

Eventi

DUCATO DEI VINI FRIULANI

LXV DIETA D'AUTUNNO ***VILLA MANIN*** **14 novembre 2008**

1972-2008

Sintesi attività

Il Ducato dei Vini Friulani ha preso il nome dall'antica denominazione dei LONGOBARDI.

In questa terra e particolarmente a Cividale del Friuli, a un tiro di schioppo dal confine con la Slovenia e l'Austria, è nato nell'anno 1972 sulla spinta di un evidente e felice rilancio della viticoltura friulana.

Non a torto i vini prodotti in Friuli sono considerati fra i migliori al mondo pur rappresentando, con un milione di ettolitri, soltanto il due per cento della produzione nazionale.

Ma sono vini di altissima qualità (quelli bianchi, assicurano gli esperti, addirittura inimitabili...) e possono fregiarsi di un grande prestigio riconosciuto ormai in tutto il mondo.

Non per nulla il Friuli è stato definito terra eletta per uomini e vini.

Il Ducato è stato appunto costituito per ***PROPORRE, DIFENDERE, DIFFONDERE e VALORIZZARE l'enogastronomia, la storia e la cultura*** di questo piccolo fazzoletto di terra che un grande letterato, IPPOLITO NIEVO, definì "UN PICCOLO COMPENDIO DELL'UNIVERSO" spaziando dalla montagna carnica al mare, attraverso ridenti zone collinari e ubertose pianure.

Il sodalizio è sorto per volontà dei vignaioli, di uomini di cultura, giornalisti, scrittori e poeti, amministratori pubblici e operatori economici del settore, cultori della buona tavola e dei buoni vini con il vigoroso intento di preservare il potenziale di questo patrimonio che la natura ha conservato intatto in Friuli.

La nascita della confraternita, oggi considerata fra le più prestigiose tra quante ne sono poi sorte in ITALIA è stata salutata da tutti i friulani, in patria e all'estero, con particolare affetto ed entusiasmo.

Le sue fila si sono via via ingrossate sotto la guida dapprima del Duca prof. OTTAVIO VALERIO, (insigne educatore e presidente dell'Ente Friuli nel Mondo) , successivamente dall'on. VITTORIO MARANGONE (mai dimenticato presidente della Camera di Commercio di Udine) e dall'on. ALFEO MIZZAU (più volte assessore nonché Europarlamentare) e , dall'estate 1994 , governato dal Duca Emilio I°,(EMILIO DEL GOBBO) già Assessore Regionale all'Agricoltura , vice Presidente del Consiglio regionale e Presidente dell'Ersa.

Nel mese di giugno 2007 ne ha assunto la reggenza il cav. Noè Bertolin di Casarsa.

Ne è stato primo animatore e magnifico reggitore il giornalista ISI BENINI, direttore della Rai di Udine e della rivista enogastronomia IL VINO, uno dei giornalisti più insigni, con VERONELLI e pochi altri, del mondo vitivinicolo ed gastronomico del panorama italiano.

Il Ducato, comprese le due Contee istituite una a Roma e l'altra a Toronto (Canada), che oggi conta oltre 500 soci fra effettivi e onorari sparsi un po' ovunque nel mondo, ha portato il suo messaggio ed il contributo nella valorizzazione e recupero delle tradizioni contadine , con manifestazioni, mostre e wine tasting, nei cinque continenti: dal Canada al Brasile, all'Argentina, al Sud Africa, al Kenya, agli Stati Uniti, ad Hong Kong e in tutta Europa.

1994-2007

.....Nel segno del Duca Emilio I°....

Emilio Del Gobbo ha indubbiamente dato una mossa forte al Ducato sia all'interno della *Piccola Patria* che al di fuori, pensando agli eventi

tradizionali ma anche alle Contee e più in generale ai Friulani in Italia o emigrati (Argentina, Canada, USA e dintorni..)

Elencare tutte le iniziative attuate nel periodo è cosa non facile , ma ci proveremo egualmente, quanto meno cogliendo fra quelle di cui la stampa si è occupata preferenzialmente.

Nel mese di marzo 1995 il Duca Emilio I° guidò la delegazione ducale a Montreal e Toronto (Peter Bosa, Primo Di Luca etc.) ; dal 14 al 20 ottobre 1996 lo ritroviamo con il Ducato a Dublino.

Poi, fra un *Asparagus* e l'altro, si arriva al 1997, anno in cui Cividale ospita Duchi e Nobili per le manifestazioni del 25° anno dalla fondazione.

Il 4 ottobre di quell'anno condusse il Ducato si fece promotore di una *crociata* rinominata “ *UN FRIULI SENZA TOCAI*” nel Salone del Parlamento del Castello di Udine .

Bruno Pizzul a parte , esperti ed opinionisti, dirigenti ministeriali ed addetti ai lavori ritennero meno faticoso remargli contro che mettersi a caccia di argomentazioni storico-giuridiche per supportare le sua ferrea volontà di salvare il Tocai friulano.

A dire il vero ci aveva già provato, Del Gobbo , a novembre 1985 , quando nella sua veste di Presidente dell' ERSA aveva organizzato in Gorizia il memorabile *SIMPOSIO TOCAI NEL MONDO* .

Nel 2002 fu la prestigiosa cornice del Teatro *GIOVANNI da UDINE* ad ospitare la manifestazione del trentennale; giornata memorabile, che si meritò un libro “ ad hoc” !

