

# TerredelVino

VIAGGIARE • BERE • MANGIARE • VIVERE MEGLIO

Aut. Tribunale di Siena del 2/05/2002 n.724 - Poste Italiane s.p.a. - Sped. abb. postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) Art. 1 Comma 1, DCB Roma



Mensile dell'Associazione Nazionale Città del Vino • Anno IX • N° 5 • Maggio 2010 • € 3,00



**Collio: Dolegna delibera "No al proibizionismo"**



**Il Piano Regolatore se tutela la vigna sarà premiato**



**Cantina Due Palme un buon modello da imitare**



**Il Piemonte riscopre "nuovi" vitigni antichi**

## LE GUIDE CHE ORIENTANO CHI AMA IL BUON BERE

300 Vini. L'Italia del Nord Est  
500 Vini. Centro Italia • 500 Vini. Nord Ovest  
300 Vini. L'Italia del Sud e le Isole

A cura di Gigi Brozzoni del Seminario Permanente Veronelli

Info e acquisti: Ci-Vin tel. 0577 271578 - redazione@cittadelvino.com



# Sommario



Il vino di Siena, il futuro in bottiglia. ....	Pag. 06
Forum delle Città del Vino sul turismo enogastronomico. ....	Pag. 07
<b>La cultura del vino fa bene. Lo dice il Comune. ....</b>	<b>Pag. 08</b>
Piccoli Comuni, quattro progetti per i giovani. ....	Pag. 10
In Vino Veritas. Sul carro del vincitore. ....	Pag. 12
Scuole enologiche è boom! ....	Pag. 14
Vivere alla grande con Gianluca Nicoletti. ....	Pag. 16
Vino e giovani, uno stile di vita. ....	Pag. 18
È tempo di Cantine Aperte. ....	Pag. 23
Terre dell'Olio ....	Pag. 26
Il Piano Regolatore se tutela la vigna sarà premiato. ....	Pag. 28
Soave. Una Doc virtuosa in tempo di crisi ....	Pag. 30
Salento. Cantine Due Palme, un modello da seguire. ....	Pag. 32
San Gimignano, la Vernaccia incontra il Pouilly Fuissé. ....	Pag. 40
La crisi c'è e si vede. Calano i consumi di vino ....	Pag. 44
Territori Doc. Toscana. Il vino "fortificato" ....	Pag. 46
Il Piemonte riscopre "nuovi" vitigni antichi ....	Pag. 48
<b>Un fine settimana a... Casarsa della Delizia ....</b>	<b>Pag. 52</b>
<b>Buttrio. Festa del Vino dedicata agli autoctoni ....</b>	<b>Pag. 54</b>
<b>Vigneto Friuli. Corno di Rosazzo in festa ....</b>	<b>Pag. 56</b>
<b>Vigneto Friuli. San Floriano punta sul turismo del vino ....</b>	<b>Pag. 58</b>
Pallagrello e Casavecchia conquistano Terre del Principe. ....	Pag. 60
Forchette d'autore. Villa Orso Grigio. ....	Pag. 61
In casa di amici. ....	Pag. 62
Ambiente. Ridurre, redistribuire, riciclare. ....	Pag. 64
Questione di etichette ....	Pag. 72
Libri da gustare. ....	Pag. 74
Sotto spirito. Nel regno della grappa. ....	Pag. 78
Controcanto. ....	Pag. 80

# La cultura del vino fa bene. Lo dice il Consiglio Comunale

**L**a cultura del vino non può che far bene, parola di Consiglio Comunale. Perché? Perché sono la cultura stessa, la conoscenza, la consapevolezza, l'antidoto migliore contro ogni abuso, anche di alcol.

Parte da questi presupposti la delibera votata e approvata all'unanimità il 16 febbraio scorso dal Consiglio Comunale di Dolegna del Collio, (Udine), forse la prima del genere in Italia; su proposta del sindaco Diego Bernardis.

La delibera parte da una premessa: è necessario ricordare alcuni argomenti a sostegno degli aspetti positivi della cultura del "consumo corretto del buon vino", perché è la cultura che caratterizza profondamente il territorio del Collio (ma la stessa considerazione la si può fare per qualunque altro territorio del vino italiano) e offre l'impulso per il turismo enogastronomico, pilastro dell'economia locale.

Inoltre si ricorda quanto sia necessario "spostare l'ottica delle cause che hanno determinato e determinano gli incidenti in violazione del Codice della strada: basti pensare all'abuso di superalcolici, di droghe, di stupefacenti, alla guida in ore notturne o all'alba dopo la discoteca, tutti elementi che purtroppo caratterizzano soprattutto il mondo dei giovani."

Per questo il Comune, con un atto coraggioso indirizzato a tutti i gradi di rappresentanza politica, dalle Organizzazioni pro-

*Singolare delibera del Comune di Dolegna del Collio che approva un ordine del giorno sulla cultura enoica. Nel mirino le norme proibizioniste che non risolvono il problema dell'abuso dell'alcol. Critiche alla campagna "Mola il bevi" promossa nella Provincia di Udine che, dicono a Dolegna, fa sembrare i friulani un popolo di bevitori incalliti*



*"Oggi, il problema vero, soprattutto tra i giovani, è la cultura dello sballo e il diffondersi di tutto quel modo deprecabile di concepire la realtà vista sempre in un'ottica legata all'uscire fuori dalle regole, alla trasgressione, talvolta, fine a se stessa"*

fessionali di categoria, al Prefetto di Gorizia, ai Parlamentari regionali Europei, a Deputati e Senatori, ai Presidenti del Consiglio e della Giunta regionali, fino al Ministro dell'Agricoltura, nel suo ordine del giorno ha formulato una serie di richieste.

