

STANJEL

ACCADEMIA DEL TERRANO

Echi di un incontro a San Daniele del Carso

di Claudio Fabbro

Il Castello di Stanjel (San Daniele del Carso) è notoriamente un sito storico altamente suggestivo ed in quanto tale prescelto dal Consorzio di Tutela del Terrano (KONSORCIJ KRAŠKIH PRIDELOVALCEV TERANA) per tenere a battesimo – **venerdì 6 giugno 2008** - le migliori bottiglie del recente raccolto 2007 , piacevole anteprima per giornalisti di settore d'Alpe Adria ed interessante vetrina anche per gli stessi produttori carsolini, pure presenti ai lavori.



Stanjel, il castello

Ha fatto gli onori di casa il presidente del Consorzio, dott. Friderik VODOPIVEC , un tecnico di rilevanza europea che, in un recente passato, ha diretto importanti cooperative enologiche del cosiddetto “ Litorale” (“ PRIMORSKA “) per dedicarsi, attualmente, dopo decenni spesi a ricercare la miglior qualità dei vari Malvasia istriana e Refosco, a promuovere le gemme

enoiche dell'Altopiano carsico sloveno , quali la Vitovska e soprattutto il Teran .



Matej Lupinc, a dx.

Ben 22 i campioni proposti in degustazione “ bendata” agli esperti, di cui 19 dello sloveno KRAS vendemmia 2007 , per concludere – con apprezzato senso dell’ ospitalità- con tre Carso Terrano DOC crù Praprot (Prepotto-Duino Aurisina) dei vignaioli Matej LUPINC (2005) , Sandi Skerk (2006) e Edi Kante (2004) .

Un bel confronto davvero, reso ancora più piacevole da una serie di abbinamenti proposti dai giovani ed emergenti chefs locali , in un’atmosfera decisamente piacevole e funzionale ad incontri transfrontalieri futuri.



Lupinc, Cosma, Vodopivec , da dx.

Il dr. VODOPIVEC ha illustrato le caratteristiche del terroir carsico , le vicende storiche e le iniziative in cantiere da parte del Consorzio , dedicando ampio spazio alla tecnologia di cantina, decisamente modernizzata nell'ultimo decennio pur senza perdere di vista radicate tradizioni.

Ma vediamo ora di conoscere più da vicino le caratteristiche del Terrano cogliendo alcuni spunti da un prezioso documento del prof. Italo Cosmo di Conegliano che, nel lontano 1963, dedicò al vitigno in questione un memorabile trattato .

IL TERRANO DEL COSMO (1)

"I più comuni ed adottati sinonimi – esordì il Cosmo- ancora oggi sono: "Terrano del Carso", "Terrano d'Istria", "Refosco del Carso" e "Refosco d'Istria".

“Meno diffuso è invece il sinonimo di «Magnacan» da uno di noi rilevato percorrendo l'Istria prima dell'ultima grande guerra, sinonimo del quale non siamo tuttavia riusciti a ricostruire la genesi a meno che l'uva di questo vitigno non fosse....particolarmente gradita dai cani. Certo si è che tale denominazione non doveva essere molto recente, poichè di un "Refosco Magnacan" si fa cenno verso la fine del secolo scorso in un interessante studio

sulla viticoltura e l'enologia d'Istria (Hugues, 1889). Ed altrettanto certo che si ritrova il "Terrano" sotto il nome di «Cagnina» nella provincie di Ravenna e di Forlì, in particolare nel Cesenate, dove tuttora è abbastanza rappresentato, sebbene la sua cultura non sia da raccomandare. E' anzi probabile che il "Terrano" sia giunto in Romagna dall'Istria fin dagli ormai lontani tempi in cui dall'altra sponda dell'Adriatico perveniva nella nostra Penisola la famosa pietra d'Istria con la quale sono stati costruiti tra l'altro parecchi monumenti che ancor oggi si possono ammirare a Ravenna.

Il "Terrano" l'abbiamo pure trovato in provincia di Rovigno e più precisamente nel medio Polesine sotto il nome di «Crodarina»: denominazione assunta dal fatto che l'uva in quell'ambiente «croda», ossia perde facilmente gli acini a maturità. In Istria, dove il "Terrano" è molto diffuso, viene talvolta distinto un tipo «a raspo rosso», che sarebbe caratteristico delle terre rosse, ed uno «a raspo bianco», caratteristico viceversa delle terre bianche; dalle nostre osservazioni è emerso che si tratta di semplici fluttuazioni ambientali, le quali non si manifestano costantemente neppure sullo stesso ceppo.

Il "Refosco del Carso" non ha nulla a che vedere con i molti "Refoschi" (ad esempio: "Refosco di Rauscedo", "Refosco di Faedis" o "Refoscone", ecc.), che un tempo si coltivavano nel Friuli e che oggi, se si eccettua il "Refosco nostrano" o "Refosco dal pecol (peduncolo) rosso", sono pressochè scomparsi. Anche quest'ultimo (che ricorda molto il "Refosco del Carso", ma col quale però non va confuso) non è peraltro da consigliare, a causa della sua scarsa produttività e della tardiva entrata in fruttificazione.

Altri sinonimi, ormai però scomparsi dall'uso comune, sono i seguenti: "Refosca", e "Rifosco" (Di Rovasenda, 1877): "Reffosco", "Gallizio" e "Gallizza" in Istria, (Molon, 1906). Nessuna analogia presenta invece il "Refosco" di cui trattasi con il "Raboso veronese" ed il "Raboso Piave" ("Friulano"), come si è altra volta sospettato (Molon), nè con il "Dolcetto" (Goethe) 1876) .



CENNI STORICI ED ORIGINE

“ Controversa rimane tuttora – proseguì il Cosmo- la storia di questo vitigno; v'è infatti chi sostiene che il "Terrano" debba ravvisarsi nel "Pucino" ricordato ancora da Plinio e chi viceversa asserisce che il "Pucino" doveva essere un vino bianco, per cui la prima ipotesi verrebbe a cadere. Della questione se ne è molto ed autorevolmente occupato il prof. Giovanni Dalmasso (1937), il quale opta personalmente per la tesi del vino bianco, "perchè ci garba di più pensare che il "Pucino", consolatore di Livia imperatrice, fosse chiacchiere spumante "Prosecco", che ancor oggi matura sulle petrose terrazze fra il Castello di Duino e quello di Miramare, anzichè il sanguigno gagliardo "Terrano", ben più indicato per non meno gagliardi bevitori, piuttosto che una raffinata matrona romana".

Scartata l'ipotesi che il "Terrano" risalga ai tempi dei Romani, bisogna risalire al XIII secolo per trovare notizie su questo vitigno. E' lo stesso prof.

Dalmasso (op.cit., pp. 409-10) che ce ne fornisce ampia documentazione attraverso "GLI ANNALI DEL FRIULI" di F. Manzano, da lui ampiamente consultati. In detti "ANNALI" viene infatti ricordato il frequente omaggio del vino che il Comune di Udine usava fare ai luogotenenti, al loro primo ingresso in città, o ad altri illustri personaggi in visita ufficiale o di passaggio.

"Così - riporta il Dalmasso - nel 1930 agli Ambasciatori imperiali s'offrivano 20 ingastariis (fiasche di vetro e di terra contenenti poco più d'una boccia) di Terrain...; nel 1396 al Generale dei Domenicani...12 bocce di "Terrano bianco" (!) e vermiglio; nel 1408 all'Ambasciatore veneto, oltre a vino di Tiro ed a vino Terrano,; nel 1411 all'Ambasciatore dei Duchi d'Austria, 12 bocce di Romania e 10 di Terrano".



Kante e Fabbro

"Analogamente - aggiunge il Dalmasso - nella storia della nobile terra istriana appare non di rado - a documentare l'importanza che nel Medioevo ebbero la vite ed il vino - il "tributo del vino" in segno di pace o di amicizia o di sudditanza". Ricordo poi che "cronisti e poeti tedeschi parlando della terra triestina, ne decantarono il Rainfald (o "Ribolla"), il Terant ("Terrano") e la "Malvasia". Successive notizie confermano la presenza dei "Refoschi", nelle vigne friulane, ancora nel 700; ne parla difatti, come ricorda sempre il Dalmasso (op. cit. p. 552), il famoso agronomo friulano A. Zanon di certe sue lettere pubblicate a Venezia nel 1767.



Lupinc e Skerk

Strano può sembrare che il Goethe (1876) non nomina il "Terrano", mentre dà il "Refosco" (dell'Illiria, Istria e Dalmazia) sinonimo di "Dolcedo" o "Dolcetto nero": vitigno, quest'ultimo, che nulla ha a che vedere, come giustamente osserva anche il prof. Dalmasso (1946), con il vitigno qui considerato. Eppure il "Terrano" era già noto antecedentemente e tale nome difatti compare in un'opera uscita pressochè contemporaneamente a quella del Goethe, il noto "SAGGIO DI UNA AMPELOGRAFIA UNIVERSALE" del conte di Rovasenda (1877). Indubbiamente il "Terrano" ha sempre rappresentato per l'Istria, e per le zone carsiche di Friuli, un vitigno di fondamentale interesse, tanto che su di esso venne fermata l'attenzione anche del nostro compianto prof. A. Marescalchi (1891) il quale durante, durante la sua permanenza sul finire del secolo scorso all'Istituto Agrario di Parenzo, ebbe a condurre un interessante studio enochimico sul "Terrano" dell'Istria.

Meno interesse, ed oggi nessuno, il "Terrano" ha presentato invece per le zone viticole del Friuli non comprese nella parte carsica (oggi costituita purtroppo da un ristretto territorio), come giustamente afferma il Poggi (1939). Quest'Autore osserva peraltro che il "Refosco d'Istria" è molto affine al "Terrano", mentre le nostre osservazioni porterebbero alla conclusione che si tratta esattamente dello stesso vitigno, e che le eventuali differenze riscontrabili debbono farsi rientrare tra le fluttuazioni di natura ambientale.

Dello stesso parere del resto si dimostra pure Klavzar (1929), il quale non esita a ritenere "chiaramente dimostrato che la varietà di "Refosco" (egli evidentemente allude al "Refosco d'Istria") che produce il "Terrano" del Carso" è la medesima coltivata nel Friuli".



“ Da tale pubblicazione si deduce anche che il vitigno dovrebbe essere sempre il "Refosco", mentre il vino che ne deriva assumerebbe il nome di "Terrano" quando viene coltivato nel Carso, per conservare – conclude il Cosmo- quello di "Refosco" nelle varie zone viticole dell'Istria, pur figurando anche in questa regione coltivato prevalentemente nelle classiche terre rosse".

(1) riferimento bibliografico (Italo COSMO , Armando Benedetti e Ruggero Forti.: “TERRANO”, Ministero Agricoltura e Foreste, Commissione Studio Ampelografico Principali Vitigni ed Uve da Vino coltivati in Italia, 1963)



Skerk

IL TERRANO DEL RIPPER (2)

"Una delle zone vinicole più antiche dell'Europa centrale-scriveva il prof. Maximilian Ripper nel lontano 1910- è il litorale austriaco, comprendente la Contea principesca di Gorizia e Gradisca, la città di Trieste ed i suoi dintorni, e la penisola d'Istria. Le prime notizie riguardanti la viticoltura di questa regione confermano non solo che vi si coltivavano, ovvero producevano grandi quantità di vino, bensì che si trattava di vini di qualità eccellente che erano esportati in tutto il mondo allora conosciuto. (Plinius, Hist.nat.lib. XIV Cap.8,6. "Julia Augusta LXXXII annos Pucino vino rettulit acceptos non alio usa. Gignitur in sinu Adriatici marsi non procul a Timavi fonte saxo colle, maritimo adflatu paucos coquente amphoras nec aliud aptius medicamentis indicatur. Hoc esse crediderim, quot Graeci celebrantes miris laudibus Praetianum appellaverunt, ex Adriatico sinu"). (Giulia Augusta, consorte di Augusto, attribuì i suoi 82 anni di età al vino "Pucino", dato che non ne beveva altro. Esso cresce lungo un'insenatura dell'Adriatico, non lontano dalla fonti del Timavo, su una collina rocciosa dove il vento marino lascia maturare soltanto poche anfore. Tuttavia nessun

vino è considerato più medicamentoso. Questo è, come credo, il vino che i Greci chiamano con i massimi elogi "Praetianum" del Golfo dell'Adriatico).

