

**MONFACONE**  
**FESTA DEL VINO**  
**CONVEGNO**  
***11 giugno 2008***

**Monfalcone. L'apertura in municipio con una conferenza dell'agronomo Fabbro**  
**Comincia la Festa del vino**  
*In piazza Unità si tiene la cerimonia del taglio del nastro*

“Comincia oggi, alle 18, l'edizione 2008 della Festa del vino, kermesse organizzata dalla Pro loco di Monfalcone in collaborazione  
con il Comune.

**L'apertura della tradizionale festa estiva avverrà con una conferenza nella sala del consiglio comunale,**

**introdotta dall'agronomo e giornalista Claudio Fabbro**

**e che prevede una relazione su “Refosco in Friuli e nell'Isontino”, tenuta dall'enologo Rodolfo Rizzi,**

**presidente dell'Assoenologi Friuli Venezia Giulia,**

**a cui seguirà la presentazione da parte della stessa autrice, Marina Bandiera, de “I zorni del Curbin e de la Cuncugnana.**

**Piccola storia del vino nella Bisiacaria”.**



Alle 19 in piazza Unità d'Italia ci sarà il taglio del nastro della manifestazione davanti alle autorità, al gruppo Costumi bisiacchi, accompagnato dalla Banda civica Città di Monfalcone. Seguirà una serata di musica dal vivo con "I salti in padella".

La Festa del vino proseguirà fino a domenica 15 giugno, con appuntamenti vari e naturalmente la possibilità di gustare il vino di produttori locali e no, sostando negli stand che verranno realizzati nel centro storico di Monfalcone.



Quest'anno oltre al divertimento, si penserà però anche alla sicurezza: per chi lo desidererà, in tempo reale, sarà possibile eseguire l'alcoltest ed evitare quindi di mettersi al volante se si superasse il limite previsto per legge. In questo modo si potranno evitare sanzioni, denunce e ritiro di patente, ma si eviterà anche di procurare danni a se stessi e altre persone. L'alcoltest si potrà fare all'infopoint della Pro loco. Sono previste serate di musica dal vivo, l'esibizione degli allievi dell'Isip Istituto a indirizzo alberghiero di Monfalcone, che prevede la degustazione di pietanze tipiche. Atteso il ritorno, dopo quattro anni di assenza, dei mitici Thc,

che si esibiranno domani, giovedì 12 giugno, alle 21 proponendo le hit del momento con il testo rivisto in dialetto bisiaico.

Accanto alla Festa del vino viene riproposto anche il “Magnemo e bevevo

fora de casa”, proposta di piatti abbinati ai vini, in collaborazione con i ristoranti del mandamento. Hanno aderito i locali A le Casate di Cassegliano,

Al commercio da Giovanni di Pieris, Ostaria al Tempo perso di Ronchi, osteria di Bepi Meo di San Canzian d’Isonzo,

All’oasi di Villanova del Judrio e per Monfalcone il ristorante Al pesce d’oro, Miminax, pizzeria Famiglia Polimeno e Alla fortuna”.

*Da : Il Messaggero Veneto, 11 giugno 2008-06-27*



Associazione Pro Loco e Comune di Monfalcone  
**Festa del Vino**  
Centro storico di Monfalcone  
dall'11 al 15 giugno 2008

**PROGRAMMA**

**Mercoledì 11 giugno**

Sala del Consiglio Comunale, Municipio di Monfalcone - Ore 18.00  
Conferenza con degustazione  
INGRESSO LIBERO

**“ Il Refosco in Friuli e nell’ Isontino ”**

Relatore: dott. *Claudio Fabbro*, agronomo e giornalista

**“Il Refosco , dalla vigna alla tavola”**

Relatore: enologo *Rodolfo Rizzi*, Presidente Assoenologi Friuli V.G.

Nell’ambito della conferenza, verrà presentato il libro dell’autrice Marina Bandera  
*I zorni del Curbin e de la Cuncugnana*  
edito dalla Pro Loco Monfalcone

Piazza Unità d’Italia - Ore 19.00

**Inaugurazione della festa**

con il taglio del nastro alla presenza delle autorità,  
del **Gruppo Costumi Tradizionali Bisiachi**  
e della **Banda Civica Città di Monfalcone**

**Da mercoledì a domenica**

Orario:

dalle ore 18.00 alle ore 01.00.

Sabato 14 giugno fino alle ore 02.00

Stand per la degustazione dei vini  
Cucina con piatti tipici

Esibizione gastronomica degli allievi dell’Istituto ISIP Monfalcone, indirizzo alberghiero  
con degustazione gratuita delle pietanze realizzate, fino ad esaurimento

Intrattenimenti musicali

Info point con distribuzione del numero unico Bevendo la Cantada e di materiale turistico.

Ed inoltre, su richiesta, l’alcool test per la guida sicura e la pubblicazione

*I zorni del Curbin e de la Cuncugnana* di Marina Bandera

**Monfalcone.** L'apertura in municipio con una conferenza dell'agronomo Fabbro

# Comincia la Festa del vino

*In piazza Unità si tiene la cerimonia del taglio del nastro*

**MONFALCONE.** Comincia oggi, alle 18, l'edizione 2008 della Festa del vino, kermesse organizzata dalla Pro loco di Monfalcone in collaborazione con il Comune. L'apertura della tradizionale festa estiva avverrà con una conferenza nella sala del consiglio comunale, introdotta dall'agronomo e giornalista Claudio Fabbro e che prevede una relazione su "Refosco in Friuli e nell'Isontino", tenuta dall'enoologo Rodolfo Rizzi, presidente dell'Assoenologi Friuli Venezia Giulia, a cui seguirà la presentazione da parte della stessa autrice, Marina Bandiera, de "I zorni del Curbin e de la Cuncugna. Piccola storia del vino nella Bisacaria".

Alle 19 in piazza Unità d'Italia ci sarà il taglio del nastro della manifestazione davanti alle autorità, al gruppo Costumi bisiacchi, accompagnato dalla Banda civica Città di Monfalcone. Seguirà una serata di musica dal vivo con "I salti in padella". La Festa del vino proseguirà fino a domenica 15 giugno, con appuntamenti vari e natural-



Claudio Fabbro

mente la possibilità di gustare il vino di produttori locali e no, sostando negli stand che verranno realizzati nel centro storico di Monfalcone.

Quest'anno oltre al divertimento, si penserà però anche alla sicurezza: per chi lo desidererà, in tempo reale, sarà possibile eseguire l'alcoltest ed evitare quindi di mettersi al volante se si superasse il limite previsto per leg-

ge. In questo modo si potranno evitare sanzioni, denunce e ritiro di patente, ma si eviterà anche di procurare danni a se stessi e altre persone. L'alcoltest si potrà fare all'infopoint della Pro loco.

Sono previste serate di musica dal vivo, l'esibizione degli allievi dell'Isip Istituto a indirizzo alberghiero di Monfalcone, che prevede la degustazione di pietanze tipiche. Atteso il ritorno, dopo quattro anni di assenza, dei mitici The, che si esibiranno domani, giovedì 12 giugno, alle 21 proponendo le hit del momento con il testo rivisto in dialetto bisiacco. Accanto alla Festa del vino viene riproposto anche il "Mugnemo e bevemo fora de casa", proposta di piatti abbinati ai vini, in collaborazione con i ristoranti del mandamento. Hanno aderito i locali A le Casate di Cassegliano, Al commercio da Giovanni di Pieris, Ostaria al Tempo perso di Ronchi, osteria di Bepi Meo di San Canzian d'Isonzo, All'oasi di Villanova del Judrio e per Monfalcone il ristorante Al pesce d'oro, Miminax, pizzeria F'amiglia Polimeno e Alla fortuna.

## **DEI REFOSCHI**

"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. Alcuni anni fa intrattenemmo, in proposito un rapporto epistolare con i FELLUGA, nota e illuminata famiglia di produttori friulani, ma non riuscimmo a stabilire molto di concreto.