Fra una Dieta e l'altra, un volo a New York ed una puntata nella Capitale , fra un convegno sugli autoctoni (preziosa la collaborazione con la Facoltà d'agricoltura dell' Ateneo friulano !) e l'inaugurazione in Gorizia del “ *FORZIERE DEI VINI DELL'IMPERO* “, il Duca Emilio I° non si è negato a frequenti presenze ed interviste televisive, rette con grande carisma, riconosciuta saggezza e simpatico brio .

Grazie a Lui ed al Ducato il *VIGNETO FRIULI* si è fatto conoscere in Austria

(consolidando gemellaggi ed interscambi , particolarmente forti in Stiria e Burgenland)) , Las Vegas, Los Angeles ecc.

2007-2008

...da Emilio I° a Noè Bertolin...

Nel 2007 , complici seri problemi di salute , per il Duca Emilio I° è arrivato il momento di concedersi una pausa , passando il testimone , quale REGGENTE, a Noè BERTOLIN, nel segno della continuità e di un rapporto di vari decenni di grande amicizia e reciproca stima.

Egli può così rileggere nella propria agenda con un po' di più calma i vari momenti che lo hanno visto protagonista e , con il 35° anniversario alle porte , pianificare , magari con minor intensità, la propria attività futura.

Dalle memorabili decine di Agapi e Diete , da *Asparagus* a *Cucina senza Confini* , dalle iniziative *pro-Tocai* ed *anti-trucioli* nei vini al recupero dei sapori dimenticati , delle viti e dei vini del Friuli che fu , il Ducato nel suo insieme ed il Duca Emilio I° in particolare hanno contrassegnato un'epoca davvero memorabile , contribuendo non poco a quel rinascimento accesi alla fine degli anni '60 , grazie al quale il mondo contadino ha saputo gettarsi alle spalle un retaggio di miserie, di lutti, di guerre ed emigrazioni, ritrovando nella rilettura delle proprie radici la propria dignità.

Fra le iniziative del Ducato nel 2007 , oltre alle manifestazioni civildalesi per il 35 ° anniversario dalla fondazione, va ricordato il **Convegno internazionale COLLIO & BRDA** d'ottobre in Cormòns , nell' ambito della Rassegna Uvaggi nel Mondo, e successivamente, in occasione della Dieta d'Autunno in Villa Manin, l'intronizzazione a Nobili del Vino dei piloti delle **FRECCE TRICOLORI** .

Nel corso del 2008 l'attività ducale ha registrato un significativo “ tutto esaurito “ nell' Agape “ *Aspettando Asparagus*” al ristorante DA TONI di Gradiscutta di Varmo .

La Dieta di Primavera 2008 è stata dedicata al tema “ *I VINI DI BORGOGNA IN FRIULI*” , sviluppato dall' agronomo e membro della Corte, Claudio Fabbro ; ospiti d'onore ed intronizzati gli on. Menia e Gottardo .

c.f.



**INTERVENTO DEL REGGENTE DUCALE
Cav. NOE' BERTOLIN**

DUCATO , PROGRAMMI FUTURI , RICHIESTE E PROPOSTE

Autorità , gentili Signore, graditi Ospiti, cari Nobili,

L' intervento del Presidente della Regione, Renzo TONDO, alla Dieta odierna , è motivo di soddisfazione ed orgoglio per i Nobili del Ducato e conferma un ritrovato legame fra il nostro Sodalizio e l'Amministrazione regionale , funzionale a quel riconoscimento ufficiale che il Ducato, dopo ben 36 anni d'intensa attività attuata in perfetta sintonia con Organismi , Enti ed Uffici pubblici , ritiene di poter meritare.

LXV DIETA DUCALE

*Al ristorante "Del Doge" di Villa Manin di Passariano
Il Nobile Daniele Cortiula del ristorante "Cison" di Amaro con la collaborazione
dei Nobili Delino e Mario Macor del Ristorante "Del Doge" di Passariano
vi presenteranno il Menù "Sapori di Autunno"*

Menù

*Con Spumante "La Delizia" Brut
del Nobile Renzo Colussi*

SAPORI D' AUTUNNO
dei ristoranti "Cison" e "Del Doge"