I vini di questa regione conservarono la loro buona fama per tutto il Medioevo fino all'inizio del XIX sec. Il VALVASOR scriveva, ad esempio, già nel XVII sec. parlando dei vini dell'attuale zona di Gorizia: "Ed anche molti altri tipi /tra i vini più deliziosi/ che sia per varietà/ che per eccellenza non si ritrovano facilmente in alcun altro paese; /quanto questi vini siano nobili, delicati e forti risulta dal fatto che sono spesso venduti/ nei paesi tedeschi/ per vino di Canea (o vino Candioti) oppure anche per Malvasia o per altri simili vini forti.".



La quantità di vino prodotta deve aver causato anche, come avviene oggi, delle crisi nel mercato del vino, perchè l'Imperatore Ferdinando emanò nel 1552 una legge per Gorizia e Gradisca in base alla quale non si poteva importare alcun vino straniero, pena la confisca del carico e delle barche.

Nel 1549 gli Stati di Gorizia riconobbero la necessità di creare possibilità di smercio per il "loro prodotto principale", il vino, ripristinando una strada verso la Carinzia (strada del Predil).



Nel corso del XIX secolo varie circostanze, tra cui è da menzionare in particolare la limitata resistenza allo oidio dei vini nobili locali, fecero sì che i vini del litorale perdessero completamente la loro importanza ed il loro buon nome. Così quei vini che una volta erano tanto lodati, hanno oggi un certo significato quasi soltanto a livello locale. Ciò nonostante, si è conservata fino ai tempi nostri tutta una serie di vini molto interessanti, la cui qualità dipende dalle caratteristiche del terreno, dal tipo, di vitigni, dai metodi di coltivazione e di vinificazione, ecc. Questi vini meriterebbero di essere riportati alla ribalta e per le loro caratteristiche, per l'eccezionale bontà e le eccellenti qualità potrebbero, a buon diritto, destare l'interesse sia dagli esperti che degli amanti del vino.



Vodopivec, Fabbro, Lupinc, da dx.

I vini prodotti nel litorale, che, a mio avviso, meritano di riacquistare notorietà in una cerchia vastissima di persone, e che offrono un'esperienza interessante dal punto di vista enotecnico, oppure che rivestono una grande importanza economica per il nostro Paese, dovrebbero essere sottoposti gradualmente ad un'analisi approfondita. I risultati di queste analisi non forniranno soltanto suggerimenti ai nostri produttori in merito ad un metodo più razionale di vinificazione, bensì dovranno in particolare dimostrare che alcuni dei nostri vini, come avvenne già ai tempi dei Romani e nel Medioevo, meritano di essere annoverati tra i migliori vini del mondo grazie alle eccellenti qualità.

Come si è già detto, tutti i vini delle nostre terre hanno oggi per lo più importanza soltanto a livello locale. Tra questi il "Terrano", "Vino Terrano del Carso", in tedesco "Karster Terran", in sloveno "Vino Teran", chiamato in tedesco anche semplicemente "Terran", assume posizione dominante nel senso che questo vino rosso è molto apprezzato dagli intenditori del luogo e viene pertanto venduto al prezzo più alto di tutti i vini da tavola del Goriziano.

Esso è soprattutto il vino preferito dei triestini che ne consumano quasi tutta la produzione.



Vodopivec, Kante, Lupinc, da dx.

LE CARATTERISTICHE DEL "TERRANO del CARSO"

E' piuttosto difficile illustrare a parole le caratteristiche più tipiche di un vino vino. Per farlo seguitò perciò il modo usato dal K.H.Koch nel suo famoso libro "Moselwain" per descrivere il vino della Mosella, iniziando da quelle caratteristiche che questo vino non ha.

Si potrebbe descrivere il "Terrano del Carso", chiamato semplicemente anche soltanto "Terrano", come segue:

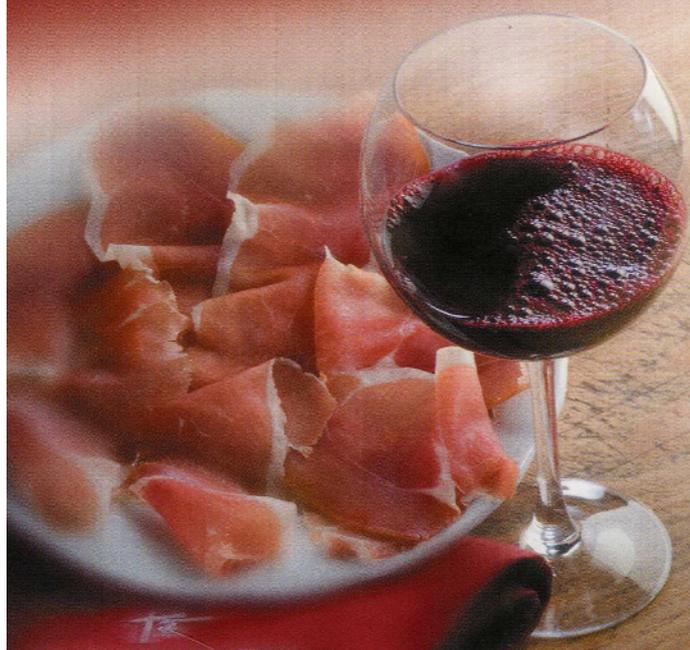
"Il terrano non è forte nè denso,
non è asprigno nè adiposo,
non è tenero nè morbido",
non è torpido nè morto,
non è grossolano nè opaco,
non è infine delicato nè dolce,
bensì il terrano è pieno e sulla vena,
è profumato e piccante,
è robusto e ferroso,
è gagliardo e smagliante,
è focoso, fresco, frizzante ed eccitante,
è di colore scuro, di un rosso rubino scintillante."

Il "Terrano del Carso" si distingue per il bocato leggermente profumato di frutta, che ricorda il profumo dei lamponi, e per una sua strana piacevole asprezza. Proprio per questa sua caratteristica asprezza è stata quella che mi ha spinto ad analizzare questo vino dal punto di vista chimico. E soprattutto per effetto di questa sua asprezza, il "Terrano" "eccita ed attrae" ed induce a continuare a bere, stimolando fortemente l'appetito. Quest'ultima caratteristica del "Terrano" è molto apprezzata dagli intenditori ed è uno dei motivi del suo successo. Ma il troppo storpia. In queste regioni tutti conoscono la forza rivitalizzante, la bontà e tollerabilità del "Terrano". Questo vino rende allegri pur non provocando il giorno dopo alcuna pesantezza alla testa o allo stomaco. Anche se gustato in grandi quantità, non dà effetti di evidente ebbrezza ! Grazie al particolare metodo di vinificazione, il "Terrano" non è molto soggetto alle malattie, e se viene prodotto nel modo giusto, non vi si ritrova nemmeno quello spunto di aceto che si riscontra tanto spesso al Sud.

La Zona vinicola del Carso
Das Weinanbaugebiet Karst

KRAS TERAN

Il TERRANO – Denominazione tradizionale riconosciuta
Der TERAN - Anerkannte traditionelle Bezeichnung



Il "Terrano del Carso" è pronto per il consumo appena in aprile-maggio. Appena allora infatti ha perso la sua asprezza originaria; quando sviluppa il suo aromatico bouquet e la sua tenue acidità appena formatasi si combina con al frizzante anidride carbonica sviluppatasi nel frattempo, è un piacere per il palato degli intenditori. Il "Terrano" ha dunque due qualità: stimola l'appetito ed è facilmente diluibile con l'acqua, inoltre il suo basso contenuto di tannino, lo rende molto adatto, da un lato come vino rosso medicinale, e dall'altro come vino tropicale. Sarebbe da sperare che il "Terrano" si diffondesse nel mondo per questi due motivi.

Il defunto prof. Oppolzer di Vienna avrebbe sottolineato un una sua perizia degli anni 1880-1882, secondo fonti attendibili, i particolari vantaggi

che il "Terrano" offre per i malati. Malgrado le mie accurate indagini, non sono riuscito a trovare il testo di questa perizia.



caratteristica del vitigno, d'altra parte è anche il risultato dei metodi di produzione tradizionali del vino TERRANO PTP.

Il terrano ha proprio il diritto di essere proclamato il Re del Carso.

Il terrano PTP viene tradizionalmente servito con il prosciutto »pršut« del Carso, ma anche con formaggi molto saporiti e conditi, con salami e la pancetta, come pure con la carne rossa e la selvaggina.

IL CARSO, KRAS in sloveno, è un altipiano carsico molto pittoresco che s'inalza rapidamente sopra la parte più settentrionale del Mare Adriatico raggiungendo la quota di 500 m s.l.m. Consiste in strati calcarei con uno spessore di più di mille metri che sono anche più vecchi di un milione di anni. E proprio dal nome del paesaggio – la parola »karra« significa pietra – che trae l'origine la parola internazionale KRAS – CARSO, che indica il tipo di rilievo con un mondo sotterraneo molto ricco di grotte e con i caratteristici fenomeni carsici sulla superficie.

Il CARSO – KRAS scritto con le lettere maiuscole esiste così uno solo al mondo.

Il Carso però non significa unicamente rocce e vento molto forte - la Bora, è pure un'area vinifera con una tradizione plurisecolare della coltivazione e della produzione del vino. La coltivazione della vite del Refosco, la varietà principale della Zona vinifera del Carso e dalla quale viene prodotto il vino TERRANO rosso scuro, risale probabilmente agli inizi della nostra era. Plinio, lo storico romano, scrisse che la tarda età della consorte dell'Imperatore Augusto è da attribuirsi solo al bere del vino »pucinum«. Questo vino fu prodotto sulle colline rocciose non lontano dalla sorgente del fiume Timavo. Plinio fa anche notare che non esiste un vino più benefico. Nel Medio Evo gli ospiti d'onore che visitarono la città di Udine nella Regione Friuli Venezia Giulia per la prima volta ricevettero in regalo una bottiglia del vino terrano. Il terrano fu nel XIX secolo un vino molto apprezzato e richiesto. Fu anche il vino più costoso di Trieste.

IL TERRANO, questo vino rosso fuoco scuro e forte, rimane il grande figlio della terra carsica – la cosiddetta »Terra Rossa o Jerina«, e dell'influsso del clima mediterraneo, continentale e prealpino.

Il terrano è un vino autoctono sloveno protetto dalla Denominazione tradizionale riconosciuta e prodotto dal vitigno del Refosco. I consumatori possono individuarlo dalla marcatura »Terrano PTP«, oppure dalla marcatura »Terrano PTP pregiato« in caso di una qualità superiore. La sua forza sta nel colore rosso intenso, quasi nero, nell'aroma peculiare ai frutti di bosco, nel gran quantità di sapori e aromi, e, paragonandolo con altri vini, nel valore dell'acido lattico più alto, come pure nell'estratto alto. Il terrano PTP raggiunge un grado alcolico moderato. Tipico è anche un valore leggermente più alto degli acidi comuni e dell'acido lattico che conferisce al vino la sua tenerezza vellutata. Il vino ha un valore tipico di polifenoli più alto. Le proprietà curative vengono attribuite al terrano anche dovuto al fatto che contiene in media più polifenoli in confronto ad altri vini rossi. Il contenuto alto di questi antiossidanti naturali è in parte la

Il TERRANO invigorisce la gente conferendo loro forza

La Zona vinifera del Carso abbraccia più di 650 ettari di vignetti dove vengono prodotti accanto al terrano anche il MALVAZUA - Malvasia, il CHARDONNAY ed il SAUVIGNON, il vecchio vitigno VITOVSKA GRGANJA, e pure i vini rossi quali il CABERNET SAUVIGNON ed il MERLOT.

La VITOVSKA GRGANJA è un vitigno bianco vecchio molto diffuso sia sul Carso, e cioè su ambedue i lati del confine, che nella Valle del Vipacco. Non sono conosciute le sue origini, comunque, fu menzionato già nel 1844 da Matija Vertovec il quale supponeva che questo vitigno fosse nella regione primordiale. Le viti Vitovska Grganja, vecchie più di cent'anni che crescono presso le case tipiche del Carso e nei vignetti, fanno testimonianza della tradizione della viticoltura e dell'importanza di questo vitigno.

La vite Vitovska Grganja, oppure semplicemente VITOVSKA, ci dona un vino elegante con un grado alcolico moderato che incanta con la sua tenerezza ed il suo sapore discreto di mandorla.

VINSKE CESTE SLOVENIJE

Kraška vinska cesta

La Strada del vino Terrano collega tra loro tutte le cantine, gli agriturismi, le trattorie e altri fornitori ubicati in questa zona vinifera.

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE DEL SUOLO

La principale zona di produzione del "Terrano del Carso" comprende le due circoscrizioni di Comeno e Sesana del Distretto di Sesana nella Contea principesca di Gorizia e Gradisca, vale a dire quella parte del Carso che è limitata a Nord dal Vipacco, ad Ovest dall'Isonzo, a Sud dal Mare Adriatico e

ad Est dal confine verso Trieste, l'Istria e il Crain. Questa zona è costituita da un altopiano con un'altezza media di 300 m s.l.m. La produzione del vino "Terrano" raggiungeva negli ultimi quattro anni in media circa 30.000 hl. E' impossibile indicare in maniera abbastanza esatta la zona di coltivazione essendo relativamente piccola l'area continua di vigneti.