Recentemente - scrivono **CALO' e COSTACURTA** -(1) abbiamo trovato nel Tomo VII^ della famosa Ampélographie di VIALA e VERMOREL, e precisamente nel Dizionario che raccoglie ben 24.000 nomi e sinonimi di 5.200 vitigni, alla voce "Refosco" questa interessante annotazione: "Raisin bleu de cuvée 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^ secolo**, infatti la "Ribolla" veniva coltivata con successo e fornita in 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 istituì 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 stata ....questa, 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", percepiamo 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 le 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 violtet, a grains écartés, peuvent bien murir en Italie, mais non en Tuscaine. Il est l'un des plus exstimés sur le 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.
- REFOSCONE 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.
- REFOSCONE 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 scritti 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 proporne qualche passo: "Ma una pleiade di prodotti non conviene dimenticare: di Soleschiamo 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-precoce (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'invasatura. 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, tondeggiante, trilobata con lembo leggermente bolloso; 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 8 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 alla 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 accetta 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 offrono 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 **1747**. 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 scopriamocchè all'epoca veniva piantato con successo anche il 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** 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" 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".

## IL "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 et al.** (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.

### **BIBLIOGRAFIA**

- 1) **CALO' A. - COSTACURTA A.** (2002): "*Refosco, sogno in rosso*", Civiltà del bere, marzo 2002, pp. 49-55;
- 2) **POGGI G.** (1939): "*ATLANTE AMPELOGRAFICO*": Consorzio Provinciale tra i Produttori dell'Agricoltura - Sezione Viticoltura, Udine - Arti Grafiche Pordenone;
- 3) **FILIPPUTTI W.** (1997): "*Il Friuli Venezia Giulia e i suoi grandi vini*" - Arti Grafiche Friulane, Feletto Umberto, Udine;
- 4) **PITTARO P. - PLOZNER L.** (1982): "*L'uva e il vino*" - Magnus Editori, Udine

**VILLA MANIN, 19 giugno 2004, Convegno "DEI REFOSCHI"**

## I ZORNI DEL CURBIN E DE LA CUCAGNANA

*di Marina Bandera*

### INTRODUZIONE

Il vino costituisce da sempre non solamente un elemento importante dell'alimentazione umana ma anche il fedele compagno di viaggio dell'uomo nella Storia. Nella Bisiacaria, (zona che comprende i territori dei Comuni di Fogliano Redipuglia, San Pier d'Isonzo, Turriaco, Ronchi dei Legionari, Staranzano, San Canzian d'Isonzo e Monfalcone e che in passato veniva chiamata anche Territorio di Monfalcone o, semplicemente, Territorio), la vite fu introdotta in tempi antichissimi e, da quel momento in poi, influenzò in modo diverso l'esistenza di tutti gli abitanti dell'Agro Monfalconese, sia che essi appartenessero al ceto possidente, sia che facessero parte delle classi più umili. Da un certo punto di vista, si può affermare che l'innovazione e la tradizione, in campo enologico, siano da sempre coesistiti anche se per molto tempo non se ne ebbe una percezione consapevole. Ciò che, spesso, rappresentava il discriminante fondamentale nella scelta o meno di adottare nuove metodologie nei processi di viticoltura e vinificazione era la maggiore o minore possibilità di investire le proprie risorse di denaro ed energie in un'attività che comportava sempre dei grossi rischi di perdita economica. Non bisogna, però, dimenticare il peso che la componente culturale aveva nel permanere di una forte diffidenza verso qualsiasi cosa rappresentasse una novità. Tutto ciò consentì il perdurare nelle nostre zone di antiche consuetudini che in altre parti d'Italia si erano perse molto tempo prima, con la conseguenza che, oggi, chi si occupa di vino a livello professionale o semplicemente amatoriale in Bisiacaria, anche se si dimostra vivamente interessato all'innovazione, non può esimersi dal costante confronto con la tradizione.

Questo lavoro non ha certamente la pretesa di essere un saggio enologico, né uno scritto di carattere prettamente storiografico o sociologico. Vorrebbe, invece, offrire la possibilità al lettore di scoprire aspetti poco conosciuti della Bisiacaria, attraverso l'esplorazione, da diverse prospettive e nella sua evoluzione nel tempo, dell'Universo Vino locale. Così, da un lato si sono cercate le tracce che il vino ha lasciato nella cosiddetta "cultura ufficiale", che ci è stata tramandata prevalentemente attraverso le opere scritte, di vario genere, prodotte dalle élites intellettuali nelle diverse epoche; dall'altro si è, però, tentato di dare risalto anche a quelle fonti, come i proverbi e i modi di dire in dialetto, sovente trascurate dalla storiografia tradizionale, che rappresentano, spesso, le uniche testimonianze rimasteci di un sapere genuinamente popolare, altrimenti condannato all'oblio perché di carattere prettamente orale. Per descrivere, inoltre, i metodi tradizionali di viticoltura e vinificazione e per ricostruire le caratteristiche delle "private" (punti di miscita temporanei tipici della Bisiacaria) del passato, ci si è basati sulle opere di autori (come, ad esempio, Stacul, Fabris e Braida) che pazientemente hanno raccolto i racconti di chi aveva conosciuto o, comunque, ricordava queste realtà ormai perdute.

### CENNI STORICI

#### DALLE ORIGINI AI ROMANI

Si ritiene siano stati gli Eneti ad introdurre nel nostro territorio, tra il **XIII e il XII secolo a. C.**, la coltivazione della vite, importandola direttamente dalla Grecia. Secondo un'antica leggenda, invece, fu, addirittura, l'eroe omerico Diomede a piantare il primo tralcio di vite nella zona del Timavo, presso cui si era rifugiato, dopo esser stato costretto a lasciare la natia Argo. Di certo, da queste parti, dovette svilupparsi ben presto un fiorente commercio di vini: come ha messo in risalto lo storico **Strabone**

(**63 a. C.- 9 d.C.**), la zona che in seguito fece parte del territorio di Aquileia, già in epoca preromana, avrebbe rifornito del prezioso liquido i popoli limitrofi. Inoltre, alcuni scrittori greci consideravano rinomato un certo "Vino Adriano", tipico di queste parti.

I Romani, dopo la fondazione di Aquileia nel **181 a.C.**, ebbero il merito non solo di diffondere la coltivazione della vite nell'intera regione ma anche di esportarne il prodotto in territori lontani, come, per esempio, nelle attuali Baviera e

Ungheria. Sicuramente, la produzione doveva essere molto elevata, se è vero ciò che riferiva **Erodiano**, cioè che, nel **238 d. C.**, "i vasi vinari di questo

paese (l'odierna Ronchi dei Legionari, n.d.a), poterono servire, legati insieme, a formare un ponte sull'Isonzo per il passaggio di Massimino": gli Aquileiesi, difatti, avevano tentato di ostacolare l'avanzata dell'imperatore romano distruggendo il ponte di pietra che sorgeva nell'attuale territorio ronchese.

Lo stesso **Erodiano** ricordava, nei suoi scritti, il singolare spettacolo offerto nelle nostre zone dalla vite "maritata" ad alberi ("disposti sono gli alberi in uguali distanze ed accoppiate seco loro le viti e rappresentano in tal modo un giulivo teatro, sicchè sembra tutta quella regione adorna di corone frondeggianti", Storia, lib. VIII, cap. IV), facendo riferimento ad una tecnica agraria che i nostri contadini hanno mantenuto, con poche varianti, fino a poco tempo fa.

