

# Likof 2011

## San Floriano del Collio

L'edizione 2011 del tradizionale LIKOF di San Floriano del Collio sarà impostata in continuità con quelle precedenti e, fra le varie iniziative collaterali, uno spazio importante sarà riservato ad una tavola rotonda (**sabato 4 giugno , ore 10.30** ) nel cui ambito sarà approfondito un argomento- molto sentito nel territorio -che è quello della **DIETA MEDITERRANEA E VINI DELLA MITTELEUROPA** .



*Conferenza stampa 17.05.11  
Da dx : Fabbro, Komjanc, Princic*

Il robusto programma è stato illustrato nei giorni scorsi nell' ambito di una conferenza stampa con intervento del sindaco della " Città del Vino" collinare, Franka Padovan, dell' assessore all' agricoltura Robert Princic e del presidente del Comitato organizzatore, Simon Komjanc.



*Steuerjan “ in rosa ” con l’assessore Robert Princic*

Ampio spazio è stato dedicato ai temi , di particolare attualità, che saranno approfonditi dagli esperti nella tavola rotonda di sabato, al quale interverranno, presso la Tenuta Baronessa Tacco in San Floriano del Collio ( nel cui parco, come già lo scorso anno, saranno allestiti gli stands ) , Accademici ( della Cucina, Vite-Vino, Georgofili) esperti di alimentazione , giornalisti, viticoltori, enogastronomi, assaggiatori vini, sommeliers ed enologi dell’area Mitteleuropea italiana ed estera ed in particolare della vicina Slovenia. .

In particolare il dott. **Claudio Taboga**, responsabile “ **Nutrizione Clinica-Azienda Ospedaliera Universitaria –Udine**” tratterà da un osservatorio medico specialistico gli aspetti nutrizionali e metabolico-fisiologici dell’ enogastronomia in una società in forte evoluzione e degli effetti degli usi e/o abusi dei vari alimenti .



*Il dr. Taboga , medico nutrizionista*



**Dal canto suo il dr. Alessandro Culot, delegato dell' *Accademia Italiana della Cucina* per la provincia di Gorizia , parlerà dei prodotti gastronomici territoriali in una progressione che dall' area mitteleuropea si sposta verso il Mediterraneo, passando attraverso scuole particolari, quale il Collio, soggette ad influenze di altre tradizioni ( Austria, Slovenia, Friuli etc.) .**



*Natasa Humar, agronoma  
e vignaiola in Valerisce,  
San Floriano del Collio*

**Il presidente regionale di *Assoenologi*, Rodolfo Rizzi, analizzerà le varie tappe che hanno portato queste terre a passare da una viticoltura autoctona ad un'incalzante pressione transalpina ( vitigni bordolesi e di Borgogna) ma anche alla presenza forte di vitigni austro-tedeschi nel periodo in cui il Collio apparteneva al cosiddetto *Friuli austriaco* ed era l'ultima propaggine dell' Impero ex A.U. che aveva nell' Istituto di Klosterneuburg bei Wien il riferimento scientifico.**

**Al dr. Claudio Fabbro, agronomo, sarà affidato il compito di coordinare i lavori e moderare il dibattito.**

**L'evento sarà preceduto , venerdì 3 giugno , ore 18 , dall' apertura dei chioschi e l'arrivo delle “ Vespe gialle del Collio” e, alle 19 , dal benvenuto agli ospiti con le “ Bollicine del Collio ..e dintorni “ .**

**Alle 20.30 seguirà la degustazione guidata dell' “ Olio di casa nostra “ .**

**Sabato 4 alle ore 10 apriranno i chioschi e, con l'arrivo del tradizionale carro folcloristico , sarà ufficialmente inaugurato il LIKOF 2011 alla presenza delle Autorità .**



*Il vignaiolo Roberto Komjanc, presidente del Comitato “Strade del Vino Collio-Carso-Isonzo” con il direttore della rivista specializzata Fuocolento*

Per gli appassionati d'enogastronomia sarà possibile godersi una giornata con i grandi vini bianchi ( ma anche rossi e “bollicine”) ed i prodotti tipici locali .