Intanto si chiede al Presidente della Giunta regionale del Friuli Venezia Giulia che reperisca le risorse necessarie per organizzare corsi o seminari a livello regionale, rivolti soprattutto ai giovani, da effettuarsi a scopo di prevenzione contro l'uso e/o abuso di sostanze stupefacenti, droghe, sostanze alcoliche, in riferimento all'osservanza dei corretti comportamenti da tenere alla guida di automezzi, nel rispetto del Codice della strada.

Inoltre chiede al Governo di attivarsi perché le Autorità preposte intraprendano dei controlli assidui a scopo preventivo, almeno dalla mezzanotte all'alba, anche di "narco test" per quantificare l'eventuale uso di droghe e stupefacenti.

Al Governo si richiede, inoltre, di rideterminare il tasso alcolemico ammissibile graduandolo sulla base della fascia d'età: 0.50 g/l da 21 anni a 29 anni; 0.80 g/l dopo i 29 anni.

"Dolegna del Collio è un Comune a forte vocazione agricola e vitivinicola - sottolinea il Sindaco Diego Bernardis - e la fonte di reddito principale per la maggior parte delle famiglie che qui risiedono, deriva proprio dalla pro-



Il sindaco di Dolegna del Collio Diego Bernardis

duzione del vino, dalla sua commercializzazione o dalle attività indotte o collegabili quali la ristorazione e il turismo di settore. Se esistono validissime ragioni per bere vino, ne esistono altrettante ed altrettanto valide per non abusarne. È quindi indispensabile saper bere bene, cioè quanto, cosa, quando e come si può bere. Il saper bere fa parte del saper vivere, allo stesso titolo del saper mangiare. Misura e buon gusto insomma, che si possono riassumere in bere poco ma bere bene."

Resta il problema dello sballo del sabato sera.

"Oggi - prosegue Bernardis - il problema vero, soprattutto tra i giovani, è la moda dello sballo e il diffondersi di tutto quel modo deprecabile di pensare secondo il quale uscire fuori dalle regole e trasgredire sia un diritto, senza pensare che la trasgressione, talvolta, è fine a se stessa".

Ed è proprio contro questa preoccupante, pericolosa tendenza che si schiera la Delibera del Comune di Dolegna del

Collio.

Purtroppo sono cronaca frequente gli incidenti stradali legati alla guida in stato d'ebbrezza, con le conseguenze, spesso mortali, che tutti leggiamo sui giornali. Altro dato preoccupante è la tendenza di una fetta crescente di giovani al "binge drinking", ovvero alla ricerca della sbronza a tutti i costi, nella quale i veri protagonisti sono i superalcolici e i cocktail, non certo un buon bicchiere di vino. Governo ed Enti locali hanno in questi anni risposto politicamente in maniera forte, emanando

diversi provvedimenti nazionali e locali, la quasi totalità dei quali però, di carattere schiettamente repressivo, che non sembrano esser riusciti a porre un freno al problema.

È del 3 agosto 2007 il cosiddetto "Decreto Bianchi n. 117" che ha comportato la riduzione del tasso alcolico ammissibile per la guida dallo 0.80 g/l agli odierni 0.50 g/l e al quale è poi seguita la successiva Legge n. 94/2009.

Se è vero che la prevenzione e l'educazione rappresentano il pilastro necessario ad arginare ed invertire questa dolorosa tendenza, è altrettanto vero come poco, pochissimo fino ad oggi sia stato fatto, nonostante gli sforzi di Associazioni (Città del Vino conduce da anni una campagna a favore dell'educazione al bere consapevole) viticoltori e amministratori locali, per rendere palesi i necessari distinguo legati al consumo di vino.

Secondo le indagini Aci ed Istat, la maggior parte degli incidenti stradali raramente avviene per abuso di vino, che invece spesso è stato demonizzato, con conseguenze negative per il mondo vitivinicolo sotto il profilo economico, e per gli stessi consumatori sotto il profilo

anche sociale.

Dati alla mano, sono piuttosto il consumo smodato di superalcolici, l'abuso di sostanze stupefacenti e droghe, gli orari impossibili di rientro dalle discoteche, la velocità e la stanchezza i principali responsabili di incidenti.

Tra i consumatori sono in molti coloro che fino a qualche tempo fa, consumavano vino di qualità al ristorante, mentre oggi sempre più spesso si rileva la tendenza all'acquisto di vini da tavola destinati ad un consumo solitario e casalingo, per la paura generata dal clima repressivo di perdere la patente e, con essa, in molti casi anche il lavoro.