Dal canto suo, invece, **Plinio il Vecchio**, tre secoli più tardi, nella *Historia Naturalis* (XIV, 6), esaltava le qualità del vino Pucino, a cui l'imperatrice Giulia Augusta attribuiva il fatto di aver raggiunto la venerabile età di 86 anni. Non sappiamo se esso possa essere identificato in un vitigno odierno (c'è chi l'ha voluto riconoscere nel Terrano o nel Refosco ma anche chi è sicuro si tratti del Prosecco...) ma proveniva, sempre secondo Plinio, "da un golfo dell'Adriatico, che si trova non lontano dalla sorgente del Timavo, da una collina sassosa dove la brezza marina porta a maturazione una quantità d'uva che dà vino per poche anfore; nessun altro è considerato più adatto per uso medicinale" (XIV 59-60), quindi in una zona contigua o, addirittura, secondo alcuni, corrispondente al territorio monfalconese (precisamente sulle alture antistanti il Lisert).

Lo storico Giuseppe **Berini** da Ronchi (1746-1831), nella sua opera del **1826**, *Indagine sullo stato del Timavo e delle sue adiacenze al principio dell'Era Cristiana*, a parte ricordare il già citato episodio sul ponte di Ronchi, nomina alcuni vini tipici delle nostre terre, la "Rebola" e il "Cividino" che sarebbero esistiti già in epoca romana. Secondo la ricostruzione storica-etimologica operata dallo studioso ronchese, che si avvale di varie fonti tra cui Virgilio e Plinio, il primo vino deriverebbe il nome dal latino "helvola" (derivato a sua volta, secondo il Berini, dall'aggettivo "helvus" che significa "chiaro"), con cui, nell'antichità, si indicava una qualità d'uva dal color rosso pallido tendente al giallo: sono queste, difatti, caratteristiche tipiche della varietà Ribolla. Invece, il Cividino corrisponderebbe al vino prodotto, in passato, dalla vite Aminea perché entrambi presenterebbero le stesse particolarità, cioè di essere vino da durata (cioè vino adatto per essere conservato a lungo) e di derivare da viti la cui linfa, al tempo della potatura, appare chiara e non rossa, come succede in altre varietà. Il termine "aminea", significherebbe, quindi, priva di "minio", termine con cui in latino si indicava il cinabro, un minerale di color rossiccio.

Non bisogna, comunque, dimenticare che il vino apprezzato dagli antichi Romani doveva essere qualcosa di totalmente diverso dalla bevanda a noi familiare: difatti, erano soliti accelerarne l'invecchiamento tramite un procedimento di affumicatura che, difficilmente, non ne alterava il gusto. Inoltre, avevano l'abitudine di addolcirlo con miele e di aromatizzarlo, spesso, con le sostanze più varie, come ad esempio la resina, le violette o la menta.

Certo il vino doveva essere considerato un elemento basilare della vita quotidiana degli antichi Romani presenti nelle nostre terre, se appare anche immortalato in un mosaico che abbelliva un triclinio della "Villa Rustica", che prosperò tra la fine del I secolo e la prima metà del II d.c e le cui rovine sono state riportate alla luce a Ronchi dei Legionari.

## **DALLA CADUTA DELL'IMPERO ROMANO ALL'EPOCA DEI PATRIARCHI**

Dopo la decadenza dell'Impero Romano, la viticoltura affrontò un periodo di crisi ma non venne mai del tutto abbandonata, nonostante le numerose e devastanti invasioni barbariche subite dal Territorio. Essa rimase confinata essenzialmente negli orti dei conventi, le cui vaste proprietà si erano sviluppate nel periodo longobardo e si consolidarono ed accrebbero, poi, sotto il dominio dei Franchi. Durante la dominazione dei Longobardi, inoltre, nel **643 d.C.**, era stato promulgato l'Editto di Rotari che puniva molto severamente chiunque, nell'intero territorio sottoposto alla sua autorità (e quindi anche nella Bisiacaria), si fosse macchiato del furto di più di tre grappoli d'uva o di pali di vite.

In seguito, con il *Privilegio di Ottone I*, il Monfalconese venne assegnato al Patriarca della Chiesa di Aquileia. Il vino veniva spesso utilizzato come mezzo per pagare i tributi e i debiti o come merce di scambio, perciò era considerato un prodotto di valore che andava tutelato con apposite leggi. Negli *Statuta Monfalconensis*, un antico regolamento medievale della fine del Trecento, parzialmente modificato nel **1456**, scritto su un codice membranaceo conservato nell'Archivio Civico di Monfalcone, si descrivono le ammende destinate a chi avesse colto uva o danneggiato le piante nelle vigne altrui e a chi avesse venduto il vino senza licenza o usando misure non bollate. Degli appositi giudici avevano il compito di vigilare sulla qualità delle varietà più diffuse di vino ("Malvasiam, Riboleum, Romaniam o Tribianum") che, in ogni caso, doveva essere "non acetosum" o "pendolosum".



### **SOTTO LA “SERENISSIMA”**

Nel **1420** ebbe inizio la dominazione veneziana, che si protrasse fino al **1797**. In questo periodo, il vino veniva considerato una delle principali ricchezze della zona, perciò la Serenissima si adoperò attivamente per commercializzarlo, non solo in tutto il suo territorio ma anche ben al di fuori dei suoi confini: ciò provocò numerose e aspre rimostranze da parte della confinante Contea di Gorizia, possedimento asburgico, che vedeva minacciata, in questo modo, la propria produzione vinicola locale. Per esempio, nel **1549**, i rappresentanti di Gorizia inviarono a Federico I una rimostranza ufficiale per lamentarsi che “i veneziani obbligano i carinziani a depositare e scaricare ferri a Pontebba...obbligandoli prendere in cambio i loro vini; dal che nascono due inconvenienti: di chiudere ogni strada di poter esitare i nostri e di obbligarci a dover prendere e comprare in Udine quello che potremmo immediatamente ricevere dalla Carintia”. Nel **1552**, Ferdinando I vietò l'importazione dei vini esteri, compresi, ovviamente quelli prodotti nella nostra zona. In seguito, inoltre, gli Austriaci fecero costruire carri per il trasporto dalle dimensioni così imponenti da non riuscire a transitare per le strette vie tipiche della zona sottoposta all'autorità veneta.

Da entrambi le parti, comunque, vennero attuate numerose e diverse misure di tipo protezionistico, alle quali seguirono periodi di relativa liberalizzazione dei traffici. In ogni caso, la nostra zona fu famosa per molto tempo per il fiorente contrabbando che vi si svolgeva: già presente nel 1500, divenne, però, molto più intenso nel corso del **1700**.

Subito dopo l'avvento della Serenissima, nel **1448**, il vino si era trovato al centro di una bizzarra vicenda giudiziaria, poiché era stato il mezzo singolare utilizzato da un abitante di Vermegliano, "Janze Armentarius de Vermeglano", per ottener

giustizia. Essendo stato raggirato dall'influente daziario di Monfalcone, ser Thomas de Rosta, che si era rifiutato di dargli il denaro che gli doveva,

il villico si era fatto dare in affitto, come parziale risarcimento, il piano superiore della casa monfalconese del suo debitore e nella notte aveva compiuto la sua vendetta: sceso a pianterreno, aveva sparso sull'impiantito le granaglie e stappato tutte le botti che Ser Thomas li conservava. Quindi si era dato alla fuga, travestito da donna ("indutus veste muliebri"), riuscendo così ad eludere i controlli delle sentinelle, poste a guardia dell'unica via d'uscita della cinta muraria. Inoltre, in seguito, il daziario beffato, dopo un lungo processo, era stato costretto dal podestà pure a pagare a Janze il dovuto..

Nel *Codice Contarini* del **1447**, conservato nell'Archivio Comunale di Monfalcone, si può leggere la documentazione inerente all'intenso traffico di vini locali, trasportati in "arnasia circullata" o in "barillas" e destinati a rallegrare i deschi veneziani. Le varietà coltivate più pregiate erano la malvasia, la romania, il cividino, il refosco e il moscatello ma erano diffusi anche il curbin, la cagnara e la cuncugnana, che fornivano un prodotto di qualità inferiore.