*Con Pinot Bianco 2007 a DOC Friuli Grave
del Nobile Filippo Butussi*

**PETTO D'ANATRA ALLE ERBE FINI
CON RADICCHIO MARINATO**
del ristorante "Del Doge"

*Con Tocai Friulano "Rubato" 2007 a Doc Collio
della Nobile Valentina Pizzutti*

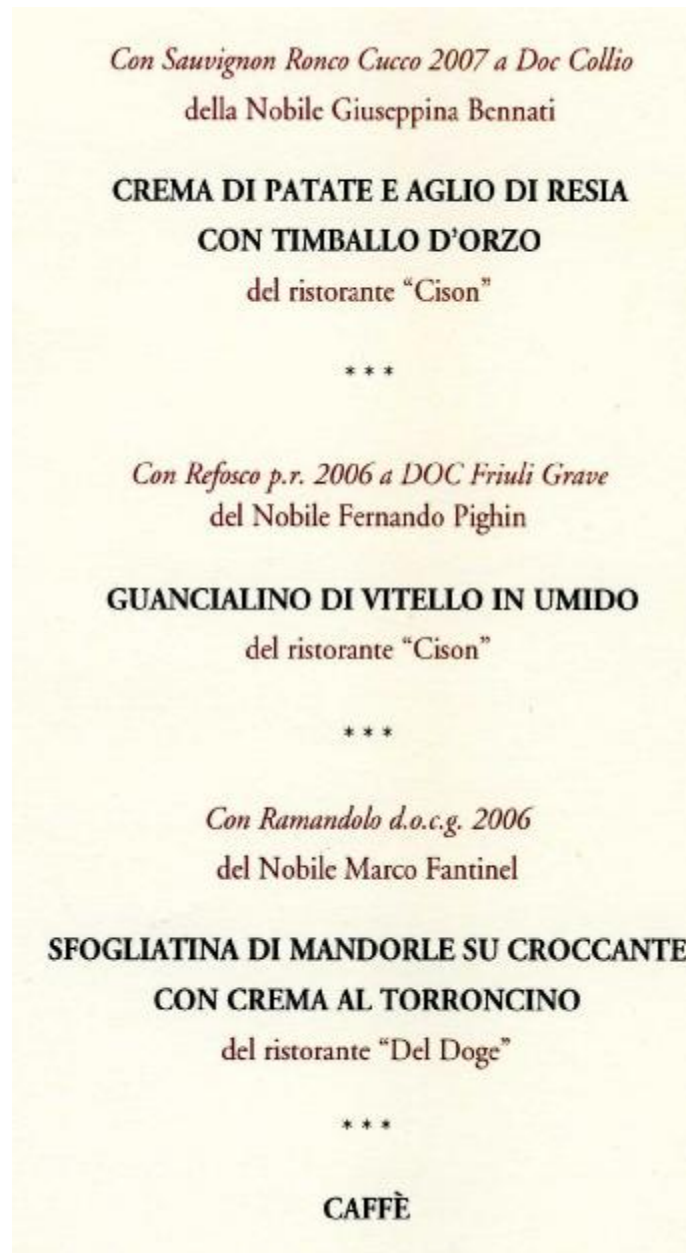
TÔC IN BRAIDE AI FUNGHI
del ristorante "Cison"

*Con Malvasia 2007 a Doc Collio
del Nobile Gianni Venica*

ROTOLINO DI CREPES ALLA ZUCCA
del ristorante "Del Doge"

Il Ducato, infatti, ha sempre evitato di sostituirsi ad altre realtà con iniziative concorrenziali ma ha sempre offerto la propria esperienza e

professionalità a supporto delle stesse sia all' interno - direttamente e tramite la Contea di Roma - che all' estero, come anche la presenza di una propria delegazione alla recente missione regionale in Canada ha dimostrato .



Il Ducato è consapevole che il proprio ruolo a favore del comparto agroalimentare e vitivinicolo necessita di una progressiva revisione (poiché i tempi e le situazioni mutate oggi lo richiedono) accentuando talune strategie maggiormente finalizzate alla cultura ed all' economia .

In tal senso il Ducato intende rafforzare ulteriormente il proprio rapporto anche con FEDERDOC (e la presenza del suo presidente TRINCO lo conferma) anche al fine di dedicare le proprie risorse al benessere dei citati comparti più che ad un monitoraggio statico del passato più o meno recente

PARTECIPANO AL CONVIVIO

CON I VINI

Azienda **VINI LA DELIZIA** del Nobile Renzo Colussi di Casarsa della Delizia (PN)

Azienda **BUTUSSI VALENTINO** del Nobile Filippo Butussi di Corno di Rosazzo (UD)

Azienda **PIZZUTTI** della Nobile Valentina Pizzutti di Prepotto (UD)

Azienda **VENICA & VENICA** del Nobile Gianni Venica di Dolegna del Collio (UD)

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

Azienda **PIGHIN** del Nobile Fernando Pighin Pavia di Udine (UD)

Azienda **LA RONCAIA** del Nobile Marco Fantinel di Nimis (UD)

CON LA CUCINA

Ristorante **"CISON"** di Amaro di Renzo Cristofori, chef Daniele Cortiula

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

NOTE

Il Picolit della cerimonia di intronizzazione è stato offerto della Tenuta Villanova della Nobile Bennati Giuseppina di Farra d'Isonzo (GO)

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.

Come dire che ora, invece di fermarsi a piangere sulla perdita di un nome importante quale era ed è il Tocai , continuando a puntare il dito su presunte

responsabilità e con ciò contribuendo a creare ulteriori fratture fra gli imprenditori, il Ducato preferisce rimboccarsi le maniche per partecipare insieme a ASSESSORATO ALL' AGRICOLTURA , ERSAs e FEDERDOC - ma anche alle CAMERE di COMMERCIO - in quelle azioni che potranno portare lustro e penetrazione in nuovi mercati al nostro vino bianco più amato , ancorché diversamente rinominato .

Con quel riconoscimento ufficiale che il Ducato chiede alla Regione il Ducato , cui aderiscono professionisti del mondo produttivo e della comunicazione di riconosciuta esperienza , potrà superare questa fase di transizione in cui anche le modeste risorse finanziarie hanno impedito maggiori slanci.

Un Ducato, dunque, meno ingessato e più aperto ai nuovi scenari che la dinamica dei mercati impone .

