



ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DEL VINO

CLAUDIO FABBRO

**ALLE RADICI
DEL VIGNETO FRIULI**

Ottobre 1998

L'Associazione nazionale delle Città del Vino edita questo Quaderno in occasione della Convention d'autunno che si svolge in Friuli dal 23 al 25 ottobre '98. Abbiamo voluto dedicare ai vitigni di questa regione di confine un'attenzione particolare perché rappresentano un valore straordinario: quello di una tradizione antica che oggi, con l'avvento dei nuovi scenari di un'Europa sempre più unita, può contribuire a rafforzare i legami tra popoli diversi che vivono a contatto tra di loro ogni giorno. A pochi passi dalle alte colline friulane, dove si coltivano piccolit, pinot, tazzelenghe, tocai e riesling, tanto per citare alcuni vitigni tra i più conosciuti, si trovano altri vigneti dello stesso tipo coltivati oltre confine, in Slovenia e in Austria.

Questo territorio di frontiera rappresenta una palestra ideale per realizzare, nel nome del vino, progetti di sviluppo e crescita sociale che interessino le tre diverse comunità nazionali. In questa direzione va la nostra proposta di realizzare la "Strada del vino dell'Imperatrice", un percorso di frontiera che rimandi alla cultura della mitteleuropa e al mito della principessa Sissi.

In questo Quaderno il legame tra vitigno e territorio si esplicita in tutta la sua franchezza. È questo un aspetto che le Città del Vino vogliono valorizzare, in Friuli come altrove, per rafforzare un rapporto che sta alla base di quella idea di *nuovo* sviluppo che permea le iniziative dell'Associazione.

Tutelare i vitigni storici significa, in pratica, salvare cultura e tradizione. Si tratta di un obiettivo che potrà essere raggiunto anche per mezzo di questo contributo di ricerca realizzato da Claudio Fabbro, che ringrazio sentitamente.

Un ringraziamento va anche a Piero Bertossi, oggi Ambasciatore delle Città del Vino e ieri tra i soci fondatori della nostra associazione, che con la gentilezza e la disponibilità che da sempre lo contraddistinguono, ha reso possibile questa iniziativa insieme a Elda Cendon, responsabile del coordinamento regionale delle Città del Vino.

Il Presidente
Massimo Corrado

PRESENTAZIONE

Quando Paolo Benvenuti, mitico direttore dell'Associazione delle Città del Vino ha proposto, in occasione dell'assemblea friulana, di arricchire la già vasta collana dei "Quaderni" con una nuova pubblicazione dal titolo "Alle radici del Vigneto Friuli", identificando in Claudio Fabbro il curatore dell'opera, confesso che ho provato grande soddisfazione. Chi meglio di Claudio poteva esprimere e raccontare le nostre origini vitivinicole, chi meglio di lui poteva sintetizzare quel bagaglio culturale che questa regione, contesa da molti e per molti anni, si è tramandata nei secoli per poter approdare ai giorni nostri con quella capacità di produrre vini di grande qualità. Egli è l'anello di congiunzione tra un ricco passato ed il presente, colui che, con umiltà, ha raccolto le esperienze dei nostri avi affinché non vengano disperse ma siano la base per le nuove generazioni, incentivando la ricerca e la sperimentazione, contribuendo in prima persona nel difficile ruolo di divulgatore di questo patrimonio.

Qui, nel Nord Est d'Italia ed anche oltre confine, Claudio Fabbro è apprezzato e stimato non solo per la sua indiscussa capacità professionale ma anche e soprattutto per la sua sensibilità, disponibilità ed attenzione verso le problematiche del mondo agricolo.

Mi auguro che questo lavoro, così meticolosamente curato dall'amico Claudio, possa far avvicinare gli amici delle Città del Vino ad una realtà vitivinicola in continua evoluzione e nel contempo possa rammentare, a noi friulani, le nostre origini per non disperdere il patrimonio e poter continuare sulla strada della qualità intrapresa dai nostri avi.

