coltivate in Friuli V.G. (301 ettari nei Colli Orientali) e nel Collio (206 ettari), vigoroso, produttivo, ampelograficamente affine al "Sauvignon", di facile adattabilità in tutti gli habitat, dà vino sempre " di merito " che si stacca nettamente dalla normalità.

Il "Tocai friulano", sia per vitigno che per vino, è diversissimo da quello ungherese. Basti solo ricordare che il nostro è un vino secco, con spiccato sapore di mandorla. Quello ungherese è liquoroso, di colore ambra, con oltre 15 gradi di alcool e ricco di zuccheri (Muffa nobile in riva al Danubio, acidità volatile garantita se malauguratamente muffe e marciumi arrivano in riva all'Isonzo o al Natisone).

Ogni polemica riguardo l'uso del nome pareva superata dalla nota sentenza della Corte di Cassazione del 30 aprile 1962 (causa vinta dai Baroni Economo d'Aquileia contro la Ditta Monimpex di Budapest) .

Per motivi tuttora "blindati" (ma alcuni retroscena sono noti..) l'Unione europea ha ritenuto di *svendere* (a partire dal 1 aprile 2007) il Tocai friulano all'Ungheria con l'Accordo del 23 novembre 1993, (tuttora contestato, con ricorsi pendenti) e che ha portato – *dividendo il mondo viticolo*- ad individuarne necessariamente un sinonimo ("Friulano").

Schierati per la difesa ad oltranza del nome la Cantina Produttori di Cormons (direttore Luigi Soini) e le Cooperative Friuli V.G. – Fedagri (presidente Noè Bertolin) che confidano sul buon esito dei ricorsi, curati dagli avv. Enzo Bevilacqua e Fausto Capelli . Ma la stessa Confcoltivatori e Gruppi consiliari della Regione , dopo il recente pronunciamento del T.A.R. del Lazio contro il sinonimo " Friulano" , ritengono opportuno chiudere un fronte (cioè quello pro Friulano..) ed accentuare l'azione solo su quello comunitario (cioè pro Tocai friulano) .

A parole sostengono il mantenimento del nome vari consumatori e piccoli o medi produttori .

Vari referendum in salsa nostrana alla voce "lettere al direttore" hanno portato alla ribalta uno scenario con poche idee e ben confuse e proposte preoccupanti e spesso ridicole su ipotetici sinonimi.

Il noto giornalista Fred Plotkin di New York, autore di "Friuli, terra fortunata", nel 2002 eccepì che per un americano pronunciare "Friulano" era ardua impresa e se anteponevi " Tay" richiamavi qualcosa d' orientale ; meglio, a suo dire, "Furlan blanc" (ovvero "Blanc furlan"), scorrevole ed affine al molto usato "Sauvignon blanc" .

Ipotesi prontamente cestinata dall'opinionista nostrano, fatte salve simpatie palesate dal Duca Emilio I° (Ducato dei vini friulani), dalla Direzione della Comunicazione regionale "et al. " (primavera 2006), da vari piccoli e medi vignaioli di lingua friulana e dalla stessa Società Filologica .

Il prof. Antonio Calò dell'Istituto di Conegliano sin dal 1986 conferma che il Tocai friulano altro non è che un Sauvignonasse (a dire il vero per noi suona un po' dispregiativo né tale vitigno rientra fra quelli "nobili" in Francia .

I vignaioli della Goriska Brda slovena preferiscono il nome Tocjai (da versare...) al Sauvignon Vert che Lubiana impone.

Avranno gatte da pelare, poiché l'assonanza è troppo evidente per evitare che i magiari se ne accorgano.

Gongolano gli USA (Illinois), gli slovacchi e gli australiani per i quali l'U.E. ha un occhio di riguardo e concede laute deroghe (negate al Friuli..... e questo è un fatto che fa davvero saltare la mosca al naso!!).

Grandi firme che vendono Tocai friulano fuori Triveneto confermano che "il nome è una "iattura", una palla al piede che costringe a spiegare continuamente le diversità friul/ungheresi.

Capita un po' come la nostra grande Malvasia, che nessuno chiede ritenendola un passito e perdendo un'occasione per bere bene.

La voce ufficiale (FEDERDOC, vari Consorzi DOC, le Organizzazioni professionali Coldiretti e Confagricoltura) non lascia spazio interpretativo: “avanti tutta col FRIULANO“!

In sintonia con il “ FRIULANOPENSIERO” è il FORUM FRIULANO , “ cenacolo” informale ma sostanziale fra produttori particolarmente attivi nel mercato nazionale ed estero costituitosi verso la fine del 2005 per dare una mossa al problema in una fase di stanca.

Correttamente l'assessore Marsilio lotta su due fronti (ricorsi e promozione nuovo nome alternativo); potrebbe fare diversamente?

Ma a parte le beghe di questa storia infinita, vediamo alcuni aspetti tecnico / enogastronomici dell'uva e del vino in questione .

In Italia il "Tocai" è diffusissimo, specie in Friuli VG, nel Veneto, in Emilia, ma anche nel Lazio. E' presente anche in Francia, nella zona del Midi, col nome di "Furmint" (mentre il Tokay d'Alsazia è puro Pinot grigio !! Giustamente vietato dall' U.E. con rappresaglie e rancori transalpini funzionali a farlo porre “sotto sequestro“ anche in Friuli!!), quindi, logicamente, in Ungheria col nome di "Furmint"(che, come l'Harslevelu, non assomiglia affatto al nostro vitigno) nella zona geografica del "Tokay".