In tale senso si inquadra anche , ad esempio, l'odierno aggiornamento non solo sul

“ FRIULANO “ ma anche e soprattutto sul “ CASO PROSECCO ” , argomento questo che in passato difficilmente sarebbe entrato nei lavori di una Dieta ducale !



La prolusione del presidente Tondo

La presenza del Presidente TONDO , infine, suggella l'intimo legame da sempre esistente fra la Carnia ed il Ducato, cui aderiscono Uomini importanti della montagna e che ebbe proprio fra i protagonisti mai dimenticati sin dalle sue origini (1972) anche il compianto Gianni COSETTI del Roma di

Tolmezzo , la cui grande Scuola oggi rivive grazie ad uno dei suoi allievi prediletti, Daniele CORTIULA.



La Corte e Stefano Fantinel

DUCATO DEI VINI FRIULANI

**A Villa Manin protagonista la Carnia
Il Presidente Tondo Nobile Onorario
Prolusione ufficiale di Stefano Trinco**

La grande famiglia del Ducato di Vini Friulani si avvia a chiudere alla grande un anno d'intensa attività che ha visto diversi dei 400 Nobili aderenti al sodalizio - *sorto nel lontano 1972 grazie all'entusiasmo dei compianti Ottavio Valerio, Isi Benini ed altri personaggi dl mondo culturale , enogastronomico e vitivinicolo friulano* - impegnati in iniziative anche all' estero , fra cui Austria e Canada.

E' stata la Carnia protagonista alla LXV DIETA D'Autunno di venerdi 14 novembre scorso nella splendida cornice di Villa Manin .

Ospite illustre ed intronizzato quale “ Nobile onorario “ è il presidente della Regione , Renzo TONDO , da sempre vicino al Ducato condividendone valori ed ideali.



La Corte ed i nuovi Nobili

Ed è stata, la sua, una riflessione a braccio di apprezzata sintesi e chiarezza sullo stato della vitivinicoltura e dell’ enogastronomia regionali, cui necessita un ‘accelerazione tesa a consolidare uno spirito di corpo che tenga conto delle peculiarità territoriali e storiche ma che sappia uscire dalle mura domestiche con una voce forte ed unitaria indispensabile considerata la modestia quantitativa delle produzioni .



**Il presidente della Triestina Calcio , Stefano FANTINEL,
con il “ fan “, Michele DELISE (genero del Neo Nobile F. Bernabè..)**

Egualemente applaudito , nel corso del Convivio, l’ intervento dell’ assessore alle attività produttive Luca Ciriani, presente alla Dieta nel segno di una continuità e reciproca disponibilità al lavoro comune già manifestata in una recente missione in Canada, dove una delegazione del Ducato e la Contea di Toronto - retta dal vulcanico Primo Di Luca - hanno fatto il possibile per contribuire al buon esito dell’ iniziativa.



Il neo Nobile Franco Bernabè con i vignaioli BUTUSSI (COF Pinot Bianco) e PIZZUTTI –DURI (Collio Tocai Rubato).

La Dieta ha preso il via con il saluto del Reggente Noè BERTOLIN , cui è seguita la prolusione ufficiale dell' enologo Stefano TRINCO , presidente di FEDERDOC FRIULI V.G. , che ha illustrato un problema di grande attualità quale è l'evoluzione giuridico/amministrativa ma anche tecnico/promozionale dal Tocai al Friulano . Ma Trinco ha colto anche l'occasione per riferire cosa bolle in pentola sul “ Caso Prosecco” , tipologia letteralmente esplosa nella categoria spumanti a livello mondiale il cui nome- e non è cosa da poco considerati i precedenti del Tocai – richiama quello dell' omonima località del Carso triestino .



I Butussi e Angelo Tonon con la sommelier Patrizia Pittia

Dopo le prolusioni ufficiali il cerimoniale prevedeva l'intronizzazione dei nuovi Nobili, figure rappresentative del mondo culturale, associazionistico, imprenditoriale, della ristorazione e dell'enologia.

Essi sono stati, Franco Bernabè (Presidente Pro Loco Sagrado), don Paolo Budai (sacerdote), la dirigente Germana Picco di Reana del Roiale, gli avvocati Antonio Di Piazza (Palmanova) e Tiziana Zandigiaco (Udine), gli imprenditori d'industria ed agricoltura Maria Elena Fantinel (Majano) e Stefano Fantinel (S.Daniele), il produttore vitivinicolo Guglielmo Domenis di Cividale ed il ristoratore Franco Vita di Manzano.



*Il sempre impeccabile servizio della sommelier Patrizia Pittia,
fra i Fabbro...ed un " commosso " Bernabè....*

Dopo le bollicine del benvenuto ha preso il via il *Simposio " Cucina d'autunno "* , curato dalla Famiglia Macor (Nobili Delino e Mario) del DOGE di Passariano e dallo chef Daniele Cortiula del " Cison" di Amaro , giovane ed apprezzato depositario nei migliori insegnamenti gastronomici del compianto Gianni Cosetti del " Roma " di Tolmezzo . La professionalità del servizio dei vini in abbinamento è stata garantita, come sempre, dai sommeliers dell' A.I.S. Friuli V.G.