Pier Andrea **Mattioli**, medico senese che visse a Gorizia dal **1542** al **1554**, nella sua opera *I Discorsi nel quinto libro della materia medicinale di Pedacio Dioscoride Anazarbeo*, non solo esaltava i vini della Contea goriziana, "i quali bevuti moderatamente sono per conservare la sanità negli huomini, à cui si convengono, miracolosi" ma afferma che "i villani del Carso...imperocchè bevendo sempre vini simili al Pucino, rarissime volte s'ammalano, e invecchiansi lungamente, di modo che infiniti vi se ne ritrovano, che passano novanta, e cento anni...".

Volendo dare credito alla sua testimonianza, i vini del vicino Monfalconese, se forse non avevano qualità taumaturgiche, di certo dovevano vantare anch'essi qualche pregio... Anche perché, come ricordato in precedenza, molte fonti storiche attestano la provenienza del prezioso Pucinum proprio dal nostro territorio.



Purtroppo, nei secoli successivi, si ebbe un peggioramento della qualità del prodotto vinicolo a causa di diversi fattori: in primo luogo, i contratti agricoli erano solitamente molto brevi, per cui non era conveniente investire risorse umane ed economiche in migliori destinate a dar frutti solo a lungo termine; in secondo luogo, venne a mancare la quantità necessaria di concime, perchè molti terreni paludosi, da cui si prendevano le giuncaglie per le lettiere delle stalle, vennero

trasformati in arativi per essere dati in affitto per denaro ai “bracentes” o ai “coloni”. In questo modo, si riusciva a ripristinare la fertilità del suolo soltanto ogni otto-nove anni.

Nonostante ciò, nel **1741**, nella sua opera *Ragguaglio geografico del territorio di Monfalcone in Friuli*, lo storico udinese conte Basilio **Asquini**, la cui famiglia possedeva molti terreni nei pressi di Staranzano, elogiava la fertilità delle terre monfalconesi, (“*ma in niuna cosa spicca maggiormente la meravigliosa attività di questo Territorio, che nella produzione delle piante, le quali ben nutrite e perciò ritte, grosse e succose s’incontrano quasi in ogni luogo: singolarmente le viti, delle quali né di più feconde, né di più folte, crediamo, che in tutto il suo imperio possa Bacco vantare*”), la sua produttività (“*parrebbe cosa difficile da credersi (...) che questo picciolo, e ristretto paese, che appena la metà è piantato di viti (...)*

*imbotti un anno per l’altro circa dodicimila Orne<sup>1</sup> di vino, che danno conzi circa ventimila*”), l’ottima qualità dei vini qui prodotti (“*ma ciò che rende maggior meraviglia si è, che in tanta copia di vino, non vi manca il suo pregio: se però si eccettuano le Rossare, da cui sempre spremesi un sempre debole, e scolorito liquore. Gli altri tutti sono per le mense particolarmente di una singolarissima stima: dimodochè né per lo spirito né per lo gusto, né per altre qualità, che ne’ più pregiati si cerchi non cedono la palma, non dirò solamente a quelli del Friuli, quantunque di squisitissimi ne produca; ma ne pure ad alcun altro de’ più lodati, che ne vanti l’Italia; imperciocchè molto pettorali sono, e passanti: e di più grand’acqua portano senza gran fatto scemare di valore*”) e la loro conservabilità (“*conservansi inoltre agevolmente da un anno all’altro, come più volte abbiamo noi provato, senza riportare dalla stagion calda alcun nocimento: qualvolta però serbati siano in fresche e ben custodite cantine.*”)

Infine, anche l’**Asquini**, come il citato medico **Mattioli** due secoli prima, metteva in risalto le supposte virtù curative del prodotto delle nostre viti: “*...Né tacere dobbiamo un grande privilegio, che mercè detti vini si godono quei abitanti, cioè di non essere mai soggetti alli Calcoli; dimodochè in tutto questo Territorio (...) non vi è neppur uno che per questi si dolga di presente, né si sa che per lo passato siasi alcuno doluto. Tanto ci fu colà affermato da’ Medici, ed universalmente dagli Abitanti*”. Che ci sia un fondo di verità?

Il Picolit, forse non utile come medicamento ma certamente capace di allietare anche i palati più esigenti, venne commercializzato per la prima volta nel **1762** e fatto apprezzare anche presso le maggiori Corti europee da Fabio **Asquini**, nipote del succitato Basilio: Silvio **Domini** ha avanzato l’ipotesi che questo prezioso vino potesse essere derivato dai vitigni coltivati in alcune proprietà della nobile famiglia friulana, situate presso Staranzano.

Se il Picolit veniva nominato per la prima volta in un catalogo dei vini solo nel **1863**, un documento del **1768** ci faceva sapere, invece, le altre varietà coltivate all’epoca nel nostro Territorio: in esso venivano citati il Moscatello, il Verduz, la Robolla verde, la Robolla Gialla, la Glera Secca, il Dolcine, l’Agadella, il Gorganega, lo Sbulzina, lo Spaccabotti, il Refoscon, il Pignola, il Pignolo, il Cigliona, il Curvin, il Colombit, il Cordovat, il Garganon, il Tiussa siora, il Banchina, il Refosco Bianco, il Prime Die e il Marmangiant.

Esistono altre testimonianze sulla grande produttività del nostro territorio: un’inchiesta asburgica del **1778** rilevò che i viticoltori del distretto di Monfalcone erano costretti ad esportare nei territori austriaci l’86% del loro prodotto per smaltire l’esubero.

*1 Un'orna corrispondeva a 97 litri*



Tutto questo avveniva anche se, verso la fine del Settecento, il Territorio era stato colpito da un pauroso calo della popolazione, causato da epidemie ed esodi, che, ovviamente, influenzava negativamente lo sviluppo dell'economia locale. Ciò che risulta evidente, quindi, è che la resa del terreno dipendeva dalle possibilità d'investimento del proprietario. Per esempio, una Società udinese, formata dai nobili Nicolò e Marzio **di Toppo**, dal conte Pietro **Donnini** e da padre Giuseppe **Plati**, avendo le necessarie risorse finanziarie, riuscì, nel **1781**, ad ovviare al problema della mancanza di braccianti locali per la potatura delle numerosissime viti, che erano state impiantate in un terreno preso in affitto presso l'Isola Morosini: essi assunsero i "Cadorini", che venivano pagati, oltre che con denaro e generi in natura, anche con un boccale di vino al giorno..

### **SOTTO IL GOVERNO ASBURGICO**

Il Monfalconese mantenne la dominazione veneta fino al **1797**. Dopo la breve parentesi dell'occupazione francese del **1797**, il Trattato di Campoformio lo consegnò all'Austria ma, nel **1805**, esso divenne parte delle Province Illiriche napoleoniche, fino a quando, nel **1814**, Monfalcone e il suo Territorio, vennero assegnate definitivamente all'Impero asburgico. Durante la dominazione napoleonica, la già precaria situazione economica locale era stata aggravata dai pesanti tributi in denaro e dalle numerose requisizioni di beni imposti dal nuovo Governo. In una relazione del **1806**, comunque, il Magistrato civile Cinzio Frangipane scriveva che il Territorio di Monfalcone "produce in gran copia...vino di buona qualità, ove il coltivatore ha cura di scegliere la buona specie delle viti".

Con il ritorno dell'Austria, l'economia si riprese notevolmente: aumentò la popolazione, venne incrementato il commercio, furono migliorati i terreni agricoli e introdotte nuove tecniche di coltivazione, che, però, si diffusero lentamente.