Piero Bertossi

Ambasciatore dell'Associazione Nazionale delle Città del Vino

*A Sergio Cosolo,
che mi fu maestro ed amico*

Claudio Fabbro

Isondino di origine friulane, il dott. Claudio Fabbro si è laureato in Scienze agrarie nel febbraio 1972 all'Università di Bologna, discutendo con il prof. Cesare Intrieri la tesi "La Vitivinicoltura nel Friuli-Venezia Giulia - Indagine sui Consorzi di Tutela della denominazione di origine "Collio" e "Isonzo" (pubblicata nel 1977 dal Ducato dei Vini Friulani);



nel mese di marzo dello stesso anno ha conseguito l'abilitazione alla professione di agronomo. Negli anni successivi ha saputo conciliare l'incarico di docente presso l'Istituto Tecnico Agrario Statale "Paolino di Aquileia" di Cividale dei Friuli con il tirocinio pratico presso varie aziende agricole regionali, partecipando a diversi corsi e seminari di viticoltura ed enologia anche a livello universitario.

Nel 1974 è stato chiamato alla direzione dei Consorzi di Tutela dei Vini D.O.C. "Collio" ed "Isonzo", contribuendo alla crescita tecnica e socio/economica di questi Organismi associativi e delle oltre 500 aziende aderenti.

Nel 1979 è passato alla Direzione Regionale dell'Agricoltura in Udine e, quale consigliere agronomo, ha gestito le problematiche tecnico-amministrative interessanti le Associazioni dei Produttori e dei Viticoltori singoli ed associati, gestendo sia in sede comunitaria che ministeriale ed interregionale l'applicazione dei regolamenti, leggi e provvedimenti in materia.

Assegnato nel 1992 all'Osservatorio per le Malattie delle Piante di Gorizia, quale Ispettore fitosanitario, ha completato la propria esperienza, prevalentemente vitivinicola, approfondendo i vari aspetti della certificazione, della diagnostica e delle strategie di difesa integrata anche sulle altre coltivazioni. Dal 1° aprile 1998 ha assunto la direzione dell'importante Ufficio (dipendente dalla Direzione Regionale dell'Agricoltura), istituito dall'allora Ministro dell'Agricoltura, Antonio Segni, con proprio decreto del 10 maggio 1948, che ebbe nell'insigne Fitopatologo veronese prof. Dino Rui il primo responsabile.

Consigliere del Comitato di Sezione dell'Associazione Enologi ed Enotecnici del Friuli-Venezia Giulia è componente delle Commissioni di degustazione dei V.Q.P.R.D. presso la Camera di Commercio di Gorizia; autore di libri e pubblica-

zioni è iscritto all'Associazione e all'Ordine dei dottori agronomi della Provincia, nonché all'Ordine regionale dei giornalisti pubblicisti.

E' proprio in tale ambito che il suo impegno è particolarmente apprezzato, per i frequenti interventi in programmi radiofonici e/o televisivi d'interesse agricolo o su stampa di settore; collabora con le riviste specializzate nazionali di maggior rilevanza nel comparto agricolo ed, in particolare, vitivinicolo, gestendo con serietà ed equidistanza l'informazione e cogliendone, con puntualità e capacità di sintesi, gli aspetti più peculiari e qualificanti per una divulgazione destinata all'appassionato delle cose di campagna ed all'addetto ai lavori.

PREFAZIONE

Il mio primo impatto con il mondo del vivaismo viticolo risale ai primi anni '50 quando nonno Pio, "fattore" presso l'Azienda Cosolo di Fogliano Redipuglia, mi collocò a bordo del suo motorino (era un "Cucciolo", se ben ricordo) per una visita alle campagne di quella che, non a torto, era ritenuta una realtà modello del territorio.

Ripescando nella memoria d'adolescente ricordo le sue parole di ammirazione (vorrei dire di venerazione, senza per questo scadere nel retorico) nei confronti della guida carismatica, di quella Tenuta, il dott. Gino Cosolo, medico che si era dedicato all'agricoltura senza per questo dimenticare l'arte d'Ippocrate.

Egli era un ricercatore, uno sperimentatore alla continua ricerca di soluzioni di meccanica innovativa tesa ad ottimizzare le operazioni di campagna senza per questo "tagliare" la manodopera. Il suo cuore buono e l'amore per la sua gente e la sua terra, uscita dalle devastazioni e dalla miseria di un conflitto mondiale, non glielo avrebbero mai permesso.

