

DUCATO VINI FRIULANI

LXIV DIETA DI PRIMAVERA

«Nel lontano 1747 un tal Ludovico Bertoli scrisse e fece pubblicare il saggio "Le vigne ed il vino di Borgogna in Friuli". Il generico riferimento - nel saggio - ai "Pinneau" di Borgogna trovò, negli anni a venire, più precise diversificazioni nel Pinot nero e soprattutto nelle "mutazioni gemmarie" dello stesso, quali il "grigio" e il "bianco" che, dalla metà del secolo scorso, sono diventati - e lo sono tuttora - i protagonisti quali-quantitativi del Vigneto Friuli» .





LXIV DIETA DEL DUCATO DEI VINI FRIULANI "DI PRIMAVERA"

Villa Manin di Passariano

Caro Nobile,

Nel lontano 1747 un tal Ludovico Bertoli scrisse e fece pubblicare il saggio "Le vigne ed il vino di Borgogna in Friuli". Il generico riferimento - nel saggio - ai "Pinneau" di Borgogna, trovò, negli anni a venire più precise diversificazioni nel Pinot nero e soprattutto nelle "Mutazioni gemmarie" dello stesso, quali il "Grigio" ed il Bianco" che, dalla metà del secolo scorso sono diventati - e lo sono pertanto, nella considerazione che dopo ben 258 anni i vari Pinots coltivati in Friuli, possano essere considerati autoctoni ad honorem, sei invitato al Convivio della Dieta di Primavera per degustare un menù abbinato a tutto Pinot.

VENERDÌ 27 GIUGNO 2008

con il seguente programma:

ore 18.00 Apertura della Dieta a giudizio di coltura ai nuovi Nobili da parte del Reggente Noè Bertolin.
ore 18.15 Prolusione del Nobile dott. Claudio Fabbro, enologo, agronomo, sul tema: "I Vini di Borgogna in Friuli".
ore 18.45 Solenne intronizzazione dei Nuovi Nobili Onorari ed Ordinari.
ore 19.30 Calice del benvenuto.
ore 20.00 Simposio in onore degli Ospiti e dei nuovi Nobili del Ducato, con menù intitolato alla: "**CUCINA DI PRIMAVERA**" dei Nobili Roberto Gruden del ristorante "Rossetti" di Trieste e

Arrivederci a Villa Manin

Il Reggente Noè Bertolin

NORME DI PARTECIPAZIONE

Le adesioni al simposio d'onore, anche per i nuovi Nobili, debbono pervenire esclusivamente al giugno e saranno raccolte dai titolari Macor (turno di riposo lunedì) nell'ordine di prenotazione e fino all'esaurimento dei posti di massima capienza consentita.

ATTENZIONE! Lo scotto di € **60,00** a persona sarà raccolto dai Nobili incaricati della Segreteria del Ducato prima del pranzo d'onore agli ingressi della sala convegni di Villa Manin e della sala del ristorante del Doge presso apposito banco di ricevimento. Il posto a tavola sarà riservato solamente dietro presentazione, al personale di sala, dello scontrino che verrà rilasciato all'atto del pagamento. **mancata partecipazione, se non disdetta entro la data di giovedì 26 giugno.**

SI RICORDA A TUTTI I NOBILI L'OBBLIGATORietà DEL COLLARE ROSSO

SEGRETERIA E RECAPITO POSTALE
VIALE TRIESTE 176 - 33100 UDINE - TEL. E FAX 0432 503555
SEDE UFFICIALE
VILLA MANIN DI PASSARIANO - 33033 PASSARIANO (CODROIPO)

Così esordisce nella lettera inviata ai nobili del Ducato dei vini friulani il reggente

Noè Bertolin per invitarli alla *64^a Dieta di primavera* – anche se già da qualche giorno è passato il solstizio d'estate e le temperature lo dimostrano, eccome! – che si terrà proprio questa sera nello splendido e consueto scenario di villa Manin, a Passariano.

Questo - afferma infatti Bertolin, che ha raccolto il testimone da Emilio I, Emilio Del Gobbo, ritiratosi proprio un anno fa per motivi di salute – «nella considerazione che dopo ben 258 anni i vari Pinot coltivati in Friuli possono essere considerati autoctoni "ad honorem"».

L'appuntamento nella piccola "Versailles" di casa nostra è, pertanto, alle 18 con appunto l'apertura dei lavori della Dieta e con il saluto del reggente.

