

IL PADRE DELL' UCELUT

EMILIO BULFON,

**viticoltore in
Valeriano**

di Claudio Fabbro

A parlare con quei vecchi enologi che, nel primo dopoguerra presero per mano il VIGNETO FRIULI devastato dai conflitti mondiali, dalla fillossera e dintorni, il quadro che ne esce è davvero sconsolante. C'era, infatti, da partire da zero, in un mare di rosso cui concorrevano oltremisura gli ibridi produttori; vigne promiscue dappertutto, frequenti "Bellussere", cognizioni agronomiche approssimative, tecnologia di cantina da far pena. Soccorreva il tutto una grande sete (allora si viaggiava ben oltre i 150 litri /pro capite) ed un diverso e più permissivo codice della strada : non c'era la patente da difendere dal "palloncino", anche perché non c'era l'auto da guidare!



Emilio Bulfon e Signora

Ed a piedi o in bicicletta, si sa, anche i platani fanno meno paura !

Le cose cambiarono alquanto -ci racconta **ORFEO SALVADOR**, cinquantacinque vendemmie alle spalle ed un'esperienza forte nella cooperazione vinicola e nel "pubblico", memoria storica di casa nostra- appena alla metà degli anni '60, quando il decreto sulle D.O.C. (DPR 930/63) dette il primo grosso scossone, partendo dal COLLIO per far presa, subito dopo, nei Colli Orientali, nelle Grave del Friuli e via scorrendo. Allora si decise, nell'impostazione dei primi disciplinari, di fotografare la situazione esistente, a partire dal Merlot e dal Tocai friulano, dopo 10 anni arrivarono le prime modifiche (venne il turno dei Pinots e del Sauvignon) e dopo altri 10 dilagarono "gli universali" (Chardonnay, Cabernet sauvignon ovviamente in testa). Nel solito Collio si ripensò all'uvaggio bianco dei nonni, fatto di Ribolla gialla, Tocai e Malvasia e si decise però d'impresiosirlo cogliendoli il meglio dai partners francesi e cestinando gli aromatici.



Emilio Bulfon

Non la pensò così Emilio **BULFON**, enologo e perito agrario con gli attributi, calatosi nel pratico a diploma ancor caldo in un territorio fra i più difficili del FRIULI intero: le colline spilimberghesi. Fu in queste terre, in gran parte abbandonate dai contadini che alla miseria ed alla pellagra preferirono l'emigrazione, che **BULFON** iniziò la ricostituzione di un patrimonio ampelografico destinato all'archivio.



Frugando fra i “ronchi” di Costabeorchia, Castelnuovo, Pinzano al Tagliamento, Valeriano ecc. riscopri quelle viti di cui parlavano i vecchi; viti rustiche, longeve alquanto, in grado di offrire sensazioni aromatiche diverse dal “foxi” ma anche dagli “universali”.



Alla caparbieta del nostro pioniere portò soccorso – nel mezzo di una generale indifferenza, per non dire ironia- qualcuno che ancora credeva nel “vecchio Friuli” : **Salvador** stesso, Ruggero **Forti**, Antonio **Calò**, Piero **Pittaro**, i **Nonino** di Percoto che lo vollero al Premio RISIT D’AUR., riconoscendone i meriti .

Furono in particolare i **Nonino** , forti di quella potenza mediatica che è il “Premio” annuale che ne prende il nome, ad aggirare l’ostacolo perverso della burocrazia ed arrivare nella stanza dei bottoni(Udine, Roma, Bruxelles ??) imponendo di fatto la riesumazione di tutta una serie di vitigni autoctoni , estratti a forza dalle catacombe e dalla clandestinità (per chi li piantava allora c’era la sanzione e per le viti la motosega) .

Partirono da questi personaggi i primi messaggi (in realtà furono azioni forti , decise, convinte) verso il Ministero dell’agricoltura che andava riscrivendo gli elenchi dei vitigni raccomandati ed autorizzati , che la C.E.E. avrebbe poi recepito e regolamentato.



Emilio Bulfon e Signora

Con decreto ministeriale del 6 maggio 1991 gli “autoctoni delle colline spilimberghesi” vennero finalmente inclusi nel Catalogo nazionale delle varietà. Partì, in primis, dal coraggio e dalla serietà di Emilio **BULFON**, che non ha mai mollato e che, nel tempo, ha addirittura rilanciato creandosi una propria immagine e vestendo personalmente le confezioni con etichette personalizzate e create “in proprio”, così come tutto quello che abbellisce e rende suggestiva la piccola cantina di Valeriano (PN).

