



Viti e vini dell' " Antica Contea "

Un significativo " tutto esaurito " alla Sala civica del Comune di Cormons ha confermato, martedì 22 febbraio scorso, il grande e crescente interesse che il consumatore manifesta per le vicende storiche e per gli aspetti culturali dell' agricoltura in genere e per la vitivinicoltura in particolare , trattandosi di settori che hanno profondamente caratterizzato la vita di generazioni e che tuttora fanno intimamente parte dell' economia regionale .



Patat fra Bressan (a dx.) e Fabbro

Il convegno su vitigni autoctoni ed universali promosso dal Lions Club di Gradisca –Gorizia è stato presentato dal presidente del Club , dr. Giorgio Bressan , inquadrandolo fra i temi per i quali i soci hanno espresso particolare gradimento, collegandolo anche all' evoluzione dell' enogastronomia nel tempo .



Bressan, Patat, Fabbro, da dx.

Ha preso poi la parola il sindaco di Cormòns, prof. Luciano Patat , il quale ha confermato l'attenzione che l'Amministrazione riserva al comparto trainante, sotto il profilo socio-economico , dell'intero territorio .
Fra gli intervenuti al Convegno anche nomi importanti dell'imprenditoria vitivinicola regionale , delle Confraternite e delle Organizzazioni professionali, nonché l'assessore provinciale all'agricoltura di Udine , dr. Daniele Macorig, quello comunale Giorgio Cattarin ed il presidente regionale Assoenologi, Rodolfo Rizzi .



Stacul, Macorig, Fabbro, Patat, Bressan, Cattarin, da sx.

“ Non è un problema solo friulano, isontino o giuliano ; vero è che ora, più che in passato, la voglia di conoscere più da vicino le nostre radici è forte, sotto ogni bandiera e latitudine”.

Così ha esordito **Claudio Fabbro** (*agronomo che, dopo la laurea all’Università di Bologna si è occupato “a tempo pieno” di vitivinicoltura, sia sotto il profilo tecnico –agronomico, enologico e fitosanitario- che amministrativo e della comunicazione*) nella sua prolusione , arricchita con ricca documentazione anche fotografica e suggestioni informatiche .

“ Ecco allora- ha *proseguito* *l’agronomo-* - che l’enologo ed il viticoltore ,quando sono chiamati a raccontare di se, della propria azienda e del territorio in cui operano , dedicano alla biblioteca ed all’archivio più attenzione di un tempo .

Con Pinot grigio , Sauvignon , Chardonnay e Prosecco si fa fatturato ma con Ribolla gialla, Schioppettino , Refosco e Pignolo il vignaiolo di casa nostra si riappropria di un diritto prezioso e cioè quello di dichiarare-carte alla mano- che da queste parti il vino si faceva molto prima che arrivasse Napoleone , l’ Impero Austro ungarico e “ guru” vari .

Saltando a piè pari la leggenda, di vite e vino si iniziò a parlare seriamente con la fondazione di Aquileia (181 a.C.) e, grazie ai romani, guerrieri e contadini al contempo si piantarono le prime vigne.

Di quale varietà essere fossero resta un mistero. Secondo Plinio il Vecchio (*Historia naturalis* , I° secolo d.C.) *“l'imperatrice Julia Augusta mise in conto al vino PUCINO gli 86 anni, non bevendone altro. Nasce nel golfo del mare Adriatico, non lungi dalla sorgente del Timavo, su un colle sassoso, dove alla brezza marina matura per poche anfore, né si crede ve ne sia di migliore per i medicamenti”* .

L'identificazione di questo nobile vino e della sua zona d'origine è ancora aperta. Lo si immedesima nel Terrano-Refosco (*ma da altri, fra cui il Dalmasso nel 1957, nel “chiarretto Prosecco” o addirittura nel “dorato Vipacco”*) - soprattutto per quel “nigerrima” sottolineato da Plinio in altro passo dell' *Historia*.

Anche Dioscuride Pedanio , medico della Cilicia e contemporaneo di Plinio nel suo “*Sulla storia medica*” , parlando della forza che caratterizza questo vino, chiamato dai greci Pictano e Paretipiano , ne esalta le virtù curative.