Dopo la tavola rotonda , alle 15.30 è in programma l'attività per bambini ( “ Costruzione degli aquiloni” ) mentre alle 16.30 prenderà il via la degustazione tematica che avrà per protagonista la Malvasia , vino da vitigno coltivato con crescente interesse non solo nel Collio ed altre zone DOC regionali ma anche nella vicina Istria .

La degustazione sarà guidata dagli esperti Toni Gomiscek e Giulio Colomba ( Slow Food)

Info :

[info@likof.org](mailto:info@likof.org)    [www.likof.org](http://www.likof.org)

Inoltre :

**LIKOF**

**Segreteria : Katja Dorni**

**Mob. + 39 3331499177**

**[info@gradisciutta.com](mailto:info@gradisciutta.com)**

e.....

**[claudiofabbro@tin.it](mailto:claudiofabbro@tin.it)**

**335 6186627**

**Cs/CF, 17.05.2011**

**Allegati**

## **LE MALVASIE , SECONDO PITTARO E DALMASSO**

### **LA "MALVASIA ISTRIANA" (1)**

Storia, provenienza, diffusione

Il nome generico di "Malvasia" sta a indicare una grandissima famiglia il cui vitigno capostipite ha originato una enorme discendenza. Sono parecchie decine le "Malvasie" che, per distinguersi, portano anche il titolo nobiliare, ossia "Malvasia di..." In questa nostra scheda parleremo della nostra "Malvasia", della "Malvasia d'Istria" e "Malvasia friulana". Prima però di entrare nel vivo della trattazione diamo uno sguardo all'origine di questo strano nome di vitigno. 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. La diffusione continuò poi in Spagna, Portogallo, Francia, fino alle isole Canarie. Italianizzato il vitigno di "Monembasia" o "Monemvasia" divenne "Malvasia".

Le prime tracce di impianti di vini "Malvasia d'Istria" risalgono al 1300 circa. Le zone di coltivazione salivano da Rovigno, Parenzo, Cittanova, fino al Carso triestino e goriziano. Lentamente poi passarono alla bassa friulana, alla zona trevigiana, al Trentino. Ancora oggi la "Malvasia" ha una certa diffusione nel Friuli-Venezia Giulia, trovandola come vitigno raccomandato dalla CEE nelle province di Gorizia, Trieste, Udine e Pordenone. In tutta la regione insomma. A differenza delle altre "Malvasie" (esistono "Malvasie bianche", "gialle", "rosate", "nere") la "Malvasia d'Istria" non ha sapore marcatamente di moscato. Il frutto è quasi neutro o solo poco aromatico.

## **TERRENI**

Vista l'enorme diffusione di questo vitigno nelle sue innumerevoli famiglie, possiamo dire che ogni terreno è adatto a questo vitigno. Dobbiamo però altrettanto categoricamente affermare che ogni terreno dà una "Malvasia" diversa.

Certamente le colline che da Tarcento arrivano al "Collio", con la marna eocenica o l'avarò roccioso, secchissimo del "Carso", sono il grebbo ideale di questo vitigno che deve essere contenuto nella produzione per dare una qualità superiore. In queste zone la produzione è scarsa, ma in proporzione inversa la qualità del vino. In pianura il vino riesce di inferiore qualità, per la grande vigoria la forte produzione.