Si dedicò anima e corpo al vivaismo viticolo, guadagnando in breve la stima più profonda delle Istituzioni ed Organizzazioni non solo italiane ma anche austriache e tedesche.

Ne scrissi nella mia tesi di laurea e ne parlai a lungo a Bologna, il 16 febbraio 1972, quando discussi l'elaborato con i proff. Baldini e Intrieri; resi più suggestivo il momento corredando il lavoro con diapositive "ad effetto" che, visto il punteggio finale, portarono davvero bene.

La legge d'anagrafe non mi consentì, purtroppo, di conoscere e frequentare quella splendida figura di uomo e di imprenditore.

Con suo figlio, il prof. Sergio, agronomo ed ingegnere (fu anche Presidente dei Consorzi Riuniti Agro Monfalconese, di cui mio padre Urbano era geometra) le cose andarono - per mia fortuna - diversamente.

Sin da "matricola" universitaria mi prese "virtualmente" per mano, insegnandomi i "trucchi del mestiere" (ed Egli ne aveva da vendere) per apprendere, memorizzare e divulgare.

"Visti e piaciuti", in parole povere; e fu stima ed amicizia reciproca e forte, per un periodo non breve 1968/96, tanta campagna (e vivai di vite, ovviamente, tanto per rientrare nel tema) insieme a seminari, viaggi di studio all'estero ed altro ancora.

Se ne andò in punta di piedi, coerentemente con il suo stile e signorilità, lasciando un gran vuoto.

Nella grande famiglia degli agronomi, cui Sergio Cosolo mi aveva presentato già nel 1972 - fresco di laurea ed abilitazione - conobbi ed apprezzai il prof. Matteo Marsano, il dott. Luigi Marizza e tanti altri bei nomi.

Marizza, in particolare, non solo conosceva le cose, ma anche ne scriveva (e ne scrive) con eleganza, precisione e puntualità storica notevole; proprio le sue ricerche consentono di risalire alle radici del vivaismo viticolo a partire dal cosiddetto "FRIULI AUSTRIACO", cui il presente lavoro riserva ampio spazio.

Non a caso il IV Congresso Enologico Austriaco (Gorizia, 16-20 settembre 1991), riservò proprio al problema "fillossera" importanza prioritaria.

Nel 1974 venni chiamato alla direzione dei Consorzi di Tutela dei Vini D.O.C. Collio ed Isonzo; il Presidente del primo, conte Douglas Attems (altra nobile figura che incise profondamente nella mia crescita professionale ed umana) non perse tempo per agevolare la mia attività e, come prima "lezione", mi portò a scuola dal "grande" Giovanni Battista Toppani in Ruda (UD).

Fu esperienza indimenticabile ed emozionante, che mi confermò i motivi per cui il ruolo di guida carismatica del vivaismo viticolo friulano gli era stato attribuito all'unanimità, senza alcun indugio.

Poi iniziai professionalmente a muovermi con le mie gambe, iniziando a frequentare tecnici già collaudati nel campo del portinnesto e della barbatella: Elvio Fornasin di Perteole (collaboratore di Toppani per un lungo periodo), Ruggero Forti (allora direttore dei Vivai di Rauscedo); Pinat Mario ed il figlio Bruno di Perteole (il giovane vivaista saprà ben alternare, negli anni '90, la presenza nel proprio vivaio con la Presidenza dell'Associazione Vivaisti e, dal 1997, con quella ancor più impegnativa di Presidente dell'E.R.S.A.).

Passato, nel 1979, alla Direzione Regionale dell'agricoltura, in Udine, quale consigliere agronomo ebbi l'incarico, per delega ministeriale, di "controllore vivaistico" con due maestri capaci quali Patrizio Zuccaro ed Ariedo Prezza, ambedue formati alla "scuola" d'Assessorato del dott. Amelio Tubaro.

Risale a quell'epoca la frequentazione e l'apprezzamento di figure importanti, quali Erica Busetti Conti, anima e motore della Friulviti di Perteole e fonte preziosa di documenti anche in questo lavoro; poi i colleghi e tecnici dell'Azienda Pantianicco (E.R.S.A.) di Beano, della Friulvivaisti, Coop. Vitis, Marchi Andrea, Vivaistica d'Andrea e Vivaistica di Rauscedo. Infine gli Ometto di Percoto, Pivetta Lino di Porcia, Simonutti di Percoto, Lindo Truant di Provesano ed altri ancora.