CF , 26.11.2008

IL VIGNETO FRIULI DALLA PARTENZA DEL TOCAI ALL'ARRIVO DEL PROSECCO

**Prolusione dell' enologo
Stefano Trinco
Presidente di FEDERDOC FRIULI V.G.
Ducato dei Vini Friulani
Dieta d'Autunno**

Villa Manin
Passariano , 14 novembre 2008

Con la recente sentenza della Corte Costituzionale che boccia la legge regionale conosciuta come “salvatocai” si chiude un altro capitolo dell’annosa “querelle” legata al nostro vino simbolo. Non mi sembra il caso di ripercorrere tutte le tappe della vicenda – vi rimando alla già copiosa bibliografia esistente - ma prima di parlare del piano di rilancio e sviluppo, in parte tema di questa prolusione, mi sembra doveroso ricordare come l’ordinanza della Corte di Giustizia dello scorso 12 giugno, confermando la legittimità di precedenti sentenze europee, per inciso tutte negative al nostro Tocai, abbia portato il ministro Zaia a firmare un decreto che di fatto pone la parola fine (con qualche piccolo distinguo) sull’utilizzo del termine Tocai. Insomma, per chiudere questo libro manca solo l’ultima pagina. A scriverla ci penserà la Corte di Giustizia del Lussemburgo, e con ogni probabilità il finale non sarà a lieto fine. Lo riconosco, sarà una grave perdita che preferisco non commentare in quanto i fiumi di parole e le varie polemiche innescate si sono rivelate sterili, superflue e di conseguenza assolutamente inutili. In questa vicenda tutti abbiamo perso qualcosa e non mi riferisco solo al Tocai. Ma giriamo pagina. Ora, grazie agli accordi a suo tempo sottoscritti abbiamo la possibilità di rilanciare alla grande questo nostro amato vino. E l’operazione di rilancio, il cui piano è stato sviluppato in piena sintonia tra l’Amministrazione regionale, le Organizzazioni agricole, il mondo della Cooperazione vitivinicola e i Consorzi DOC dovrà necessariamente interessare gli aspetti viticoli, enologici e promozionali.



Tondo eTrinco...presidente di FEDERDOC FVG

La scelta del nome Friulano è frutto di una scelta ragionata e ponderata dei produttori vitivinicoli che hanno voluto legare il nuovo nome del vino al territorio di coltivazione. Scelta tra l'altro logica essendo già presente nella denominazione del vitigno Tocai friulano l'aggettivo sostantivato "Friulano". Ma naturalmente cambiare nome non basta, bisogna cogliere questa occasione per far diventare il "Friulano" il vino bandiera della regione, il vino autoctono che meglio caratterizza e contraddistingue il territorio e la sua gente, il vino che evoca la storia e la cultura vitivinicola di questa nostra amata regione che, a buon diritto, si può fregiare della definizione di "Patria dei vini bianchi".

Il conseguimento degli obiettivi che il progetto di promozione del "Friulano" si propone di raggiungere comporta la necessità di avviare una serie di azioni che si svilupperanno nel corso di più anni e che si possono così riassumere: riqualificare e migliorare la qualità del vino diversificandone la tipologia; informare e formare i produttori su come si ottiene un vino di eccellenza, far conoscere loro i mercati e le tendenze dei consumatori; individuare il target di consumatori cui rivolgersi. Importante sarà poi far conoscere al consumatore non solo il nuovo nome ma anche il vino e le diverse denominazioni del territorio regionale mentre anche l'azione di promozione dovrà svilupparsi partendo da un progetto condiviso da parte di tutte le forze vitivinicole in campo. Un'operazione quindi a 360° che avrà come obiettivo finale l'affermazione sul mercato di un prodotto di alta qualità.

Un programma ponderoso e ambizioso ma che porta con sé la certezza di avere un'occasione unica per promuovere il Vigneto Friuli e le sue eccellenze.

Ma un altro tema sta coinvolgendo e calamitando l'attenzione dei produttori vitivinicoli regionali: il caso Prosecco. Infatti sembra ormai in discesa la strada che porterà ad ottenere il riconoscimento della nuova zona DOC "Prosecco", la prima interregionale Veneto - Friuli Venezia Giulia. Una volontà univoca, quella delle rispettive amministrazioni regionali, che dovrebbe portare finalmente alla tutela geografica del nome Prosecco.

Tale necessità nasce in virtù del grande successo che il Prosecco sta riscuotendo sui mercati mondiali. Basta citare qualche numero per chiarire l'enorme riscontro: circa 12.000 ettari coltivati (oltre 10.000 nella sola provincia di Treviso), 40 milioni le bottiglie prodotte di cui più di 11.5 milioni esportate in oltre 40 Paesi. Numeri impressionanti se pensiamo che nell'intero Friuli Venezia Giulia si coltivano poco più di 18.000 ettari di vigneto e le bottiglie prodotte, complessivamente, non raggiungono gli 80 milioni. Se a tutto ciò aggiungiamo che ricerche di mercato indicano come nel mondo si commercializzi solo il 60-70% del Prosecco richiesto capite la grande appetibilità commerciale che suscita questo prodotto.

Insomma, interpretando i dati, il futuro per i vignaioli che coltivano Prosecco sarebbe assicurato. Questo naturalmente ha calamitato l'attenzione dei produttori, soprattutto stranieri dell'Est Europa, che hanno iniziato a coltivare in maniera decisa e diffusa questo vitigno con l'obiettivo di chiamarlo, come d'altronde ammesso dalla legge, "Prosecco".