Come abbiamo già accennato, difatti, in precedenza, il permanere del sistema colonico nella maggior parte dell'area presa da noi in considerazione fino a ben oltre gli inizi del Novecento, rallentò la diffusione delle tendenze innovatrici diffuse, invece, velocemente, in numerose altre parti d'Italia. La brevità dei contratti e l'obbligo di pagare l'affitto con vino e frumento non invogliava i coloni ad investire tempo e denaro nelle nuove metodologie che, spesso, venivano percepite solamente come ulteriori fonti di rischio, in un mondo già dominato da un senso continuo di precarietà. Solo chi aveva alle spalle una fonte di reddito sicura, non totalmente dipendente dai capricci della natura e dai rivolgimenti della Storia, poteva permettersi di sperimentare i nuovi ritrovati della scienza e della tecnica. Quindi, visitando la campagna monfalconese in

quel tempo, perlopiù si continuavano a vedere i cosiddetti “aratori vitati”, cioè campi seminati a cereali, attraversati da filari di viti maritate ad alberi.

A un certo punto, inoltre, la viticoltura locale venne messa in seria difficoltà dalla comparsa in rapida successione di diverse gravi malattie della vite. Nel **1852**, apparve l'oidio (crittogama), una muffa biancastra che distrugge le parti verdi delle piante, favorendo l'insorgere di altre patologie: esso si diffuse rapidamente in tutta la regione, risparmiando miracolosamente solo la zona del Collio. Molti problemi causò anche la peronospora, morbo che intaccava sia le foglie che i grappoli, individuata in zona per la prima volta a Gorizia nel **1881**.

Già dai **primi anni Sessanta dell'Ottocento**, ci si era resi conto che la solforazione delle viti impediva l'attecchimento dello oidio ma ci vollero degli anni prima che tutti i coltivatori si persuadessero ad investire energie e finanze per l'attuazione di questa nuova tecnica, anche perché in questo periodo carestie e cattivi raccolti si susseguivano in modo frequente. Per questo motivo, alcuni possidenti monfalconesi decisero di distribuire ai propri lavoranti delle razioni giornaliere di farina di polenta in prossimità della semina e del raccolto, per evitare che i contadini si rifiutassero di spargere lo zolfo sulle viti, per “poter mangiare senza pietà” l'uva. Il furto dei grappoli era, d'altra parte, fenomeno frequente da sempre, per cui c'era anche chi era solito cospargere la propria uva di calcina o, addirittura di feci, per dissuadere i possibili ladri.

Mentre l'azione, pur dannosa, della peronospora venne rapidamente arginata tramite l'utilizzo di prodotti a base rameica, ben più ardua si rivelò la battaglia contro la fillossera, comparsa nel Goriziano nel **1888**. Si trattava di un insetto che intaccava le radici delle viti coltivate in quel periodo sul territorio, fino a provocarne la morte.

Il programma del **IV Congresso Enologico Austriaco**, organizzato a Gorizia nel settembre **1891** venne incentrato proprio sulle problematiche derivanti dalla recente diffusione in zona di questa patologia calamitosa e sulle eventuali diverse modalità per combatterla: ben presto si capì che l'unica possibilità di salvare la viticoltura locale consisteva nell'innestare le nostre varietà su viti americane resistenti all'infezione.

Nei **primi anni del Novecento**, un grande vivaio erariale di piante madri venne istituito anche a Monfalcone: in pochi anni, si arrivò a produrre 1.500.000 talee di *Rupestris Monticola*.

Questo flagello si era diffuso molto rapidamente e alcune varietà più delicate, come, per esempio, il Cividino e il Picolit, rischiarono di soccombere al morbo.

Il lato positivo di tutto ciò fu che l'interesse per l'enologia aumentò sensibilmente, tanto che risalgono proprio a questo periodo le prime feste dell'uva e mostre del settore, che si svilupparono, poi, maggiormente sotto il fascismo. A Monfalcone, questi eventi erano organizzati dalla Società di Mutuo Soccorso: per l'annuale “Festa dell'Uva” nella cittadina sfilavano carri addobbati provenienti da tutto il Territorio e venivano premiati i costumi tipici più belli.



### **DALLA PRIMA GUERRA MONDIALE AI GIORNI NOSTRI**

Faticosamente i vigneti erano stati ricostituiti ma le due guerre mondiali, con il loro tragico carico di distruzione, sembrarono vanificare gli sforzi dei viticoltori profusi fino a quel momento. Invece, le malattie e i conflitti, nonostante tutto, permisero la sostituzione sistematica dei vecchi impianti con i nuovi vigneti specializzati, riuscendo a vincere tutte le residue diffidenze dimostrate dai contadini negli anni precedenti. Nel primo dopoguerra, per esempio, l'agronomo Luigi **Pinat**, a parte fondare nel **1920** la Scuola Agraria di Begliano, costituì, insieme al Cosma di Turriaco e a Gino Cosolo di Fogliano un consorzio di porta-innesti, che fu il primo in Italia ad esportare in Germania le proprie piante. Inoltre, ogni sabato organizzava degli incontri in cui si dibatteva dei problemi agrari del momento, presso l'albergo dei Tomasella, di fronte al municipio di Turriaco.

Se fino alla Prima Guerra Mondiale, nelle zone vicino a Gorizia, secondo quanto riportato da Stefano **Cosma** nella sua opera, i vitigni coltivati erano prevalentemente la Ribolla gialla e verde, la Glera, il Pagadebiti, il Garganega, la Pergola, la Spica, la Meina, lo Slancamenca, il Cividino, la Craglierina e la Clamamea, intorno agli anni '30 vennero diffuse nuove varietà, molte delle quali importate dalla Francia, come il Pinot Bianco, il Pinot Grigio, il Sauvignon, il Traminer, il Cabernet, il Merlot e il Pinot Nero.

I vigneti promiscui, comunque, vennero mantenuti fino al secondo dopoguerra, anche se, gradatamente, furono surclassati dalle nuove colture specializzate. La creazione della Regione a Statuto Speciale, soprattutto, ebbe molto peso nella rinascita della vitivinicoltura locale.

Si creò così uno dei più giovani vitigni d'Italia, molto più resistente e produttivo rispetto a quelli del passato ma molte varietà autoctone, qui coltivate nei secoli precedenti e nominate nelle pagine precedenti, lentamente scomparvero, anche perché la loro coltivazione era giudicata poco vantaggiosa rispetto alle nuove varietà straniere introdotte.

Alla fine degli **anni '50**, si cominciò ad indicare in maniera dettagliata le varietà consigliate: Italo Cosmo suggeriva di impiantare, soprattutto, vitigni di uva nera, indicando il Merlot come varietà fondamentale e il Cabernet come complementare; per quanto riguardava i bianchi, le varietà da preferire erano il Tocai Friulano, il Sauvignon, il Pinot Grigio, il Malvasia Istriano e il Malvasia di Ronchi.

A partire dal **1968**, vennero definite le varie zone a Denominazione Origine Controllata del Friuli Venezia Giulia, tenendo conto di diversi fattori discriminanti, quali la disposizione geografica in primo luogo ma anche le diverse tipologie del

terreno, del microclima e della piattaforma ampelografica. La Bisiacaria rientra nella zona D.O.C. denominata “Friuli Isonzo” o “Isonzo del Friuli” e attualmente le varietà di vini che possono fregiarsi di tale titolo sono: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Franconia, Chardonnay, Malvasia Istriana, Moscato giallo, Moscato rosa, Pinot bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Refosco dal Peduncolo Rosso, Riesling Italico, Riesling, Sauvignon, Schioppettino, **Friulano (Tocai Friulano)**<sup>2</sup>, Traminer Aromatico e Verduzzo Friulano.



Nel giugno del **1957**, a Monfalcone, nell’ambito dei festeggiamenti dedicati a sant’Antonio da Padova, veniva inaugurata la **I ^ Festa del Vino**, a cura della Società di Mutuo Soccorso. Successivamente questa festa tradizionale è stata ripresa e viene organizzato attualmente ogni giugno dalla Pro Loco di Monfalcone. Nell’ambito dell’edizione del **2007**, per iniziativa del Gruppo Costumi Tradizionali Bisiachi sono state presentati i due nuovi marchi “Bianc Bisiac” e “Nero Bisiac”, che mirano a tutelare i vini di origine bisiaca.

