



ROTARY INTERNATIONAL COMITATO INTERPAESE

ITALIA/MALTA/SAN MARINO/ALBANIA – SVIZZERA/LIECHTENSTEIN
(C.I.P. I – CH)
SEZIONE ITALIA
Udine, 21 settembre 2007



Dal 21 al 23 settembre scorsi il Rotary International ha organizzato una serie di incontri e visite tecniche in Friuli Venezia Giulia al fine di approfondire la conoscenza delle realtà imprenditoriali agricole, delle iniziative in campo

vitivinicolo ed enogastronomico dedicando inoltre ampio spazio agli aspetti culturali, storici e socio-economici.

E' stato per me un piacere ed un onore intervenire, su invito dell' amico dr. Giorgio Colutta di Manzano , quale relatore – *insieme all' ing. Carlito Ferrari*- ad un Seminario d'elevato livello tenutosi proprio nella prima giornata di lavori nella prestigiosa cornice di palazzo Keckler in Udine.

Il mio intervento, a braccio, è stato integrato con una proiezione in *power point* che ho curato personalmente.

Ritengo possa interessare a chi frequenta il mio sito dare un'occhiata alla documentazione cui mi sono ispirato e che riporto di seguito , restando ovviamente a disposizione per approfondimenti al riguardo.

claudiofabbro@tin.it



LE RADICI DEL VIGNETO FRIULI

relazione di

Claudio Fabbro

Non si tratta sicuramente di un problema solo friulano; vero è che ora, più che in passato, **la voglia di conoscere più da vicino le nostre radici** è prorompente, sotto ogni bandiera e latitudine.

Ecco allora che l'enologo "classico", quando è chiamato a raccontare di sé, della propria azienda e del territorio in cui opera, sempre dedica alla biblioteca quel tempo che prima passava in laboratorio.

Con Pinot grigio e Sauvignon si fa fatturato, ma con Ribolla e Pignolo il vignaiolo di casa nostra si riappropria di un diritto prezioso: quello di dichiarare - carte alla mano - che da queste parti il vino si faceva molto prima che arrivasse Napoleone, l'Impero Austro ungarico e "consulenti vari". Saltando a piè pari la leggenda, **di vite e vino s'iniziò a parlare seriamente con la fondazione di Aquileia (181 a.C.)** e, grazie ai romani-guerrieri contadini e vignaioli al contempo si piantarono le prime vigne. Di quale varietà esse fossero resta un mistero.

Secondo **Plinio il Vecchio** (Historia naturalis, I° secolo d.C.) "l'imperatrice Giulia 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 nel "chiaretto Prosecco" o addirittura nel "dorato Vipacco") soprattutto per quel "nigerrima" sottolineato da Plinio in altro passo dell'Historia.

E, d'altra parte, anche **Discoride** (o 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.

Nel **1170** si registra una compravendita di terreni vitati (Rebula) in S. Floriano del Collio fra la Badessa d'Aquileia I RMI LI NT e agricoltori locali; ancora 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 compaiono 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 del 3 febbraio 1632 , relativo alle nozze - *poi celebrate il 20 febbraio di quell' anno* - con il nobile ungherese Adam BATTYANY).. " ...vitti di TOCCAI300.

Patto custodito gelosamente da Michele e Filippo FORMENTINI al Castello di S. Floriano e toccato con mano da chi scrive ma - quel che è più importante - letto con attenzione sia a livello d'avvocatura della Regione (leggasi avv. Enzo BEVI LACQUA, coraggioso paladino del bianco più amato dai friulani) che al T.A.R. del Lazio ed ora anche alla Corte di giustizia in Bruxelles.

Nel **1755** a Venezia, per benedire le nozze dei nobili Contarini-Civran, si brindò con un liquoroso Picolit ("del Tokaji germano.."), lo stesso vino che 10 anni dopo il conte Fabio ASQUINI di Fagagna, su stimolo epistolare dell'agronomo veneziano Antonio ZANON, diffuse commercialmente nelle mense d'Europa (le famose 100.000 bottiglie da un quarto di litro...) spiazzando - si dice - lo stesso Tokaji ungherese!

