azienda

TACOLI ASQUINI
Viticoltori in
Cuccana di Bicinicco

di Claudio Fabbro

Bacco , tabacco, storia e cultura.
Quando si va alla ricerca delle potenzialità del " Medio Friuli" o meglio ancora delle " Terre di mezzo" in materia di uomini e di prodotti si scopre di tutto e di più !
Eccone un esempio , compendio di testimonianze colte al volo da tre generazioni che tanto hanno dato (danno e daranno) al Friuli.
Parliamo dell' azienda **TACOLI ASQUINI** di Cuccana, frazione rurale di Bicinicco.

La proprietà si sviluppa attorno all'antica villa di famiglia, caratterizzata da una torre risalente al XVI secolo ; la cantina è stata inaugurata nel 1836.

I **Tacoli** furono guerrieri e magistrati e poi agricoltori.

Tra essi vanno ricordati Francesco Tacoli, che nel 1176 combattè con la Lega Lombarda contro Barbarossa; Gherardo, vescovo di Belluno, che, per difendere le terre della sua diocesi dai Trevigiani, cadde in combattimento nel 1197. Ed Alessandra Tacoli, vissuta nel XV secolo, la cui figlia Daria diventerà madre del famoso scrittore Ludovico Ariosto. La famiglia Tacoli si avvicinò alla coltivazione della terra nel 1723, allorchè gli Estensi concessero San Posidonio in feudo con il rango di Marchesato al nobile Pietro Tacoli, già fondatore, nel secolo precedente, di una nota industria tessile di Reggio.

Fabio Asquini, il padre del Picolit

Non meno importante è l'unione dei Tacoli con gli Asquini e qui la storia corre a quel Fabio di Fagagna non a torto ritenuto il padre del Picolit , che nel 1758 mise i bastoni fra le ruote del Tokaji ungherese molto di più di quanto lo avesse fatto , nel secolo scorso , il nostro tanto amato Tocai friulano

Il Conte Fabio divenne noto in tutta Europa per aver dato vita, nella sua tenuta di Fagagna, al famoso passito , frutto di attenti studi agricoli sfociati nell'appassionata coltura della vite pregiata.

Le prime bottiglie destinate a contenere il prezioso vino nacquero a Murano dalle abili mani dei maestri vetrai, e il Picolit fu ben presto apprezzato da Papa Clemente XIII e dalle principali case regnanti del vecchio continente.

PAOLO TACOLI, AGRI & CULTURA

Non finisce di sorprendere il vulcanico **Paolo Tacoli** , poliedrica figura d'imprenditore agricolo con un occhio al bilancio e due alla salvaguardia delle tradizioni e della memoria.
Un uomo di profonda cultura, per farla breve, che accanto ai vitigni autoctoni presidia la memoria del tabacco e che riunisce periodicamente nell' esclusivo cenacolo ricavato fra le botti della sua cantina in Cuccana il bel mondo dell'arte e della cultura abbinandolo a quello dell' enologia .