Seguirà la tradizionale prolusione: a tenerla stavolta sarà l'agronomo Claudio Fabbro, che è pure componente della corte ducale, il quale tratterà proprio il tema

"I vini di Borgogna in Friuli".

LXIV DIETA DUCALE

*Al ristorante "Del Doge" di Villa Manin di Passariano
Il Nobile Roberto Gruden del ristorante "Cafè Rossetti" di Trieste
con la collaborazione dei Nobili Delino e Mario Macor
del Ristorante "Del Doge" di Passariano vi presenteranno il Menù
"Sapori di Primavera"*

Menù

*Con Spumante Pittaro Brut
del Nobile Pietro Pittaro*

GRIGLIATINA ESTEMPORANEA

del ristorante "Cafè Rossetti"

*Con Pinot Grigio Vis Terrae 2006 a Doc Friuli Grave
della Nobile Adriana Antonutti*

TARTARA DI TONNO NOSTRANO

AL PROFUMO DI BASILICO

del ristorante "Del Doge"

*Con Pinot Grigio 2007 a Doc Collio
della Nobile Giuseppina Bennati*

VELLUTATA DI SCAMPI

CON SEDANO RAPA

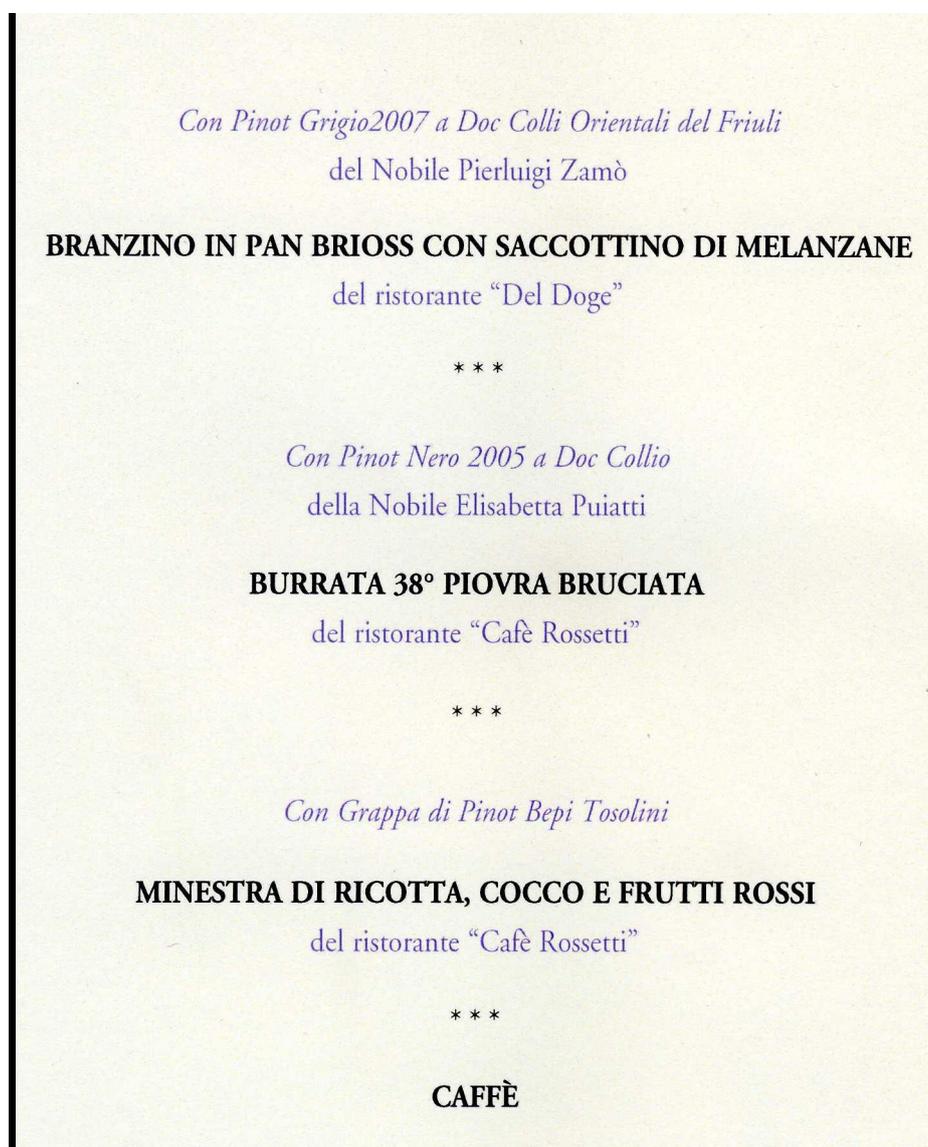
ZUCCHINE E OLIO DI SCALOGNO

del ristorante "Del Doge"

Al termine la cerimonia di intronizzazione dei nuovi nobili onorari e ordinari.