Attualmente, il simbolo della vite, appare nello stemma di Ronchi dei Legionari ma, secondo quanto riferito dal Pocar e dal Del Ben, un riferimento all’uva, come simbolo di fertilità del Territorio, compariva pure nell’antico stemma di Monfalcone: esso, fino al **1836**, si trovava scolpito sulle mura della città ma ne troviamo riprodotta l’effigie anche nell’antico manoscritto degli Statuta Monfalconensis. Ciò rappresenta un’ulteriore dimostrazione dell’importanza tributata da sempre alla coltivazione della vite nella nostra zona.

### **GLI ANTICHI SISTEMI DI VITICOLTURA**

Secondo quanto riferisce Beniamino Braida, nel Monfalconese, fino almeno al **1935**, i filari (in dialetto bisiac “piante”) erano lunghi circa duecentoventi metri e distavano l’uno dall’altro sedici metri e mezzo: in questo spazio, venivano coltivati frumento, mais, patate, lino, canapa, grano saraceno o fagioli. Ogni tre metri e mezzo circa del filare veniva piantato un albero (solitamente un acero campestre ma, a volte, era un ciliegio) ed ognuno doveva sostenere quattro viti: il terreno che separava l’uno dall’altro era solitamente ricoperto solo da erba e veniva chiamato “enfra”. Quando l’albero raggiungeva i

due-tre anni di età, il suo tronco (“pedalin”) veniva potato a un'altezza di un metro e mezzo da terra. La cima (“zef”) veniva ripulita dai rami (“zefi”) in eccesso, in modo da lasciarne solo quattro, destinati al sostegno delle piante. Verso il settimo anno, quando i tralci erano ormai ben abbarbicati sull'albero, venivano tirati giù dai rami, legati “in streza” con quelli della vite vicina e fissati a dei pali (“sbari”) di robinia o di salice, che erano sistemati a loro volta tra la cima di un tronco di ogni albero e la metà circa di quello dietro. Questo insieme di pali e rami veniva chiamato “steara”. Su ogni albero c'erano, quindi, quattro pali che sostenevano ognuno un tralcio di vite, sistemati in maniera tale da non intralciare il frequente passaggio dell'aratro trascinato dai buoi. A volte succedeva che l'albero seccasse: esso veniva tolto e sostituito con quattro pali di legno, lunghi ciascuno circa quattro metri. Questo aveva sempre rappresentato un problema per i contadini: i pali dovevano essere comprati in denaro contante dai proprietari dei boschi vicini che permettevano, però, il taglio solo ogni certo tal numero di anni. Così succedeva che il furto dei pali nelle vigne non fosse un caso infrequente...

Solitamente si vendemmiava, come succede tutt'ora, tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre.

Prima della raccolta dell'uva, si compiva la solforazione e il lavaggio dei tini.

Fino a tutto l'Ottocento il taglio dell'uva veniva effettuato tramite un falcetto, le cui dimensioni si adattavano all'età di chi lo usava, visto che nell'evento erano coinvolti anche i bambini. Le forbici, solitamente di fabbricazione austriaca, vennero introdotte solo nei primi anni del Ventesimo secolo ma il loro utilizzo si diffuse lentamente, visto il costo inizialmente non irrilevante.

Subito dopo la vendemmia, l'uva raccolta nei tini di legno (“brente”) veniva pigiata a piedi nudi: le macchine a rulli, azionate a mano, si diffusero nelle aziende più grandi solo negli anni Trenta, mentre cominciarono ad essere utilizzate dai piccoli produttori appena nel secondo dopoguerra. Nella comunità contadina, chi poteva permettersi l'acquisto di un macchinario era solito darlo in prestito ai vicini che non potevano sopportare l'onere di una simile spesa, in cambio, di solito,

**2 Come stabilito dalla Corte Europea di Giustizia del Lussemburgo, in relazione all'accordo stipulato tra Comunità Europea e Ungheria nel 1993 per tutelare il vino magiaro Tokaji, dal 31 marzo 2007 i vini prodotti in Italia non possono più utilizzare la denominazione Tocai. Tale provvedimento, come si può immaginare, ha suscitato molte polemiche e continua a destarne, anche perchè i due vini in questione, dal punto di vista organolettico, hanno ben poco in comune.**

soltanto della promessa di ricambiare il favore in un'altra occasione. La pigiatura a piedi, se da un lato comportava qualche rischio per chi la effettuava, perché non era insolito il caso di falcetti assai taglienti dimenticati all'interno dei carichi d'uva, dall'altro venne a lunga prediletta, perché si riteneva che l'azione delle macchine potesse danneggiare, in qualche modo, la qualità del mosto.

Per questo motivo, si evitava, talvolta, anche di lavarsi i piedi, per timore di annacquare il futuro vino...

Dopo circa due ore da questa operazione, veniva effettuata la torchiatura, alla quale seguiva la travasatura del mosto in un tino, nel quale avveniva la fermentazione. Poiché durante questa fase le vinacce tendono a risalire in superficie, per tenerle sul fondo si utilizzava un apposito strumento, costituito da un'asta di ferro fornita, a un'estremità, di denti di varia misura. Terminata la “bollitura”, il mosto veniva trasferito in una botte. Le vinacce venivano rimosse dal recipiente di fermentazione con un rastrello o con un forcone e spremute nel torchio. Il modello più diffuso, a vite e a base metallica, a pianta circolare e con doghe disposte verticalmente a far da parete, era prodotto industrialmente a Vienna e si era diffuso nella nostra zona nei **primi anni del Novecento**. I torchi prodotti dai fabbri e falegnami locali potevano avere forme differenti ma erano solitamente costituiti per lo più da parti lignee e non erano mai di dimensioni molto rilevanti, nemmeno quelli usati nelle grandi aziende agricole. La capienza poteva dipendere anche dalla varietà di vino che si voleva produrre: per il Picolit si utilizzava un torchio di esigue dimensioni. Le vinacce spremute venivano distillate per ottenere la grappa o usate come concime, come materiale da ardere o, in alcuni rari casi, anche come mangime per il bestiame. Talvolta, alle vinacce non ancora torchiate, veniva aggiunta dell'acqua: dopo alcuni giorni si otteneva una sorta di vinello diluito, di poco pregio ma non disdegnato come bevanda durante il lavoro.

Il mosto fermenta a una temperatura compresa tra i 20 e i 34 gradi centigradi: bisogna quindi, evitare, che il liquido si riscaldi o raffreddi troppo. Se la temperatura aumentava troppo, il tino, di sera, veniva trasportato all'esterno, in modo che il prodotto non si deteriorasse. La “prova del fiammifero” serviva per capire se era giunto il momento di trasferire il vino: se esso si spegneva ad una decina di centimetri dall'orlo, il vino era pronto per essere tolto il giorno seguente. Esso veniva travasato in una botte, manualmente o tramite una pompa. Per evitare che la botte fosse acida o intaccata dalla muffa, nei giorni precedenti essa veniva trattata con la calce e sottoposta a solforazione. La botte veniva tenuta sollevata dal terreno con appositi sostegni, in modo da non prendere umidità e non era mai colmata completamente, poiché un'eventuale ulteriore formazione di anidride carbonica poteva farla scoppiare.