Ciò ha innalzato il livello d'attenzione dei produttori veneti che, visto il pericolo di vedersi scippare il nome in modo del tutto legittimo, doveroso ricordare che a parte alcuni casi il nome di vitigno non è tutelabile, hanno deciso di correre ai ripari.

Come? Inglobando all'interno della zona di produzione la località di Prosecco in provincia di Trieste da dove il vitigno trae origine, essendo assodato che il nostro è uno dei nipoti del vitigno Glera tuttora coltivato in zona. In tal modo il Prosecco si fregerebbe non più di una semplice denominazione legata al vitigno ma diventerebbe una denominazione geografica che, grazie ad accordi internazionali già ahimè testati nel caso Tokay-Tocai, garantirebbero una maggiore tutela. Logicamente la regione ha dato parere favorevole a questa nuova DOC che interesserà tutte le province del Friuli Venezia Giulia ad esclusione di Gorizia certo che tutto questo rappresenti una nuova opportunità per il Vigneto Friuli.

E mentre il problema reale lo sta vivendo il Veneto, alla ricerca di una soluzione sul nome da attribuire alla zona di produzione classica, per intenderci quella di Conegliano-Valdobbiadene, anche in Friuli ci si interroga su che futuro possa portare questa nuova

DOC. Insomma può tutto questo rappresentare veramente una opportunità per la nostra regione? Sul piatto, come sempre, ci sono aspetti positive e negativi. Gli aspetti positivi sono innanzitutto ed ovviamente quelli commerciali ma non posso dimenticare il volano che si potrebbe creare attorno a un progetto Prosecco, ad esempio con lo sviluppo legato alle tecnologie utilizzate per ottenerlo con in primis la creazione di appositi centri di spumantizzazione. Per contro avremo all'interno delle nostre aziende un altro vino che si aggiungerà ad una gamma di prodotti già troppo lunga e che, per giunta, sarà sempre considerato di primo prezzo rispetto a quello prodotto nella zona classica. La guerra quindi si sposterebbe sui prezzi e di conseguenza sui grandi numeri. Ecco i motivi per cui vedo il Prosecco come un prodotto interessante solo per le aziende che hanno una grande forza commerciale e quindi con alle spalle grandi masse di prodotto. Le uniche in grado di garantire una buona qualità a prezzi competitivi. Potrebbe essere una buona opportunità per le grandi aziende di pianura e per le grandi strutture cooperative. Ma anche per queste aziende di strada da fare ce n'è molta visto che ad oggi in Friuli Venezia Giulia sono piantati a vigneto meno di 300 ettari di Prosecco.

Ed al termine di questa prolusione permettetemi un breve personale riflessione che vuole anche essere un piccolo contributo dato dalla mia modesta esperienza nel settore. Il Friuli Venezia Giulia vitivinicolo deve darsi una precisa strategia per i prossimi anni, non possiamo sempre rincorrere le mode. Pensate a quanti errori abbiamo fatto in questi ultimi anni: abbiamo piantato vigneti per produrre vini rossi che attualmente giacciono invenduti in cantina, uno fra tutti il Cabernet sauvignon che, a parte alcuni, casi nulla ha da spartire con il nostro territorio. Poi, sulla moda dei rossi veronesi abbiamo cercato di "amaronizzare" il nostro Refosco con appassimenti che non rientrano nella nostra tradizione e soprattutto senza conoscere le particolari tecniche con cui questi vini vengono ottenuti. Ora, ci scommetto, visto il successo del Prosecco ma direi degli spumanti in genere in tanti inizieranno a produrre bollicine ma senza avere coscienza di cosa significa produrre uno spumante di qualità. Questi sono solo alcuni esempi ma sono certo che se ne potrebbero fare tanti altri. Ben vengano questi prodotti innovativi se i loro mercati sono in crescita ma ricordiamoci che non possiamo sempre arrivare secondi. Dei secondi non se ne ricorda nessuno! Se vogliamo che un prodotto abbia successo la pianificazione per ottenerlo deve essere precisa, perfetta, altrimenti in futuro rischiamo di ritrovarci con un Pignolo spumantizzato in rosato e un prepotente ritorno dello Schioppettino nella versione dolce. Con il "Friulano" abbiamo grandi opportunità, non lasciamocelo sfuggire.

Stefano Trinco

Sagrado d'Isonzo...il giorno dopo ...

BERNABE' NOBILE DEI VINI FRIULANI

**La cerimonia d'intronizzazione a Villa Manin con il presidente
Tondo**

Unico rappresentante dell' Isontino

***Nuovo Nobile anche l'imprenditore vitivinicolo Stefano Fantinel,
presidente della Triestina***

Soddisfazione nell' ambito delle Pro Loco e più in particolare in Sagrado per la nomina a “ Nobile del Ducato dei Vini Friulani” del presidente della locale Sezione, Franco Bernabè.



Nuovo Nobile, Franco Bernabè

L' intronizzazione è avvenuta venerdì 14 novembre scorso nella splendida cornice di Villa Manin , con ospite d'onore della manifestazione il presidente della Regione Renzo Tondo (nella foto con il neo Nobile) , intervenuto con l' assessore Luca Ciriani .