Quindi trasferimento al ristorante "del Doge" dove lo staff dei fratelli Macor assieme a

Roberto Gruden del ristorante "Rossetti" di Trieste proporrà un menu intitolato alla cucina di primavera abbinato ai Pinot, appunto nelle loro tre declinazioni e tutto



E dopo questo tradizionale appuntamento, e passate le ferie estive, quanti lo desiderano potranno cominciare a preparare le valigie, perchè il Ducato dei vini friulani ha annunciato che dal 27 settembre al 5 ottobre intende fare un bel viaggio in Canada assieme al coro della Brigata alpina Julia.

Tappe a Windsor, Niagara, Hamilton e Toronto, città soprattutto quest'ultima dove ci sono tantissimi nostri conterranei.

Per brindare assieme a loro con i vini del Vigneto Friuli.

(fonte : G. Longo in MV 27.06.08)

I PINOTS

"Varietà di merito che in Friuli, specie in località a viticoltura pregiata vanno diffondendosi - scriveva Poggi nel 1939 (2) - ma che meriterebbero, senza dubbio alcuno, maggiore attenzione da parte dei viticoltori perchè capaci di produrre vini che molto non si differenziano, per bontà, da quelli rinomati francesi della "Borgogna". In provincia, i "Pinot" (il nero particolarmente), erano un tempo diffusi ed apprezzati dai viticoltori perchè di fronte ai tipi di vini nostrani prodotti con uve di secondo merito anche troppo ricche di acidità, mitigavano tale eccesso ed ingentilivano il prodotto.

E che antica fosse la coltivazione lo prova anche l'abbondante letteratura. Il friulano Lodovico BERTOLI infatti, nel 1747, in una Memoria apparsa a Venezia dal titolo "*LE VIGNE ED IL VINO DI BORGOGNA IN FRIULI*" affermava: che dopo aver gustato a Firenze l'uva "Pinneau" venuta dalla "Borgogna" ed averne avuto assicurazione che altro non era che "Refosco del Friuli" usò maglioli di "Refosco di Biauzzo" per riprodurre in Friuli il vino di "Borgogna". Vi è da ritenere che i maglioli di "Refosco di Biauzzo" (località presso Codroipo) altro non fossero che tralci di "Pinot".

Pur essendo varietà di merito, il "Pinot bianco" e quello "grigio" (il "Pinot nero" dà prodotti non molto costanti e certamente di minor valore) tuttavia verso di loro i viticoltori friulani, almeno nella gran maggioranza, non dirigono le preferenze. Le ragioni forse sono identificabili nella precocità di maturazione delle uve che obbliga a coltivazioni specializzate per la necessaria raccolta anticipata: nella forse troppo scarsa acidità del vino, che non riesce gradevole al palato del comune bevitore, ed anche nella non grande produttività nei raffronti s'intende, di altre varietà di merito quale ad esempio il Tocai".



Prolusione di Claudio Fabbro

"Non voglio certamente arrischiarmi - scrive ancora Poggi (2) - a paragonare il "Pinot grigio" maturato nei nostri terreni con "Sa Majesté le Montrachet" pari di Francia così come chiamava lo scrittore francese Paul RAMAIN il vino della Côte d'Or dove il "Pinot bianco" e quello "grigio" si vinificano assieme al "Pinot Chardonnay"; tuttavia in molte nostre località di colle ed anche di piano (Cervignanese, Aquileiese e colline eoceniche) produce vini di grande merito, squisiti, alle volte sin troppo potenti per ricchezza di alcole e di estratto.



On. Gottardo

In qualche località poi il "Pinot grigio" viene impropriamente chiamato "Tocai grigio", ma nulla ha a che vedere con il "Tocai".