Nel **1868** arrivarono, grazie al conte Theodore de LA TOUR (in dote, ti pareva... per le nozze con la nobile Elvine RITTER de ZAHONI proprietaria di VILLA RUSSIZ in Capriva del Friuli) le prime viti di Pinot grigio, bianco, nero, Sauvignon ecc.

Fin qui tutto bene. Ma se ripensiamo a tutte le volte che il VIGNETO FRIULI ha dovuto "rinascere" ci viene la pelle d'oca.

Terra di conquista - o quantomeno d'invasioni - ricorrenti, dai barbari, ai turchi, ai longobardi, alle truppe napoleoniche e veneziane ecc. il Friuli registra con minor sofferenza (limitatamente alla parte giuliana, ovvero goriziana e triestina..) la sola appartenenza all'impero austroungarico (1866-1915).

Nell'anno **1888** la FILLOSSERA arrivò sul Carso e da qui iniziò a devastare l'intero territorio. Fu lotta ardua, che si concluse - grazie agli sforzi di tanti bravi vivaisti e ricercatori - appena nel 1942.

I Vivai cooperativi di Rauscedo si costituirono nel **1936** e contribuirono a ridare benessere ai viticoltori friulani e di mezzo mondo.

E la guerra 1915-18 dove la mettiamo. Dopo le tristemente note 12 battaglie dell'Isonzo, nella terra, c'erano più bombe inesplose che lombrichi. Ma anche la seconda strappò alle aziende validi contadini e vignaioli per mandarli "alpini" chi in Grecia ed Albania, chi in Russia chi nei lager.

Poi, ultimo e non ultimo, il terremoto del 6 maggio 1976 ; e chi più ne ha più ne metta.

L'enologo **Orfeo SALVADOR**, dall'alto delle sue 54 vendemmie ci ricorda che alla sua prima esperienza nella cooperazione vinicola, appena tornato dalla guerra, si ritrovò in cantina a lavorare oltre l'80% di uve rosse, in gran parte da ibridi produttori diretti.

Imperversavano i vini pugliesi, che soccorrevano un patrimonio viticolo locale tutto da ricostruire (il taylor o il tay erano conseguenza dei tagli che osti più o meno seri operavano dietro le quinte).

Poi il primo rinascimento, a cavallo fra gli **anni 60-70**, ad opera di pionieri "con gli attributi" quali Vittorio PUIATTI, Mario SCHIOPETTO, Livio e Marco FELLUGA, Gigi VALLE, Girolamo DORIGO, Piero PITTARO ed una ricostruzione cui non fu estranea la volontà della Regione di rilanciare la qualità vitivinicola frenando l'esodo dalle campagne all'industria (la legge 29 del 30.12.1967, fortemente voluta dall'allora Assessore all'agricoltura Antonio COMELLI fu strumento importante e determinante).

Il conte Douglas ATTEMS capì prima d'altri che il decreto 930/63 sulle D.O.C. poteva dare una svolta al mondo del vino. Nacque così il primo consorzio di tutela nel COLLI O (1964) e, di conseguenza, il primo disciplinare di produzione (1968). Ci vorranno ben 40 anni per riunire i Consorzi in una casa comune : la FEDERDOC.

Nel **1976** il **Premio NONINO-RISIT D'AUR** ricordò al mondo intero che il Friuli era terra di grandi distillati ma ancora prima di grandi vitigni autoctoni, che - finalmente legalizzati - rientrarono nelle vigne di fatto e di diritto.

Nello stesso anno l'enologo Beppe LIPARI, compendio di creatività siciliana e laboriosità veneta, pensò - prima d'altri - a collocare una linea d'imbottigliamento su un camion ed iniziò un "porta a porta" destinato a cambiare radicalmente la vita a decine di piccoli e medi produttori.

Nomi allora sconosciuti ai più ed ora, grazie ad una tecnologia ultra moderna, i veri protagonisti del rinascimento del "post-terremoto". E, d'un balzo, arriviamo ai tempi nostri.

Con il cuore rivolto alle suggestioni del passato (ed alle "chicche" di archivio e di biblioteca) ed il ragionamento rivolto alle meno simpatiche leggi di mercato i viticoltori friulani, singoli o associati essi siano, affrontano le sfide del terzo millennio e la sfida quotidiana del "mercato globale".

Quale futuro per il Vigneto Friuli?

Fra il fascino degli Autoctoni e la realtà economica degli Universali.