Ma dopo tante polemiche, frecciate , ricorsi e controricorsi, entriamo finalmente nel cuore del vino che, indipendentemente dal nome attuale e futuro, è “un grande”, miglioratosi qualitativamente nell'ultimo lustro (cioè da quando è diventato un ottimo “vino da bottiglia” e non un qualsiasi “vino da battaglia”) .

Il vino è fine, delicato, con sapore di mandorla amara, fruttato, pieno e grasso anche nella lavorazione in bianco. Molto rotondo specie per il suo basso tenore in acidità fissa e la buona dotazione in glicerina. Alcool medio alto; ergo vino morbido, che si lascia bere tanto e bene anche per assenza di aromi marcati .Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

E' una delle gemme del Friuli

E' vino da aperitivo e da antipasti magri (insaccati, prosciutto crudo di Cormons e di San Daniele), formaggio Montasio o “Latteria ” di 3-6 mesi, minestre in brodo e asciutte.

Va servito alla temperatura di 10-12 gradi, senza necessità alcuna d'affinamento in barrique, entro il secondo anno dalla vendemmia.

Quali gli scenari futuri ?

C'è la speranza che l'ennesimo giudice che prenderà in mano il caso veda i vignaioli friulani un po' meno terroristi ed un po' più guerriglieri....; non sarebbe il primo .

Ma a questo punto come la mettiamo con i finanziamenti per promuovere un nuovo nome se l'originario non decade ?

Vien da pensare che con questi tempi di vacche magre al cassiere ministeriale potrebbe non dispiacere .

Faccenda ingarbugliata in ogni caso, per chi ha già impostato – sulla scia dell'entusiasmo - le etichette del futuro o vuole ristamparne di “ vecchie”.

Certo è che entro il 31 marzo 2007 si imbottiglierà tanto di quel Tocai che i registri d'imbottigliamento faticeranno a contenerlo!

In questa fase confusa chi scrive conserva una tradizionale e prudente equidistanza , richiudendosi a riccio in un ruolo storico , preferendo che siano i produttori a scegliersi il proprio destino ed evitando di unirsi ai quotidiani opinionisti che si divertono a gettare benzina sul fuoco.

Il Lettore ricorderà che al numero di luglio/agosto 2005 di FUOCOLENTO venne unito, senza costi aggiuntivi , il libro su Tocai...e dintorni che fotografava passato e presente del contenzioso.

La ricerca si ferma a giugno 2005 e da allora i capovolgimenti di fronte sono stati così frequenti ed imprevisi che impongono prudenza nello sparare sentenze !

Alla prossima puntata.

Claudio Fabbro

.
31 dicembre 2006

Nel corso del 2007 la battaglia prosegue senza esclusione di colpi , con ricorsi e controricorsi , pareri e provvedimenti a favore del Tocai friulano (T.A.R. del Lazio) , della “ doppia denominazione “ Tocai fr. Per l'Italia e Friulano per l'estero (Regione Friuli V.G.) , del sinonimo Friulano non solo per il Vino ma anche per il Vitigno (Ministero Risorse agricole) .

La Corte di Giustizia dell' U.E. di Lussemburgo rinvia il problema, di cui si parlerà presso il Palazzo della Regione in Trieste il 4 gennaio 2008, presente il Ministro De Castro .

Nella tabella che segue vengono riassunti taluni aspetti particolarmente significativi della “ telenovela “ , dal 1993 ad oggi .

31 dicembre 2007

Il braccio di ferro sul nome del Tocai

<p>1993</p> <ul style="list-style-type: none"> Un accordo tra la Cee e il governo ungherese vieta all'Italia dal 31 marzo 2007 l'utilizzo del termine Tocai 	<p>1 giugno 2006</p> <ul style="list-style-type: none"> La giunta regionale conferma la scelta del sinonimo Friulano fatta dai produttori 	<p>19 giugno 2006</p> <ul style="list-style-type: none"> Il Governo firma il decreto: il vino bianco si può chiamare indistintamente Tocai Mfriulano, Tocai italico e Friulano. 	<p>3 luglio</p> <ul style="list-style-type: none"> Il comitato vite approva la scelta del Governo: nasce Friulano
<p>5 dicembre 2006</p> <ul style="list-style-type: none"> Il Tar del Lazio accoglie il ricorso delle cantine di Cormons e sospende l'iscrizione del sinonimo Friulano 	<p>18 giugno 2007</p> <ul style="list-style-type: none"> Il tribunale europeo di primo grado conferma, per l'Italia, la perdita del diritto di utilizzare la denominazione Tocai: il vino bianco per eccellenza del Fvg è senza nome. 	<p>1 agosto 2007</p> <ul style="list-style-type: none"> Il Governo ha firmato un nuovo decreto per l'iscrizione del sinonimo Friulano 	<p>Ottobre 2007</p> <ul style="list-style-type: none"> Viene approvata la legge regionale che consente di utilizzare ancora il nome Tocai, ma solamente per il vino venduto in Italia, lasciando il sinonimo Friulano per le bottiglie vendute all'estero
<p>30 novembre 2007</p> <ul style="list-style-type: none"> Il consiglio dei ministri decide di impugnare davanti alla Corte costituzionale la legge regionale salva Tocai 		<p>13 dicembre 2007</p> <ul style="list-style-type: none"> Il Tar del Lazio ha accolto il secondo ricorso delle cantine di Cormons sospendendo ancora una volta l'iscrizione del sinonimo Friulano: il vino può chiamarsi solamente Tocai 	

008111480

da : *IL MESSAGGERO VENETO*, 19.12.2007