Il terreno è composto da roccia carsica, una roccia calcarea risalente al Cretaceo ed appartenente in parte agli strati di Comeno, in parte ai calcari radioliti ed ippuriti.

Il vitigno del "Terrano del Carso" è della specie Refosco, attecchisce meglio nella terra rossa e perciò si coltiva prevalentemente in questo tipo di terreno. Si tratta di quella terra rossa che si riscontra di frequente nel Carso e che si è raccolta soprattutto nelle doline. Da quando Zippe per primo spiegò nel 1854 che la terra rossa è il residuo insolubile ferruginoso ed argilloso dei calcari disciolti dagli agenti atmosferici, quasi tutti i geologi hanno fatto propria questa tesi. .



Informazioni / Informationen :

TIC – Centro turistico
informazioni SEŽANA / TIC –
Touristeninformationsbüro SEŽANA
Partizanska cesta 63, 6210 Sežana
Tel./Fax: +386 (0)5 731 01 28
E-mail: tic.sezana@siol.net

TIC – Centro turistico
informazioni ŠTANJEL / TIC –
Touristeninformationsbüro ŠTANJEL
6222 Štanjel
Tel : +386 (0) 5 769 00 56
Cell./Handy: +386 (0) 41 483 986
E-mail: tic.stanjel@komen.si

www.kras-carso.com




»Sul Carso arrivai e risanai.«
Srečko Kosovel

»Sento oggi il giorno
di tutti i viventi.
Il mio cuore scintilla,
La mia anima brilla,
Come se avessi bevuto il
Terrano del Carso.«
Oton Župančič

»Auf den Karst kam ich und wurde
gesund.«
Srečko Kosovel

»Ich fühle heute aller Lebenden Tag.
Mein Herz wogt und tanzt,
Meine Seele jauchzt,
Als tränke ich den Teran vom Karst.«
Oton Župančič

Confrontando la composizione della terra rossa con quella dei calcari carsici, si constata che la composizione percentuale della terra rossa non può essere spiegata tanto facilmente come prodotti di disgregazione delle rocce carsiche. Se si considera inoltre che la terra rossa è depositata in grossi strati in luoghi dove non vi poteva giungere per effetto dell'acqua, bisogna constatare che l'opinione di Zippe, anche se ritenuta generalmente valida dai geologi contemporanei, non è del tutto accettabile. Concordo con i molti profondi conoscitori del Carso nell'affermare che non si è ancora trovata una spiegazione esauriente per la formazione della terra rossa. Comunque il "Terrano" deve proprio alla terra rossa il suo notevole contenuto di ferro ed il suo bouquet aromatico.



Le caratteristiche fisiche e la composizione chimica del terreno hanno senza dubbio un notevole influsso sulle qualità e quantità del vino da esso prodotto. Anche se noi oggi non possiamo trarre alcuna conclusione dall'analisi chimica o fisica del terreno quanto alla loro incidenza sulla qualità del vino, ciò risulta invece entro certi limiti possibile per la quantità. Perciò ho ritenuto necessario, malgrado gli eccellenti studi del prof. A. Vierthaler, effettuare ulteriori analisi chimiche dei terra rossa coltivata nel Carso, e soprattutto appartenente a quei terreni di cui si sono analizzati anche i vini. Perciò sono stati prelevati campioni di terra in 11 zone diverse del Carso; questi campioni sono stati poi esaminati dal dott. F. Wohack, assistente dell'i.r. Istituto sperimentale chimico-agrario di Gorizia. Anche in questa sede desidero ringraziarlo sentitamente per il faticoso lavoro da lui svolto.

Dalle analisi della terra rossa eseguite da Vierthaler e Wohack risulta che la terra rossa deposita sulle pietre calcaree è una terra povera di calcio e ricca di acido silicico, di argilla e di ossido di ferro, e che pertanto deve essere classificata come terreno argilloso fortemente ferruginoso.

Questi terreni vanno classificati allo stesso tempo tra quelli poveri di acido fosforico e di potassio. Tutti i terreni di cui sono stati esaminati dei campioni di terra, devono essere concimati con acido fosforico e potassio per avere dai vigneti il massimo rendimento. Gli esperimenti di concimazione eseguiti in Carso dall'i.r. Istituto sperimentale chimico-agrario di Gorizia, hanno raggiunto i risultati migliori proprio con l'impiego di fosfati e sali di potassio.



LA VITE DEL "TERRANO"

La regina delle uve friulane, l'uva del "Refosco", che produce da un lato l'eccellente vino friulano e dall'altro il "Terrano Istriano", proviene dallo stesso vitigno che produce il nostro "Terrano del Carso". I numerosi vini esistenti nelle varie zone di produzione e derivanti da uve di "Refosco", hanno fatto credere che esistessero vari tipi di vite di "Refosco". Si parla in particolare di un:

1. "Refosco friulano"
2. "Refosco istriano"
3. e di "Refosco carsico".

Non c'è alcun dubbio che le uve "Refosco" coltivate in queste tre zone provengono dalla stessa vite e che le differenze che si riscontrano nei vini da loro prodotti, sono dovuti alla diversa situazione orografica e climatica ed ai diversi metodi di vinificazione. R. Dolenc, vero conoscitore delle caratteristiche della nostra agricoltura, mi scrive: "Per quanto ne sappia, esiste un unico "Refosco". Quello del Carso, quello istriano e quello friulano sono tutti e tre della stessa specie e si distinguono soltanto per la qualità dei vini. In Carso, infatti, le condizioni climatiche sono tali che la somma calorica di queste zone è appena sufficiente a portare a maturazione uve di "Refosco", altrimenti premature, che in questo modo forniscono quel vino tipicamente acidulo chiamato "Terrano". Ogni vero "Terrano" deve avere notoriamente

anche una schiuma rossa. In Istria e nella valle del Vipacco, la somma calorica è molto più elevata, per questo motivo il grado di maturazione delle uve "Refosco" è maggiore, il che provoca una diminuzione dell'acidità ed un aumento del sapore dolce, soprattutto quando, come d'uso, si secca l'uva artificialmente. Nella pianura friulana, le condizioni climatiche sono tali che le uve "Refosco" raggiungono la maturazione ad un grado intermedio tra quelle istriane e quelle del Carso, perciò anche il vino "Refosco" risulta migliore di quello del Carso (intendo migliore nella composizione chimica, ma non secondo i dettami del gusto locale), pur non raggiungendo il livello di quello istriano.



Terrano, la vite

Non posso non ricordare che sul carattere specifico del "Terrano del Carso" deve influire anche il tipo di terra di queste zone, cioè l'argilla rossa, da cui anche il nome italiano di "Terrano", da terra, terre."

Posso solamente dichiararmi d'accordo con quanto affermato dal sig. R.

Dolanc per quanto riguarda la derivazione del nome "Terrano" (Terran) dall'italiano "terra", devo suggerire la possibilità che il nome derivi dallo sloveno. I luoghi di produzione del "Terrano" sono territori sloveni, e non è improbabile che la derivazione del nome sia appunto slovena, da "rani" - il prematuro, tanto più che le viti "Refosco" sono considerate specie premature. Esistono due varietà di vite "Refosco". Una a stelo rosso ed una a stelo verde. La prima è considerata la più nobile ed è un po' più frequente sul Carso. Questa specie, altrimenti più rara, presenta acini rotondi, e più dolce e matura prima rispetto alla seconda. Nella maggior parte dei casi si riscontrano piante di "Refosco" a stelo verde mescolate ad alcune a stelo rosso.

Nel Carso, le viti di "Refosco" sono spesso coltivate a pergola, meno frequentemente a ghirlanda. Talvolta ci sono vere e proprie vigne e negli ultimi tempi anche a filari. Questi due ultimi metodi si applicano con viti innestate su portinnesti americani, in prevalenza della specie "Riparia".

Nel tipo di coltivazione a pergola si trovano molto spesso viti vecchissime. Non sono rare infatti viti di 50-60 anni, e quasi ovunque nel Carso si possono trovare una o più viti centenarie. Una vera attrazione è la vite di "Refosco" di Andrej Kante, di 100 anni, a Velikidol presso Comeno, il cui tronco, misurato vicino al terreno, ha un diametro di 2 metri e 25 cm. Questa vite produce annualmente da 3 a 4 ettolitri di vino "Terrano" !

LA PREPARAZIONE DEL VINO "TERRANO"

La produzione del vino "Terrano" è quasi tutta nelle mani dei piccoli contadini. Sono rari i produttori di più di 200 ettolitri l'anno, pochi sono quello che superano i 100 ettolitri, mentre la maggior parte ne produce da 20 a 80 ettolitri.

Le caratteristiche di questo vino fanno sì che anche la sua preparazione si discosti dai procedimenti tradizionali, tanto che coloro che non conoscono bene questo vino e le condizioni locali, possono essere indotti a definire questo metodo irrazionale ed errato. La preparazione varia praticamente da cantina a cantina, ed è stato difficile stabilire quale era il metodo più giusto per la preparazione del vino "Terrano". Ogni produttore sostiene che soltanto il suo metodo è quello giusto. Tra i produttori vi sono le opinioni più disparate in fatto di vinificazione del "Terrano", ed essi giustificano il fatto di ritenere giusto il proprio metodo sostenendo semplicemente che facendo diversamente non si riesce ad ottenere un vino "Terrano". Per questo motivo mi sono detto che soltanto coloro che producono il miglior "Terrano" dovrebbero essere a conoscenza del metodo giusto. Dove si trova il miglior "Terrano"?



Ogni anno i vini migliori ottengono dei premi istituiti dai Consorzi vinicoli. Le degustazioni sono effettuate da enologi esperti che assaggiano i campioni inviati all'uopo dalla maggior parte dei produttori. Così mi sono rivolto a quei produttori che nel 1908 e 1909 avevano conseguito il 1° e 2° premio. Talvolta ho preso contatti di persona, altre volte per lettera, informandomi in merito al metodo impiegato per la preparazione dei vini premiati. In questo modo, in base alle trenta risposte ottenute, ho dedotto che il seguente metodo di produzione del "Terreno" deve essere definito quello giusto ed autentico per la preparazione di un buon "Terrano".

L'uva raccolta viene versata in tini, generalmente da 12-15 ettolitri (talvolta si sgranella completamente, in singoli casi non si sgranella affatto). L'uva viene diraspata per 2/3-3/4 e la diraspatura avviene generalmente per mezzo di vagli di rete metallica (talvolta a macchina). I tini sono sempre riempiti al massimo di modo che al centro venga a formarsi un cappello d'uva il cui vertice risulta più alto dell'orlo del tino. L'uva è lasciata così per 2-8 giorni (generalmente per 7-8 giorni), vale a dire finché il cappello centrale si abbassa. Per il peso dell'uva sovrastante, una parte di quella sottostante si sprema e si può sentire fermentare il mosto così formatosi. In questo modo si ottiene un processo di macerazione. Successivamente l'uva o viene pigiata con i piedi oppure viene spremuta per mezzo di una pigiatrice. Il mosto così ottenuto è ora in una fase di forte fermentazione e rimane sulle vinacce da 3 a 8 giorni, abitualmente soltanto 3 giorni. Durante questo tempo i tini rimangono coperti, oppure si affonda il cappello tre volte al giorno, con un follatore, nella massa delle vinacce finché il liquido lo copre tutto. Una volta completata la fermentazione principale, di

solito dopo tre giorni soltanto e generalmente in caso di tempo molto rigido, dopo otto giorni, si sprema, o generalmente si pigia con i piedi il mosto ormai non più dolce e lo si travasa in botti dove rimane fino al momento del consumo, vale a dire fino a maggio-giugno. Il vino rimane quindi, senza essere più travasato, ovvero svinato, sul fondiglio di vinacce e quando incomincia il caldo, generalmente fine marzo-aprile, inizia la seconda fermentazione, che, tra l'altro, è tanto violenta che si può sentire l'uscita dell'anidride carbonica dalla botte. Appena dopo iniziata questa seconda fermentazione, si ha un "Terrano" pronto al consumo.

Questo metodo di preparazione fondato su esperienze secolari, ha provocato ripetutamente aspre critiche da parte degli esperti, i quali hanno anche proposto delle modifiche. Ma i produttori sono sempre ricorsi al vecchio metodo, tramandato da tanti anni, perchè soltanto questo metodo permette di produrre un "Terrano" speciale. Le analisi chimiche del mosto e dei vini, riportate qui di seguito, hanno fornito dei risultati in base ai quali si può senz'altro dire che il vecchio metodo usato dai contadini del Carso non è arretrato nè irrazionale, bensì giusto e sicuro."