Nel quotidiano imbarazzo che spesso coglie il viticoltore di casa nostra di sorpresa, quando viene messo alle corde da una clientela composita, pretenziosa, depositaria - a suo dire - di ricette vincenti sul da farsi nelle vigne del Collio, dell'Isonzo e del Carso, non guasta dedicare un pensiero al monitoraggio del patrimonio viticolo di casa nostra per valutarne l'evoluzione ed il trend per il breve-medio periodo.

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 perché letteralmente soffocate dall'appesantimento burocratico (e dalle sanzioni spropositate a fronte di errori di forma, non di sostanza o malafede), 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. Un ruolo importante va attribuito ai

Centri mobili d'imbottigliamento che, operando "porta a porta", hanno risolto un problema fondamentale e cioè quello di un imbottigliamento perfetto sotto il profilo tecnico e microbiologico.

Meglio puntare allora sulla quantità o sulla qualità?

Il cosiddetto "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 100 a 130 quintali d'uva per ettaro secondo le zone e le tipologie) quale riferimento straordinario 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, peraltro perpetuatesi anche nel 1999, 2000 e sicuramente anche nel 2001, 2003 e 2006.

Tra i bianchi cosa scegliere? L'internazionale Pinot grigio, il tanto amato e "conteso" Tocai (friulano), o altro ancora?

Non c'è dubbio che da oltre 20 anni il Pinot grigio ha premiato chi lo produce e lo vende in bottiglia fuori regione e all'estero. È l'uva che non ha mai risentito delle mode e delle crisi (cosa purtroppo capitata all'ottimo Pinot bianco). Poco richiesto dai consumatori friulani e isontina in genere, il "grigio" è attualmente in "gran spolvero", 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.

Malvasia che, ad onor del vero, dal 2003 a questa parte sta riprendendo quota. Giusto, è un vino superbo (anche se va considerato un "autoctono ad honorem" ritrovandolo puntualmente fra Adriatico e Mediterraneo ma anche nelle isole atlantiche di Canaria e Madera).

Il Tocai resta il vino più amato dai friulani (leggermente "abboccato") e dagli isontini (decisamente secco) ma è poco capito "fuori porta". Non si esclude che la cassa di risonanza dei media, a seguito delle *querelle* friul-

ungherese, possa chiarire le idee a chi lo confonde erroneamente con il cugino pannonico. Gioverà sicuramente al Collio che - "patti dotati" alla mano - ne vanta una primogenitura in quel di San Floriano a far data dal **1632**. A dire il vero quando uno straniero si accosta al Tocai lo apprezza con stupore e ne ribeve volentieri; come facciamo tutti noi. Appunto! A seguire c'è il Sauvignon, nel qual caso giocano le varie selezioni clonali nostrane o francesi che privilegiano profumi o sapori o retrogusti. Un bel vitigno e un vino, non c'è dubbio, con molte possibilità (non a caso è buon cugino genetico del Tocai!).

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 non costa niente. Troppa concorrenza, per farla breve, a livello mondiale, soprattutto da parte di Paesi senza regole che producono tanto e spendono poco.

Quale sarà un possibile futuro per gli autoctoni?

Il fascino degli autoctoni storici di casa nostra, soprattutto di Collio, Carso e Colli Orientali, premia alcune aree vocatissime quali, per la Ribolla gialla, le colline d'Oslavia; per il Verduzzo friulano i Colli Orientali in genere (sublimandosi però solo a Ramandolo) 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 "tosti" e spesso controcorrente - un autentico Crù, non si intravede un grande futuro per il Verduzzo nel Goriziano (il disciplinare Collio addirittura non lo ammette alla coltivazione). Terrano, Vitovska e Glera confermano che il laboratorio enoico carsolino è ancora tutto da scoprire.

Resta da vedere cosa sapranno fare i produttori di Schioppettino in Prepotto per valorizzarlo quanto merita uniformandone la tipologia al netto da amabilizzazioni e vincendo alcuni distinguo fra località e frazioni varie, che disperdono energie. È un gran bel rosso cui una "garantita" porterebbe sublimazione (ma anche una sottozona -crù- comunale in ambito DOC non è da sottovalutare).

E il pregiatissimo Picolit?