Di “Robiola” si legge in “*Atti del notaio Ermanno da Gemona* “ (“*Notariorum Joppi*”) in un contratto del 1299 . Nel 1340 (documento in Barbana del Collio registrato in Gorizia il 13 novembre di quell'anno) accanto alla Ribolla compagno Malvasia, Terrano e Pignolo.

Ritroveremo questi “autoctoni” sempre e comunque, in cene , incontri, doni ed eventi negli anni a venire.

Fu nel 1632 che Aurora FORMENTINI (antenata degli attuali Conti di S.Floriano del Collio) portò in dote (patto dotale relativo alle nozze – 3 febbraio 1632- con il nobile ungherese Adam BATHYANY) ..”...vitti di TOCCAI....300) .

Risalgono al 1755 le prime citazioni del Picolit, che il conte Fabio ASQUINI di Fagagna , su stimolo epistolare dell'agronomo veneziano Antonio ZANON (1696-1770) e conforto di Daniele FLORIO(1710-1789) –“poeta ed oratore udinese, gran ciambellano dell'imperatore Carlo VI ed amico del Metastasio” - diffuse commercialmente (1765-1767)nelle mense d'Europa (le famose 100.000 bottiglie da un quarto di litro..) spiazzando-si dice-lo stesso Tokaji ungherese!

Nel 1868 pare siano arrivate , grazie al conte Theodore de LA TOUR (nozze del 15 febbraio con la nobile Elvine RITTER de ZAHONI proprietaria di VILLA RUSSIZ in Capriva del Friuli) le prime viti di Borgogna (i Pinot) e del Bordolese (Merlot e Cabernet) .

Si ambienteranno perfettamente nel nostro “terroir” , sostituendo progressivamente gran parte dei 219 vitigni autoctoni presenti alla Mostra delle uve di Udine del 1863.



Il dr. Gino Cosolo

Dopo le infezioni causate dall' Oidio e dalla Peronospora fu la Fillossera (1888) a devastare le nostre vigne .

Poi ci mettiamo le due guerre ed i riconfinamenti , le grandi opere di bonifica prima ed irrigazione dopo (importante , tra gli altri, il ruolo di Gino e Sergio Cosolo al riguardo) ed infine , anni ' 60 e seguenti, il cosiddetto " rinascimento " (i Consorzi DOC , le Confraternite e le Organizzazioni professionali, le Scuole enologiche , i progressi del vivaismo viticolo, i primi imbottigliamenti da parte delle piccole aziende diretto-coltivatrici , la specializzazione e l'esportazione ecc.)



L'ing. Sergio Cosolo , 2° da dx.

“E, d’un balzo,- *ha concluso FABBRO*- arriviamo ai tempi nostri. Con il cuore rivolto alle suggestioni del passato ed alle “chicche” di archivio e di biblioteca (ricche di Ribolle , Refoschi , Pignoli) ed il ragionamento rivolto alle leggi di mercato (le mode francesi e le bollicine del Prosecco) i nostri viticoltori , si apprestano – *con un Friulano in più ed un Tocai in meno*- ad affrontare le sfide del terzo millennio”.

22 febbraio 2011

CF

VIGNETO FRIULI....E DINTORNI : LO STATO DELL' ARTE

Cosa bolle in pentola oggi nel VIGNETO FRIULI ?

Dagli “autoctoni” agli universali”, dalla damigiana alla bottiglia, dalla “Frasca” all’“agriturismo”, certamente l’evoluzione dell’ultimo decennio è stata epocale. Se molte aziende hanno passato la mano per mancanza di ricambio generazionale o perchè letteralmente nauseate dall’appesantimento burocratico altre, anche di piccole o medie dimensioni, si sono affacciate alla ribalta, anche nazionale ed estera, contribuendo a far lievitare significativamente la qualità media proprio per un’emulazione fisiologica da parte di aziende già affermate ma alla ricerca di nuovi stimoli.

QUANTITA' O QUALITA' ?

“ Non c’è dubbio che l’“ettaro lanciato” non ha più senso ; dopo la crisi della produzione abbondante e scadente del 1992 i viticoltori hanno capito che bisogna pensare ai massimi previsti dai disciplinari(da 110 a 130 q.li d’uva per ettaro secondo le zone e le tipologie)quale riferimento da decurtare-nel caso di bottiglie da vini strutturati e da invecchiamento, anche del 20-30%). Non a caso la mitica vendemmia del 1997 è stata povera di quintali e ricca di soddisfazioni.