TOCAI FRIULANO E PINOT GRIGIO: DOC A CONFRONTO

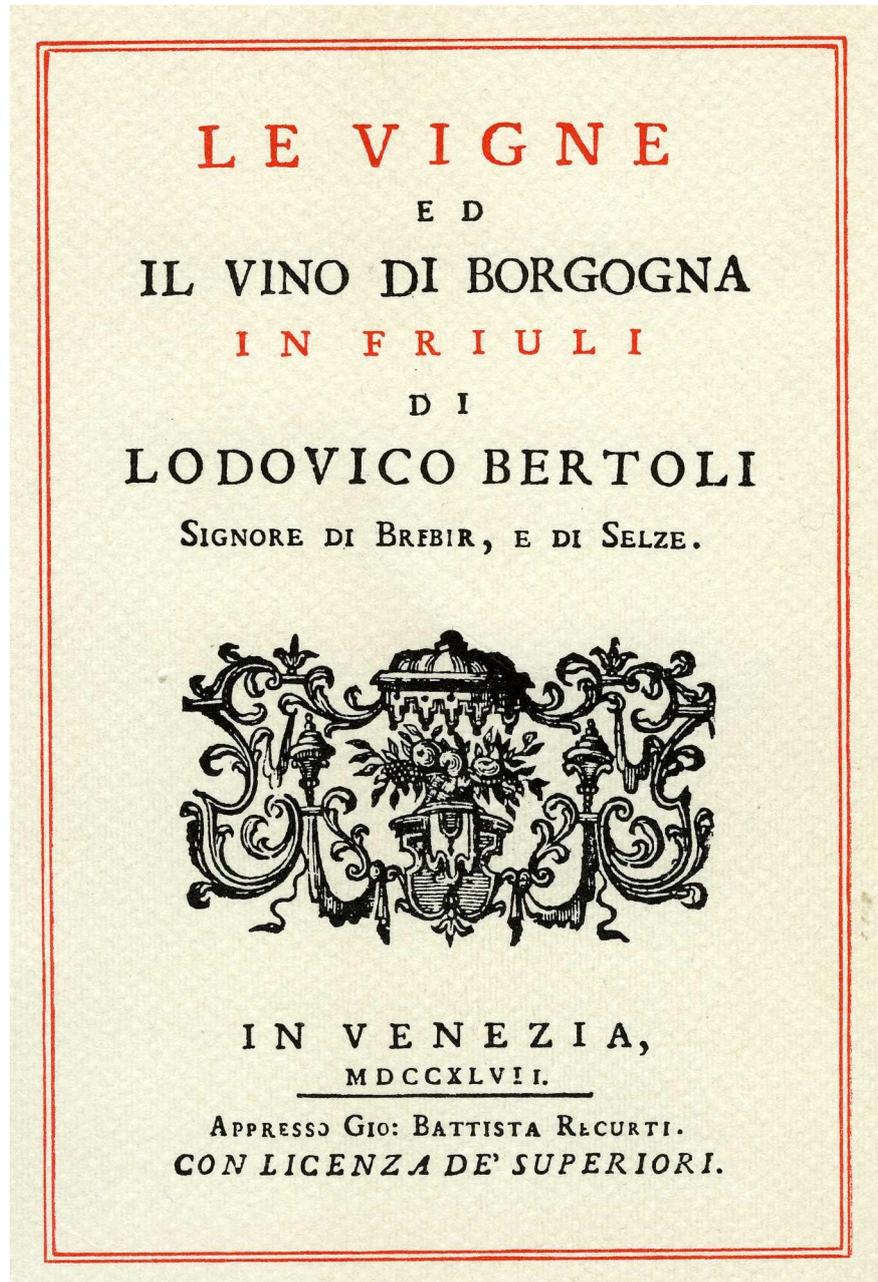
Zona Doc	Varietà e superficie	
	Tocai friulano (ettari)	Pinot grigio (ettari)
Aquileia	56	110
Annia	4	2
Carso	=	1
Colli Or. F.	307	226
Collio	206	360
Isonzo	173	217
Latisana	21	39
Grave Ud	114	366
Grave Pn	272	1.055
Lison Pramaggiore	13	9
TOTALI	986	2.385

I "Pinot" non vegetano molto bene nei climi caldi, ragione per cui da noi, così come in "Borgogna", hanno trovato il loro optimum di ambiente.