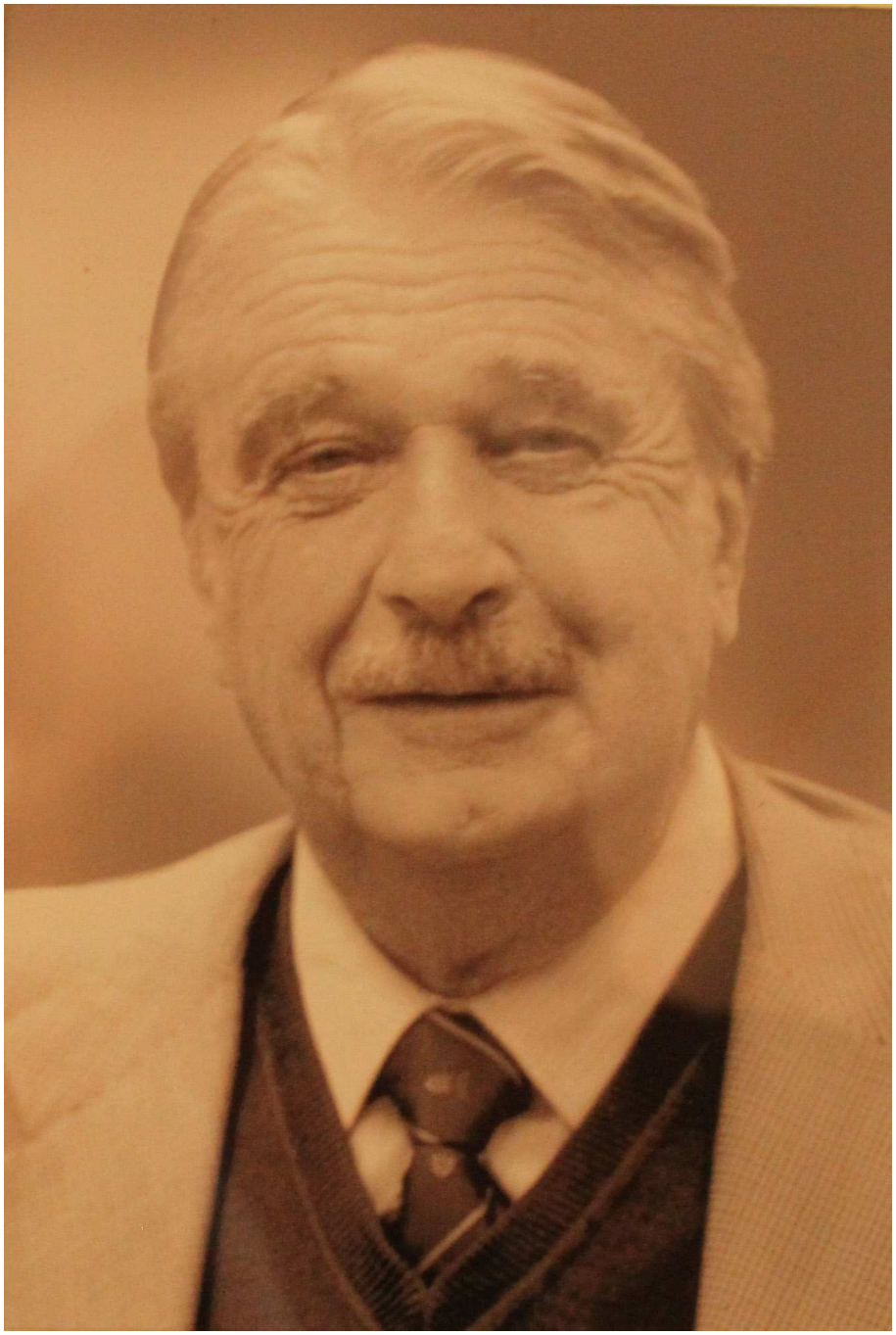
Paolo Tacoli

Così è stato sabato 16 giugno 2011 nell' ambito dell' evento " **BACCO,TABACCO..E LIBRI"** con scrittori di fama a parlare di **Udine dopo Caporetto** (Lucio Costantini e Guido Aviani) , dei **Dragoni –Genova Cavalleria -in Fortezza** (Cesare Chiari) , di ricordi udinesi (**Mi restano nell' anima,** di Sergio Pacco) ed il vulcanico Enzo Dreussi in versione friulano nel suo vivace " **Scoltadis..lànt a tor**" .

Con un brindisi finale che contribuì non poco a consolidare vecchie amicizie ed accenderne di nuove poiché il buon vino , si sa, non è solo un prezioso alimento ma anche un acceleratore di sentimenti .

.
E' **Paolo** (1949) , tuttora un bell'atleta che in bici e sugli sci da da filo da torcere ai ventenni, nato da **Federico e Margherita Asquini** , a condurre oggi,con l'aiuto dei figli , l'azienda di famiglia , specializzata nella coltivazione del tabacco e della vite .

Di nonno **Federico** serbo un bel ricordo , quando entrambi insegnavamo all' ITAS (Istituto Tecnico Agrario) di Cividale e Lui erudiva noi , colleghi freschi di laurea, sulle vicende agrarie, senza mai dimenticare i sacrifici vissuti in prima linea negli anni difficili della Seconda Guerra mondiale …e dintorni.



Federico Tacoli

COLLABORATORI "CON GLI ATTRIBUTI "

Poi, con **Gabriele Marchi** agronomo a dare buoni consigli in vigna , è l'enologo **Andrea Rossi**, professionista molto noto nella riviera friulana, a guidarci fra le botti e poi all' enoteca (è riduttivo chiamarla solo "spaccio aziendale") dove la scelta cade su un eccellente **Sauvignon 2013** , raccolta leggermente tardiva , strutturato alquanto. Persistenza di scuola francese (leggasi Sancerre) al netto di intrusioni aromatiche sgradevoli di ricordi felini (pirazine per il chimico, *pipì di gatto* per il profano, per farla breve).