Il primo travaso, che avveniva, oggi come allora, tra Natale e gennaio, serviva anche a eliminare i depositi che si erano formati sul fondo: il vino veniva travasato fino a quando non appariva torbido. La feccia residua poteva essere impiegata per produrre un tipo di acquavite, di qualità inferiore rispetto a quella ricavata dalle vinacce. La botte vuota veniva sottoposta ad

un ulteriore trattamento a base di zolfo, riempita e chiusa nuovamente, fino alla primavera successiva, quando si eliminavano i residui ancora presenti. Il vino ormai pronto, come succede tutt'ora, veniva imbottigliato a settembre. Braida ricorda, tra le varietà di vini rossi prodotti in Bisiacaria fino agli anni Trenta, il Curbìn, la Spalpagnada, il Pignolo, il Refosco, il Còrdova. Tra quelle di vino bianco, invece, cita la Cuncugnana, la Cagnara, il Malvasia, il Riesling, la Ribolla e il Picolit.



## LE "PRIVATE"

Che cos'è e da dove ebbe origine la "privata"? Nel **1784** un decreto imperiale asburgico aveva permesso ai contadini di vendere direttamente al pubblico i propri prodotti (vino ma anche generi alimentari), senza alcuna restrizione di prezzo: le uniche condizioni erano che ciò avvenisse in un periodo limitato di tempo e che le private in attività esponessero una frasca come riconoscimento.

Se nella Bisiacaria questi punti di mescolta temporanei venivano chiamati, appunto, "private" o "frasche", quelli presenti sul Carso triestino venivano denominati "osmize". Quest'ultimo termine derivava dalla parola slovena "osmica", che significa ottavina e si riferiva al periodo di permesso di apertura, che era, infatti, in origine, di soli otto giorni. Oggi, private ed osmize esistono ancora anche se necessariamente hanno subito molti mutamenti nel corso degli anni: la Seconda Guerra Mondiale, soprattutto, ha rappresentato una cesura significativa nel corso della storia locale del costume. Anche secondo Giuseppe **Fabris**, i veri cambiamenti nella fisionomia delle private si verificarono, soprattutto, nel secondo dopoguerra. Egli descrive in particolare le private di Pieris negli **anni '30 e '40** ma possiamo supporre che nei decenni precedenti e nel rimanente territorio della Bisiacaria esse non dovessero presentare caratteristiche troppo dissimili. Una differenza sostanziale era, però, sicuramente, questa: mentre sotto il dominio austriaco non bisognava pagare alcuna imposta, da quando era subentrata l'Italia, i contadini, dopo aver ottenuta l'apposita licenza comunale e prima di poter iniziare la vendita del loro prodotto, erano costretti a portare i loro cartelli di vino dal daziario per farvi apporre l'obbligatorio sigillo di ceralacca e pagare la debita tassa. Quasi sempre i bicchieri e i fiaschi regolamentari, con l'apposito timbro che ne attestava la capienza di un litro, venivano presi in affitto da qualche bottega del paese. Dopodiché, veniva appesa la frasca di alloro sul portone di casa e da quel momento in poi, per un periodo che dipendeva anche dalla quantità di vino prodotto e dalla sua qualità (ovviamente il vino migliore finiva prima...), dalle dieci di mattina fino alle nove di sera, tutta la famiglia si trovava impegnata in quella intensa attività temporanea: la padrona di casa stava alla cassa, il marito in cantina, le figlie più grandi servivano e i bambini andavano a ritirare dai tavoli i bicchieri utilizzati. Questi venivano lavati dalle nuore in un mastello pieno d'acqua, in cui venivano spremuti due mezzi limoni come rudimentale disinfettante, visto che l'acqua corrente nelle case e il detersivo non erano ancora diffusi.

Solitamente, la clientela abituale era prettamente maschile (le donne iniziarono a comparirvi appena dopo la seconda guerra mondiale, approfittando della maggiore indipendenza acquistata durante le traversie del conflitto) e composta soprattutto da operai, quindi il maggior affollamento si verificava verso sera.

Si serviva preferibilmente vino rosso, considerato più nutriente e, soprattutto, più conservabile: difatti non si usava ancora aggiungere i moderni e comuni additivi.

Le varietà che si vendevano solitamente, ricordate da **Fabris**, erano lo Zachè, il Refosco, il Braufranc e il Merlot e, talvolta, negli ultimi giorni di apertura di qualche "frasca", si poteva trovare il Moscato d'Amburgo, conosciuto anche come "Rossara".

Per aumentare le vendite, spesso venivano preparati i bicchieri da quarto già pieni direttamente su un tavolo, presso cui si pagava o si faceva segnare la consumazione sull'apposito libro dei conti.

Nella bella stagione gli avventori si sistemavano all'aperto, nel cortile dell'abitazione, in inverno nella stanza più grande della casa. Poiché le strade erano sterrate e anche il cortile era in terra battuta, c'era l'usanza di piantare sui gradini di casa uno di quei ganci di ferro usati dai muratori per tenere unite le pietre delle costruzioni, in modo che, le persone, entrando, potessero liberare sommariamente le suole delle scarpe o degli zoccoli dal fango.

Il bagno, se così si poteva definire, era sistemato dietro il letamaio e consisteva in una tavola con un foro, circondata da fusti di granoturco, a mo' di pareti.

Spesso le private erano frequentate da suonatori di fisarmonica, ben accetti perché attiravano la clientela. In cambio della propria musica, ricevevano dai padroni di casa qualche bicchiere di vino e, a volte, anche qualcosa da mangiare.

Agli avventori comuni, solitamente non si vendeva alcun tipo di cibaria, per cui era frequente che ci si portasse da casa qualche semplice vivanda, come, ad esempio, un pezzo di pane stantio da inzuppare nel vino. A volte, però, la padrona offriva agli astanti qualcosa da mettere sotto i denti: spesso era pane di sorgo che veniva cucinato, avvolto nelle foglie di verza, nelle ceneri del focolare ed era arricchito talvolta con dei ciccioli. Succedeva anche che qualche vicino, dopo aver macellato un maiale, regalasse qualche ritaglio di carne poco pregiata in cambio di una bevuta gratuita.

## **PROVERBI E MODI DI DIRE BISIACCHI SUL VINO**

"Cau curt, vendema longa"

(Pota corto il tralcio se vuoi avere molta uva)

"Chi che pianta de autun, vadagna un ano"

(Chi mette a dimora in autunno guadagna un anno)

"Fame pora, te farò sior"

(Dice la vite: "Potami per bene e io ti darò molta uva")

"Ver levante, recolta bondante; se sufia burin, poc pan e poc vin"

(Se il fuoco del falò epifanico si dirige verso est, il raccolto sarà abbondante; se si dirige verso ovest, messi e uva saranno molto scarse.)

"La note de San Zan al most va tal gran "

(Verso il 24 giugno, giorno dedicato a San Giovanni; l'acino inizia a riempirsi di succo).

"Se piovi de agost, piove miel e most"

(Se piove in agosto, ci sarà raccolto e vendemmia abbondanti)

"Par San Martin, al most se fa vin"

(Verso San Martino-11 novembre- il mosto si trasforma in vino)

"San Martino bon e bel, spina 'l caratèl"

(Quando arriva l'Estate di San Martino, si può spillare il vino nuovo)

"Al vin fa murbin"

(Il vino regala gioia di vivere)

"Al vin fa sangue"

(Il vino dà salute)

"Al vin xè 'l lat dei veci"

(Il vino è il latte dei vecchi)

"L'ultimo got xè quel che 'nbriaga"

(L'ultimo bicchiere è quello che ubriaca)

"In ostarìa no vago ma co son ghe stago"

(Non sono solito andare in osteria ma quando ci capita ci rimango volentieri)

"Xè mei spèndar in ostarìa che in speziaria"

(Meglio spendere in osteria che dallo speziale-farmacista)

“Il vin bon i lo ga sol i piovani e qualche volta i medeghi nostrani”  
(Il vino buono ce l’hanno soltanto i pievani e qualche volta i medici nostrani)  
“Chi che magna trop fala e anche chi che beve se’l ciapa la bala”  
(Chi mangia troppo sbaglia e anca chi beve se si sbornia)  
“O fat ben o fat mal, dopo ogni afar se sclunca un bocal”  
(O fatto bene o fatto male, dopo aver concluso un affare si beve un boccale)  
“Se capita in man un bon bicer, mona chi che no gode sto piazer”  
(Se capita in mano un buon bicchiere, è stupido chi non gode di questo piacere)”  
“No sta beber tropa aqua che nasse le crote ta la panza”