Dal 2002 in poi sono stati prodotti mediamente non più di 1 milione di ettolitri di vino, di cui almeno il 60% DOC ; ciò è stata conseguenza di nuovi impianti più fitti (Guyot) , potature più severe e diradamenti

PINOT GRIGIO O TOCAI ?

Da oltre 30 anni il Pinot grigio ha premiato chi lo produce e lo vende in bottiglia fuori regione ed all’estero; è l’uva che non ha risentito delle mode e delle crisi , anche se l’entrata in produzione di nuovi impianti negli USA, Australia etc. hanno frenato l’esportazione (cosa purtroppo capitata già anni addietro all’ottimo Pinot bianco).

Poco richiesto dai consumatori friulani ed isontini in genere ” , il “grigio” è comunque il portabandiera nelle vendite , soprattutto dal 1997 in poi quando la qualità media si è elevata decisamente.

Non trattandosi di un vino a base aromatica non dovrebbe soffrire neanche in futuro delle vicissitudini e disaffezioni verificatesi, ad esempio, per Traminer, Muller Thurgau, Moscato e Riesling e, se vogliamo, anche la stessa Malvasia

istriana. Soffrirà-suo malgrado- della spietata concorrenza straniera succitata

Il Tocai (Friulano) resta il vino più amato dai friulani ma è poco capito “fuori porta”.

La cassa di risonanza dei MEDIA a seguito delle querelle friul-ungherese ha chiarito le idee a chi lo confondeva erroneamente con il “dolce cugino” ma non ha acceso particolari mercati.

Un po' ha al COLLIO che-“patti dotati “ alla mano -ne vanta una primogenitura in quel di S.Floriano a far data dal 1632.

A dire il vero quando uno straniero si accosta al Tocai (Friulano) lo apprezza con stupore e ne ribeve volentieri; come facciamo tutti noi. Appunto.

A seguire il Sauvignon, nel qual caso giocano le varie selezioni clonali nostrane o francesi che privilegiano profumi o sapori o retrogusti. Un bel vitigno e vino, non c'è dubbio, con molte possibilità (non a caso è buon cugino genetico del Tocai, che in Slovenia è già stato ribattezzato Sauvignonasse, assonanza dispregiativa alquanto alla faccia della bonà del prodotto).

Lo Chardonnay è l'universale per eccellenza, a triplice attitudine(spumante, tranquillo d'acciaio e da barrique) e buono per ogni latitudine o longitudine. Anche in Cile, tanto per fare un esempio, dove la manodopera costa poco.. Troppa concorrenza, per farla breve, a livello mondiale, soprattutto da parte di Paesi senza regole che producono tanto e spendono poco.

Una piacevole alternativa “ autoctona o quasi” può essere però rappresentata dalla Malvasia, che sta crescendo davvero bene in tutte le zone DOC .

RIBOLLA, VERDUZZO ..oppure. PICOLIT .?

Il fascino degli autoctoni storici di casa nostra, soprattutto del Collio e Colli orientali del Friuli , premia alcune aree vocatissime quali, per la Ribolla gialla Oslavia, per il Verduzzo friulano i COLLI Orientali in genere(sublimandosi però solo a RAMANDOLO quale DOCG) ma, se vogliamo, tutti e tre (più il PIGNOLO) si esprimono superbamente a ROSAZZO, una delle oasi più invidiate da chi di vigne se ne intende. Se Oslavia è diventata-*grazie a produttori “testardi”e spesso controcorrente*-un autentico CRU, non si intravede un grande futuro per il Verduzzo nel Goriziano (il disciplinare COLLIO addirittura non lo ammette alla coltivazione).

Il PICOLIT ? Non è obbligatorio coltivarlo dappertutto ; nel COLLIO il pugno di ettari esistente resterà tale. Tuttavia con adeguata vendemmia tardiva, ed appassimento sulla vite o, meglio ancora, “ventilato” in cassette a seguire, qualcosa di buono potrebbe venirne fuori.

COME LA METTIAMO CON I ROSSI ?