## **LA VITE**

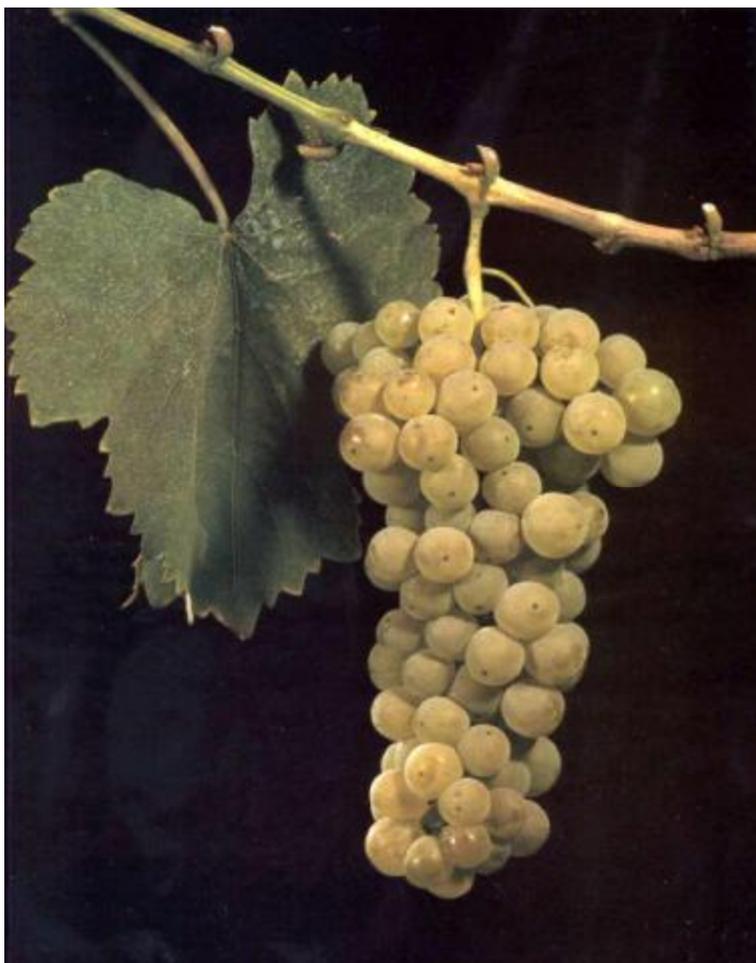
Vitigno di notevole vigoria, con tralci a frutto spesso difettosi per cecità delle gemme centrali. Buona la resistenza alle malattie, anche se teme l'oidio. Data la leggera consistenza della buccia, succede spesso che nelle stagioni piovose gli acini scoppiano con conseguente marciume (Botrite).

## **IL VINO**

Con lo stesso vitigno, coltivato in collina o in pianura, troviamo due vini completamente diversi. La "Malvasia" di pianura, specie quella prodotta in terreni sabbiosi o comunque abbastanza fertili, è un vino di colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli, leggermente profumato con bouquet che ricorda la limoncella? Sapore secco, citrino, poco caldo. E' un vino beverino, non, impegnativo, leggero corpo e di alcool, facilmente digeribile anche se bevuto in cospicua quantità. Non stanca, accompagna, cicisbeo discreto, la cucina anche un po' grassa, mai soverchiando con la sua personalità quella del cibo. Il discorso cambia notevolmente quando l'altitudine aumenta. Non più discreto, ma con prorompente personalità, spicca tra i migliori vini friulani. Di colore giallo paglierino tendente al giallo oro, alcolico, grasso per abbondante glicerina pur conservando innata una certa dose di aggressività citrina, bouquet leggermente aromatico e personalizzato, il "Malvasia del Colli" o del "Carso" è un vino particolare. Attenti quindi, amici dell'arte della buona tavola, a studiare bene gli accostamenti. Perché? Perché ogni paese della pianura friulana, della collina goriziana, o del Carso triestino ha una « sua » "Malvasia".

(1) *Pittaro P. LA "MALVASIA ISTRIANA" Storia, provenienza, diffusione, dalla rivista IL VINO, 1982)*

(2)



*Malvasia istriana, foto Lisio Plozner , 1982*

## **MALVASIA (2)**

"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 - 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 questa 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 "Moscato 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 Moscato 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 Salonico, 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 di 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 ne fa G.V. SODERINI nella non meno famosa sua "COLTIVAZIONE TOSCANA DELLE VITI".

(3) *DALMASSO G. : "Malvasie" - Rivista di viticoltura e di Enologia, Anno XVI - N° 12, Conegliano (TV) dicembre 1963*



## Malvasia istriana

### Grappolo

A forma quasi cilindrica o con piccolissima alatura. Grandezza superiore alla media. Acino sferico, color giallo paglierino di diametro medio-grande. Due vinaccioli piuttosto piccoli.