Secondo il Comune di Dolegna, un pessimo esempio di cattiva informazione è il caso della recente campagna condotta dalla Provincia di Udine e chiamata "Mola il bevi", che è stata ritenuta quasi unanimemente piuttosto discutibile, rappresentando secondo l'interpretazione dei più, i friulani come "un popolo di accaniti bevitori di vino", e prestandosi nel mondo giovanile alla facile falsa equazione: "bere per ricercare lo sballo"; e questo sicuramente non fa parte della cultura friulana, e meno che mai della tradizione agricola.



Panorama di Dolegna del Collio



Un fine settimana a...

# Casarsa della Delizia cuore del Friuli



**C**asarsa della Delizia è il cuore del Friuli, visto che sorge sul centro geografico della regione più orientale del Nord Italia. Vicina al bianco letto del fiume Tagliamento, a metà strada tra i monti ed il mare e a mezza via tra i due capoluoghi provinciali di Pordenone e Udine e le città adriatiche di Trieste e Venezia, Casarsa è ricca di storia, cultura e divertimento.

Storia perchè è da quasi duemila anni che il territo-

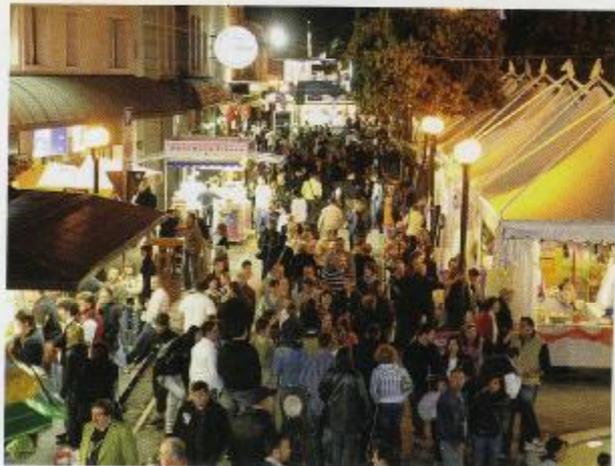
rio comunale è abitato. Nelle campagne si possono infatti ancora scorgere i segni della centuriazione romana. Da qui passarono invasori, grandi condottieri ed imperatori: l'esercito turco che per un miracolo divino risparmiò il paese nel 1499, il giovane Napoleone Bonaparte impegnato nella battaglia del Tagliamento nel 1797, Francesco Giuseppe quando il Friuli era soggetto all'Austria. E poi le due Guerre mondiali, con la rotta di Caporetto attra-

verso il territorio casarsese nel 1917, narrata da Ernest Hemingway in "Addio alle armi", e l'occupazione tedesca nel secondo conflitto.

Cultura perchè il secondo dopoguerra vide la parabola friulana del grande intellettuale Pier Paolo Pasolini, che proprio a Casarsa, paese natale della madre, visse anni intensi prima di trasferirsi a Roma. Qui compose famose poesie in lingua friulana con la variante casarsese, da allora assunta a fama internazionale, e lasciò fertili semi letterari ancora adesso presenti nella comunità locale.

Divertimento perchè Casarsa è un centro attivo e pieno di iniziative. Come la Sagra del Vino tra aprile e maggio (nel 2010 ha festeggiato la 62ma edizione), nata per celebrare il prodotto tradizionale dell'agricoltura casarsese. E poi le varie sagre paesane che si svolgono lungo l'arco dell'anno, insieme ad altre manifestazioni ospitate dal moderno teatro comunale intitolato proprio a Pasolini.

Angioletto Tubaro, sindaco di Casarsa della Delizia, afferma: "Casarsa e il vino sono un binomio inscindibile, fautore di sviluppo per la nostra comu-





nità. L'amministrazione comunale è attenta nel promuovere e agevolare la cultura del bere sano, unendola alla promozione del nostro territorio".

Oggi Casarsa della Delizia conta circa novemila abitanti tra il capoluogo, il paese di San Giovanni e le frazioni di San Floreano, Versutta e Sile. Nelle varie chiese presenti sul territorio si trovano pregevoli opere d'arte. Facilmente raggiungibile sia in automobile che in treno, sta vivendo un'intensa fase di sviluppo senza peraltro dimenticare le proprie radici, tanto che con decreto del Presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi, il 25 ottobre 2000, le è stato conferito il titolo di Città.

Arrivata con i romani, la coltura della vite non ha più lasciato il territorio casarsese. Con i secoli, anzi, si è sviluppata sempre più, tanto che la sapiente abilità degli agricoltori casarsesi ha creato un metodo di sistemazione della vite nei filari ancora adesso conosciuto universalmente come "metodo Casarsa".

Protagonista di una produzione familiare adatta per il mercato locale, dove era anzi una sorta di "moneta" nei secoli passati, il vino è poi diventato elemento di sviluppo sociale con la nascita, negli anni '30 del Novecento, della Cantina sociale La Delizia. Oggi questa realtà è la più grande cooperativa vitivinicola del Friuli Venezia Giulia, ed esporta i suoi prodotti di qualità in tutto il mondo.