Non è obbligatorio coltivarlo dappertutto; giusto, pertanto, puntare alla Docg nei soli Colli Orientali (quasi una cinquantina di ettari sono iscritti all'albo camerale della Doc).

Nel Collio il pugno di ettari esistente resterà tale e nell'Isonzo è ormai una curiosità storica.

Con adeguata vendemmia tardiva, schiacciamento del peduncolo e appassimento sulla vite o, meglio ancora, "ventilato" in cassette a seguire, qualcosa di buono potrebbe venirne fuori. Ma allora, perché non ripensare alla Malvasia che ha buoni numeri per reggere tale pratica? A onor del vero il Picolit nel Collio e nell'Isonzo, più che in purezza, sembra aver trovato dignità quale partner di altre uve meno strutturate, concorrendo a creare uvaggi bianchi importanti. Staremo a vedere.

Vini giovani e novelli.

Qualche Tocai beverino, ma anche qualche Cabernet franc imbottigliato (o colto dalla vasca entro la primavera che segue la vendemmia) potrebbero far la gioia dei palati giovani anagraficamente o di qualche frequentatore abituale della frasca. Nulla a che vedere con i novelli rossi novembrini da "macerazione carbonica" ricchi di brio, ma destinati a una nicchia d'estimatori (più italiani che locali) cui non dà fastidio il sentore di lacca, acetone, smalto d'unghie. Il futuro della qualità, dunque, non sta né nei vini troppo giovani "da frasca" (tradizionale forma di "vendita fai da te" isontina, tenuta in vita soprattutto dal part-time e dalla cantieristica). La frasca viene infatti progressivamente sostituita da agriturismi che possono offrire qualche posto letto in più (cronicamente mancante). La stessa Osmizza (Osmica) cartolina è realtà di tutto rispetto a livello socio-economico.

Niente di personale contro i novelli, ispirati alla scuola francese del *Beaujolais*, con una stagione commerciale troppo breve per capirne le presunte bontà.

Pur con tutto il rispetto per le frasche non si può negare che il crescente successo della zona Doc Isonzo deve attribuirsi prioritariamente agli

imbottiglieri del triangolo Mariano - Farra - San Lorenzo, un tempo regno della frasca medesima. Ma dal 1997 anche la Bassa Isoncina (*Rive di giara*) sta crescendo bene. Per non parlare del Cormonese tutto (*Rive alte*).

Con i rossi invece come la mettiamo?

I viticoltori friulani e isontini intelligentemente hanno evitato estirpazioni selvagge - o innesti a dimora - 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, a 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 ad honorem" e, al contempo, dal 1950 ad oggi il più maltrattato (produzioni eccessive, spumantizzato, svilito a rosato spesso amabile, contrariamente alla sua "natura". Peccato che il Cabernet Franc paghi la sua caratteristica "erbacea" a noi tanto cara ma non apprezzata fuori dal Triveneto, dove tutti chiedono Cabernet Sauvignon (pure universalissimo, come lo Chardonnay, ma spesso con le armi agronomicamente spuntate in alcune nostre zone, in cui il *Mal dell'esca* imperversa...). 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 hanno una marcia in più. Ripensiamo seriamente al Refosco dal peduncolo rosso, sicuramente un autoctono da incentivare (grande in annate "mediterranee", un po' meno in quelle fredde e iperproduttive, non disdegna un benefico moderato appassimento in pianta, secondo natura). Pensiamo anche - se si deve - al Franconia o Blaufrankisch, che da Corona a Cormons, a Farra, ha dato buone soddisfazioni.

Del Pignolo si sa tutto a Rosazzo e Buttrio, molto a Cividale, poco nell'Isoncino. È un autoctono rosso importante e accattivante, da invecchiamento. Spunta prezzi da Picolit poiché viaggia in regime di semi-monopolio. Prenderà piede e forse potranno degustarlo - senza dover accendere un mutuo - anche i comuni mortali.

Friuli e Toscana, accoppiata vincente?