I viticoltori friulani intelligentemente hanno evitato estirpazioni selvagge di vitigni rossi dal 1993 ad oggi, per rincorrere la moda ed il mercato che ha picchiato forte a favore dei benefici del resveratrolo e dei polifenoli, contenuti nella buccia delle uve rosse, per la salute umana.

A costo di ingenti investimenti, ad esempio in Toscana, la base BIANCA friulana (nonché quella del COLLIO e dell' ISONZO) è rimasta intatta.

La nuova tendenza è servita a ridare dignità al MERLOT, il più grande rosso friulano ed, al contempo, dal 1950 ad oggi il più maltrattato.

Peccato che il CABERNET FRANC paghi la sua caratteristica “erbacea” a noi tanto cara e non apprezzata fuori dal TRIVENETO, dove tutti chiedono CABERNET SAUVIGNON (pure universalissimo, come lo Chardonnay, ma spesso con le armi spuntate agronomicamente in alcune nostre zone..).

e sicuramente per due vini. REFOSCO dal peduncolo rosso e PIGNOLO .

Lasciamo il TERRANO ai bravi produttori del CARSO TRIESTINO, così come la bianca VITOVSKA, evitando antipatiche scopiazzature!

Lasciamo lo SCHIOPPETTINO ai Colli orientali e soprattutto a Prepotto, dove crù prestigiosi quali Albana e Cialla hanno una marcia in più (basta liberarsi una volta per tutte dalla tipologia DOLCE, confusionaria alquanto).

Per il PIGNOLO , se trasgressione s'ha da fare, dalle aree classiche di Rosazzo e di Buttrio non è da escludersi la collina in genere e soprattutto un corretto e prolungato affinamento (“ E' un delitto- *tuona il dirigente di Slow Food Friuli, Giulio COLOMBA*- farlo uscire dalle cantine prima di 3-4 anni ! “)

FRIULI & TOSCANA : ACCOPPIATA VINCENTE ?

I non addetti ai lavori rumoreggiano oltre misura apprendendo di fusioni, acquisizioni, cessioni e dintorni di aziende importanti friulane ed isontine a grandi Gruppi toscani e veneti.

Come si ricorderà negli anni passati l'esigenza di disporre di un'aliquota di vini rossi d'alta qualità senza per questo reinnestare o spiantare viti a bacca bianca portò varie nostre aziende ad investire nel Chianti o più in generale, in Toscana. Anche l'Umbria sembra interessare i nostri imprenditori più forti sul mercato estero.

Come non si scandalizzarono i toscani a ritrovarsi i friulani in casa (ciò fu per gli uni e per gli altri uno stimolo a migliorare e non è escluso che qualche buon enologo nostrano abbia insegnato in quelle terre che per ingentilire un ruvido SANGIOVESE spesso ci vuole un po' di Merlot..) lo stesso dovrebbe valere per noi.

Le realtà imprenditoriali sbarcate in Friuli e nell' Isontino sono storiche, forti, di grande immagine internazionale. Lo sbarco nella terra dei grandi bianchi(il Friuli Venezia Giulia, appunto) potrebbe significare che i mercati a medio termine tendano a riprendere nuovo interesse per tali vini.

Numeri ed idee commerciali potrebbero contribuire non poco al lancio definitivo del COLLIO BIANCO, dopo la mossa data (metà favorevoli, metà contrari , chi poteva dubitarne ?) da Oliviero Toscani, maestro di fotografia e di comunicazione che-in questa occasione-continua a far parlare comunque di vino anche gli astemi conclamati.

VINO & TERRITORIO

C'è, negli ultimi anni, una certa tendenza a legare la produzione al territorio, privilegiando l'immagine di questo al monovitigno. Si tratta di un'evoluzione da una mentalità austro-tedesca, che ha dominato per secoli in queste terre (tuttora in Austria e Germania la varietà è dominante, anche in etichetta) ad un'altra, cioè quella francese.

L'uvaggio friul giuliano è in gestazione attiva; potrà diventare un vino di punta quando vi confluiranno (le aziende che oggi lo fanno si contano sulle dita di una mano..) importanti e non aromatiche "basi", (in primis il Pinot grigio e due-tre altre..) , evitando di "dar la piena " alle botti con altri partners (soprattutto se dagli aromi marcatissimi..) che individualmente trovano qualche difficoltà di mercato.