Così connaturato con il territorio e la comunità, il vino in questi ultimi anni è anche al centro di ricerche sociali, come quelle avviate dal progetto di Agenda 21 locale "Stili di vite", che



vede coinvolti nell'educazione a un consumo consapevole dell'alcol, soprattutto tra i più giovani, anche i Comuni limitrofi. "Attraverso il progetto di Agenda 21 - afferma Venanzio Francescutti, assessore alla Città del Vino di Casarsa della Delizia - stiamo da un lato promuovendo tra i giovani

la responsabilità nel bere alcol nel modo giusto, e dall'altro rafforzando le collaborazioni con i Comuni limitrofi che condividono con noi il rapporto storico ed economico con la viticoltura. In tal senso il convegno del 24 aprile sarà un interessante momento di approfondimento".

## Una festa di tutto il territorio

Fin dalla sua prima edizione nel 1948, la Sagra del Vino di Casarsa si è imposta come la massima vetrina regionale sul vino e il suo mondo. Voluta inizialmente dalla Cantina La Delizia, ha visto poi negli anni il supporto sempre più attivo del Comune e della Pro Casarsa della Delizia, che organizzano la kermesse di primavera su coordinamento della Pro loco. La Sagra si svolge ogni anno tra la fine di aprile e inizio maggio, raggiungendo punte di 300 mila visitatori. Sabato 24 aprile si comincerà con un convegno dedicato a Vino, sport e salute. Trento è la Città del Vino alla quale la Sagra dedicherà molto spazio all'interno dell'annuale gemellaggio che, da tre anni a questa parte porta all'incontro tra i vini locali e quelli di altre parti d'Italia. Il 1 maggio, infine, spazio alla seconda edizione della Maratonina "Terre e Città del Vino", che farà conoscere ai partecipanti la bellezza del territorio delle Grave, toccando anche le vicine Valvasone, San Martino al Tagliamento e Arzene.

Info: <http://casarsasagradelvino.myblog.it>  
Maratonina "Terre e Città del Vino"  
<http://maratoninaterrecittadelvino.myblog.it>

Perché Casarsa, Città del Vino, non è infatti da sola in questa sua nobile tradizione. Tutti i Comuni con essa confinanti (Arzene, Valvasone, San Vito al Tagliamento, Zoppola, San Giorgio della Richinvelda e Fiume Veneto) hanno attive sul proprio territorio diverse cantine, tutte rientranti nella zona di produzione Doc delle Grave.

Simbolo di questa zona sono i "claps", i sassi arrotondati dall'azione levigatrice delle acque del Tagliamento e del Cellina-Meduna, torrenti montani che sfociano nella pianura friulana creando un grande cono di detriti pietrosi.

L'ampia distesa pietrosa ha un duplice effetto per la vite: durante il giorno riflette il calore e la luce necessari alla maturazione delle uve; la notte restituisce il calore accumulato nelle ore più assolate, mantenendo costanti le condizioni climatiche. Tale influenza è importante nelle notti di fine estate poiché permette di protrarre la stagione della vendemmia ottenendo uve più zuccherine, con maggiori aromi e profumi.

Dentro la zona delle Grave c'è anche Rauscedo di San Giorgio della Richinvelda, capitale mondiale nella produzione e commercializzazione delle barbatelle, ovvero le giovani piante di vite.

Info: Comune di Casarsa della Delizia  
[www.comune.casarsadelladelizia.pn.it](http://www.comune.casarsadelladelizia.pn.it)  
Pro Casarsa della Delizia  
[www.procasarsa.org](http://www.procasarsa.org)  
Centro studi Pasolini  
[www.centrostudiopierpaolopasolinicasarsa.it](http://www.centrostudiopierpaolopasolinicasarsa.it)

Info: Cantina La Delizia  
[www.ladelizia.com](http://www.ladelizia.com)  
Progetto Agenda 21 Stili di vite  
[www.a21stilidivite.net](http://www.a21stilidivite.net)  
Doc Friuli Grave  
[www.docfriuligrave.com](http://www.docfriuligrave.com)



Fiere e feste

## Vitigni autoctoni in primo piano alla Fiera Regionale di Buttrio

**L**a manifestazione enologica più antica del Friuli Venezia Giulia torna con un'edizione - la 78° - ricca e briosa, tutta improntata sulla valorizzazione delle tipicità del territorio: la Fiera regionale dei Vini di Buttrio (Udine), in programma il 4, 5 e 6 giugno, quest'anno si preannuncia una qualificata vetrina degli autoctoni.

Organizzato dalla Pro Loco Buri e dal Comune di Buttrio nei locali della storica dimora di Villa di Toppo-Florio e nel suo parco secolare, l'evento da sempre esalta la riscoperta dei sapori e delle tradizioni del Friuli Venezia

Giulia. L'edizione 2010, però, oltre a promuovere la ricchezza enologica e le aziende vinicole che ogni anno si impegnano sempre più nella ricerca della qualità, punta a far conoscere e ad apprezzare ulteriormente i prodotti caratteristici e le peculiarità enogastronomiche della regione, a partire dai vini autoctoni.