(**) Maximilian Ripper "IL "TERRANO" DEL CARSO Uno Studio chimico-enologico di Maximilian RIPPER
Ispettore dell'i.r. Istituto Sperimentale Chimico-Agrario di Gorizia
Estratto dalla "Rivista di Agraria Sperimentale in Austria" 1910
Gorizia 1910)

LA COLTIVAZIONE DELLA VITE IN FRIULI E NEL "CARSO" (3) **..... IL TERRANO DI MARCELLINO PILLON**

La storia della coltivazione dell'uva ha, nel Friuli-Venezia Giulia in generale e nel Carso in particolare, radici antichissime. Già i Greci infatti dimostravano di apprezzare particolarmente il "PICTANO", un vino locale da "uve nerissime sopra ogni altra".

Anche sotto il dominio di Roma, la coltivazione della vite ebbe fortissimo incremento dopo che, come narra Tito Livio, il Senato Romano ebbe inviato ad Aquileia una colonia, allo scopo di diffondere la viticoltura. E quanto i risultati siano stati brillanti lo testimoniano sia lo stesso Livio che Strabone quando cita Aquileia come uno dei massimi empori vinicoli.

Pure Plinio dovette restar ammirato dai nostri vini, dal momento che ritenne giusto giusto citare il "PUCINO" come un vino dalle virtù medicamentose; ed infine, come se non bastasse, si sa che lo stesso Cesare Augusto, obbligato ad abitare insieme alla moglie Drusilla ad Aquileia, si interessava alla coltivazione della vite.



La pergola del Carso

Il "FORUM JULII", cioè l'odierno Friuli, era dunque, insieme all'Istria, fin da allora una Regione fertilissima, in gran parte coltivata a vite, la cui fama era tanto meritata che, tra le vestigia dell'antica Aquileia, reperti archeologici, parlano a noi posteri, di vite e di vino.

Passando al XII° secolo vediamo che il Friuli forniva alla Repubblica Veneta grano, legna e soprattutto vini fra cui il "RABIOLA" (odierna Ribolla), il Refosco e il Picolit che venivano anche esportati in Francia, Inghilterra e nel nord dell'Europa.



Marcello Pillon, in piedi

Se dalla storia passiamo alla cronaca, scopriamo qualche quadretto gustoso: il banchetto del 1368 in onore di Carlo IV, ed al quale partecipava messer Francesco Petrarca, dove...vennero consumate ben sei botti di squisitissimo vino Friulano, oppure il vivo apprezzamento di Carlo V che nel 1532 collaborò ad asciugare le famose...."do bote de vin de Rosazo".

Possiamo poi desumere in quanto conto si tenessero i prodotti viticoli del Friuli, dall'ordinanza del 1549, con cui Pietro Morosini, luogotenente della Repubblica Veneta e Governatore di Udine, ammoniva a non danneggiare le viti e le altre colture, perchè: (e citiamo le parole dell'ordinanza)

"Essendo verissimo e chiarissimo che il principal merto e sostentamento della magnifica città di Udine et di tutta la Patria del Friuli è la raccolta del vino ed grano, si vende e si commuta con la nazione di Germania, cadun amatore del ben universale et anche particolare, deve con ogni studio attendere et invigilar che tale e così fruttuoso avviamento del vino si aumenti e non si minuisca".

E così, nell'epoca in cui Venezia, viveva splendidamente con la navigazione ed il commercio, la prosperità dei Friulani stava tutta nei prodotti della loro terra coltivata con scrupolosa tenacia. Proprio il coraggio e la tenacia, doti caratteristiche e dominanti delle nostre popolazioni, hanno permesso che i vigneti del Friuli-Venezia Giulia continuino ancor oggi a fornire il vino adatto a rallegrare le nostre mense.

Verso la metà del secolo scorso infatti, prima l'oidio, poi la peronospora ed infine l'antracnosi, mal combattute, fecero quasi scomparire dalla grande

coltura di allora molte varietà di vigneti dal prodotto più fine al più delicato. Ma il peggio doveva ancora venire.

Attorno al 1880 nel Goriziano e nel 1901 in Friuli la fillossera distrusse quasi tutti i vigneti.

Questi vennero in un primo tempo sostituiti da alcuni ibridi produttori diretti, quali il famoso "ISABELLA" e il "CLINTON", più tardi con i "portainnesti americani", il "BERLANDIERI", il "RUSPESTRIS", il "RIPARIA" ai quali venivano soprainnestati i nostri vitigni. Le traversie della viticoltura del Friuli-Venezia Giulia contrinuarono poi con le due guerre mondiali che videro i suoi vigneti sconvolti e distrutti.

Ricostruite le sue vigne una prima volta, un popolo meno tenace del nostro si sarebbe scoraggiato di fronte ad una seconda, ed una terza distruzione. Per i friulani non fu così.

Infatti, con pazienza e volontà, dissodando le loro terre, piantando vite per vite, curando tralcio per tralcio, ricostruirono il loro patrimonio. Rinata le vigne, restava ancora un passo importante da compiere: riprendere cioè, sul mercato dei vini, quella posizione di prestigio perduta non per propria colpa, bensì per circostanze estremamente favorevoli.

Cosa non facile per diversi motivi, e non ultimo quello della grande varietà di tipi di vino che si sono venuti a trovare nella Regione. Oggi, grazie al progredire della tecnica e all'impegno avuto nel selezionarli, possiamo con legittimo orgoglio affermare che la buona fama del tempo antico non è usurpata, in quanto, anche ai nostri giorni, il Friuli-Venezia Giulia produce ottimi vini e diversissimi, tali da accontentare i gusti più disparati.



Terrano, l'uva

IL TERRENO E IL CLIMA

La diversità, qualitativamente parlando, dei vini del Friuli-Venezia Giulia discende direttamente sia dalla notevole varietà dei terreni, sia dalle differenze climatiche che nella nostra regione sussistono. Non v'è alcun dubbio che il terreno rappresenti il fattore condizionante della vite e del suo sviluppo.

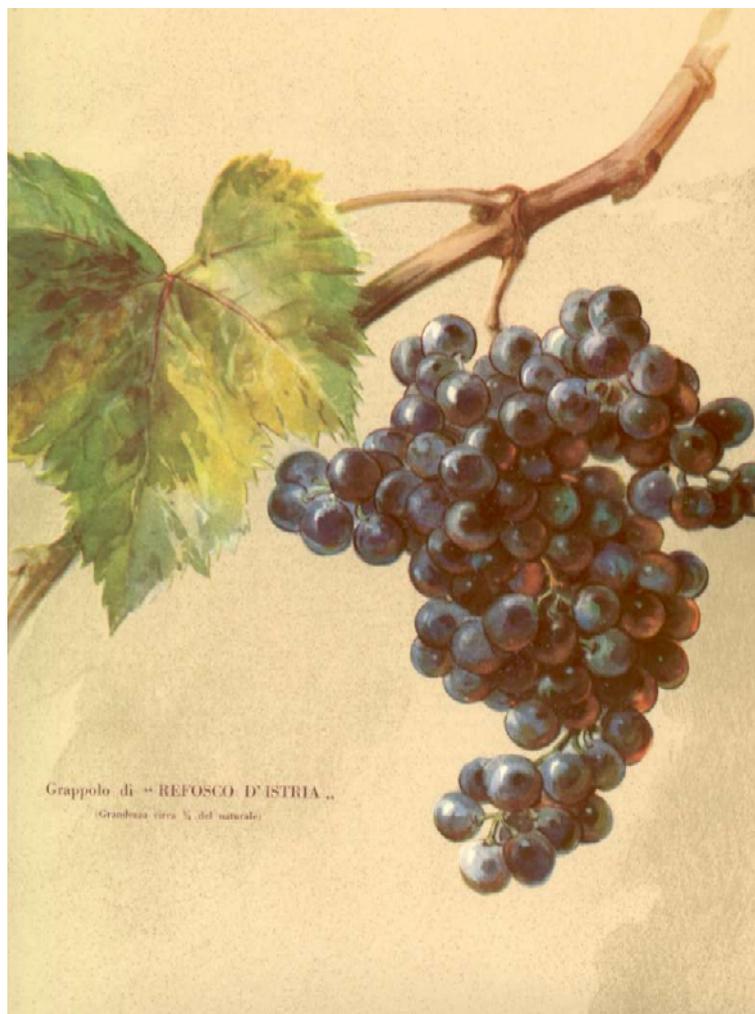
E se pensiamo che qui possiamo annoverare terreni di natura marnoso-arenacea, terreni morenici, calcarei molto ricchi di ferro, di consistenza compatta o sciolta, sabbiosi e torbacei, ben si comprende come anche i tipi di vino siano diversi.

Se partiamo dalla striscia di terreno appartenente al territorio di Trieste, striscia che si snoda per una lunghezza di 27 Km. ed una profondità massima di Km. 14, scopriamo già in essa ben tre conformazioni geologiche diverse:

- La zona collinare di Muggia, all'estremo confine orientale con terreni dello Eocene, con struttura marnosa arenacea;

- La zona carsica (in gran parte passata alla Jugoslavia dopo l'ultimo conflitto) disposta in posizione nord, con roccia calcarea di origine mesozoica (periodo Cretaceo ed Eocenico inferiore e medio) quasi affiorante alla superficie, perchè appena ricoperta da una terra calcareo-argillosa, alla quale il forte contenuto di ferro conferisce una colorazione rosso mattone;
- La zona collinare pedemontana con terreni dell'Eocene medio superiore, esposta verso il mare e con una fertilità superiore a quella del Carso.

Se dalla provincia di Trieste passiamo nel territorio di Gorizia ci viene subito incontro una zona collinare, protetta quasi abbracciata da una alta cerchia di monti, le Prealpi Giulie.



I terreni di queste colline di natura eocenica sono variabilmente stratificati. La diversa inclinazione di questi strati, costituiti in gran parte da un complesso marnoso-arenaceo con lieve contenuto di calcare, fa sì che, sotto l'azione degli agenti atmosferici tutto il materiale soggetto ad una rapida decomposizione si sgretoli in minuti frammenti e, una volta disciolto, concorra a formare uno strato di terreno argilloso, che, trattenendo le acque, risulta adattissimo alla coltivazione della vite.

La breve pianura, che divide questi colli Goriziani dal mare, pianura con terreni di origine alluvionale, completa l'immagine di una terra dove la coltura della vite ha un posto preminente.

La fascia collinare del Goriziano, delimitata geograficamente dai fiumi Isonzo e dallo Judrio, trova nella zona collinare friulana, un naturale proseguimento dal punto di vista morfologico. Anche qui, una serie di colline particolarmente fertili si appoggia ad una fascia montuosa che le protegge dai venti freddi del nord.

Ed è questa la zona del Consorzio a Denominazione di Origine Controllata dei COLLI ORIENTALI DEL FRIULI. E se per questa zona si può fare un discorso un po' simile a quello già fatto per illustrare un territorio del Goriziano, per quella parte della regione che si protende più ad ovest, dove sorge il Consorzio a Denominazione di Origine Controllata delle GRAVE DEL FRIULI, gli argomenti sono estremamente diversi.

Diversa è infatti la costituzione geologica dei molti posti a protezione, si tratta delle Dolomiti dai colori di fiaba. Diversa è la collina sottostante a causa della differente composizione chimica delle rocce. Diversa è infine la composizione geologica anche della stessa fascia pianeggiante.

L'azione dei ghiacciai, la violenza dei torrenti e le correnti dei fiumi che, con il loro disordinato e incontrollabile progredire, hanno dato origine a dei terreni di riporto di composizione molto varia, che dall'argilloso-ghiaioso più sciolto della zona della pianura, offrono un substrato di sicura premessa per una buona coltivazione della vite.

E per concludere ricordiamo l'aspetto del suolo di quella zona più prospiciente alla costa del mare di AQUILEIA, ANNIA e LATISANA, dove il materiale, alluvionale si amalgama con la sabbia e la torba degli acquitrini dell paludi di un tempo per formare l'"humus" caratteristico e fertile delle terre contese e sottratte al mare. Se la costituzione geologica di un territorio è fondamentale per una buona coltura della vite, non meno importante è il suo andamento climatico.

Sia nella zona carsica, spazzata dalla bora, il caratteristico vento triestino, che è il primo "medico delle piante del territorio" che nelle altre aree, il clima del Friuli-Venezia Giulia è generalmente favorevole alla coltivazione della vite. Se è vero che il sole, il vento, la pioggia sono gli elementi essenziali alla rigenerazione del suolo ed alla vita della pianta, il variare delle condizioni atmosferiche con periodica costanza fa sì che la regione fruisca di situazioni pressochè ideali.

