

PRESENTAZIONE



AQUILEIA. MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE. URNA FUNERARIA A CISTA CON SCENA DI BANCHETTO FUNEBRE (I SEC. A.C.). FOTO D'EPOCA.

“Il bon vin al va par ogni vene” è un detto popolare che ben si addice alla popolazione del Friuli - Venezia Giulia, che ha origini prevalentemente rupestri; infatti 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 da un certo Valvasor, nel 1689, come uno dei vini più ricercati nei paesi tedeschi; il Pignolo era apprezzato da Giobatta Michielli 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.

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 Erodiano, 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'accento al “vino Adriano”, fatto da alcuni scrittori secondo i quali la preromana Aquileia avrebbe rifornito di vino popoli limitrofi. Lo stesso Plinio il Vecchio attribuiva la longevità di Livia Augusta al consumo del vino “Pucino” proveniente da queste zone. Secondo alcuni tale qualità doveva corrispondere al Terrano del Carso, secondo altri, più autorevoli, 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 italiana 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.

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 poté far transitare il suo esercito.

La decadenza dell'Impero Romano investì note-

volmente 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.

Come si evince da queste brevi note, relativamente al periodo romano-medievale, il territorio in cui è inserita Aquileia per le sue caratteristiche peculiari, fu da sempre particolarmente vocato alla viticoltura.

La prima formazione della pianura friulana si deve deposito di sedimenti di varie dimensioni sul fondale marino, provocando così il riempimento del golfo. La bassa pianura deve buona parte della sua formazione all'accumulo di materiali durante le glaciazioni del Quaternario. Le variazioni climatiche che seguirono provocarono lo scioglimento dei ghiacciai, le enormi masse d'acqua trasportarono grosse quantità di materiali a valle. Gli elementi più grossolani e ghiaiosi andarono a costituire l'alta pianura, mentre nella Bassa affluirono i materiali più fini quali argille, marna, sabbia e arenaria strappati alle colline soprastanti. Caratteristica della DOC Aquileia è quella di una incredibile variabilità di tipologia di terreni, persino nello stesso appezzamento. La varietà dei terreni ci porta ad alternare a pochi metri di distanza venature ghiaiose con marne giallastre e argille più scure miste a sabbia. Più ci si avvicina al torrente Torre e maggiore è la probabilità di incontrare fasce ghiaiose e terreni ricchi di scheletro. La fascia a nord di Cervignano fino ad Aquileia e Fiumicello presenta una netta prevalenza di terreni marnosi,



J. V. Museo d'Aquileia, busto in marmo dell'Imperatrice Livia
F. A. Staatl. Museum in Aquileia, Marmorbüste der Kaiserin Livia

AQUILEIA. MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE. SUPPOSTO RITRATTO DI LIVIA (I SEC. D.C.).

giallastri, di medio impasto argilloso/sabbioso privi di scheletro. La temperatura media annua è di 13.7°, pertanto il clima di questa zona può definirsi temperato, a questo contribuisce l'effetto mitigante del mare che addolcisce notevolmente le temperature che arrivano sotto lo zero solo in alcuni brevi periodi dell'anno. A rendere il clima mediamente asciutto contribuisce il vento di Bora (ENE) che spazza dalla bassa pianura

i ristagni umidi in vari periodi dell'anno. Le piogge sono concentrate nel periodo primaverile/autunnale, la media annua si mantiene sotto i 1200 mm. Nevica molto raramente, la nebbia è un fenomeno frequente a fine autunno-inverno, inesistente in altri periodi dell'anno. Le estati sono calde ed in alcuni brevi periodi afose, le temperature medie sono al di sopra dei 20° con escursioni notturne non troppo elevate, spesso la mancanza di precipitazioni provoca siccità che in queste zone viene solitamente ben tollerata dal vigneto data la natura del terreno

Oggi, dopo i processi di innovazione che sono stati introdotti nella vitivinicoltura, certamente tutto questo è servito a potenziare sempre di più un settore in espansione continua e a rendere i vini dell'agro aquileiese maggiormente competitivi rispetto a quelli nazionali ed internazionali, grazie alla bontà del prodotto ed a una nuova immagine della zona, che, come con questo convegno, rivedendo la documentazione storica alla luce di recenti scoperte archeologiche, potrà trovare nuovi stimoli e nuove opportunità.

CLAUDIO FABBRO
Agronomo e giornalista