On. Menia

In provincie finitime, ad esempio in quella di Pola, il "Pinot bianco" dà un vino di alcolicità elevata; si esporta all'estero e costituisce un ottimo tipo da pesce. Resistenti all'invecchiamento, bene accetti ai palati fini, "Pinot bianco e grigio" si debbono quindi considerare tipi di merito, anche superiori e la diffusione dei vitigni dovrebbe venire propagandata; in tale senso, del resto è intonata l'attività dei tecnici preposti".



PINOT BIANCO

Il "Pinot bianco" è uno – secondo il Pittaro (1)- dei tre fratelli della famiglia dei "Pinot". Antichissima l'origine, dato che le tracce della loro coltivazione risalgono all'epoca romana. Conosciuti da sempre in Francia, dove "Pinot bianco" e "Pinot nero" costituiscono la base dei più famosi vini del mondo.

PRESENTAZIONE

Il vino: come impiantare le viti, come curarle, come vendemmiare, come conservare "il nettare degli dei", come vendere per garantire buoni redditi agli agricoltori, come scegliere i vitigni adatti per conquistare i consumatori.

A tutte queste domande risponde Ludovico Bertoli nel presente saggio pubblicato a Venezia nel 1747.

E le risposte erano il risultato di sperimentazioni su di un podere che il Bertoli conduceva a Biauzzo di Codroipo.

Eravamo nel secolo dei "lumi" e il nostro autore partecipava al generale entusiasmo per la sperimentazione scientifica ed in queste pagine trasferisce tale passione.

Perché dunque abbiamo voluto riscoprire e riproporre questo libretto ai lettori d'oggi, o meglio ai viticoltori d'oggi ?

Per confermare la nostra adesione al metodo sperimentale in agricoltura e soprattutto per verificare come i problemi che impegnavano gli agricoltori di due secoli e mezzo fa non erano diversi da quelli che ci impegnano ora.

L'episodio raccontato dal Bertoli sulle due osterie di Venezia dove si vendeva lo stesso vino, ma in una etichettato "Borgogna del Friuli", e nessuno lo voleva, e l'altro "Borgogna di Francia" e tutti lo bevevano, è di grande insegnamento.

Ci dice che l'immagine vale per il vino, come per ogni altro prodotto.

Una immagine, quella del vino friulano, che oggi pare vincente e lo sarà maggiormente se i viticoltori friulani, di collina e di pianura, sapranno essere uniti.

E per una immagine migliorata hanno valore anche "le radici" e questo saggio è una esaltazione delle "radici" del vino friulano o meglio una esaltazione delle "radici" dei vignaioli friulani che da secoli affrontano i temi delle colture agrarie con scienza e sapienza.

"PINOT BLANC" in Francia, "WEISSBURGUNDER" in Germania, in Italia è conosciuto anche col nome di "BORGOGNA BIANCO", con chiaro riferimento alla zona di origine e di maggior coltivazione. Mentre il "Pinot bianco" deriva certamente da mutazione gemmaria del "Pinot nero", lo "CHARDONNAY" è una varietà a sè stante, anche se simile. Vitigno nobilissimo il "Pinot bianco", largamente coltivato in Borgogna, dove costituisce la

materia prima per i bianchi da lungo invecchiamento. Diffusissimo anche in Italia, specie in Trentino-Alto Adige, Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli-Venezia Giulia e ora anche in Puglia.