Se infatti l'Italia può vantare il più alto numero di varietà vitivinicole del mondo, il Friuli Venezia Giulia offre a sua volta numerose tipologie di autoctoni, alcuni conosciuti e celebrati, altri tutti da riscoprire. Ecco perché il concorso enologico -

gestito dall'Assoenologi regionale, con la collaborazione dell'Università di Udine, AIS, ONAV e Slow Food - sarà dedicato esclusivamente ai vini prodotti da vitigni autoctoni del Friuli Venezia Giulia. Al banco d'assaggio della Fiera giungeranno sola-

*La Città del Vino in provincia di Udine celebra l'appuntamento numero 78 dal 4 al 6 giugno 2010*

mente i campioni, presentati dalle cantine regionali, che avranno superato la severa selezione delle commissioni di esperti, i quali premieranno i migliori in assoluto del concorso: gli "autoctimi". Ponendosi poi dalla parte del consumatore - che pur apprezzando la qualità tiene in considerazione anche il prezzo d'acquisto - ci sarà spazio per un riconoscimento speciale, riservato ai vini valutati in base al rapporto tra qualità e prezzo.

La Fiera è anche un appuntamento per la promozione di altri prodotti del territorio, come il formaggio Montasio e l'olio extravergine di oliva; il primo, giunto alla 28° edizione, vedrà ancora il coinvolgimento di una ventina di latterie e la collaborazione dell'omonimo consorzio "El Bon Vuell", dopo 10 anni, continua a crescere e ad attirare attenzione.

Durante i 3 giorni di kermesse, nel secolare parco orto-botanico di Villa di Toppo-Florio, saranno allestiti stand





# La Fiera dei vini di Corno di Rosazzo rilancia nel segno del **Blanc di Cuar**

*Fra il passato del Tocai e il presente del Friulano si brinda con un'originale cuvée*

di **Claudio Fabbro**

**U**n gran bel lavoro di squadra quello sviluppato dall'amministrazione comunale di Corno di Rosazzo (Udine), motivata dal Sindaco Loris Basso (che in questi anni ha spinto nel favorire la collaborazione tra gli operatori turistici ed enogastronomici del territorio) e dal Comitato organizzatore della Fiera dei Vini nel cui direttivo figurano nomi del calibro di Giuseppe Longato, Cristian Specogna, Angelo Nascig e il neo Presidente Ariedo Gigante!

Un lavoro di un anno, con un "porta a porta" (o meglio "vigna a vigna") e incontri preparatori consentirà, a maggio, il realizzarsi della 41ª Fiera dei Vini dedicata alla promozione del Blanc di Cuar (cioè il vino bianco di Corno, friulanamente rinomato con piacevole musicalità transalpina).

L'originale iniziativa, alla sua prima edizione, ha un importante significato simbolico. Dalle varie cantine di Corno il miglior Friulano 2009 è uscito il 20 aprile scorso per dar vita ad una cuvée collettiva, condizionata esclusivamente in "magnum".

Un momento importante per toccare con mano



anche la progressione organolettica dei vini friulani, dopo la ghiotta anteprima del primaverile Vinitaly veronese.

L'appuntamento 2010 (7-10 maggio) riserva due momenti di particolare coinvolgimento, legati alla promozione del Friulano ma anche in relazione ad

un monitoraggio del patrimonio autoctono quale alternativa alle realtà viticole di provenienza francese così ben acclimate in Friuli Venezia Giulia.

Ma vediamo di conoscere più da vicino questa importante realtà vitivinicola del Friuli posta in posizione strategica in

quanto punto d'incontro di ben quattro zone DOC prestigiose: Colli Orientali, Collio, Isonzo e Grave.

La Città del Vino friulano si stende a semicerchio tra le colline di Rosazzo e Gramogliano, allo sbocco della valle del Corno. Il territorio comunale è posto all'interno di una delle più belle zone collinari della regione, il triangolo collinare fra Udine, Cividale e Cormons, fatto di boschi, vigneti, casolari, qualche antica villa nascosta nel verde: un paradiso ambientale circondato da stabilimenti artigianali ed industriali che hanno fatto conoscere nel mondo il famoso "Triangolo della Sedia".

Quest'isola naturalistica si arricchisce della ponka, il

## Alla Festa si mangia il Piatto del Sindaco

Per le giornate della manifestazione, al coperto sotto il tendone, le migliori carni cotte alla brace e nell'enoteca i grandi vini dei Colli Orientali del Friuli. Ecco gli appuntamenti principali del giorno di apertura 7 maggio, a partire dalle ore 17.

• Concorso "Perché venire a Corno" con i ragazzi delle scuole • Consegna dei Premi al Friulano • Cornium d'Oro dei tecnici e critici • Medaglia d'Oro al Picolit • Banco di prodotti "Ecosolidali" • Mostra del pittore naturalista Andrea Mazzoli • Esposizione sculture dell'Università Terza Età di Cividale • Degustazione de Il Piatto del Sindaco • Rassegna dei migliori Picolit • Selezione del migliore Friulano • Rosticceria • Prosciutto di San Daniele • Formaggi friulani • Dolci tipici • Stand con il "Blanc di Cuar" • Ogni serata sorteggio di 3 bottiglie Jeroboam da tre litri di Friulano.