Dopo i COLLI ORIENTALI anche l'ISONZO ha puntato a differenziazioni in sottozone (Rive Alte e Rive di Giara) , frutto di ricerca storica ma soprattutto geopedologica e microclimatica (zonazione, appunto).

E'un percorso lungo e coraggioso, i cui frutti si coglieranno a medio/lungo termine, quando il consumatore avvertirà sostanziali differenze fra " i distinguo territoriali" e la "grande madre" (FRIULI)che li contiene, tra il Collio e Latisana , tra il Carso e ed Aquileia etc. etc.

DALLA FRASCA ALLA BOTTIGLIA

Pur con tutta la simpatia che possiamo riservare alla FRASCA nostrana (così come il triestino carsico la dedica all'OSMIZZA) non ci impedisce di riflettere sul futuro di queste terre.

Segnaletica, informazione, "bombardamento" a mezzo stampa, tavole rotonde : si sta spingendo forte in tal senso .

L'enoturista si muove solo con una buona GUIDA in mano e fidandosi di una segnaletica stradale (ed aziendale..) precisa ed aggiornata ?.

A proposito di GUIDE: non ce n'è una , fra quelle che contano, in cui –accanto ai collinari- manchi oggi un buon vino , anche DOC ISONZO , GRAVE , ANNIA,AQUILEIA o LATISANA.

Accanto alle punte dei ribattezzati “ ISONZO BOYS” , (cioè quegli imprenditori “ sulla trentina” che hanno rilanciato il triangolo FARRA-MARIANO-SAN LORENZO , ci sono realtà giovani in crescita esponenziale , a macchia di leopardo .

Nella pianura friulana, inoltre, si possono fare numeri e qualità insieme e la meccanizzazione integrale si sta rivelando un’arma vincente stante la cronica carenza di manodopera.

LE ENOTECHE

Molti hanno sottovalutato il ruolo dell’Enoteca regionale LA SERENISSIMA di Gradisca –anche grazie al GRAN PREMIO NOE’ –(un pensiero di gratitudine corre al MAESTRO enologo MARCELLINO PILLON, che per primo insegnò , in quella prestigiosa sede, l’arte della degustazione a tecnici ed appassionati) nel lancio d’aziende piccole e sconosciute ai più. Sono , oggi, quelle “punte di diamante” che portano lustro alla nostra terra. Segni di decisa ripresa, fortunatamente, si notano da qualche anno a questa parte . Le stesse Enotecche di Cormòns e Buttrio rappresentano un modo nuovo di fare cooperazione, rivolgendosi ad un’utenza mitteleuropea con iniziative mirate ed apprezzate.

LA COOPERAZIONE VINICOLA

Il comparto enologico associato è abbastanza forte e sano quanto basta per portare alto, nel mondo , il nome del vino friulano.

Se la Cantina di Casarsa-La Delizia ha numeri e prodotti apprezzati a livello internazionale, purtroppo con la disattivazione della FRIULVINI di Zoppola(PN) – Cantina di 2° grado- è venuto meno il riferimento per altre piccole e medie cantine sociali non solo nell’imbottigliamento ma anche e soprattutto nella commercializzazione.

Senza nulla togliere al buon lavoro delle altre cantine, un caso a parte è rappresentato dalla CANTINA PRODUTTORI” di Cormòns. Da oltre trent’anni, con un regista di eccezionale capacità e creatività (“VINO DELLA PACE”, “ARTE IN CANTINA” , “ PREMIO ACINO D’ORO” , “ METODO CORMONS” , “ VINO DA MESSA PAPALE” ecc.ecc.) quale è il direttore Luigi SOINI, ha dimostrato al mondo intero che la cooperazione non è figlia minore di un sistema ma ne è protagonista. Con idee chiare e uomini giusti al posto giusto ha saputo legare il vino all’arte, alla cultura, alla storia.

Ha ridato -soprattutto- dignità a famiglie dimenticate, a tante piccole realtà che hanno ritrovato, vivendo intimamente l'esperienza associativa, voglia di far bene e tanto entusiasmo”.

LE CONFRATERNITE ENOGASTRONOMICHE

In principio fu la Confraternita della Vite e del Vino di Pramaggiore, guidata dal comm. Pasquale Terrida . Fu il primo riferimento anche per chi, nel Veneto ed in Friuli , amava il mondo delle vigne e delle cantine , compresi gli Assaggiatori dell' ONAV di cui era delegato l'enotecnico Marcellino Pillon che, veneto ma professionalmente impegnato in quel di Trieste , faceva da collante fra i territori .