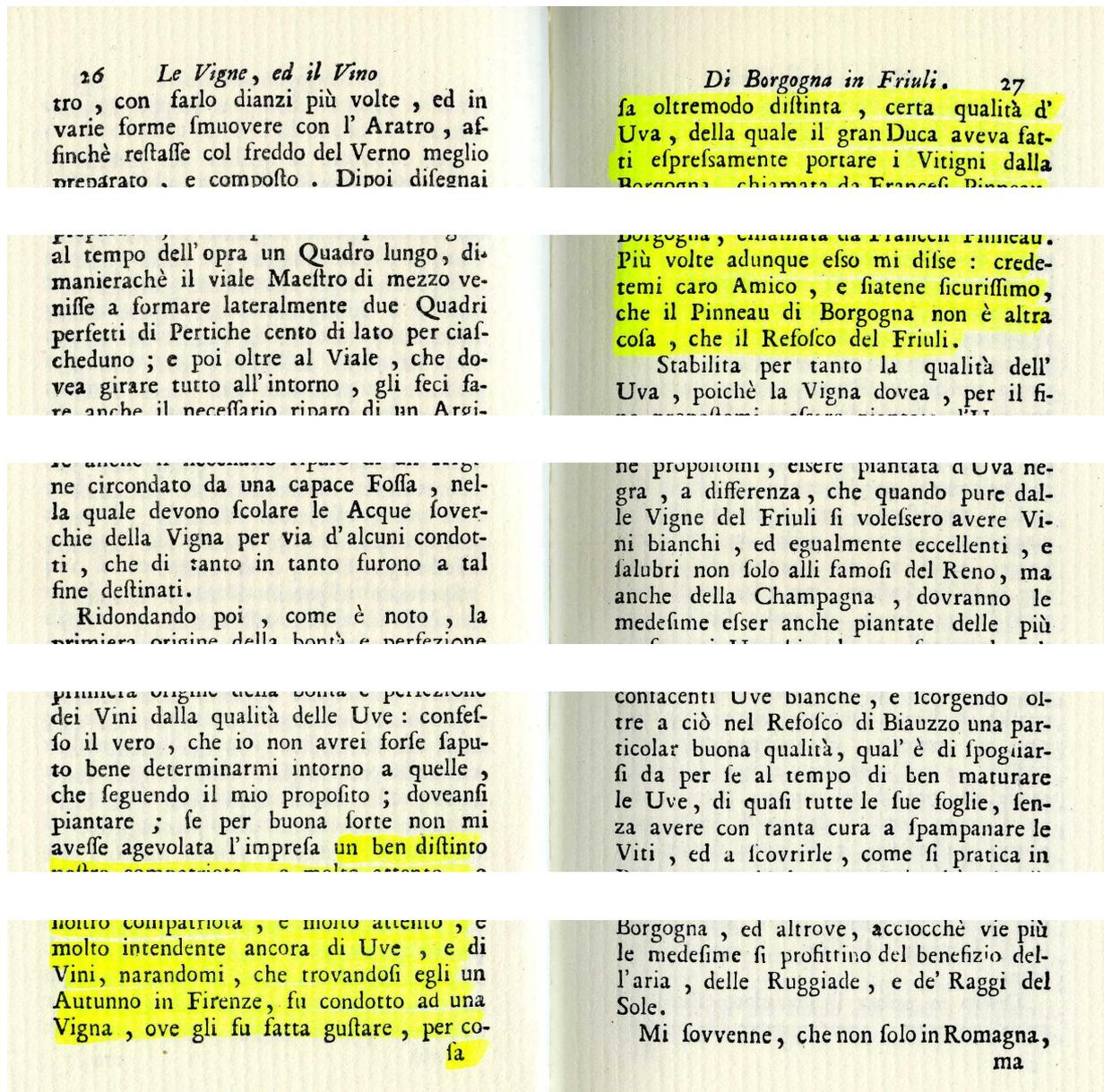
26 *Le Vigne, ed il Vino*

tro , con farlo dianzi più volte , ed in varie forme smuovere con l' Aratro , affinché restasse col freddo del Verno meglio preparato , e composto . Dipoi disegnai al tempo dell' opra un Quadro lungo , di manierachè il viale Maestro di mezzo venisse a formare lateralmente due Quadri perfetti di Pertiche cento di lato per ciascheduno ; e poi oltre al Viale , che doveva girare tutto all' intorno , gli feci fare anche il necessario riparo di un Argine circondato da una capace Fossa , nella quale devono scolare le Acque soverchie della Vigna per via d'alcuni condotti , che di tanto in tanto furono a tal fine destinati.

Ridondando poi , come è noto , la primiera origine della bontà e perfezione dei Vini dalla qualità delle Uve : confesso il vero , che io non avrei forse saputo bene determinarmi intorno a quelle , che seguendo il mio proposito ; doveansi piantare ; se per buona sorte non mi avesse agevolata l'impresa un ben distinto nostro compatriota , e molto attento , e molto intendente ancora di Uve , e di Vini, narandomi , che trovandosi egli un Autunno in Firenze , fu condotto ad una Vigna , ove gli fu fatta gustare , per co-
fa

Il "Pinot bianco" è quanto di meglio un imprenditore possa desiderare. Gradazione piuttosto elevata, acidità fissa media, elegante di corpo, di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli da giovane, per poi assumere sfumature dorate durante l'invecchiamento. Profumo delicato e contenuto, con nuances di fiori e di frutti appena vinificato, assume quindi una notevole fragranza che ricorda la crosta del pane appena sfornato per poi passare all'artemisia, al mandorlo dopo l'invecchiamento. Col lungo invecchiamento in fusti di rovere, nei barriques, come avviene in Borgogna, compariranno le fugaci sfumature di erbe rare, di sottobosco, di frutta secca, perfettamente amalgamate per la delizia dell'olfatto più raffinato.