Piccole opere d’arte le etichette che Emilio disegna personalmente, con diversificazioni cromatiche secondo le varietà: infatti riproducono un affresco dell’ “ultima cena” della trecentesca chiesa di Santa Maria dei Battuti di Valeriano.

Ho ritrovato in occasione di “Cantine aperte 2005” questo amico di lunga data ed insieme a lui ed alla sua bella famiglia mi sono dedicato una giornata fra le colline di Pinzano, Valeriano e dintorni ed in particolare di Costabeorchia, a me particolarmente care perché vi nacque mia madre e che mi ospitavano nella fase preparatoria degli esami universitari.

Estate da incorniciare non solo per lo studio in serenità ma soprattutto per l’età e per il periodo estivo, coincidente con il rientro temporaneo nei borghi d’origine dei tanti emigranti che erano partiti per la Francia e la Germania in cerca di fortuna.

E con essi le loro belle figlie che in riva alla Senna ed al Reno avevano già rimosso, rispetto a noi “conservatori”, quell’imbarazzante timidezza che rendeva complicato sia il dire che il fare.



Una giornata da incorniciare, non solo per le interessanti "verticali" dei vari Ucelut, Piculit neri, Sciaglin, Forgiarin, ma anche per la certezza che questo messaggio controcorrente ha trovato, nei giovani imprenditori vitivinicoli friulani, un terreno fertile e davvero alternativo alle mode devastanti che trascinano mezzo mondo verso Chardonnay e Cabernet sauvignon, violentati dalla barrique e dalla dipendenza aromatica delle tostature e della vaniglia.



Il recupero originario di BULFON ha avuto negli ultimi anni una accelerazione rivolta ad altri vitigni, quali Cjanorie e Cividin, mentre un supplemento d'attenzione viene ora riservato anche al Moscato rosa.



L' UCELUT di BULFON

“ Nel settembre del 1921 – leggiamo nella pubblicazione curata da . E.BULFON, R. FORTI e G. ZULIANI sotto il titolo “ DALLE COLLINE SPILIMBERGHESI NUOVE VITI E NUOVI VINI” – Studio e ricerche dell’ Amministrazione Provinciale di Pordenone-Comitato Iniziative Agricole Fiera di Pordenone, Pordenone 1987 - 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.

Cividin

Si tratta di un vecchio vitigno proveniente dalle vallate del Cividalese, diffusasi poi nelle colline del distretto di Maniago, a Meduno, Navarons e nella zona di Vito d'Asio. Ora si trova ancora mescolato nei filari fra altre varietà. Dà un vino delicato dal profumo fruttato, già apprezzato sulle mense dei nobili nel Settecento.

Vino da antipasti o ideale con salumi, prosciutto, pesce di lago, carni bianche, risotti e frittate

Cjanòrie

Il vitigno non fu mai intensamente coltivato in Friuli, si diffuse soprattutto nel circondario di Gemona e di Pinzano al Tagliamento. Dà un vino di acidità non eccessiva, di profumo gradevole e caratteristico, sufficientemente resistente all'invecchiamento. Vino rosso elegante e piacevole, adatto con piatti a base di carni bianche e rosse, maiale, agnello, arrostiti con salse bianche o brune. Ottimo da gustare anche fuori pasto.

d'erbe.

Moscato rosa

Si tratta di un vitigno originario dell'Istria, diffusosi anche in Italia, in particolare in Alto Adige, dove è stato valorizzato e propagato. In Friuli viene coltivato solo da alcune aziende in piccoli vigneti nelle province di Pordenone, Udine e Gorizia. Il vino si presenta con caratteristico colore rosa carico. Il profumo, estremamente intenso e persistente, evoca inizialmente la rosa selvatica e la pesca e poi schiude mille altre fragranze. Al gusto è abboccato, caldo, morbido e vellutato e si presta ad essere servito come "vino da meditazione" o con dolci a base di mandorle o di fragole.

Azienda agricola

EMILIO BULFON

33090 VALERIANO (PN)

Via Roma, 4

Tel. 0432-950061

Fax . 0432-950021

E-MAIL bulfon@bulfon.it

claudiofabbro@tin.it

Gorizia , 09.07.2008