Ma fu in occasione della prima "Eurovite" di Gorizia (1990) che iniziai ad affezionarmi decisamente ad un comparto di cui, salvo il sentito dire, conoscevo solo superficialmente l'importanza.

Iniziando a muovermi nel campo del giornalismo agricolo fu in quell'anno (ed in quelli a seguire) che varie riviste specializzate mi dettero l'incarico di andare un po' più a fondo nel problema, scavando nel passato, analizzando il presente ed acquisendo elementi probatori per ipotizzare un futuro.

Gran parte della mia produzione pubblicistica di questo decennio mi è stata utile per essere rimodellata e travasata in questa ricerca, cogliendone preferibilmente l'aspetto storico ed arricchendone i contenuti con documenti e fotografie, ben conservate nelle cartelline per addetti ai lavori predisposte dall'allora Centro Regionale Vitivinicolo (ora E.R.S.A./Servizio Vitivinicoltura).

Molto ricco, inoltre, il materiale messo a mia disposizione da Erica Busetti Conti, Eugenio Sartori, Bruno Pinat, Ruggero Forti e dagli altri amici già precedentemente citati.

Leggendo ed apprezzando il prezioso documento ampelografico del Poggi (1939) di cui tanti sono a conoscenza ma che pochi hanno potuto esaminare criticamente, ho ritenuto di far seguire al capitolo strettamente vivaistico anche una parte ad esso complementare, calandomi nel "Vigneto Friuli" d'anteguerra (la seconda per intenderci) in cui l'impostazione derivava, necessariamente, dalle scelte e strategie post-fillosseriche.

Nel dopoguerra e soprattutto negli ultimi trent'anni il cosiddetto "rinascimento" ha comportato tanti e tali cambiamenti che riportare qui, ancorché in sunto, sarebbe impossibile.

Esiste, in proposito, una ricca, aggiornata ed anche recente produzione letteraria e scientifica, cui ovviamente si rinvia.

Da ultimo una doverosa espressione di riconoscenza nei confronti dell'Associazione Nazionale delle Città del Vino, che ha assunto l'onere della pubblicazione. All'amico architetto Piero Bertossi di Cormòns, che in seno all'Associazione ricopre l'incarico di "Ambasciatore", titolo solo apparentemente onorifico ma, in realtà, meritato riconoscimento per quasi 15 anni di duro lavoro, un grazie sincero, per aver egli mantenuto continuativamente i contatti con il Presidente, avv. Massimo Corrado di Alba, ed il direttore, dott. Paolo Benvenuti di Siena, logorando il proprio cellulare ed "onorandone" in proprio le fatiche; per aver inoltre messo materialmente la propria esperienza grafica ed informatica nell'impostazione del presente lavoro.

Claudio Fabbro

Il vivaismo viticolo
Cormòns, settembre 1998

PARTE PRIMA

"IL VIVAISMO VITICOLO IN FRIULI VENEZIA GIULIA "

La svolta storica nell'evoluzione viticola del Friuli-Venezia Giulia si deve innanzitutto collegare alle devastazioni fillosseriche ed alle strategie conseguentemente adottate. Infatti, secondo **Marizza** (1), .

"quando verso il 1865 in alcuni vigneti della Francia meridionale vennero fatte le prime segnalazioni della comparsa di quel terribile flagello, che nel 1868 (2) venne identificato nella "*Phylloxera vastatrix*", nessuno immaginava certo quali e quante perdite e travagli materiali ed economici avrebbe portato il nuovo insetto. Solo più tardi quando l'estendersi e l'infierire delle infestazioni denunciarono in tutta la loro gravità il male reso ancor più terribile dall'impotenza dei mezzi a disposizione per combatterlo, gli agricoltori, i tecnici, i governi di tutti paesi viticoli cominciarono a preoccuparsi seriamente.