Cogliamo il fiore di sambuco, salvia ,peperone innanzitutto, e la pulizia enologica che è conseguenza doverosa di vigne ben tenute .

Paolo e Federico jr. con Andrea Rossi

FEDERICO E PAOLA

Siamo ritornati nei giorni scorsi a Cuccana per brindare alla ***Laurea magistrale*** di **Federico** (classe 1987, 110 e lode) in Scienze agrarie ("Utilizzo di mezzi agronomici e microbiologici per il controllo di Lobesia botrana nei vigneti") con relatori i proff. Francesco Pavan e Pietro Zandigiacomo, attività didattica Entomologia) .
Un ragazzo tonico e serio, in perenne movimento anche all'estero per maturare esperienze e, per rilassarsi , si riscopre preparato musicista .

Con lui la sorella **Paola** (1974) , professionista nel mondo del golf, che si occupa della parte commerciale dell'azienda.

Paolo e Federico

IN CAMPAGNA ED IN CANTINA

Seminativi e vigne si bilanciano **:** i primi (20 ettari) sono dedicati al **tabacco**.

L'azienda si occupa della produzione e dell'essiccazione/cernita del prodotto per l'ottenimento del semilavorato destinato all'industria, cercando di ottenere un qualità ottimale apprezzata per la sua proprietà di fumo e miscibilità.

Il **vigneto** , (21 ettari), è in costante ristrutturazione d'impianti a Guyot , Sylvoz e Cordone libero , a forte infittimento .

Ospita varietà autoctone (**Refosco** p.r. *-un gran bel rosso da selvaggina "pel & plume"* - Tocai friulano , Ribolla gialla) e francesi (Cabernet franc e sauvignon , Merlot, Pinot grigio, Pinot bianco, Sauvignon e Chardonnay).
Non mancano la new entry Glera (la cui uva darà un frizzante Prosecco) ed un ricordo mitteleuropeo rappresentato dal **Traminer aromatico 2013** ,
Quest'ultimo è un' esplosione piacevole di fiori di viola , di timo e di rosa ed insieme al **Sauvignon** è il più " coccolato" dal giovane Federico .
Il cerchio si chiude con un "maschio " **Ruano** (uvaggio di Merlot,Refosco e Cabernet sauvignon) ed un piacevole brut di Ribolla gialla.

TACOLI ASQUINI INNOVAZIONE

L'azienda collabora con l' Università degli Studi di Udine ed in particolare con il Dipartimento di Difesa delle Piante (Proff. Pavan e Zandigiacomo). La sperimentazione riguarda la gestione dell'inerbimento degli interfilari (sfalcio totale o a filari alterni) e l'influenza che questa pratica può avere nei confronti dell'entomofauna del vigneto. Al primo anno ha già registrato risultati positivi nei confronti degli insetti buoni , (ausiliari e predatori , Coccinelle, e dintorni) e riduzione delle popolazioni di artropodi dannosi (Acari e Tripidi) .
Argomenti , questi, spinosi per un profano ma ampiamente spiegati nella tesi di laurea di Federico.

I MERCATI

I canali di vendita dell'azienda sono molteplici. Vendita diretta in azienda dove dispongono di uno spazio idoneo ad ospitare anche eventi e degustazioni. Inoltre qualche anno fa è stato attivato un punto vendita a Trieste (Via Combi, 7) che sta dando discrete soddisfazioni.

E’ approdata da poco anche su internet dove tramite il sito web è possibile usufruire del servizio di vendita e-commerce.
Buono l’ export in Austria e Belgio.

Poiché Federico viaggia con il “ turbo” chi scrive non esclude che questo testo sia stato, nel frattempo, superato da nuove “creature” ed iniziative. Vuol dire che vi aggiorneremo in un prossimo numero.

Azienda
TACOLI ASQUINI
Via XXV Aprile 17
33050 CUCCANA di BICINICCO (UD)
Telefono e fax : 0432- 990058
e-mail : vinitacoliasquini@gmail.com

www.tacoliasquini.it/
Mob : 3392401692 (Federico)
e 3355358573 (Paolo).