E' vino da aperitivo e, secondo luogo e vinificazione, adatto su tutta la gamma degli antipasti magri, delle minestre asciutte e in brodo, dei piatti a base di uova e dei piatti a base di pesce.



PINOT NERO

Il "Pinot nero" dà i rossi più famosi del mondo, (quelli della "BORGOGNA") e i bianchi spumanti ancor più famosi, (quelli dello "CHAMPAGNE"). Diffusissimo in Francia, nelle zone citate, meno in Italia, dove però sta guadagnando posizioni. Le zone più intensive sono : OLTREPO' PAVESE, PIEMONTE, TRENINO-ALTO ADIGE, FRIULI-VENEZIA GIULIA, VENETO e, in minor misura, in altre zone. Diffuso anche in GERMANIA, SVIZZERA, ARGENTINA, CILE, ecc. La versatilità di questo vino, sia

vinificato in bianco, che in rosso, la resistenza a lungo invecchiamento, la finezza della qualità, lo hanno senz'altro portato al primo posto nei vertici della classifica mondiale.



PITTARO (9) ricorda che: "Dobbiamo distinguere due lavorazioni:

Lavorazione in rosso: per la produzione di rossi da lungo invecchiamento. In questo caso la lunga macerazione e l'elevata acidità fissa predispongono il vino alla lunga sosta in piccoli fusti di rovere. Da giovane il vino risulta impersonale anonimo. Col passare degli anni si affina notevolmente, evolvendo le caratteristiche organolettiche in sfumature in cui spiccano il goudron, il legno bruciato, il sottobosco, il tartufo. E' insomma un vino aristocratico da grandi intenditori.

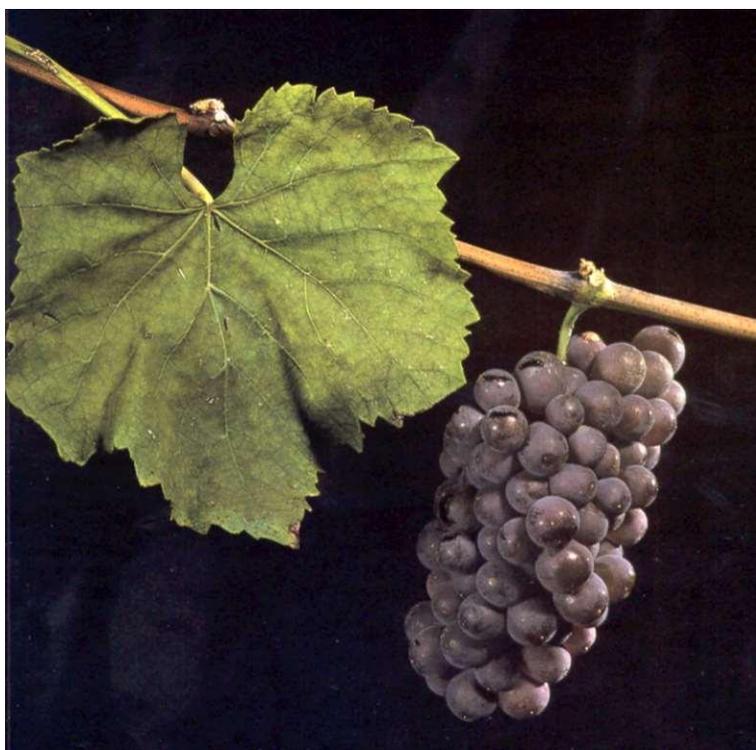
Lavorazione in bianco: con questo sistema si preparano le basi per il più celebre spumante del mondo : lo "CHAMPAGNE".

L'uva viene pigiata nel modo più soffice possibile; il mosto decolorato dalle tracce rosa, passa alla lunga fase della presa di spuma. Certamente la grande classe, la fragranza del bouquet in cui spicca gradevole il profumo di lievito, ha fatto di questo vino il più famoso del mondo".

E' vino da carni, bianche e rosse, arrosto o con salse bianche o brune (in particolare pollame nobile).