Ma il vero e proprio “ rinascimento” in Friuli si deve all' istituzione del Ducato dei Vini Friulani , fortemente voluto dal prof. Ottavio Valerio e dal giornalista Isi Benini i quali riuscirono ad aggregare i più bei nomi del mondo della cultura regionale, politici e giornalisti ad imprenditori vitivinicoli , ristoratori , enologi ed agricoltori.

La rivista mensile “ Il Vino”, diretta dallo stesso Benini, divenne prezioso riferimento mediatico anche per altre Organizzazioni, quali gli Enotecnici (che con Piero Pittaro allora espressero la presidenza nazionale e mondiale della categoria) ma anche dei Sommeliers (l' AIS del compianto Teo Pizzolini e di chi ne raccolse il testimone, in primis Walter Filiputti)

Erano i primi anni '70 e da allora il Ducato, seppur rimodellatosi nelle iniziative e programmi nel comprensibile avvicendamento dei Nobili che lo hanno guidato (dall' on. Vittorio Mizzau al prof. Vittorio Marangone, dall' on. Emilio del Gobbo al cav. Noè Bertolin) , ha mantenuto alto il buon nome del Vigneto Friuli non solo localmente ma in tutto il mondo, grazie al collegamento puntuale con i Fogolars furlans (in particolare Roma e Toronto, ma non solo) .

Da un paio d'anni il Ducato vive una nuova stagione, caratterizzata da tanta creatività e vivacità grazie alla spinta propulsiva ed all'entusiasmo impresso dal Duca Piero I° (giornalista Piero Villotta) che ha saputo intelligentemente avvicinare tanti giovani , fra cui importanti produttori e ristoratori ai “ Senatori “ , chiamati ad operare , con deleghe responsabili , in seno alla Corte ducale .

Se l'impegno di sempre teso a valorizzare, promuovere e difendere le tipicità friulane (vite, vino, sapori autoctoni) e le tradizioni rurali prosegue con intensità non meno importante è una serie di azioni , soprattutto nei confronti dei giovani consumatori, per educarli a stili e comportamenti corretti , in linea con il problema più generale e complesso della “ Guida ad un bere responsabile”.

Oltre alle iniziative “ ducali” altri sodalizi e confraternite sono attivi nella valorizzazione di “ Presidi enogastronomici” particolari (ad es. Bisato in speo, Coniglio, Polenta etc. etc.) .

UN CASO A PARTE.....

PROSECCO O RIBOLLA , CHARMAT O CLASSICO : COME LA METTIAMO CON LE BOLLICINE ?

Si tratta indubbiamente di un fenomeno nuovo e per certi versi non previsto per la nostra Regione.

In un paio d'anni sono capitate troppe cose insieme per poter pianificare il rapporto vigna-cantina-mercati.

Eravamo ancora convalescenti dalla perdita del nome Tocai e del mancato lancio del Friulano che dal 2008 ad oggi il VIGNETO FRIULI è stato quasi spazzato dallo TSUNAMI PROSECCO .

Dalle colline trevigiane è arrivato, attraverso tutte le varie DOC , al paese carsico omonimo , tacitando di fatto e di diritto eventuali rivalse (vedi Tocai-Tokaj) .

Per un bel sinonimo che se ne va (GLERA) non per questo nel Carso triestino si rinuncerà a Malvasia e Vitovska “ ferme” per rincorrere le bollicine .

Al momento l'interesse maggiore per il PROSECCO DOC BRUT resta localizzato nella Riviera Friulana ed un po' nelle GRAVE .

La collina deve riflettere se giocare la splendida Ribolla gialla “ferma” (nelle due DOC circa 150 ettari vitati) per tuffarsi nel grande “mare mosso” o arroccarsi nei propri disciplinari.

Per ovvi motivi di prezzo sorgente (e possibilità di buoni ricarichi) gli spumanti d'autoclave “ tirano” bene e piacciono ai giovani che non sempre possono permettersi Champagne o Franciacorta .

Resta da vedere cosa succederà nel medio periodo .