Nel Goriziano le prime serie preoccupazioni si ebbero nel 1874, quando fallirono tutti i tentativi di distruggere l'infestazione della limitatissima area di viti infette della Scuola di Viticoltura di Klosterneuburg in Austria. Ci si accorse allora che nessun rimedio al momento era efficace e l'agricoltura si trovava impotente contro tanto flagello ed avrebbe dovuto quindi attendere in uno stato di rassegnazione e con le armi spuntate la comparsa della fillossera.

Ciononostante furono prese tutte le misure atte a diminuire se non evitare i danni, ritardando l'entrata dell'insetto e, ove fosse comparso, circoscriverlo. Purtroppo come con timore lo si prevedeva e malgrado le attente cure particolarmente prodigate dalla Commissioni fillosseriche e dai Consorzi viticoli, si dovette amaramente assistere nel 1888 alle prime comparse della fillossera nel Goriziano, a Stjak, Samaria, Selo, Dolenje, Gradisce, Ravno, Razguri, Polane e Gabria a distanza, cioè, di circa 23 anni dalla prime infestazioni segnalate in Francia.

L'invasione si ebbe molto probabilmente dai territori contermini dove ad esempio in Istria e nel Triestino, si avevano già infestioni.

A Gradisca, nel 1892, si ebbe un altro focolaio in un orto, dove furono importate viti da Capodistria. Successivamente i focolai fillossericici si moltiplicarono e si ebbero segnalazioni sempre più numerose specialmente in pianura, minacciando la zona del Collio (3).

I lodevoli sforzi di lottare e resistere venivano frustrati, purtroppo, oltre che dalla mancanza di mezzi idonei, anche da condizioni tecnico-economiche del tutto sfavorevoli, per cui iniziò un periodo di declino per la viticoltura locale. Fu per questo che Enti ed Organizzazioni preposte, si dettero da fare in ogni modo, per incoraggiare prove tecniche e ricerche al fine e di trovare una soluzione definitiva per combattere l'afide. Bisogna dire però che il Goriziano venne a trovarsi, nonostante

tutto, in vantaggio su tutte le altre zone avendo avuto, se non altro, il tempo di far tesoro di tutte le esperienze altrui".



In primo piano, da sinistra, il Dott. Luigi Marizza (con gli ispettori fitosanitari di Gorizia, Trieste, Sloveni e Croati) a «Vite-Poma '97» - Gorizia. Agronomo, ricercatore, studioso, Marizza ha diretto per molti anni l'Istituto sperimentale per la nutrizione delle piante di Gorizia. (C. Fabbro).

RIMEDI PROPOSTI

Marizza (4) ricorda che "molte sostanze vennero sperimentate dai ricercatori e tra gli altri anche il prof. ROESLER della già citata Stazione di Klosterneuburg, ma a nulla giovarono. Si provò persino con qualche successo ad avvelenare il succo della vite iniettando per un foro che arrivava sino al midollo del tronco, delle soluzioni di solfato di rame, sublimato corrosivo, mercurio metallico.

Tra i mezzi chimici i più efficaci si mostrarono e vennero anche consigliati: il polisolfuro di potassio, il solfocarbonato di potassio ed il solfuro di carbonio. Con questi, a seconda della gravità dell'infestazione, si doveva procedere alla cura del vigneto mediante somministrazioni limitate di sostanza uccidendo parassita ed ospite, raggiungendo lo scopo apparente di evitare altre infestazioni.

Ben presto però ci si rese conto che gli interventi erano intempestivi ed inadatti, dato che le manifestazioni dell'attività fillosserica si notavano solo dopo un certo tempo di incubazione e che nel frattempo, con mezzi vari quali strumenti di lavoro, animali, sarmenti di viti ecc. si potevano avere altre infestazioni.

Ciò nonostante, per parecchio tempo furono i soli mezzi a disposizione e sui quali molto si insistette. Nel frattempo in altri paesi, ed in particolare in Francia, si ricercarono altri rimedi e si sperimentarono i vitigni americani già consigliati fin dal 1868-69 da LALIMAN e nel 1873 nuovamente dal PLANCHON.

La nuova tecnica venne accolta con scetticismo da molti a causa degli insuccessi cui talora si poteva andare incontro in conseguenza della dubbia affinità di

innesto, degli eventuali possibili sapori ed altre influenze reciproche fra soggetto e nesto, l'elevato costo degli impianti, la loro durata, ecc.".