### **PICCOLO VOCABOLARIO DEL BEVITORE DI VINO *BISLAC***

Beone: bevandela  
Bere: bevar, trincar.  
Bere a boccali: buzinar  
Bere come un morto di sete: bevar come un ludro  
Bere smodatamente: dar de elenca  
Bere tantissimo: bevar como ‘na orna  
Bevicchiare: bevuzar

Bevanda di vino e acqua al selz: spritz  
Bicchiere: bicer, taza  
Bicchiere da 1/8 di litro: otavo  
Bicchiere di latta per la mescita del vino: bocaleta, bucaleta  
Bicchierino per i liquori: tronbeta  
Bisboccia: fraia  
Boccale: bucal  
Boccale da 1 litro: boza  
Boccale da 1/2 litro: bozeta  
Boccale da 1/4litro: buzin, quartin  
Bottiglia: butilia  
Bottiglione: butilion  
Bottiglione da 2 litri: dopio, feral (scherzoso)  
Brulè: vin brusà, vin cot, vin brulè  
Cavatappi: gavastropui, tirabusoni, gavatapi, gavastroponi  
Centellinare: ciuciar, tetar  
Cestello per le bottiglie di vino: portafiasche  
Crapulone: slondron  
Ebbro: cioc, pien, cinberle  
Essere ubriaco fradicio. essar pien come 'na brenta (recipiente di legno per il vino), un comat (), 'na damiana (una damigiana), un scus (guscio d'uovo)  
Fondo del bicchiere: cul de bicer  
Fondo della bottiglia: cul de fiasca  
Imbottigliare: infiascar  
Imbuto: piria  
Inacetire: andar in asè  
Inzuppare: pane nel vino: mozar  
Lungo sorso: gorgada  
Mescolare più qualità di vino: taiar al vin  
Misura della capacità di un bicchierino: munzul  
Sorseggiare: slucar  
Spillare: spinar, travasar  
Spuma del vino nero: dimoro, zimuro  
Tappo: stropon, stropul, tap, tapon  
Uva: ua  
Uva che matura a San Martino: ua samartinela  
Uva e vino di poco pregio: zachè

Uva fragola: ua fraula  
Vineto: peteot, pitiòt, vin de zonta  
Vino annacquato: aqueta, vin batizà  
Vino di ottima qualità: vinet  
Vino genuino: vin de ua  
Vino ricavato dall'uva fragola: fraulin  
Vino rosso con pesche: persegada  
Vino sofisticato: vin de baston

### **RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI**

Asquini B. (1741), *Ragguaglio geografico sul territorio di Monfalcone in Friuli*, Udine  
Berini G.(1826), *Indagine sullo stato del Timavo e delle sue adiacenze al principio dell'Era Cristiana*, Udine

- Bianco F. (1980), *Agricoltura e proprietà fondiaria nel territorio di Monfalcone (1740-1840)*, Pordenone, Ed. Grafiche Editoriale Artistiche Pordenonesi.
- Bianco F. (1988), *Monfalcone e il Territorio*, Monfalcone, Ed. Della Laguna.
- Buccarella A. (2005), *Monfalcone e le alte mura*, Monfalcone, Incontri Bisiachi
- Buttignon L., Petrini M. (1997), *Storia della Società rurale e della tradizione contadina nella Sinistra Isonzo o Bisiacaria*, Ronchi dei Legionari, Meta Communication,.
- Braida L. (2008), Le piante, in “Bisiacaria”, Ronchi dei Legionari, Associazione culturale Bisiaca.
- Colleoni A. (1968), *Ronchi dei Legionari: storia e leggenda*, Ronchi dei Legionari, a cura del Comune di Ronchi dei Legionari.
- Comune di Romans d’Isonzo, *Viti e vini della Contea*, Romans d’Isonzo, Comune di Romans d’Isonzo.
- Consorzio Vini Doc Friuli Isonzo, Vini Doc Friuli Isonzo, <www.vinidocisonzo.it>.
- Cosma S. (1992), *Dotato d’eccellentissimi vini, è il contado di Gorizia...*, Monfalcone, Ed. Della Laguna.
- Covacich M. (2006), *Trieste sottosopra*, Bari, Ed. Laterza.
- Cremonesi C. (2004), “Viti e Vino tra techne e rito: un breve itinerario attraverso le fonti romane”, in *Dalla Vite al Vino*, Portogruaro, Fondazione Antonio Colluto, Collana L’Album.
- Domini S. (1969), *Vermegliano, documenti di vita e folclore*, Ronchi dei Legionari, Pro Loco di Ronchi dei Legionari.
- Domini S. (1987), *Staranzano: storia, società e cultura nell’ambiente del territorio monfalconese*, Staranzano, a cura della Cassa Rurale ed Artigiana di Staranzano.
- Domini S. (1987), Veci vini bisiachi, su “Lisonz”
- Domini S. (1998), *Ronchi dei Legionari: storia e documenti*, Ronchi dei Legionari, Meta Communication.
- Domini S., Fulizio A., Miniussi A., Vittori G. (1985), *Vocabolario fraseologico del dialetto bisiac*, Bologna, Cappelli.
- Erodiano, *Storia dell’Impero dopo Marco Aurelio*.
- Fabris G. (2006), Private de Pieris, in “Bisiacaria”, Ronchi dei Legionari, Associazione Culturale Bisiaca.
- Fabbro C. (2002), “Evoluzione della vitivinicoltura in Friuli”, in *Ducato dei vini friulani, trent’anni di storia, Udine, Ducato dei Vini friulani.***
- Friuli Venezia Giulia, I Quaderni regionali di Civiltà del bere, n.13.
- Gallas A. (1990), *Nascita e sviluppo della cooperazione agricola nell’Isontino*, a cura della Cassa Rurale ed Artigiana di Lucinico, Farra e Capriva e Unione provinciale cooperative di Gorizia.
- Mattioli P. A., *I Discorsi nel quarto libro della materia medicinale di Pedacio Dioscoride Anazarbeo*.
- Michelutti M. (1983), *La vite e il vino nella letteratura del Friuli*, Giovanni Aviani Editore.
- Paoli L., Fabris D. (2003), *Magnari Bisiachi*, Monfalcone, Ed. Della Laguna.
- Patuna B. (1971), Cenni storici sulla viticoltura regionale, in: *Gusto nuovo-Catalogo dell’Enoteca Regionale Serenissima*, Gradisca d’Isonzo, Azienda autonoma di soggiorno e turismo Gradisca- Redipuglia, n. 7.
- Plinio il Vecchio, *Historia Naturalis*.
- Pocar G. (1977), *Monfalcone e il suo Territorio*, Pordenone, Mario Stavolta Editore .
- Stacul J., “Il torchio, la botte, la cantina: appunti sui sistemi tradizionali di vinificazione nell’Isontino”, in *Il Museo di Documentazione della Civiltà Contadina di Colmello Grotta*, Edizioni Della Laguna, Comune di Farra d’Isonzo
- Vittori S. (1999), *Il comune di Fogliano-Redipuglia*, Ronchi dei Legionari, Meta Communication
- Vittori S., *Fogliano – Palazzo – Redipuglia : storia della mia gente*, Fogliano Redipuglia, Comune di Fogliano Redipuglia.
- Ufficio Statistica e Studi della C.C.I.A.A. di Gorizia (ottobre 2000), *Vini DOC e IGT nelle province del Friuli Venezia Giulia*, Gorizia, a cura dell’Ufficio Statistica e Studi della C.C.I.A.A. di Gorizia.

*Monfalcone, 11 giugno 2008*