PINOT GRIGIO

Il "Pinot grigio" deriva – secondo il Pittaro-(1)-dalla mutazione gemmaria del "Pinot nero", del quale, colore escluso, conserva quasi tutte le caratteristiche. La prima importazione dei "Pinot" in Italia sembra sia avvenuta tramite il Generale EMILIO DI SAMBUY che dalla "BORGOGNA" lo portò nella sua tenuta di Lesegno, in provincia di Cuneo.



Pinot grigio, grappolo

La diffusione di tutte e tre le varietà avvenne lentamente in tutta l'Italia settentrionale, ma con scarsi risultati nella qualità. Gli impianti effettuati in terreni non adatti ebbero come risultati vini deboli, senza sapore e poco serbevoli. Non si riuscì forse a capire che i "Pinot" hanno un habitat naturale in terreni collinari, piuttosto freddi, compresi fra il 46° e 51° parallelo di latitudine nord. Solo negli ultimi decenni di questo secolo vennero effettuati impianti in terreni adatti, molto simili a quelli della "BORGOGNA" o dello "CAMPAGNE". Attualmente in Italia il "Pinot grigio" è diffuso nel Trentino Alto Adige, nel Friuli-Venezia Giulia, in Lombardia e Piemonte. Rari vigneti in altre regioni. Poco diffuso in Francia, abbastanza in Svizzera, Germania, Cile, Argentina, Australia, Africa del Sud.



Nuovi Nobili e Corte ducale

Stranamente in Italia, è più conosciuto e più di moda il "Pinot grigio" del "Pinot bianco". La vinificazione può avvenire in bianco o in ramato; in bianco si ha maggior finezza, eleganza, discrezione. Fruttato da giovane, assume un largo e pungente bouquet di fieno secco, mallo di noce, mandorle tostate.



Ing. Foffani e Signora, Fabbro e Elisabetta Puiatti

E', come il "Pinot bianco", vino da aperitivo e, secondo luogo e vinificazione, adatto su tutta la gamma degli antipasti magri, delle minestre asciutte e in brodo, dei piatti a base di uova e dei piatti a base di pesce; affronta bene anche i salumi e le carni lesse.



Fabbro e E. Puiatti

BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE

- (1) - *PITTARO P., PLOZNER L. : "L'Uva e il Vino" - Magnus Edizioni - Udine, 1982.*
- (2) - *POGGI G.: Atlante Ampelografico - Consorzio Provinciale tra i Produttori dell'Agricoltura - Sezione Viticoltura Udine - Arti Grafiche Pordenone, 1939.*

PARTECIPANO AL CONVIVIO

CON I VINI

Azienda **VIGNETI PITTARO** del Nobile Pietro Pittaro di Zompicchia di Codroipo (UD)

Azienda **CASA VINICOLA ANTONUTTI** della Nobile Adriana Antonutti di Pasian di Prato (UD)

Azienda **TENUTA VILLANOVA** della Nobile Giuseppina Bennati di Farra d'Isonzo (GO)

Azienda **LE VIGNE DI ZAMO'** di Pierluigi Zamo di Manzano (UD)

Azienda **ELISABETTA PUIATTI** della Nobile Elisabetta Puiatti di Capriva del Friuli (GO)

Distilleria **GIOVANNI TOSOLINI** di Giovanni Tosolini di Povoletto (UD)

CON LA CUCINA

Ristorante **"CAFE' ROSSETTI"** di Trieste del Nobile Roberto Gruden

Ristorante **"DEL DOGE"** di Villa Manin di Passariano dei Nobili Delino e Mario Macor

NOTE

Il Picolit della cerimonia di intronizzazione è stato offerto dell'Azienda Agricola **"BUTUSSI"** del Nobile Filippo Butussi di Corno di Rosazzo (UD).

I vini sono stati abbinati da Nobili componenti la Corte Ducale

Le Aziende dei Nobili produttori appartenenti al Ducato dei Vini Friulani sono state scelte per estrazione nello spirito di garantire la "rotazione" della presenza di tutti i Nobili produttori.

I vini sono serviti a tavola dall'equipe dei sommelier del Friuli Venezia Giulia sotto la guida del Nobile Mario Cumaro.

Il servizio di sala è del personale del ristorante "del Doge" sotto la guida dei fratelli Delino e Mario Macor.

La serata è condotta da **Franca Rizzi**.