### Cenni storici

Nella grande famiglia delle Malvasie quella istriana occupa una posizione di prestigio. L'origine di questo vitigno è alquanto strana e incerta: nella regione greca del Peloponneso, esisteva una città chiamata Monembasia. Zona celebre per i suoi vini e terra di conquista che fu anche dominio della Serenissima. Sembra appunto che i veneziani abbiano diffuso questo vitigno prima a Creta, poi in Italia.

In Istria le prime tracce risalgono al 1300 circa: le zone di coltivazione salivano da Rovigno, Parenzo, Cittanova fino al Carso, per poi scendere le valli del Friuli.

Oggi si trova coltivata in tutta la fascia collinare del Friuli, nella pianura delle grave e lungo il litorale.

### Vino

Presenta un colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Scarso di alcol, poco aromatico, profumo contenuto, vinoso-fruttato; "beverino", piacevole, dissetante e digeribilissimo.

### Accostamenti gastronomici

Vino aperitivo e da: antipasti magri e all'italiana; minestre; primi piatti (paste asciutte e risotti) con salsa a base di verdure e di pesce. Se di terreni carsici, vino da: piatti di pesce (crostacei soprattutto) sia arrostiti sia salsati. Va servito alla temperatura di 10-12 °C.

Allegato : LIKOF 2010

## **LIKOF 2010 : UN GRANDE SUCCESSO !**

L'edizione 2010 del "Likof" – *come si ricorderà*- è stata dedicata, in particolare, alla valutazione dello stato dell'arte dell'agri ed enoturismo nel *Collio storico*, cioè l'importante realtà vitivinicola che, dopo 60 anni, registra accelerazioni e rinnovati entusiasmi a seguito dell'abbattimento di quel muro, (ancorché virtuale in quanto reso più umano dall'intelligenza e buon senso degli uomini del Collio e di Goriska Brda) , che dal 1947 era caratterizzato dal confine fra l'Italia (e per essa il Friuli Venezia Giulia) e l'allora Jugoslavia .

### **LA TAVOLA ROTONDA**

Il tema 2010 è stato *"Collio e Goriska Brda: nuove opportunità per un enoturismo che cambia"* e si è tenuto nella splendida cornice della tenuta Baronesse Tacco.

Dopo i saluti delle Autorità ( sindaco Franka Padovan , prefetto Maria Augusta Marrosu , assessore provinciale Mara Cernic ) degli interventi di Patrizia Felluga (presidente del Consorzio Collio-Carso ) e di Massimo Del Mestre ( direttore del Movimento Turismo del Vino ) e l'introduzione ai lavori da parte dell' enologo e giornalista Claudio Fabbro sono seguite le relazioni , affidate a nomi importanti dell' enoturismo mondiale.

L'esperienza USA ed in particolare californiana in materia è stata splendidamente illustrata dal prof. Paul Wagner, presidente del "Balzac Institut" ed istruttore al "Napa Valley College's Viticulture and Enology Department" .

La dott.ssa Erika Koncut ha analizzato la situazione slovena con riguardo alla cooperazione regionale ed ai rapporti Brda-Collio .

Del progetto *"Piste ciclabili"* del Collio ( la cui inaugurazione è avvenuta il 26 giugno 2010 ) hanno parlato l' assessore Mara Cernic ( la Provincia di Gorizia ha patrocinato il Likof 2010) e l' arch. Camilla Mancini, stretta collaboratrice dell' arch. Andreas Kipar che ha curato lo studio e la realizzazione dello stesso progetto .

Infine il prof. Francesco Marangon, economista agrario dell' Università di Udine, ha illustrato vari aspetti del " Marketing nel Collio e Goriska Brda "conseguenti all'abbattimento dei confini e barriere doganali .