Il clima, per la cerchia delle Alpi che impedisce la penetrazione dei venti freddi del Nord e per l'azione termoregolatrice del mare, gode di una temperatura che possiamo classificare media: infatti nei mesi estivi la calura viene temperata dalle correnti discensionali di aria più fresca che riescono a filtrare dall'anello delle Alpi mentre nei mesi invernali è il mare che riesce a

mitigare i rigori della stagione.

L'Altopiano Carsico è, territorialmente, una delle aree più piccole d'Italia e purtroppo con terreno agrario coltivabile molto ristretto, dove però la vite trova ugualmente, sebbene in un'area ancor più limitata, la sua coltura. Può sembrare perciò paradossale parlare di produzione vitivinicola nel Carso, ma è forse opportuno ricordare che in tempi molto non lontani anche queste terre rappresentavano dei vini interessanti, benchè la loro produzione non raggiungesse livelli quantitativamente elevati. Dopo la Prima guerra mondiale, la provincia di Trieste comprendeva 34 Comuni, raggruppati in 5 mandamenti.

Il Mandamento di Trieste con i Comuni di Trieste, Muggia, San Dorligo della Valle. Il Mandamento di Sesana, comprendente i Comuni di Corgnale, Duttogliano, Divaccia, San Canziano, Rupingrande, San Giacomo in Colle, Sesana, Sgonico e Tomadio. Il Mandamento di Monfalcone, formato dai Comuni di Aurisina, Doberdò del Lago, Duino, Fogliano, Ronchi dei Legionari, San Canzian d'Isonzo, San Pelagio, San Pier d'Isonzo, Slivia, Staranzano e Turriaco. Il Mandamento di Postumia, composto dai Comuni di Bucuie, Cossana, Postumia, San Michele di Postumia, San Pietro del Carso e Villa Slavina. Ed infine il Mandamento di Senosecchia con i Comuni di Cave Auremiane, Crenovizza e Senosecchia. La provincia, in totale, aveva una superficie di 120.000 ettari.

Ora dopo la Seconda guerra mondiale, la provincia di Trieste è ridotta a 6 Comuni, cioè Trieste, Muggia, San Dorligo, Monrupino, Sgonico e Duino-Aurisina, con una superficie di soli 21.178 ha. e una superficie agraria e forestale di 17.264 ettari. Di questa superficie soltanto una minima parte viene attualmente coltivata a vite. Il territorio comprende una striscia limitata di terreno che si estende lungo l'arco Nord-Orientale dell'Adriatico, tale fascia, presenta uno straordinario interesse dal punto di vista della composizione del terreno e della condizione climatica, per cui, anche la produzione vinicola sia pur così esigua quantitativamente e ristretta ad un piccolo numero di produttori- amatori, merita una menzione particolare.

E se oggi si parla ancora del "Carso" vitivinicolo, in ricordo di quello che era in passato, lo si deve proprio ai pochi agricoltori rimasti ed ai quei "pionieri" che, hanno investito notevolissime risorse nel vigneto Per prima cosa sarà bene rivedere assieme le principali caratteristiche del clima, del terreno e della coltura della vite. Situata al limite settentrionale del mare Adriatico, il "Carso" ha un clima temperato che varia però, a seconda che le zone di terreno siano più o meno esposte al vento di mare, cioè allo scirocco, o a quello di terra che viene conosciuto come "bora". La bora, caratteristica della regione, soffia violentemente con raffiche che talvolta raggiungono la velocità del 120-140 km orari. Tale vento, che proviene dal retroterra Jugoslavo, spazza il "Carso", portando con sé freddo, mentre lo scirocco, che giunge dal mare, offre alla regione una temperatura ed umidità ideali per la coltivazione della vite.

La zona carsica è disposta in posizione nord-occidentale, poggia su rocce calcaree di origine mesozoica (periodo Cretaceo ed Eocenico inferiore e medio) affioranti quasi alla superficie, perchè poco coperte da una terra calcareo- argillosa, alla quale, il forte contenuto di ferro conferisce una colorazione rosso mattone. Questa terra rossa, accumulatasi, acquista un certo spessore soltanto nelle ben note "doline", cioè nelle tipiche conche pressochè circolari, dove oltre ad uno spessore elevato, presenta una composizione uniforme e, quello che conta maggiormente, un'assenza di sassi.

Un'altra particolarità della regione carsica è la sua aridità dovuta alla mancanza di corsi d'acqua in superficie. Tale fenomeno si ricollega alla presenza nella zona di "foibe", cioè "inghiottitoi" più o meno verticali, di forma per lo più circolare e con un diametro variabile, che fanno paragonare il "Carso" ad un immenso crivello calcareo, il quale faccia scomparire in pochi istanti tutta l'acqua che cade dal cielo. Per fortuna l'abbondanza delle piogge nella zona fa sì che la poca terra rossa-argillosa che affiora, possa impregnarsi dell'acqua necessaria per il sostentamento della vite.

Dei vitigni che si coltivavano nel circondario all'epoca immediatamente successiva alla Prima guerra mondiale, oggi data l'esiguità dello spazio disponibile alla coltura della vite, resta ben poco. Il più caratteristico di questi è il "Refosco dal peduncolo rosso dell'Istria", che, acclimatandosi nel tempo in questa zona, viene denominato "Refosco del Carso" e dà quel vino rosso, il "Terrano", che la leggenda e storia ricordano da sempre per le sue intrinseche qualità organolettiche e persino curative.

Il vitigno del "Refosco del Carso", che oggi viene chiamato "Terrano" scopre il suo ambiente ideale nelle zone dove il terreno agrario è costituito dalla caratteristica terra rossa, derivante dalla lenta decalcificazione delle rocce calcaree. Terra ricca di ossido di ferro, il quale esercita una determinante influenza fisico-chimica, per il suo colore rosso che favorisce l'assorbimento dei raggi solari, per cui la terra si riscalda presto, e per l'azione fisiologica che il ferro ha nella sua formazione della clorofilla, sostanza questa essenziale all'assimilazione degli elementi utili alla crescita della vite. Nella terra rossa, poi, è presente in piccola quantità il magnesio, il quale ha un'azione catalitica nella vita della pianta, poichè contribuisce alla trasformazione di alcune sostanze nutritive.

Il vino che se ne ricava è di un bel colore rosso rubino, molto intenso e vivace, con dei riflessi particolari: di odore particolarmente vinoso, di profumo fruttato di marasca e di lampone frammisto a delle note di pepato e di buccia subbollita che sono la sua principale caratteristica. Di sapore decisamente acidulo, ma non acre, vinoso, ricco di sostanze estrattive (di corpo), e alle volte piacevolmente vellicante per un gradevole frizzantino. Altra particolarità che lo caratterizza e che, pur essendo ricco di sostanze coloranti, non è mai molto tannico ed astringente (a differenza di altri vini così ricchi di colore).

La diminuzione dell'asprezza nel vino si avrà soltanto se la vinificazione e la successiva conservazione saranno fatte a regola d'arte. I sistemi tradizionali di vinificazione che vengono adottati dalle piccole cantine non sono certo razionali, se riferiti alla moderna tecnica enologica; offrono però le condizioni adatte alla vita ed all'azione del microrganismo, il "micrococcus malolacticus", presente in quantità preponderante (dato che l'uva non raggiunge la completa maturazione a causa del freddo dovuto alla bora) in acido lattico e CO₂, riducendo considerevolmente l'acidità complessiva del vino. Talvolta infatti tutto l'acido malico viene scomposto per venir sostituito per la metà circa dall'acido lattico, più debole e meno acido al palato, che rende il vino più pastoso, più fresco, e che con la CO₂ latente formatasi ed incorporata lentamente nello stesso, dà, all'assaggio, una sensazione di morbidezza e, di velluto, accompagnata dal caratteristico picchietto di fresco-acidulo, che soddisfa veramente il più esigente dei palati. Inoltre l'acidità lattica che contiene e che può superare i 5 grammi per litro, lo rende rinfrescante e diuretico. La sua acidità complessiva può raggiungere i 12 grammi per litro ed il suo estratto complessivo può aggirarsi sui 26 grammi per mille con un contenuto di glicerina che va dai 10 ai 12 grammi per litro. Nel vino poi, si nota quasi sempre dell'acido tartarico libero, la cui presenza è sicuro indizio di poca maturazione dell'uva vinificata, fatto dovuto ai rigori del clima. Il contenuto alcolico poi è mediamente giusto, dal momento che si aggira tra i 9 e gli 11 gradi. E', questo, il vino preferito dai triestini, che, nelle loro scampagnate domenicali lo gustavano e lo gustano agli squisiti salumi del "Carso". Tale vino si accompagna molto bene anche agli antipasti a base di salumi o con le carni cotte arrosto ma è veramente speciale se gustato con i piatti a base di selvaggina.

Nelle piccole cantine, nei tini l'uva è sgranata (passata su una rete) per togliere i raspi evitando di schiacciare e rompere l'acino; viene poi lasciata macerare per 5-8 giorni. Così la lenta fermentazione che ha luogo nel tino, producendo del calore, riscalda tutti gli acini d'uva e ne estrae il colore, senza per altro estrarre il tannino. Dopo questa prima fase della vinificazione, l'uva viene pigiata e mosto e bucce vengono lasciati ancora per altri 2-3 giorni, affinché la fermentazione quasi si completi. Quindi si separa il mosto-uva dalle bucce e il torchiato delle stesse viene solo in parte aggiunto nella botte del mosto-vino, botte che viene conservata in cantina dove la temperatura è di solito piuttosto bassa.



Terrano, proposte d'abbinamento.....

Successivamente, fatto solo in alcuni casi un primo travaso, il vino andrà conservato in botti piene, senza ulteriori travasi, sino alla primavera successiva, fino a quando, cioè, non avrà acquistato quei requisiti che lo rendono pronto al consumo. Requisiti che potrà conseguire solamente attraverso questo periodo di riposo. Infatti, la permanenza prolungata del vino sulle sue fecce favorita non soltanto l'ulteriore trasformazione di tutto lo zucchero indecomposto in alcool e CO₂, ma lo arricchirà di una maggior quantità di glicerina e delle sostanze necessarie allo sviluppo dei batteri malolattici, sostanze biocatalizzatrici che vengono cedute dai fermenti elittici, dopo la fase vegetativa e fermentativa per un processo di autolisi dei fermenti stessi. Detta autolisi contribuirà pure ad arricchire il vino di sostanze azotate, per cui questo, alla fine, risulterà oltre che acidulo, fresco, vellicante e picchiettante al palato, anche più pieno, rotondo, denso e quasi oleoso-filante per meglio intenderci.



A proposito di questo vino, storia e leggenda formulano molte ipotesi. Tra le più antiche, vi è (anche qui) quella che sostiene come il famoso "Pucino" decantato da "Plinio il Grande", non sia stato altro che il famoso "Terrano del Carso", ""Pucina-omnium-nigerrima". A favore di questa tesi, si battè il MARCHESETTI, il quale a conclusione di erudite considerazioni topografiche sostenne che "quel "nigerrima" si attaglia così bene alla vite che dà il sanguigno licore del Refosco (Terrano) che io davvero non saprei a quale specie meglio riferirla" ". Della medesima opinione sono coloro che, vedendo nel "Paraetypianum di Dioscoride", una identità con il "Pucino" di "Plinio", spiegano con ciò l'asserzione che esso è simile all'istriano. E infatti, "l'Istriano rosso" e "Terrano", come abbiamo visto, sono prodotti dello stesso vitigno, cioè il "Refosco d'Istria".



Di parere contrastante sono invece coloro che, riferendosi all'edizione più moderna di "Plinio" (per es. LITTE), riportano la frase in questi termini: "Picinia omnium nigerrima" traducendola nel modo seguente: "del colore della pece, più nera di tutte". Accettando perciò il fatto che il "Terrano" è "picino", cioè colore della pece, essi conservano la denominazione "Pucino" per attribuirlo ad un altro tipo di vino, cioè quello ricavato dalle viti che si coltivano a pergolati sulle terrazze della zona collinosa tra Duino e Miramare, in particolare nei pressi di Contovello e Prosecco. Il "Pucino" sarebbe quindi un vino bianco, il che lo farebbe identificare con il "Prosecco", che vanta pure una storia particolare. "Plinio", nella sua raccolta sui 50 vini generosi d'Italia, cita il "Pucino" come il vino il quale - "gignitur in sinu Adriatici maris, non procul Timavo fonte, saxoso colle, maritimo adflatu, paucas coequante anphoras" - nasce, cioè dal seno del mare Adriatico, non lontano dalle fonti del Timavo su un colle sassoso, dove, al soffio del mare, ne maturano poche anfore. E sempre secondo la leggenda, sarebbe stato questo il vino particolarmente gradito a Livia moglie di Augusto, che attribuiva alle sue virtù medicamentose la ragione del suo benessere e della sua longevità.