Info: [www.fieradeivinicolliorientali.it](http://www.fieradeivinicolliorientali.it)  
[www.comune.corno-di-rosazzo.ud.it](http://www.comune.corno-di-rosazzo.ud.it)  
[assessorelongato@sindacodicorno.it](mailto:assessorelongato@sindacodicorno.it)  
 Ariedo Gigante, presidente Comitato Fiera tel. 347 6010132  
[ariedogigante@alice.it](mailto:ariedogigante@alice.it)







Il Sindaco Loris Basso premia una Donna del Vino

terreno composto da spessi depositi di argille calcaree e marne, preziosissimo per le ricche estensioni di vigneti che, alternate a boschi e a radi casolari, danno i più pregiati vini della regione. Concorrono al benessere delle coltivazioni anche la felice esposizione collinare e pedecollinare, l'alternanza del bosco

alle superfici coltivate ed alle diversificazioni produttive. La brezza che arriva dall'Alto Adriatico e, talvolta, la Bora del Golfo di Trieste, costituiscono un ottimo "medico delle piante" naturale. Ciò consente di adottare protocolli di difesa integrata in cui il bio sempre più prende piede a scapito della chimica.



Sagres dai Glaudins, largo ai giovani e alla frittata

## La "Sagres dai Glaudins" festeggia le erbe selvatiche

Dal 21 al 24 maggio a Visinale del Judrio

Una data fissa per i buongustai è la quarta domenica di maggio a Visinale del Judrio, frazione di Corno. La "Sagres dai Glaudins" esordisce nel 1977 come festa paesana nel mese di maggio a ricordo di una simile manifestazione che si svolgeva da oltre 30 anni la quarta domenica di agosto.

L'attuale "Sagres dai Glaudins" è resa celebre per la gustosa frittata con particolari erbe del luogo che viene cucinata. Proprio in quei giorni, le donne del paese, con occhio esperto, si recano lungo i boschetti e le rive del fiume Judrio alla ricerca di queste punte prelibate del luppolo selvatico dette "glaudinaris" le quali, macerate per alcuni giorni, sono pronte per essere cucinate nelle frittate. Questa festa, voluta ancora oggi dai giovani del paese che intendono mantenere la tradizione, si contraddistingue oltre che per le specialità culinarie, frittata, carni alla griglia ed il migliori vini dei Colli Orientali del Friuli, anche per gli altri eventi che compongono il programma nel fine settimana della quarta domenica di maggio (sport, manifestazioni cinofile, giochi popolari).

Piazza del Tocal Friulano a Corno di Rosazzo; sullo sfondo la sede del Municipio



## Il Blanc di Cuar a tavola

In ogni osteria, enoteca e trattoria, sin dai tempi remoti, il Blanc di Cuar è il protagonista del benvenuto, sottintendendo l'avventore il nome (o i nomi) del vitigno a bacca bianca da cui storicamente deriva.

Ottimo quale aperitivo, mai sfacciatamente aromatico, non eccessivamente alcolico, ha una grande dote intrinseca che, per ora, alcun concorrente ha superato: quella di lasciarsi bere per la sua semplicità coinvolgente e naturale. Lievi le note di mandorla amara e, solo sfumate, talvolta, quelle di fiore di sambuco, reminiscenza di lontane parentele con il cugino Sauvignon blanc.

Nell'anno che segue la vendemmia esprime freschezza e personalità, dopo un breve affinamento in normali vasche d'acciaio inox; come dire che le piacevoli sensazioni organolettiche non hanno bisogno d'essere coperte da eventuali intrusioni (tostato, caffè, vaniglia etc.) che gli provocherebbero una permanenza in barrique, di cui sinceramente non sente il bisogno!

Il Blanc di Cuar ben si abbina al prosciutto crudo di San Daniele e al Montasio o formaggio latteria, di 2-4 mesi.

La sublimazione del Blanc di Cuar si esprime decisamente - piedi sotto il tavolo - davanti ad un piatto emblema della semplicità primaverile delle campagne friulane, gli asparagi bianchi al vapore uniti alle uova sode, armonizzati con un buon olio d'oliva d'altopiano carsico o dei Colli Orientali del Friuli.

## Al grande valzer viennese chi balla bene vince un gallo

La "Sagres del Gial" nella terza domenica di luglio

Altro evento dell'estate a Corno di Rosazzo è la tradizionale Sagres dal Gial che ha luogo a cavallo della terza domenica di luglio, nel parco festeggiamenti fuori il paese di Sant'Andrat dello Judrio. La sagra in origine era nata per festeggiare la fine della mietitura ed era indetta dal Signore del luogo. A quei tempi l'attrazione principale della sagra era il ballo, la pista era allestita all'ombra di un gigantesco gelso che tra i suoi rami ospitava un palco con l'orchestra. Il premio per chi vinceva la gara di ballo era un magnifico gallo vivo, molto ambito tra gli abitanti della zona. Non vi sono tracce della sagra dopo la seconda guerra mondiale fino al 1972 anno di rifondazione del Comitato festeggiamenti "Sagres dal Gial". La festa rinacque allora ad opera di alcuni giovani del Comune, i quali presero un campo in affitto, vi piazzarono i chioschi e ripresero la tradizione riportando in vita la sagra con la famosa gara di ballo liscio (valzer viennese) il cui premio non era più solo il gallo vivo ma anche un prezioso gallo d'oro. Anche quest'anno gli amici della Sagres dal Gial si ripropongono con la loro sempre riuscitissima sagra.