L'INTRODUZIONE DELLE VITI AMERICANE

"Fu appunto in seguito ai primi timidi successi avuti in Francia - prosegue Marizza (5) - che la Deputazione Centrale della Società Agraria Goriziana già il 14 aprile 1881 chiese al Governo Austriaco che si procedesse allo stanziamento di 2000 fiorini per l'istituzione di un vivaio di viti americane resistenti alla fillossera. Tale richiesta trovò accoglimento e fu concretata solo verso i primi anni di questo secolo colla formazione di Vivai Provinciali.

Nel frattempo, però, i viticoltori della valle del Vipacco venivano forniti di materiale americano da piccoli vivai locali. I viticoltori della pianura e del Collio, invece, non erano ancora organizzati per la produzione di vite innestate.

Pure ai primi del '900 risale l'istituzione di un "Vivaio erariale" di piante madri a Monfalcone con una produzione di 780.000 talee di "RUPESTRIS MONTICOLA" cui doveva seguire un nuovo impianto alle "Mandrie" di Monfalcone stessa, con una produzione di un milione e mezzo di viti americane.

In questa stessa epoca funzionava già a Gorizia (S. Rocco) un vivaio provinciale. Era sentita tuttavia la necessità di produrre di più tenendo in considerazione la necessità e le esigenze dei viticoltori della pianura per la quale era più indicata la "RIPARIA PORTALIS" e di provvedere anche all'innesto e forzatura delle talee stesse con la creazione di appositi Enti.

Precedentemente, le Autorità per mezzo della stampa incoraggiarono gli impianti su piede americano, per cui già nel 1889 si ebbero in commercio barbatelle York Madeira per merito del signor Augusto BURBA da Campolongo. Anche i fratelli LEVI di Villanova di Farra disponevano di talee lunghe da 50 a 60 cm di Jacquez, Herbemont, Othello, Noah . E' doveroso a questo proposito aggiungere che il progresso viticolo e agricolo della zona si deve in notevole misura alla solerzia, all'interessamento ed alla viva passione dei citati fratelli LEVI.

Questi incoraggiamenti trovarono tuttavia non poche difficoltà a causa delle restrizioni e severe disposizioni in materia fitosanitaria sulle importazioni di viti e parti di viti, potendo ricorrere, per la riproduzione, ai soli vinaccioli da cui si otteneva un materiale geneticamente eterogeneo e che dava risultati molte volte del tutto negativi".

"Uno dei maggiori produttori di viti americane, fu senza dubbio la tenuta del Barone E. de ZAHONI di Monastero (6) presso Aquileia, che in previsione delle infestazioni fillosseriche ormai estese ovunque, fece piantare una notevole quantità di viti madri in modo da difendere così i suoi estesi vigneti, oltre a fornire sia in zona che all'estero, altri viticoltori. Già nel 1890 poteva fornire 150 mila talee di Jacquez, altre di Othello, Vialla, Solonis, Brant, Canada, Cunningham, Riparia sauvage.

Nella primavera del 1892 si erano piantate e seminate le seguenti varietà, talune delle quali per studio: Canada, Senasque, Cunningham, Croton, Duchess, Triumph, "Riparia tipo", "Rupestris vinifera", Solonis ed altre ancora.

Nel 1891 la Giunta Provinciale disponeva che venisse data larga estensione alla moltiplicazione di viti americane sui due predii della scuola agraria di Gorizia. Nella primavera del 1892 a Dornberg veniva piantato un vigneto sperimentale di 500 mq con vitigni americani. Successivamente altri vivai ancora e di varia estensione sorsero in varie località".

Indi Marizza (7) prosegue osservando che "come si vede, ci si era ormai orientati verso gli impianti su piede americano come l'unico ed il più sicuro rimedio contro la fillossera. Mancavano però alcuni importanti particolari per la perfetta riuscita dei nuovi impianti: stabilire cioè con sicurezza quali fossero i più idonei portainnesti e le caratteristiche fisico-chimiche dei terreni viticoli della Provincia.