A parte la diversa località di produzione dei due vini (cioè "Pucino" e "Terrano"), è anche in base a questa particolare predilezione di Livia per il "Pucino" che gli storici tendono ad identificare questo vino con il "Prosecco bianco", piuttosto che con il "Terrano", più adatto al palato del gagliardo bevitore, che ad una raffinata matrona romana.

Oggi nei declivi, verso il mare, prosperano i vitigni ad uva bianca, quali la "Malvasia d'Istria" ed una varietà autoctona denominata "Vitovska" che normalmente vengono vinificate assieme e talora anche con altre uve di vitigni bianchi, ad es. il "Glera". Quest'ultimo produce un'uva abbastanza simile a quella da dà il famoso "Prosecco" coltivato nelle colline di Valdobbiadene e Conegliano. Sembra anzi che nel Medio-Evo, tale vitigno, originario del paese di Prosecco vicino a Trieste, venisse trapiantato nelle zone venete, dove ha trovato un "habitat" tale, da produrre un vino fresco, vinoso, fruttato, esaltato da una ricca spuma e con un insieme tanto armonico da ricavarne uno spumante competitivo con i migliori del mondo.

Il vino bianco che si produce nel "Carso" oggi, non è certo il famoso "Pucino", ma ugualmente è un vino di particolare pregio. Si presenta di colore giallo più o meno dorato, con dei riflessi particolarmente lucidi; di profumo fruttato che ricorda la pera e floreale quale l'acacia e il glicine, molto vinoso e con sapore gradevolmente acidulo e fresco. Si accompagna bene ai fritti di mare e alle minestre. Il contenuto alcolico si aggira da 10 ai 12 gradi, con una acidità complessiva di grammi 5,5-6 per litro ed un estratto di grammi 19-20 per litro.

Anche nella zona Carsica c'è una discreta quantità di uve bianche. Tra i vini predomina il "Malvasia", ma non mancano degli ottimi "Sauvignon", "Pinot bianco" e "Ribolla", vini tutti di particolare pregio, profumati, sapidi, armonici e adatti dall'antipasto al dessert.

I rossi del "Carso" sono di stoffa eccellente e di squisita vinosità e fruttuosità. Vi sono "Merlot" e "Cabernet" che possono competere con i più citati fratelli del vicino Friuli ed un rosso invitante, piacevole da bersi giovane, ottenuto da uvaggi diversi ("Cabernet", "Merlot", "Piccola nera" e "Refosco") che per lo più viene consumato dagli stessi produttori per il loro fabbisogno familiare. Alligna bene anche il "Refosco d'Istria", dal quale si ricava un vino robusto di un bel colore rubino, dal sapore franco e acidulo, che si accompagna bene ai salumi ed ai piatti più tradizionali della cucina triestina.

Ma la gemma del "Carso" è il "TERRANO". Si potrebbe parlare di questo vino, così come nella regione Friuli-Venezia Giulia si parla dell'altrettanto famoso e quasi introvabile "Picolit".

Il limitato terreno coltivato a vite, la mancanza di una più severa selettività dei vini, la penuria di infrastrutture, quali strade poderali che colleghino i vigneti isolati, la mancanza di sistemazioni d'impianto atte a rendere il lavoro della coltivazione della vite più moderno e quindi più remunerativo ed infine l'assenza di condutture di acqua, fanno sì che anche il vino bianco di qui non sia uniforme nella sua tipicità".

(3) Pillon Marcello, Impariamo a bere bene, Azienda Autonoma Turismo Gradisca-Redipuglia, Enoteca Regionale Permanente “ La Serenissima”, Gradisca d’Is. 1984

IL TERRANO DEL POGGI (4)

REFOSCO D’ISTRIA

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 provincie di Gorizia e Trieste ed il vino che se ne produce e che prende il nome di Terrano e 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 ispecie il Terrano, assai ricercato nei paesi tedeschi. Nella “Storia della vite e del vino” volume III, il prof. Dalmaso accenna a cronisti e poeti tedeschi che parlando della terra triestina, ne decantarono 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 ist 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 della fragola (??). E’ quindi un vero inno al Terrano. Comunque, se nelle province finitime il vitigno assume ancora un’importanza

notevole, in quella di Udine il Refosco d'Istria si coltiva sporadicamente e non è certamente meritevole di diffusione.

DESCRIZIONE

Uva nera da vino.

Vigore: ottimo.

Resistenza alle malattie: buona.

Produttività: ottima.

Germoglio: di colore verde chiaro, peloso. Foglioline terminali verde chiaro, feltrate, a bordi rosso vermiglio.

Tralci: poco numerosi, di colore nocciola chiaro. Nodi sporgenti. Gemme sporgenti, ingrossate.

Foglia: grande, tondeggiate, quinquelobata, Seno peziolare aperto a " V ". Seni laterali poco profondi, aperti. Lobi poco marcati. Lembo piano. Tessuto consistente. Pagina superiore verde chiaro, liscia. Pagina inferiore verde, tomentosa, con tomento diffuso su tutta la lamina. Nervature poco appariscenti, rosse alla base. Dentatura grossolana. Denti acuti, doppi.

Picciolo lungo, rosso.

Grappolo: grande, piramidale, compatto. Peduncolo grosso, legnoso. Raspo semi legnoso tozzo, grosso, rosso. Pedicelli erbacei. Acini medi o grandi sub rotondi. Buccia di colore nero violaceo con riflessi bruni, abbastanza resistente. Polpa mediamente consistente, acidula. Pennello piccolo, leggermente colorato in rosso. Vinaccioli grandi in numero di tre.

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 gradi 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 di pronto consumo e solo dopo alcuni mesi perde la sua caratteristica ruvidezza.

(4) POGGI G.: ATLANTE AMPELOGRAFICO, Pordenone 1939

IL TERRANO DI PIERO PITTARO (5)

“Indubbiamente è un "Refosco", quantomeno uno stretto parente di questa numerosissima famiglia. Taluno pensò che "Terrano" e "Pùcino" fossero la stessa cosa. Altri sostengono che il "Pùcino" è il vino bianco, noto ai tempi dei Romani, derivato dall'uva "Prosecco". Il dilemma non è mai stato risolto. Dice Plinio nel libro 14, cap. 6: "Augusta,(l'Imperatrice Livia Drusilla , n.d.A.) che giunse all'età di 82 anni, beveva soltanto il "Pùcino" il quale

prospera nell'ansa dell'Adriatico, non molto distante dalle fonti del Timavo, su un colle accarezzato dal mare e che dà di sé poche anfore. Nè Lei indicava ad alcuno medicamento migliore. E' da credersi che questo vino sia quello che i Greci celebravano con molte lodi col nome di "PICTANON", che dicevano provenire dai limiti estremi dell'Adriatico".

Nell'ICONOLOGIA di Cesare Ripa troviamo: "... il vino di Vipaco, non lontano da Goritia, hà la virtù di rendere le donne alla generatione, onde nella vicina Germania che quasi tutto ve l'assorbe è nato il proverbio: "Vipocher chender mocher"". Sul Carso si trovano le prime tracce di questo vitigno e sul Carso ci sono ancora i pochi vigneti rimasti. A trovare il paese di origine hanno provato, senza risultato, illustri ampelografi. A noi basti la certezza che il "Terrano" è certamente e solamente carsico. Colore rosso intensissimo, poco alcoolico, di corpo, fragrante, vinosissimo, con una personalità prorompente. Acidulo e tannico, ma incomprendibilmente armonico. Profumo ampio, di lampone e mirtillo, o talvolta ribes nero. Si può bere a litri in quanto digeribilissimo. Un vino di tal struttura sembrerebbe ideale per lunghi anni in fusto di rovere. Invece no, dopo qualche anno, salvo rare eccezioni, perde la potenza erculea giovanile per diventare flaccido e amorfo. E' un fiore da cogliere quando sboccia. E' vino da piatti rustici della cucina carsica. (Spalletta, prosciutto cotto nel pane con kren ecc.) Va servito piuttosto fresco".

(5) PITTARO P., PLOZNER L. : "L'Uva e il Vino" - Magnus Edizioni - Udine, 1982.

IL TERRANO DI VITTORIO FASOLA (6)

Sì, l'Austria era proprio un Paese ordinato
Già nel 1894 un appello per ingentilire il "Terrano"

"Ogni tanto, e la benevolenza del nostro direttore sono certo che me lo consentirà, mi piace scostarmi dagli argomenti consueti per proporre ai lettori qualche cosa di diverso. La occasione, questa volta - scriveva il medico Vittorio Fasola nella rivista IL VINO - mi viene offerta dalla lettura di un articolo estrattodal giornale "La Provincia dell'Istria" del 1° settembre 1894 edito a Capodistria. L'articolo, scritto da un non meglio qualificato signor Hugues, porta il seguente titolo: Come si possa ingentilire il "Terrano". A me è parso degno di particolare interesse per mille motivi, e credo e spero che altrettanto interesse susciterà fra i lettori della nostra rivista sia fra i più

qualificati cultori del vino sia fra tutti coloro che ci seguono e che non disdegnano di apprendere notizie che a loro modo rientrano nel patrimonio culturale di tutti e che, per molti, rappresentano un richiamo a tempi passati, ma non per questo del tutto superati. Riproporlo ai nostri lettori rappresenta per me anche il piacere di renderli partecipi di una scoperta non comune.

Scrivendo dunque l'Hugues: «Nella relazione generale del Consiglio agrario pro 1887 scrivevamo le seguenti linee: impressionata sinistramente dallo sfavorevole giudizio emanato dalla giuria dell'esposizione enologica austriaca 1886 in Bolzano, intorno ai caratteri specifici ed al modo di preparazione dei vini di Terrano, i quali furono colà trovati eccessivamente acidi, ruvidi, grossolani, poco alcolici ed ammessi con difficoltà all'assaggio, questa presidenza, vedendo seriamente minacciata la industria vinicola di un vasto territorio della Provincia, pel possibilissimo caso che, colla ricostruzione dei vigneti distrutti dalla fillossera in Francia, a mezzo dell'innesto delle viti americane, questa non abbia ulteriormente bisogno di ritirare dalla Dalmazia e dall'Italia meridionale dei vini da taglio, e che perciò una massa enorme di vino dalmato ed italiano abbia in breve a contendere ai vini d'Istria l'unico loro mercato di consumo, la piazza di Trieste; decideva di tentare l'esportazione dei Terrani come vini da taglio in Bordeaux, provocando un giudizio di periti di quella piazza. Con questo tentativo si aveva pertanto in animo di procurarsi un parere sul vino tipo Terrano, sotto il punto di vista dell'uso come materiale da taglio per i vini francesi di uva secca; e speravasi che il tentativo avesse a risultare migliore di quello di Bolzano; inoltre lusingava il pensiero che qualora il vino istriano avesse a gareggiare col dalmato sulla piazza di Bordeaux, sarebbe poi stato più facile ad apparecchiarsi all'eventuale concorrenza dello stesso sulla piazza di Trieste, già conoscendosi allora perfettamente le condizioni in cui poteva, detta concorrenza, aver luogo e i modi di combatterla.

Valendosi dunque della gentile cooperazione dell'inclito i.r. Consolato Austro-Ungarico in Bordeaux, il quale volle assumersi l'effettuazione dell'assaggio per opera dei più distinti periti locali, nel maggio 1877 veniva spedita colà una collezione di 30 varietà di vini da taglio istriani, previamente scelti, degustati ed analizzati nel Laboratorio dell'Istituto Agrario Provinciale. Questa collezione rappresentava le migliori cantine di Parenzo, Torre, Capodistria, Dignano, Pola, Verteneglio, Cittanova, Visinada, Buie, S. Lorenzo del Pesenatico, Rovigno, Pirano, Orsera, Cherso ed Umago.

Il giudizio qui trasmesso con nota consolare n. 5872 fu sfavorevolissimo, tanto dal lato dei caratteri del vino, quanto sotto l'aspetto del suo valore commerciale. Ad eccezione del n. 19 (vino di uve miste di Capodistria) dichiarato soffice, puro di gusto e il migliore di tutti i campioni; del n. 20 (vino di Verteneglio) trovato di assai buon gusto e soffice; e fatto pur cenno dei vini n. 18 (Terrano di Parenzo) che pur trovava aspro e un poco

zolfato e n. 13 (Terrano di Dignano) che trovava di assai buon gusto ma con poco un odore di terra; per tutti gli altri 26 campioni il rapporto si vale dei seguenti termini: non puro di gusto, odor di terra, di zolfo, cattivo, estremamente aspro, crudo, lavato, acquoso, insignificante, gusto farmaceutico, leggero, alterato, poco consistente e simili.