Tondo e Bernabè

Oltre 120 i partecipanti alla “ DIETA D’AUTUNNO” , che dopo la cerimonia e le prolusioni del Reggente ducale Noè Bertolin, del presidente di Federdoc Friuli V.G. Stefano Trinco (“ Friulano & Prosecco”) e dello stesso Tondo è stata allietata da un convivio curato dallo chef carnicco Daniele Cortiula e dai fratelli Macor del Doge di Passariano ,con abbinamenti enologici di elevato livello .

“ Franco Bernabè – così è stato presentato dal noto giornalista della sede RAI di Udine, Piero Villotta - dopo il diploma di perito meccanico all’ Ist. Tecnico ITI “ Galilei” di Gorizia inizia un ‘invidiabile carriera dapprima alle dipendenze di una importante Azienda del “ Triangolo della sedia” attiva nel campo della meccanica del legno e successivamente quale libero professionista in tale settore .

Nel suo impegno professionale viene a conoscenza delle migliori aziende del Collio ,dei Colli Orientali, dell' Isonzo e delle Grave , maturando un'invidiabile esperienza del comparto vitivinicolo .

Da tempo impegnato in seno alla PRO LOCO di Sagrado d'Isonzo né ha assunto da un paio d'anni la presidenza, imprimendo all' Associazione locale una grande spinta sotto il profilo culturale ed enogastronomico.

Dal 2007 , ad esempio, organizza Corsi d'aggiornamento e formazione teorico/pratici denominati *GUIDA AL BERE INTELLIGENTE* , con lezioni a visite ad aziende regionali e del vicino Veneto , che si ripeteranno anche nel 2009.

Molto forte è anche l' impegno della Pro Loco nel recupero dei cosiddetti PERCORSI STORICI che , rivisitati in positivo, portano per mano turisti di tutta la Mitteleuropea in un itinerario che va da San Michele a Castelvecchio ed a Redipuglia , consentendo loro un piccolo tuffo nella storia delle 12 battaglie dell' Isonzo abbinato ad un momento di pace nelle trattorie e cantine d'altopiano carsico .

Anche su sua spinta la Biblioteca di Sagrado ha attivato una *Sezione agri@cultura* , ricca di documenti in cartaceo ed informatico, unica nel suo genere e meta di studiosi e ricercatori dell' Isontino e non solo.

E' aderente attivo alla CONFRATERNITA DELLA POLENTA, guidata dal Gran Priore Silvano Bertossi.

Controcorrente in un territorio di " bianchisti" – *ha concluso Villotta-* è un intenditore e buon consumatore di vini rossi importanti (Francia, Langhe, Chianti) ma non si nega a Refoschi, Schioppettini e Pignoli di casa nostra” .

Info : claudiofabbro@tin.it
335 6186627

15.11.2008

Segue : Cormòns...il giorno dopo.....

DUCATO VINI FRIULANI
LXV DIETA DUCALE
Villa Manin, 14 novembre 2008

Qualificata presenza dell' Isontino

La recente DIETA D'AUTUNNO di Villa Manin , presenti sia il presidente della regione Renzo TONDO che l'assessore Luca CIRIANI ed oltre 120 esponenti del mondo imprenditoriale vitivinicole ed agroalimentare ha visto come sempre presente una qualificata rappresentanza dell' Isontino .
Nove i neo-Nobili chiamati a far parte del Sodalizio fondato nel 1972 da esponenti del mondo culturale e produttivo, con in testa il prof. Ottavio Valerio ed il giornalista Isi Benini .
Fra questi anche il vignaiolo di Tauriano di Spilimbergo Stefano Fantinel, meglio noto quale presidente della Triestina Calcio.



Il presidente Tondo con Michela Domenis del ristorante AL VESCOVO- SKOF di Pulfero

Unico nuovo Nobile Goriziano ammesso a far parte della grande famiglia ducale è stato il presidente della Pro Loco di Sagrado Franco Bernabè ma l' enologia del Collio e dell' Isonzo ha avuto una parte importante nel convivio a tema , dedicato alla rivisitazione della cucina carnica da parte dello chef Daniele Cortiula, allievo del mitico Gianni Cosetti del Roma di Tolmezzo, unitamente ai fratelli Macor del Doge di Passariano.
I piatti , un mix di eleganza e sostanza al contempo , sono stati abbinati a importanti vini DOC 2007 Collio e cioè al Tocai friulano PIZZUTTI e Malvasia VENICA & VENICA (ambedue di Dolegna) nonché al Sauvignon TENUTA VILLANOVA di Farra .

L'incontro di Passariano è stato , come sempre, una valida occasione per fare il punto sulla recente vendemmia e sui problemi di più pressante attualità per il settore vitivinicolo e della ristorazione .



Nella foto : Angelo Tonon (a dx.) con il presidente Tondo e la dott..sa Olivotto, Sindaco di Grado

Realtà e situazioni del Cormonese sono state illustrate a vari livelli anche dall'artigiano Angelo Tonon, Nobile da vari anni per il suo impegno a favore dei piccoli produttori al cui servizio pone doti artistiche che contribuiscono non poco alla creatività e rafforzamento dell'immagine dei vignaioli locali.