Sono intervenuti alla tavola rotonda, tra gli altri, anche il presidente regionale Assoenologi , Rodolfo Rizzi , il presidente provinciale Coldiretti ( anche in rappresentanza della Camera di Commercio di Gorizia che ha contribuito alla realizzazione dell'evento ) , Antonio Bressan , Claudia Culot, delegata dell'

ONAV di Gorizia con Vittorio Passoni ( ONAV Lombardia) ed il consigliere regionale Franco Iacop .

## LE DEGUSTAZIONI GUIDATE

Nel pomeriggio, enologi, assaggiatori ONAV , vignaioli e sommelier si sono confrontati , calice alla mano, su *“Dal 2007 a oggi : Tokaji, Tokay d’Alsace, Sauvignonasse o Friulano?”*. Come dire: cambia il nome, ma il germoplasma , o DNA della vite, è sempre quello!

Prima di entrar nel vivo dei lavori la poetessa goriziana Rosinella Celeste Lucas ha letto alcune poesie tratte dal suo libro *“ Vino, amore e poesia “* .

Le degustazioni sono state guidate da professionisti del calibro del sommelier Gianni Ottogalli ( AIS FVG) e dell’ esperto sloveno Toni Gomiscek .

Per gli amatori e gli appassionati d’enogastronomia è stato anche organizzato , di seguito, un originale seminario su *“ La degustazione del vino: il ruolo dell’oste e del consumatore..i primi approcci”*, guidato dallo stesso Gomiscek .

È proprio per rivivere l’atmosfera dei bei tempi andati che i circoli culturali Sedej e Briski Gric, insieme con l’associazione Vinoteka Colli di San Floriano, con la collaborazione della Camera di Commercio, del Movimento Turismo Vino , Consorzio Collio-Isonzo ed A.I.S. ed il patrocinio del Comune e della Provincia di Gorizia, hanno organizzato il “Likof 2010”.

Agriturismi, trattorie, aziende agricole si sono aperte agli enoturisti, mentre gli artigiani del posto hanno animato la “Città del vino” per offrire ai visitatori uno spaccato della vita contadina, tra degustazioni di vini e sapori locali, una mostra di prodotti tipici e di artigianato della zona.

Iniziative consolidate e altre novità sono state destinate anche quest’anno a esercitare un forte richiamo per visitatori provenienti da tutta la Mitteleuropa.

L’iniziativa del “Likof” non è una novità: fin dai tempi antichi, il paese si vestiva a festa in occasione del giorno del Santo patrono (4 maggio), fra tavole riccamente imbandite sulle quali non potevano certo mancare le prime ciliegie e il vino affinosi nelle botti di rovere nel corso dei mesi invernali. Si tratta di un’occasione che con gli anni non ha rinunciato alle sue origini, radicate nella vita contadina e nelle sue tradizioni.

## GUIDA AL BERE RESPONSABILE

Riprendendo e consolidando una collaborazione già iniziata nelle edizioni precedenti del LIKOF , l'Arma dei Carabinieri ha portato alla manifestazione la propria esperienza in materia di “ *Guida al bere responsabile*” , partecipando a tutte le fasi dei lavori e mettendo a disposizione la propria strumentazione utile , a titolo dimostrativo, per il rilevamento dei valori alcolemici ; ovviamente prima di mettersi al volante .  
In particolare sono stati spiegati gli aspetti tecnici, giuridico amministrativi della complessa materia , più volte rivisitata negli ultimi anni dal Legislatore con modifiche del Codice della strada .

Nell' occasione è stato anche sottolineato il ruolo dei mezzi di informazione – *ed in particolare , fra le riviste di settore , il numero di maggio di Fuocolento che hanno dedicato ampio spazio ad eventi e manifestazioni in Friuli Venezia Giulia ed al Likof , Terre del Vino di Siena e L'Assaggiatore di Asti, - grazie ai quali agri ed enoturisti hanno potuto pianificare per tempo la loro partecipazione che, nel caso di San Floriano, è stata davvero massiccia e qualificata .*

Info :

[info@likof.org](mailto:info@likof.org)    [www.likof.org](http://www.likof.org)

[claudiofabbro@tin.it](mailto:claudiofabbro@tin.it)

335 6186627

Cs/CF, 17.05.2011