La costituzione generale di questi vini nota il suddetto rapporto, del Consolato, cioè a dire, corpo, colore, forza alcolica, estratto secco e nettezza di gusto, che trovansi in quasi tutti i campioni, potrebbe senza dubbio renderli adatti ad essere impiegati in Francia, se non vi fosse nello steso tempo in questi vini una asprezza straordinariamente pronunciata e che in qualche tipo va fino alla crudità e alla acidità. Questa asprezza, crudità ed acidità costituiscono un difetto capitale nei campioni presentati. Se il carattere dei vini istriani è sempre così aspro e crudo, conclude il rapporto, come apparisce nei campioni, questo Consolato deve dire, in conclusione che gli sembra difficile che questi vini possano trovare sfogo di importanza sulla piazza di Bordeaux, a meno di venderli a prezzi vili.

Riportato questo giudizio di eccezionale valore, perchè emanato dalla piazza vinicola più autorevole e competente che esista, noi veniamo allora a concludere come appresso: « il giudizio di Bordeaux parla dunque a note chiare. La massima parte dei vini neri istriani, nemmeno come vini da taglio, non possono competere con i vini di Dalmazia, tanto per la straordinaria loro acidità ed asprezza, quanto per l'eccessivo loro prezzo. In ciò questo ultimo rapporto concorda perfettamente con gli analoghi giudizi già pronunciati negli anni prima da Babo Vizetellj, Schmarda, Hamm, Cerletti e Mach, vale a dire dai più distinti enologi inglesi, tedeschi ed italiani, come pure dalle giurie delle esposizioni di Vienna, Trieste e Bolzano.

L'eccessiva asprezza qui lamentata è la risultanza di una serie complessa di cause, in cui hanno per certo la loro parte anche il terreno e il clima locale, ed un poco pure, ma in assai minori proporzioni, la vendemmia anticipata; la causa prima sta però nel vitigno Terrano, che tanto in terra bianca, quanto in terra rossa dà mosti eccedenti il limite normale di acidità tollerato dal grande commercio. Il rimedio radicale, concludevamo allora a nostra volta, è indicato nella nobilitazione del vitigno; cioè nella graduale sua sostituzione con altre varietà, che giovino a correggere e a sopprimere cotale capitale difetto di una acidità ed una asprezza intollerabile ».

Sette anni sono ormai trascorsi, dacchè noi, sostenendo il formidabile urto dell'opinione pubblica affatto contraria alle nostre vedute, e a costo di accrescere la impopolarità dei nostri insegnamenti, vergavamo quelle parole. Eppure, dopo sette anni, quelle nostre franche ammonizioni non furono per anco contraddette, nè dimostrata menomamente l'erroneità dei principi di base da cui allora partivamo, per ripetere la ingrata profezia di Cassandra !

In una solenne visita ufficiosa, domandati, una decina d'anni orsono, da un eminente personaggio, del nostro parere sul Terrano, non esitammo a ripetere pubblicamente che, quale vino da pasto, l'odierno tipo di Terrano è la

negazione del vino. Per quel nostro aperto e schietto giudizio, molti se l'ebbero a male, e ci procurarono poi noie e disappunti non lievi. Eppure oggi quel giudizio, tale e quale, ancora lo sosteniamo e lo ripetiamo ! Ma il Terrano tuttora c'è e regna, ed a farlo sparire dall'oggi al domani, dall'immenso mare di vigneti che esso ricopre, sarebbe una follia solo il consigliarlo. Convien dunque fare buon viso a cattivo gioco e non instancarsi dallo ricercare come si possa, almeno in parte, nobilitare coltal vino, tanto grezzo e primitivo ! Dodici anni di continuate prove in questo senso ne autorizzano a dichiarare molto difficile la soluzione di codesto problema. Tuttavia due ne parrebbero i mezzi da porsi specialmente in opera per tentare la riuscita, e cioè:

- 1) La soppressione del mozzamento insensato delle estremità dei tralci, epperciò dell'asportazione del vigneto di una massa enorme delle foglie terminali, specialmente ricche di zucchero, che ora si pratica da tutti in questi giorni, col pretesto inutile di esporre l'uva al sole;
- 2) l'uso di un fermento selezionato. Lo zucchero, che va poi nei grappoli, è preventivamente elaborato e fabbricato nelle foglie. Di tutte le foglie dei tralci, le più ricche di zucchero sono quelle immediatamente sovraesposte ai grappoli; mentre ne sono relativamente più povere le altre foglie, che vanno impostate al di sotto dell'uva. Svetando ora i tralci, si buttano a terra le foglie più zuccherine, e si lasciano le altre, per accrescere così a dismisura l'acidità e la povertà dei mosti.

Per applicare la selezione del fermento con il metodo pratico, e che, nell'attuale stadio delle ricerche sui fermenti puri, riesce ancora il più consigliabile, si operi come segue: omissis. Per dare una qualche ragione della pratica ora consigliata, e non potendo qui entrare in particolari troppo scientifici, ci limiteremo ad osservare che nella vinificazione, come in ogni altra industria, cooperano i seguenti tre fattori: materia prima, macchinario, processi industriali. Per noi la materia prima è l'uva, i processi sono quelli di cantina, e il macchinario si divide nel materiale morto (tini, botti, torchi, filtri, ecc.) e in un materiale vivo, che è il fermento costituito da quei funghi microscopici speciali, che si dicono saccaromiceti, o funghi dello zucchero, cui è dovuto lo sdoppiamento della parte zuccherina del mosto in alcool, acido carbonico, glicerina, acido succinico ecc., e la finale trasformazione in vino. Questa macchina viva, rappresentata dal fermento, ha una preponderante importanza sulla riuscita del vino, perchè essa è il meccanismo che virtualmente trasforma il mosto, facendolo fermentare in modo vario da razza a razza, germi di questo fermento si trovano depositi sulla buccia dell'uva in autunno, e sopra di una medesima uva si trovano mescolati in un numero grande di varietà e di razze le uve più nobili, e le altre meno nobili e più selvagge.

Col processo qui indicato, si tiene a fare prevalere nella composizione del fermento, e quindi del lievito da versarsi nei tini, le razze di fermento più

nobili a detrimento delle selvatiche; oltre ad eliminare dal fermento stesso tutte le impurità nocivissime, rappresentate dalle spore delle muffe dell'uva e dai batteri delle diverse alterazioni, che poi si riscontrerebbero nei vini (germi della fermentazione acetica, lattica tartarica ecc.) lasciando operare il fermento grezzo naturale. Come poi si riesca ad ottenere, con tal metodo, la prevalenza delle razze più nobili di fermento sulle selvatiche, ciò si spiega col principio della lotta per l'esistenza preconizzata dal sommo Darwin. Ed invero versando nel mosto freddo le innumerevoli colonie di fermenti nobili ottenute colla preparazione del lievito d'uva scelta, in piena ed attiva moltiplicazione, nascerà una lotta per l'esistenza fra queste colonie già attivissime e i germi degli altri fermenti, che appena allora si risveglieranno a vita nel mosto, nei primi moti fermentativi; lotta in cui forza di numero e di potenzialità, non tarderanno a prevalere i primi arrivati, che soli resteranno padroni del campo, debolmente loro contrastato da ogni altro fermento meno nobile od impuro».

Fin qui l'articolo dell'Hugues, datato Parenzo 23 agosto 1894. Ognuno dei nostri lettori potrà trarre le considerazioni che gli saranno congeniali, ma certo che noi vorremmo poter sempre leggere articoli sul vino, così come su tanti altri argomenti, tanto chiari, onesti, aderenti alle esigenze ecologiche ed economiche generali ed infine così realistici. Si dice, e da molti con una punta di nostalgia, che l'Austria era un Paese ordinato. Forse era soprattutto un Paese onesto, dove le mostre e i concorsi enologici potevano essere presi sul serio".

(6) *Vittorio Fasola, Sì, l'Austria era proprio un Paese ordinato
Già nel 1894 un appello per ingentilire il "Terrano"
Rivista IL VINO, prima serie, anni 1972-1975, s.d.)*

IL CARSO (7)

Il "Carso" è un altopiano che si eleva nella parte orientale della provincia di Gorizia , che limita con un terreno di circa 5.400 ha. di superficie, compreso tra il confine con la Slovenia , il tratto terminale del Vipacco fino alla sua confluenza nell'Isonzo, il corso di quest'ultimi, fino a

Sagrado e la linea ferroviaria che da questo si dirige a Trieste. Si tratta dell'ultima parte del vasto altopiano calcareo che si estende ai piedi del cordone montuoso che costeggia, a sinistra, la valle del Vipacco. Di tale cordone ricade nel "Carso goriziano" il primo rilievo, il monte San Michele che raggiunge quota 274 m.s.l.n. Questo terrazzo carsico, ai cui piedi l'Isonzo ha scavato il tratto mediano del suo letto di pianura e che si affaccia ad ovest sul monfalconese, si mantiene a quote comprese fra 100 e 150 m.s.l.n.

Sotto il profilo geologico esso si fa risalire al Cretaceo superiore ed è costituito prevalentemente di calcari. In modo più specifico vi si possono rilevare facies disposte quasi parallelamente in fasce con decorso Est-Ovest. La prima di queste è formata da calcari di color chiaro talvolta subcristallini e ricchi di fossili (senoniano); in essa si eleva il monte San Michele. La seconda è costituita di calcari grigi e chiari, spesso cristallini e brecciati, ricchi di Rudiste; vi ricadono ad occidente, Sagrado e Fogliano, che ne segnano rispettivamente il limite nord ed il sud. La fascia successiva, di maggior profondità, va gradualmente ampliandosi verso oriente, cosicchè mentre ad ovest i suoi confini settentrionali e meridionali sono compresi rispettivamente fra Fogliano e monte Sei Busi, ad est sono rappresentati da Visintini e dalle sponde nord del lago di Doberdò; essa risulta formata da calcari lastroidi e compatti, grigi, spesso bituminosi. L'ultima fascia è costituita da calcari compatti e lastroidi grigi e nerastri spesso bituminosi e calcari dolomitici grigi, lastroidi, cristallini, fortemente soggetta ai "fenomici carsici".

I prodotti del disfacimento del substrato calcareo, trasportati dal vento, lasciano infatti affiorare spesso la roccia madre, impedendo la minima vegetazione. Dove questa ha potuto trattenersi formano orizzonti di spessore esiguo (20-30 cm.). Accumuli più profondi di tali terreni, le così dette «terre rosse carsiche», si riscontrano solo in corrispondenza delle doline dove superano anche 1 metro di spessore. Distribuite senza una apparente legge, queste doline costituiscono vere e proprie oasi nella desolazione del paesaggio. Oltre che in esso, accumuli consistenti di terre rosse si riscontrano con particolare frequenza lungo il vallone di Doberdò, tra Gabria e Doberdò, quasi parallelamente al confine di Stato.

Caratteristica fondamentale delle «terre rosse» è la straordinaria ricchezza di particelle colloidali e la scarsità di sabbia. Malgrado l'alto contenuto di argilla, agli effetti agrari questi terreni sono da considerarsi leggeri e fortemente soggetti alla siccità. La relativa fertilità di questi terreni trova infatti un limite nella disponibilità di acqua e non già perchè scarseggiano le precipitazioni quanto per la permeabilità del sottosuolo.

I terreni, per l'esiguità dello spessore non trattengono l'acqua, non c'è capillarità, non sono in grado di mantenere una vegetazione arborea rigogliosa. D'estate, per il surriscaldamento delle rocce si verifica forte

evaporazione. Si allontanano da questa tipologia generale le zone dove i terreni sono più profondi, nelle doline e lungo il vallone di Doberdò”

(7) *Claudio Fabbro, VITI e VINI DEL FRIULI”-Ducato dei Vini friulani, 1977*

IL CARSO E LA LEGGE

Cosa prevede il disciplinare di produzione



Con Decreto del Presidente della Repubblica del 17 luglio 1985, pubblicato sulla G.U. n. 125.6.1986 è stata riconosciuta la DOC "Carso".

Con successivo D.d. 11 settembre 1996 (Gazzetta ufficiale n. 222 del 21 settembre 1996) il disciplinare è stato modificato sostanzialmente, introducendo nuove varietà di viti accanto a quelle preesistenti, nonché altri parametri più "moderni".