Cormòns- Sagrado //// CF nov 2008

claudiofabbro@tin.it

foto di claudio fabbro

Ciriani a Ottawa da Fantino, friulano a capo della polizia

OTTAWA. È già in pensione, anzi no. Julian Fantino, un friulano-canadese che ha ancora più di una costola familiare a Tricesimo, è da due anni il capo della polizia dell'Ontario, la più popolosa provincia del Canada (13 milioni di abitanti) che, oltre al capoluogo Toronto, comprende anche la capitale federale, Ottawa. Nel 2005, dopo cinque anni alla guida della sicurezza locale a Toronto, sembrava destinato al meritato riposo ma il premier dell'Ontario, Dalton McGuinty, lo convinse prima ad occuparsi della protezione civile del territorio e poi a comandare la polizia provinciale per un paio d'anni, «già diventati tre ma fra 12 mesi chiudo, promesso», annuncia il Commissioner, come viene definito il suo ruolo. È un personaggio, uno dei più amati e rispettati in Ontario assieme al ministro dello Sviluppo economico, Sandra Pupatello, una friulana doc pure le.

L'anno scorso, cominciando a scrivere per hobby e scoprendo, strada facendo, che tutto è meno che un passatempo, Julian Fantino ha pubblicato un libro sulla sua storia, quasi 40 anni (lo saranno nel 2009) di servizio alla comunità. «Festeggio i 40 assieme ai 100 anni della polizia dell'Ontario e stop», assicura ancora. Nel frattempo, «Duty, the life of a cop» (Dovere, la vita di un poliziotto), è diventato un cult in Ontario, vendendo 15mila copie in pochi mesi con il ricavato devoluto interamente in beneficenza.

Perché lo stile è sempre quello: dovere, rigore, rispetto (duty, insomma) davanti ad ogni cosa, ma con la capacità di comunicarlo alla popolazione, trasmettendo valori e disponibilità che, afferma, sono le basi della prevenzione, le fondamenta della sicurezza che non può essere improvvisata ma dev'essere condivisa prima di essere imposta.

Tutto questo, Fantino lo ha spiegato al vicepresidente del Friuli Venezia Giulia, Luca Ciriani, ieri in visita al Comando dell'Ontario Provincial Police (OPP) ad Orillia, un centinaio di chilometri a nord di Toronto. Prima un pattugliamento in elicottero sul territorio caratterizzato da strade senza fine che attraversano la sterminata pianura, incrociando agglomerati perfettamente allineati di case a schiera; il tutto, contornato, anzi accompagnato da un verde che di questi tempi ha i colori dell'arcobaleno e da laghi che sembrano mari. Dopo, l'entrata nell'attuale mondo di Fantino: il fortino, l'immenso edificio sede del comando a cui fanno capo altri quattro subcomandi zionali e 165 stazioni di polizia. Coprire una superficie di un milione di chilometri quadrati non è un gioco da ragazzi. Se ne occupano 9mila poliziotti dotati di oltre 2mila mezzi tra auto, fuoristrada, moto, furgoni per la scientifica (quelli di CSI...), elicotteri con infrarossi ed imbarcazioni destinate ad intervenire nei 250mila laghi dell'Ontario. Accanto agli effettivi, tuttavia, si muovono nelle strade schiere di volontari.

Fonte : il Messaggero Veneto 06.10.08

DUCATO VINI FRIULANI
Contea di Toronto

Nell'ambito della Dieta d' Autunno del Ducato dei Vini Friulani dello scorso 14 novembre è stata più volte sottolineata dal Reggente ducale , cav. Noè BERTOLIN , l'importanza delle iniziative che le Contee di Roma e Toronto stanno attuando da tempo a favore del comparto agroalimentare e vitivinicolo della nostra Regione.

Quanto di buono il Ducato sta sviluppando dal lontano 1972 per promuovere, diffondere, difendere e valorizzare i prodotti tradizionali del Friuli ed il serio lavoro della gente dei campi è stato riconosciuto, nell' incontro di Villa Manin, sia dal presidente della Giunta Regionale Renzo Tondo, intronizzato Nobile onorario, che dall' Assessore alle attività produttive Luca CIRIANI., anche alla luce del successo conseguito dalla recente missione in Canada , da lui guidata .



A Toronto- è stato ricordato- la Contea , presieduta dal Conte Primo I. (Primo Di Luca) , ha riunito, per la serata di gala conclusiva della serie di incontri , oltre 550 fra Amici del Friuli e Nobili.



Ospiti d'Onore vari esponenti del Governo dell' Ontario : il Ministro per Sviluppo Economico on. Sandra Pupatello, il Giudice della Corte Suprema Canadese (Mr. Justice), on. Frank Iacobucci .

Nell' occasione il Ducato era rappresentato dal Nobile Michelangelo Boem.

Il Gala , con menu' tipico friulano abbinato , tra gli altri , ai vini dei Nobili Bortolusso e Collavini , e' stato davvero un enorme successo.

Intronizzati tra i nuovi Nobili, il Giudice Iacobucci, l' Assessore L. Ciriani, il direttore oncologico del Princess Margaret Hospital Dr. Proff . P. Warde e la Dottoressa L. Iamniky , oltre a vari esponenti della Comunita' Canadese.

Il ricavato della serata viene devoluto al Fondo Ricerca Cancro, istituzione che vede partecipi all' attivita' benemerita del CRO di Aviano la Comunita' Friulana Canadese assieme alla Fondazione

della Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone – CRUP, anche con lo scopo finale di permettere ai medici del CRO di partecipare , in Canada , con l’Istituto Princess Margaret Hospital , alla ricerca di nuovi ritrovati e strategie per combattere il male del secolo.

CS/Di Luca P./ elab. cf/ 30.11.08