## San Floriano del Collio punta sul turismo del vino

di Claudio Fabbro

**I**l Collio, nel cui cuore si trova la storica Città del Vino di San Floriano (in sloveno Steverjan) è la zona a DOC che si estende, attraverso la fascia collinare settentrionale della provincia di Gorizia, a ridosso dell'ex Confine con la Slovenia, e che comprende quasi 1.500 ettari di vigneti. Questa area collinare si sviluppa quasi ininterrottamente lungo una direttrice Est-Ovest, presentando ampie superfici esposte a mezzogiorno, adatte a una viticoltura altamente qualificata.

La moderna viticoltura nasce in Collio nella seconda metà dell'800 con l'introduzione di pregiate varietà di uve da vino francesi e tedesche, che andarono a sostituire alcuni vecchi vitigni locali di



### Il Friulano tra storia e tribunali

Senza nulla togliere al ruolo di vini bandiera che il Collio in genere e San Floriano in particolare riservano al vitigno Ribolla Gialla e all'uvaggio Collio Bianco, una rivisitazione tecnica dell'ex Tocai (Friulano) dopo le note vicende giuridiche, non guasta affatto e non ha di certo lo scopo di rivangare polemiche bensì di confrontare tipologie locali con quelle di altri paesi ed annate. Se c'è un vino che nel secolo è stato ribattezzato in vario modo questo è proprio "il nostro" e San Floriano, a vario titolo, è entrata spesso nel contenzioso.

Nel 1632 Aurora Formentini (antenata degli attuali conti Formentini) portò in Ungheria "300 vitti di Toccai..." (la doppia c fu dura a morire, poiché anche Guido Poggi, nel 1939, scriveva Toccai e Piccolit). Ma anche la grafia Tokay in uso nel cosiddetto "Friuli austriaco" in sinistra Judrio durò ancora dopo la prima guerra mondiale.

Appena nel 1933 il Dalmasso (Il Corriere Vinicolo n. 35 del 21 settembre 1933) dichiarò che "non esiste il vitigno Tokay, per cui in Friuli il nome del vino dovrebbe essere Tocai (con una c)". Nel 1935 ecco spuntare il Friulano: lo propose il cav. uff. Morelli de Rossi quale aggiuntivo del Tocai (Agricoltura friulana, 4 maggio 1935). Potremmo osservare che il Friulano non è una novità assoluta, bensì un ricorso storico, a distanza di 75 anni!

Dal 1993 in poi alla storia e alla vitivinicoltura si è sostituita una battaglia a suon di carte bollate che ha portato dapprima alla cancellazione del nome Tocai friulano a valere per il vino ed infine anche alla cancellazione del nome Tocai dall'elenco nazionale dei vitigni, sostituito pure da Friulano. Fu così che nel 2009 è venuto il momento del battesimo: e Friulano sia!

Dal canto loro gli Alsatiani hanno dovuto rinunciare al Tokay scegliendo Pinot Gris e gli Sloveni hanno dovuto fare altrettanto con il Furlanski Tokay ribattezzato, seppur contro voglia, Sauvignonasse. Sarà interessante davvero confrontare scuole così diverse ed importanti!

minor interesse sotto l'aspetto qualitativo, mentre alcune varietà tradizionali più rinomate sono tuttora coltivate con successo.

Questi vini, diciannove in tutto (sei rossi e tredici bianchi, fra monovitigno ed uvaggi) sono prodotti da uve di elevata qualità che non possono superare il modesto quantitativo di 110 quintali (40 per il Picolit) per ettaro di vigneto specializzato.

Una gamma che consente di soddisfare ogni esigenza di abbinamento gastronomico con la tradizionale cucina goriziana, tipicamente mitteleuropea.

Questo piccolo comune (meno di mille abitanti, in gran parte impegnati a coltivare oltre 330 ettari di vigna ad un'altitudine che tocca i 276 metri s.l.m.) è posto all'estremo lembo orientale della provincia di Gorizia ed è uno dei maggiori centri di produzione vitivinicola del Collio: il suo territorio, infatti, è quasi interamente collinare, e costituisce pertanto un habitat ideale per la vite, il pesco ed il ciliegio.

A stretto contatto con le colline della Goriska Brda slovena, proprio per questa sua felice posizione ha sempre costituito un punto di osservazione privilegiato verso le Alpi Giulie.

Possesso dei Patriarchi di Aquileia sin dal 1077, nel Medioevo era circondato da una cinta muraria, successivamente integrata da due castelli: il castello dei conti Coronini e quello degli Ungerspach, passato nel 1520 ai conti Formentini di Cividale, che vi risiedono tuttora. Il castello dei Formentini venne trasformato dopo la II Guerra mondiale, ospitando un ristorante, il Museo del Vino, ed il Golf Hotel circondato dai vigneti da cui provengono le uve destinate alla moderna cantina; è anche sede di



A sinistra, Franca Padovan sindaco di San Floriano del Collio con l'assessore e produttore Robert Vincic e Katja Dorn, segretaria del Likof