La DOC CARSO comprende vigneti ubicati in provincia di Trieste (6 Comuni)e, in parte, di Gorizia(6 Comuni) .

Il vino di spicco entrato a far parte dell'élite enologica di qualità è il Terrano, ottenuto da vitigno omonimo per almeno l'85%, e il rimanente provenienti dai vitigni a bacca rossa "raccomandati o autorizzati" in Provincia.



Accanto al Terrano, dal colore rosso rubino intenso, dal caratteristico sapore di lampone e di violetta, di corpo, mediamente alcolico, va ricordato il Malvasia, dal gusto leggermente amaro e gradevole, sapido e fresco: vino che acquista particolari doti qualitative quando viene prodotto lungo la costiera triestina e muggesana.

Le uve di Malvasia (istriana) devono concorrere per almeno l'85%, mentre sono ammesse anche uve di produzione di detto vino, congiuntamente o disgiuntamente, anche uve provenienti da vitigni a bacca bianca raccomandati e autorizzati in provincia di Trieste e di Gorizia.

La denominazione "Carso" senza altra qualificazione è riservata al vino rosso ottenuto da uve di Terrano per almeno il 70%: possono concorrere, fino a un massimo del 30%, anche le uve provenienti da vitigni a bacca rossa raccomandati e autorizzati in provincia di Trieste e di Udine. Le uve destinate alla produzione del solo "Carso Terrano" devono essere quelle prodotte nella zona ristretta che comprende in parte il territorio amministrativo dei comuni di Trieste, A. Sgonico e Monrupino e provenire da vigneti ubicati su suoli costituiti da terra rossa autoctona derivata dalla degradazione delle sottostanti rocce calcaree.



Terrano

Traube

Die mindestens 20 cm lange, pyramidenförmige, breite Traube hat einen langen, dicken und hölzernen Stiel. Die Beeren sind mittelgroß, leicht länglich, blau-schwarz und haben eine deutlich bereifte Schale.

Das Fruchtfleisch hat einen neutralen, süßsauren Geschmack.

Geschichtliches

Dieser Wein trägt den Namen »Terrano del Carso«, »Terrano d'Istria« oder einfach »Terran«, wie ihn die Leute aus Triest, Istrien und Dalmatien in ihren Mundarten zu nennen pflegen.

Zweifellos handelt es sich hier um einen Refosco, oder mindestens gehört er zu dieser Familie.

Plinius schreibt: »Man würde meinen, das sei der Wein, den die Griechen lobend Pictaton bezeichneten und der, so sagten sie, von den äussersten Zipfeln der Adria stammte«.

Wir begnügen uns mit der belegten Tatsache, daß der Terrano ausschließlich vom Karst stammt.

Wein

Die kräftig rote Farbe, die der Wein aufweist, würde dazu verleiten, ihn »Karstblut« zu nennen. Er hat einen niedrigen Alkoholgehalt und einen kräftigen Körper und ist fast dickflüssig. Wohlriechend, wenig und mit eigenem Charakter ist er herb tanninhaltig, aber trotz allem harmonisch.

Sein Bouquet erinnert an Himbeeren. Sehr bekömmlich.

Er soll jung gekostet werden, wie eine Blume, die gepflückt wird, sobald sie aufgeht.

Gastronomische Empfehlungen

Ein Wein, der vorzüglich zu den ländlichen Gerichten des Karstes paßt. Man soll ihn eher frisch trinken, d.h. mit 16-17°C.



Terr

Grappolo

Piramidale, alato, a base larga, lungo venti centimetri e oltre. Peduncolo lungo legnoso. Acino medio, leggermente ellittico, nero scuro con buccia molto pruinosa.

Polpa di sapore neutro, dolceacidulo.

Cenni storici

Terrano del Carso o Terrano d'Istria o semplicemente "Terran" come lo chiamano triestini, istriani e dalmati.

Indubbiamente è un Refosco, o quanto appartenente a questa famiglia.

Dice Plinio: "È da credersi che questo quello che i Greci celebrarono con molte nomi di Pictaton, che dicevano provenire dagli estremi dell'Adriatico".

A noi basti la certezza che il Terrano certamente e solamente carsico.

Vino

Colore rosso intensissimo, tanto che si potrebbe chiamare "Sangue del Carso". È alcolico, di grandissimo corpo, quasi denso. Fragrante, vinosissimo, con una personalità prorompente. Acidulo e tannico, ma incomprensibilmente armonioso. Profumo di lampone. Si può bere a litri in quanto digeribilissimo.

È un fiore da cogliere quando sboccia.

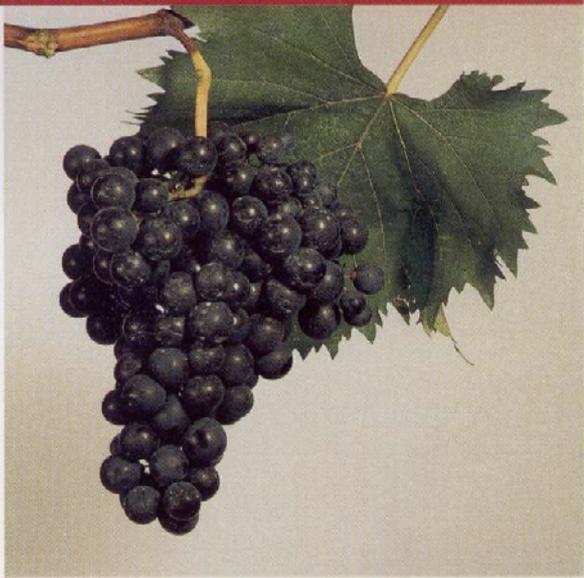
Accostamenti gastronomici

Vino da piatti rustici della cucina carsica. Va servito piuttosto fresco a 16-17°C.

La produzione massima per ettaro non deve superare i 100 q.li (supero del 20% consen in annate eccezionali, da ricondurre però al "tetto" con cernita). E' ammessa l'irrigazione soccorso.

La vinificazione va fatta all'interno delle aree carsiche(per il Terrano nei comuni vincolati uve devono garantire almeno 9,5° naturali ed una resa massima del 70%.

TERRANO



Cenni storici ed origine
Terrano del Carso o Terrano d'Istria o semplicemente "Teran" come lo chiamano triestini, istriani e dalmati. Indubbiamente è un Refosco, di origine antichissima. Scrive Plinio: "Augusta, che giunse all'età di 82 anni beveva soltanto il Pùcino il quale prospera nell'ansa dell'Adriatico, non molto distante dalle fonti del Timavo, su un colle accarezzato dal mare e che dà di sé poche anfore. Né Lei indicava ad alcuno medicamento migliore. È da credersi che questo vino sia quello che i Greci celebravano con molte lodi col nome di *Pictaton*, che dicevano provenire dai limiti estremi dell'Adriatico". Sul Carso, dove si trovarono le prime tracce di questo vitigno, ci sono ancora i pochi vigneti rimasti. Il paese di origine resta sconosciuto. A noi basta la certezza che il Terrano è certamente e solamente carsico.

Colore Rosso intensissimo, vivace, che taluno chiama anche "Sangue del Carso".

Odore Fragrante, vinosissimo, con una personalità prorompente. Profumo ampio di lampone, mirtillo, ribes nero.

Gusto Acidulo, tannico, avvolgente, con grandissima struttura, ma facile da bersi quando è giovane, senza tentazioni di affinamento in barriques.

Accostamenti gastronomici
Vino da piatti rustici della cucina carsica. Va servito a 16-17 gradi.

Queste le varietà previste dal disciplinare DOC CARSO ed i relativi vini:

Chardonnay, Malvasia, Pinot grigio, Sauvignon, Traminer, Vitovska, Cabernet franc e sauvignon Merlot, Refosco p.r., Terrano.

Doc del Friuli Venezia Giulia

Doc zones in Friuli Venezia Giulia
DOC-Gebiete des Friaul Julisch Venetien



Carso (Province di Trieste e Gorizia)

Consorzio Tutela Vini D.O.C.

Association for the Production of D.O.C. wines

Genossenschaft zum Schutz der D.O.C.-Weine

c/o C.C.I.A.A.
P.zza della Borsa, 14 - 34123 Trieste

tel. 040 6701243

dino.sturman@tiscali.it - www.vinidocarso.com

Varietà	Superficie denunciata 2006 (ha)	Produzione uva 2006 (t)	Vino prodotto 2006 (hl)	Vino prodotto 2005 (hl)
Variety	Declared surface area 2006 (ha)	Grape production 2006 (t)	Wine produced 2006 (hl)	Wine produced 2005 (hl)
Weinsorte	Angegebene Rebfläche 2006 (Ha)	Traubenproduktion 2006 (T)	Erzeugter Wein 2006 (Hl)	Erzeugter Wein 2005 (Hl)
♀ Chardonnay	1,3849	13,06	91,42	85,47
♀ Malvasia	16,7711	94,65	662,55	738,01
♀ Pinot Grigio	1,2335	7,36	51,52	25,69
♀ Sauvignon	5,5100	43,67	305,69	227,78
♀ Traminer Aromatico	1,5890	7,20	50,40	51,10
♀ Vitovska	12,9007	80,19	561,33	461,23
♂ Cabernet Franc	4,6470	43,00	301,00	301,00
♂ Cabernet Sauvignon	6,5642	39,30	275,10	276,50
♂ Carso	6,8154	25,94	181,58	181,51
♂ Merlot	0,8310	7,80	54,60	61,39
♂ Refosco p.r.	4,8410	31,99	223,93	173,11
♂ Terrano	7,6955	54,34	380,38	339,99
	70,7833	448,50	3.139,50	2.922,78

Le tipologie "Bianco", "Rosso", "Rosato" e "Spumante" non compaiono in tabella in quanto riferite a vini prodotti con uve dichiarate come singole varietà.

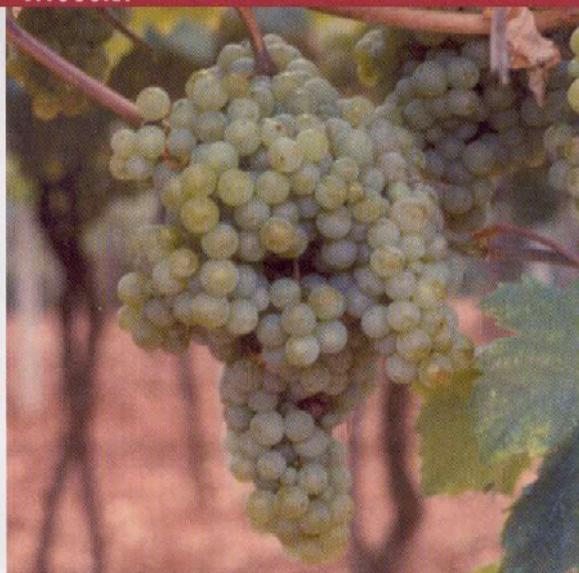
The wines "Bianco", "Rosso", "Rosato" and "Spumante" are not listed in the table because they are made from grapes that have already been declared as a single variety.

Die Sorten „Bianco“, „Rosso“, „Rosato“ und „Spumante“ erscheinen nicht in der Tabelle, da sie aus Trauben stammen, die schon als einzelne Sorte angegeben wurden.

E' ammesso l'affinamento in botti di legno (che non deve prevaricare....).

E' consentito l'uso, in etichetta, della lingua slovena, nonché di riferimenti a Comuni, Frazioni, Località da cui effettivamente provengano le uve.

VITOUSKA



Cenni storici ed origine

La Vitouska è un vitigno a bacca bianca, da sempre coltivato in provincia di Trieste, specialmente nei comuni di Sgònico e di Duino-Aurisina, per scendere poi lungo la fascia costiera fino ad arrivare in Istria.

Il nome del vitigno è sicuramente d'origine slovena, dove talvolta veniva chiamato anche Vitouska Garganija. Non tragga in inganno il secondo nome, in quanto il grappolo, per forma e per dimensione degli acini, nulla ha a che fare con la veneta *garganega*. Taluno sostiene che l'origine potrebbe essere la zona del Vipacco denominata Vitovlie, ma tutta la zona carsica è stata ed è tuttora interessata a questo vitigno.

Un tempo vinificato con altre uve, ora il vino viene prodotto in purezza.

Colore Giallo paglierino talvolta intenso.

Odore Fine, delicato fresco, fruttato, ricorda le prugne fresche e le ciliegie, le pere William e la salvia.

Gusto Asciutto, fresco, morbido, non molto alcolico e buona acidità fissa, molto beverino ed invitante.

Accostamenti gastronomici

Vino molto adatto alla cucina tipica locale e molto apprezzato come aperitivo nelle Osmizze.

Stanjel, Kras, SLO, 06.06.2008

claudiofabbro@tin.it

+39 335 6186627