I non addetti ai lavori rumoreggiano oltre misura apprendendo dalla stampa di fusioni, acquisizioni, cessioni e dintorni di aziende importanti friulane e goriziane a grandi Gruppi toscani e veneti. Si ostinano a leggere "svendita" per gusto di gratuito pettegolezzo, trattandosi di intelligenti operazioni di marketing che giovano agli uni e agli altri. 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 a 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 o Brunello 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 potrebbe significare che i mercati a medio termine tendano a riprendere nuovo interesse per tali vini. Numeri e idee commerciali potrebbero contribuire non poco al lancio definitivo del "Bianco Collio", dopo la mossa data qualche anno fa - metà favorevoli, metà contrari - da grandi guru della comunicazione che con lanci che continuano a far comunque parlare di vino anche gli astemi conclamati.

In definitiva era questo l'obiettivo.

Il passo futuro dovrebbe essere quello di un grande uvaggio bianco (ad esempio Tocai, Ribolla, Pinot grigio ed altre due varietà non a base aromatica) chiamato semplicemente *Collio* (un po' come si è fatto in Franciacorta, dove non serve parlare di "spumante metodo classico" in quanto implicito nel nome magico). Il sogno nel cassetto (vino = territorio) sarà mai realizzato?

Da soli o in compagnia?

Friulani e isontini sono notoriamente diversi dagli omologhi produttori dell'Emilia Romagna, del Veneto e del Trentino Alto Adige, (ma, se

vogliamo, anche del Pordenonese) in cui la cooperazione è fortissima e sentita da generazioni. Per far capire all'interno quello che già la clientela nazionale e mitteleuropea aveva da tempo apprezzato, la Cantina Produttori di Cormons - ad esempio - ha dovuto lavorare duramente per oltre 25 anni e continua a farlo senza abbassare la guardia sul fatto della qualità e dell'immagine. È questione di mentalità, che non si inventa dall'oggi al domani, ma che, con i risultati, si consolida positivamente e ne è prova la crescente adesione alla Cooperativa.

Diverso è il discorso dei Consorzi Doc che, pur muovendosi a diverse velocità, dal 1964 rappresentano una buona fetta della produzione regionale . Poiché sono volontari quanti vi aderiscono, implicitamente ne riconoscono il ruolo, apprezzandone probabilmente più i servizi offerti (campagna, laboratorio, promozione, consulenza amministrativa) che quelli che discendono dall'incarico di vigilanza, tanto importante istituzionalmente quanto "virtuale", a livello applicativo, in tutte le DOC italiane. Per non parlare dei "controlli di filiera" che non mancano di contribuire a supplementi d'agitazione.

Cinque anni fa venne istituita Federdoc Friuli V.G. , Federazione dei Consorzi di Tutela e pertanto organismo che avrebbe dovuto rappresentare finalmente univocamente i problemi dell 'Altopiano, delle colline e delle pianure vocate .

Il " tormentone del Tocai - Friulano " ha contribuito non poco a distogliere la Federazione da tanti altri importanti compiti istituzionali , promozione innanzitutto, e la recente defezione del Consorzio Collio riconferma l' ancestrale sofferenza a delegare ad altre realtà programmi, idee, rappresentatività.

E allora, quale sarà il Vigneto Friuli del 2008 e seguenti?

Con i consumi stabilmente portati intorno ai 40-50 litri pro/capite l'anno e con la patente di guida da difendere dopo ogni cena non c'è dubbio che anche negli anni a venire (e seguenti) si berrà sempre meglio - e meno - ma con giudizio.

Si spenderà qualche lira di più, ma non ci sarà da pentirsene. 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 (viti vecchie = grandi vini, parola d'agronomo!).

I vignaioli non possono più rincorrere le manie e i capricci dei propri clienti, che troppo spesso si improvvisano consulenti ed enologi. Una certa debolezza in tal senso ha portato le cantine di piccole-medie dimensioni a dover gestire anche 10-15 vini, impazzendo a ogni travaso. Sta maturando oggi l'idea che con tre bianchi e due rossi, insieme a 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, tutti argomenti molto cari a un consumatore colto e portato ad apprezzare il vino non quale bevanda, bensì quale mezzo di meditazione. I secondi accontenteranno il palato ma anche, e ciò non guasta, il benessere socio-economico del viticoltore.