## Un paesaggio da bere

È entrato nel vivo il progetto "Collio 2009-2011: un paesaggio da bere", promosso dalla Provincia di Gorizia (Assessorato Turismo e Cultura), d'intesa con la Regione Friuli e la CCIAA di Gorizia, con i Comuni del Collio (Capriva del Friuli, Cormons, Dolegna del Collio, Gorizia, Mossa, S. Floriano del Collio, S. Lorenzo Isontino - e con Collio srl, Consorzio tutela vini Collio, Consorzio turistico Gorizia e l'Isontino, Enoteca di Cormons, Movimento Turismo del vino. La sfida del progetto è quella di raccontare, e portare all'attenzione dei visitatori, un paesaggio, una terra e gli uomini che hanno saputo esprimere, nel tempo, un'eccellenza rinomata in tutto il mondo, quella dei Vini Collio DOC. La Provincia invita a scoprire il Collio anche su due ruote, in vespa o in bicicletta, attraverso il progetto che valorizza i percorsi ciclabili, fra le suggestioni del vino e delle ciliegie, il percorso di valle con i Castelli storici, il percorso urbanizzato che lambisce i paesi e i borghi. Quella delle "due ruote" è la filosofia forse più congeniale per la scoperta di questo territorio che non conosce più confini fra Italia e Slovenia. Due ruote significa anche approfittare della originalissima iniziativa di Collio in Vespa, una proposta entusiasticamente accolta dalle aziende che mettono a disposizione di turisti e visitatori una cinquantina di vespe fiammanti, per "curvare" dolcemente lungo i saliscendi, fra boschi e vigneti.

Info: [www.collioinvespa.it](http://www.collioinvespa.it)  
 Provincia di Gorizia  
 Uff. sviluppo e marketing  
 Via Rossini 7/a  
 34170 GORIZIA  
 Tel. 0481 547120  
[www.provincia.gorizia.it](http://www.provincia.gorizia.it)

## LIKOF, la festa delle grandi occasioni da condividere

Il termine Likof, sta a significare la festa delle grandi occasioni nella vita rurale, il coronamento di un'iniziativa o opera importante. È questo il nome ed il significato degli eventi in programma sabato 29 maggio a San Floriano, in una giornata dedicata all'agricoltura, alla enogastronomia e all'artigianato.

L'edizione 2010 del LIKOF è dedicata alla valutazione dello stato dell'arte dell'enoturismo nel Collio Storico. Va riconosciuto ai vignaioli del Collio goriziano e delle colline slovene (Goriska Brda) che, pur in un lungo e difficile periodo, mai è venuta meno la volontà di collaborare per la crescita comune.

Il circuito (diversificato per chi ama la Vespa - gialla, emblema del Collio giovane - oppure la bici o semplicemente a piedi) che viene proposto, per iniziativa della Provincia di Gorizia, è altamente suggestivo e permette di cogliere in diretta dai giovani vignaioli ed imprenditori agrituristici sentimenti, ansie, esperienze, in quanto discendenti da un percorso storico che non ha eguali. Storici, tecnici, pubblici amministratori ed esperti porteranno le proprie esperienze nel convegno che ogni anno apre il LIKOF, che quest'anno sarà dedicato al tema "Collio e Goriska Brda: nuove opportunità per un enoturismo che cambia".

Nel pomeriggio, a partire dalle 16.30, enologi, assaggiatori e sommeliers si confronteranno, calice alla mano, su in una degustazione dal tema "Dal 2007 ad oggi: Tocai Friulano, Tokay d'Alsazia Sauvignonasse e Friulano?" Come dire: cambia il nome, ma il germoplasma è sempre quello! Agriturismi, trattorie, aziende agricole si apriranno agli enoturisti mentre gli artigiani animeranno il piazzale antistante la chiesa della Città del Vino per offrire ai visitatori uno spaccato della vita contadina, tra degustazioni di vini e sapori, una mostra di prodotti tipici e di artigianato. Info: [www.likof.org](http://www.likof.org), tel. 0481390237 - [info@gradisciutta.com](mailto:info@gradisciutta.com)



un'Enoteca e della Pro Loco.

Degna di rilievo è la chiesa parrocchiale dedicata a S. Floriano, caratterizzata da un alto campanile che domina la piazza del paese e, al suo interno, da tre preziosi altari. Particolarmente affascinanti sono i dintorni di San Floriano, con colline degradanti modellate dai terrazzamenti intensamente coltivati a vite, e percorsi da itinerari di campagna che, con la suggestiva Strada del Vino e delle Ciliegie (antesignana di tale tipologia attualmente in gran spolvero ma assoluta novità alla fine degli anni '60 del secolo scorso) consentono di scoprire siti sempre nuovi e diversi.

Da non dimenticare le località Gradisciutta e Giasbana, realtà rurali che costituiscono esempio di perfetta integrazione tra intervento umano e ambiente circostante.

San Floriano ed il suo Collio sono inoltre rinomati per importanti manifestazioni di forte richiamo transfrontaliero che vi vengono ospitate annualmente: il Festival della canzone popolare slovena, rassegna di cori internazionali, ed il Likof, tipica festa contadina che conserva l'antico nome.

Info: Consorzio Tutela Vini Doc Collio  
 Via Gramsci, 2  
 Tel. 0481.630303  
 34071 CORMONS (GO)  
[www.colliosantoriano.com](http://www.colliosantoriano.com)  
[info@collio.it](mailto:info@collio.it) - [www.collio.it](http://www.collio.it)