Per quanto riguarda i portainnesti solo più tardi ci si indirizzò con sicurezza dopo lunghi anni di esperienza, su poche ma buone varietà, lasciando che il tempo e le avversità avessero ragione degli eterogenei e svariatisimi portainnesti già menzionati. Più tardi però quelli rimasti subirono ancora altre selezioni ed eliminazioni.

Per quanto riguarda l'analisi fisico-chimica dei terreni, l'Istituto Chimico Agrario di Gorizia, risolse il compito fornendo tabelle dettagliate con i contenuti in calcare di numerosi terreni della Provincia, a cui i viticoltori avrebbero potuto approssimativamente riferirsi per la scelta del portainnesto. Dette analisi andrebbero tuttavia rivedute ed esaminate con i nuovi criteri onde poterle estendere alle esigenze attuali.

La situazione fillosserica del Goriziano rimase così all'incirca fino alla guerra 1915-18, durante la quale tutti i territori in parola furono abbandonati e sconvolti dalla furia distruttrice della guerra. Finite le ostilità quei territori vennero via via rimessi cultura ed i vigneti distrutti vennero ricostituiti con i nuovi criteri.

A questo proposito si potrebbe affermare che la fillossera prima, e la guerra poi, accelerarono quel processo evolutivo nelle nostre campagne, nel senso di sostituire alle vecchie alberate tecnicamente superate, i vigneti specializzati portando così a compimento i voti formulati dai tecnici alcuni decenni prima.

I portainnesti consigliati ed adoperati furono quelli ottenuti da piante madri di specie pura di *Rupestris du Lot* e di *Riparia Gloria* che hanno dato buoni risultati, specie la prima è ancora diffusa nei terreni aridi di collina e di pianura".

"E' dopo il 1920 (1923?) che si inizia la introduzione del *Berlandieri-Riparia 420 A* e del *Kober 5 BB* (8) che predominano in tutte le zone della provincia ed anche nelle zone contemini. A proposito di quest'ultimo in particolare, bisogna specificare anzi, che ormai è quello che va per la maggiore, in tutti i terreni, sia di piano che di collina, ghiaiosi o profondi. Ma di ciò si dirà più avanti.

Attualmente la quasi totalità delle viti è innestata su piede americano e solo in qualche sporadico caso di singole viti, si possono trovare su piede franco; talchè non si sono lamentati mai attacchi da parte della fillossera in modo evidente o preoccupante".

Marizza prosegue il suo lavoro illustrando le caratteristiche dei portainnesti adoperati nel 1953 e così prosegue (9) "Il Berlandieri x Riparia Kober 5 BB. Questa tranquillità che si ha oggi per quanto riguarda gli attacchi della fillossera non la si deve solo, come già detto, alla totalità degli impianti con viti bimembri, ma anche ed in gran parte alle ottime caratteristiche dei portainnesti adoperati. Si calcola oggi che la maggioranza delle viti è innestate su Kober 5 BB , mentre in molto minor misura sono quelle innestate su Rupestris du Lot ed in proporzione decrescente quelle su Berlandieri x Riparia 420 A e su Riparia Gloria.

Gli impianti su Kober sono per lo più di data relativamente recente e riservati quasi sempre alla zona di pianura e, compatibilmente con le esigenze ed il ritmo di sostituzione degli impianti più vecchi, anche ed in notevole misura nelle zone migliori della collina.

Purtroppo, anche se la situazione fillosserica della Provincia in genere è ad un punto, diremo così, abbastanza tranquillizzante, non si può dire con ciò che il problema sia completamente risolto. Personalità autorevoli anche in questi ultimi tempi hanno dettagliatamente analizzato il problema, prendendolo in considerazione unitamente alla trattazione di altri importanti argomenti" (10).

"Benchè ci si sia indirizzati, come già detto poc'anzi, quasi esclusivamente su Kober, non mancano delle manchevolezze da addebitargli, ma ci sono varie ragioni per cui viene preferito ed adottato.

Innanzitutto ragioni tecniche inerenti le qualità intrinseche del vitigno. La grande vigoria, l'abbondante e ben distribuito apparato radicale, l'anticipo di maturazione e di produzione determina in molte varietà innestate, il maggior contenuto zuccherino delle uve, buona e talora ottima affinità di innesto, con la maggior parte dei vitigni locali, sono le sue prerogative principali. L'affinità anzidetta si attenua però in taluni vitigni per addirittura mancare totalmente in alcune varietà e segnatamente nella Delizia di Vaprio e nel Moscatellone. Ha ottima resistenza alla clorosi calcarea ed alla fillossera; è però recettivo al Ronchet.