Per approfondire la ricerca sugli autoctoni nonché su altri vitigni "acclimatati" o allogeni "minori" si rinvia alla seguente bibliografia

- 1) AA.VV., *Dalle Colline Spilimberghesi nuove Viti e nuovi Vini* – Provincia di Pordenone 1987
- 2) AA.VV., *La Terra dell'Oro* – Centro Regionale Vitivinicolo, Udine (s.d)
- 3) AA.VV., *Un Vigneto chiamato Friuli* – Numeri vari 1987/1992 – Ed. Centro Regionale Vitivinicolo, Udine
- 4) Calò A.– Costacurta A., *Delle Viti in Friuli* – Arti Grafiche Friulane, Udine 1991
- 5) Fabbro C., *Alle Radici del "Vigneto Friuli"* – Associazione Nazionale Città del Vino – Collana "I Quaderni del Vino" – Siena 1998
- 6) Fabbro C., *Viti e Vini del Friuli* – Ducato dei Vini Friulani – Arti Grafiche Campestrini, Gorizia 1977
- 7) Filiputti W., *Il Friuli Venezia Giulia ed i suoi Grandi Vini – Storia di Uomini e Vigneti.* – Arti Grafiche Friulane – Feletto Umberto, Udine 1997
- 8) Frühauf T. (a cura di), *Relazione intorno al IV Congresso Enologico Austriaco tenutosi in Gorizia dal 16 al 20 settembre 1891, pubblicata dal Comitato Centrale del IV Congresso Austriaco"* – Tipografia Paternolli, Gorizia 1892

- 9) Pittaro P., Plozner L., *L'Uva e il Vino* – Magnus Edizioni – Udine 1982
- (10) Poggi G., *Atlante Ampelografico* – Consorzio Provinciale tra i Produttori dell'Agricoltura – Sezione Viticoltura Udine – Arti Grafiche Pordenone 1939
- (11) Fabbro C., *Enovagando – Friuli Venezia Giulia: Economia, Turismo e cultura* (AA.VV., Edizioni Digi Press e Digiweb) Gorizia, 2000, 2004, 2007
- (12) Fabbro C., *Il Vigneto Friuli, dall'arrivo dei Romani alla partenza del Tocai* – Ed. Ducato Vini Friulani, Udine 2005
- (13) AA.VV., *La Vite e l'Uomo dal rompicapo delle origini al salvataggio delle reliquie* – ed. ERSA Friuli V.G., Gorizia 2004
- (14) Zanfi A., *Friuli terre uomini e vino* – Carlo Cambi Editore, Poggibonsi (Siena) 2004
- (15) Pillon M., *Impariamo a bere bene* – Azienda A.S.T. Gradisca–Redipuglia–Enoteca Regionale Permanente La Serenissima, Gradisca d'Is. 1984
- (16) Fabbro C., *Viti e Vini della Contea – Spunti per una storia della viticoltura nell'Ottocento isontino* – (AA.VV. Comune di Romans d'Is.), 1986
- (17) Del Zan F., (a cura di) *Dei Refoschi* – Atti del Convegno organizzato dall'ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale, Villa Manin Passariano, 19 giugno 2004
- (18) AA.VV., *Vino e territorio – Friuli Venezia Giulia 2000* – Movimento Turismo del Vino, 2000
- (19) AA.VV., *Il Ramandolo sui Colli Orientali del Friuli* – Edizioni Archivio Tommasoli, Verona 2001
- (20) Bergamini G., *La vite e il vino nell'arte del Friuli* – Giovanni Aviani Editore, Udine 1983
- (21) Michelutti M., *La vite e il vino nella letteratura del Friuli* – Giovanni Aviani Editore, Udine 1983
- (22) Cosma S., *Dotato d'eccellentissimi vini, è il contado di Goritia...* – Viticoltura nel Goriziano– Edizioni della Laguna– Edizioni del Ventennale Ducato dei Vini Friulani 1972–1992, Mariano del F. 1992
- (23) AA.VV., *Il Vino*, periodico trimestrale, numeri vari
- (24) Marzotto N., *Ampelografia del Friuli* – Tip. Domenico del Bianco e Figlio, Udine 1923
- (25) AA.VV., *Fuocolento*, ed. GMB, Pavia di Udine, numeri vari
- (26) Robinson J., *Guida ai vitigni del mondo* – Slow Food Editore, Bra 1998
- (27) *Il Piacere del Vino – Manuale per imparare a bere meglio*, Slow Food Editore, Bra 1993
- Guida ai Vini del Friuli Venezia Giulia* – Camere di Commercio FVG , 2005