Certo è che il mercato delle uva 2010 ha premiato proprio Prosecco e Ribolla, ben più del Pinot grigio e Sauvignon e ha penalizzato duramente le uve rosse.

Di fronte a queste quotazioni ingrato ogni filosofia o sentimento, purtroppo, vanno a farsi benedire !!



Claudio Fabbro, agronomo

CONCLUSIONI

“ Ed allora con i consumi portati a colpi di crisi globale ed etilometro intorno ai 40-45 litri pro/capite all’anno e la patente di guida da difendere in balia del proibizionismo dopo ogni cena non c’è dubbio che anche in Friuli, nel 2011 (e seguenti.) si berrà sempre meglio-e meno-ma con giudizio.

Si spenderà qualche lira di più, ma non ci sarà da pentirsene.

Chiuderà qualche frasca e qualche osteria”tappo a corona” ; apriranno nuove enoteche e wine bar (che a loro volta chiuderanno i battenti se tireranno troppo la corda con i ricarichi..)

La vigna non è un orto, in cui ogni anno si possono cambiare le regole del gioco. Quando si sceglie una varietà, una forma d’allevamento, ciò deve valere per 20-30 anni. I vignaioli non possono più rincorrere le manie ed i capricci dei propri clienti, che troppo spesso si improvvisano consulenti ed enologi . Una certa debolezza in tal senso ha portato cantine di piccolo-medie dimensioni a dover gestire anche 10-15 vini, impazzendo ad ogni travaso.

Sta maturando oggi l’idea che con due-tre bianchi e uno-due rossi, insieme ad uvaggi seri e rappresentativi del territorio d’origine si può lavorare bene e meglio.

Autoctoni ed “acclimatati” (soprattutto i già citati Pinot grigio e Sauvignon) potranno convivere senza farsi le scarpe a vicenda.

I primi garantiranno la memoria storica, la suggestione, l’aneddoto, l’aggancio alle proprie radici , molto cari ad un consumatore colto e portato ad apprezzare il vino non quale bevanda bensì quale strumento da meditazione. I secondi accontenteranno il palato ma soprattutto il conto in banca del viticoltore”.

claudiofabbro@tin.it

Cormons, 22 febbraio 2011

Viti e vini della "Antica Contea"

14

Un significativo "tutto esaurito" alla Sala civica del Comune di Cormons ha confermato, martedì 22 febbraio scorso, il grande e crescente interesse che il consumatore manifesta per le vi-



cende storiche e per gli aspetti culturali dell'agricoltura in genere e per la vitivinicoltura in particolare, trattandosi di settori che hanno profondamente caratterizzato la vita di generazioni e che tuttora fanno intimamente parte dell'economia regionale.

Il convegno su vitigni autoctoni ed universali promosso dal Lions Club di Gradisca - Gorizia è stato presentato dal presidente del Club, Giorgio Bressan, inquadrandolo fra i temi per i quali i soci hanno espresso particolare gradimento, collegandolo anche all'evoluzione dell'enogastronomia nel tempo.

Ha preso poi la parola il sindaco di Cormons, Luciano Patat, il quale ha confermato l'attenzione che l'Amministrazione riserva al comparto trainante, sotto il profilo socio-economico, dell'intero territorio.

Fra gli intervenuti al Convegno anche nomi importanti dell'imprenditoria vitivinicola regionale, delle Confraternite e delle Organizzazioni professionali, nonché l'assessore provinciale all'agricoltura di

Udine, Daniele Macorig, quello comunale Giorgio Cattarin ed il presidente regionale Assoenologi, Rodolfo Rizzi.

La prolusione ufficiale, con riferimenti alle vicende della vitivinicoltura friulana ed

approfondimenti di quella della "Antica Contea" è stata affidata all'enologo e giornalista Claudio Fabbro.

Alla fine dei lavori,

coordinati dal cerimoniere del Lions Club Franco Stacul, è seguita una degustazione di alcuni vini proposti dalle aziende Puiatti (Romans), Vie di Romans e Luisa (Mariano del Friuli), Doro Princic e Magnàs (Cormons).

L'evento cormonese si è concluso presso l'Hosteria "Terra e Vini" della famiglia Livio Felluga, con intervento di Elda Felluga, presidente regionale del Movimento Turismo del Vino. ***