I vivaisti poi, lo preferiscono anche per un'altra serie di ragioni che pure non bisogna sottovalutare. Sono loro infatti che determinano quasi sempre la scelta dei portainnesti, qualora ragioni culturali particolari o necessità specifiche da parte dei viticoltori non esigano altrimenti. Infatti, con le piante madri di Kober si ha una maggior quantità di legno utilizzabile, un più elevato attecchimento all'innesto ed una facile e pronta emissione di radici; si ha inoltre maggior facilità nella esecuzione dell'innesto conseguente alla natura del legno, molto più tenero che in altri portainnesti e segnatamente in confronto alla Rupestris du Lot, molto duro (11).

Infine è da annoverare fra i fattori determinanti, la grande abbondanza di legno Kober che si trova sul luogo, non disgiunta dalla buona prova, seppur non anche ottima, per tante caratteristiche, tra le quali la buona affinità dimostrata dall'esperienza con molte varietà da vino locali.

Tra le varietà innestate comunemente su Kober nel Goriziano sono da annoverare, tra le varietà bianche da vino: il Tokai friulano, la Malvasia, il Sauvignon, il Pinot Bianco e grigio, il Verduzzo, la Ribolla gialla e Verde, il Silvaner, il Traminer, i Riesling italico e del Reno.

Tra le varietà di uve nere: il Merlot, il Cabernet franc, il Pinot nero. Tra le varietà da tavola : la Regina dei vigneti, l'Italia, la Perla di Csaba, Panse precoce, il Moscato d'Amburgo ed il Moscato d'Adda. Tali bimembri vengono utilizzati per l'impianto sia in pianura che in collina.

Per quanto riguarda le manchevolezze di questo portainnesto, talora esagerate sia in buona che in mala fede da taluni, sono da porre in evidenza la differenza di sviluppo che talora si manifesta fra soggetto e marza; la minore longevità, in alcuni casi, degli impianti ed il minor sviluppo riscontrato con qualche varietà da qualche agricoltore in confronto di altri portainnesti, oltre a quanto si è detto per le varietà da tavola.

Non è nostro intendimento entrare qui in particolari molto delicati e che interessano soprattutto una seria sperimentazione dalla quale si possono trarre buoni indirizzi per gli svariatissimi impianti e le più disparate condizioni di ambiente".

"All'uopo - prosegue MARIZZA - sono allo studio da tempo e sotto il controllo della Stazione di viticoltura ed enologia di Conegliano già diretta dal prof. G. DALMASSO ed attualmente dal prof. Italo COSMO, numerosi vitigni innestati su diversi portainnesti e situati in diverse località della Provincia.

E' doveroso tuttavia segnalare che per quanto riguarda il Kober talune manchevolezze accusategli posso addebitarsi in alcuni casi a cause accidentali, quali: imperfezioni nella esecuzione dell'innesto; forzatura dei bimembri mal eseguita; impianti fatti con barbatelle di qualità scadente; ecc. Cause che del resto possono colpire pure altri portainnesti. Si deve notare infatti che mentre un tempo la quantità giornaliera di innesti eseguita da ogni abile innestatore non superava le 500-600 unità, oggi si pretende arrivino a duemila ! E ciò con le conseguenze che allora il rendimento di barbatelle di prima qualità era di oltre l'80% ed oggidì si stenta a raggiungere il 50% quando non è il 35%.

D'altro canto ripetiamo che non è cosa facile orientare vivaisti e viticoltori su nuove strade quando l'attuale portainnesto ha dato tanti buoni risultati".

"Diversi agricoltori (12) della Provincia hanno intrapreso sperimentazioni che mirano a soddisfare certe loro particolari esigenze. Intendiamo parlare specificatamente dei produttori di uve da tavola. Si sa che alcuni di questi vitigni non hanno affinità per i portainnesti usuali ed è perciò che presso alcune Aziende locali si sta sperimentando appunto in questo senso alla ricerca del soggetto o dei soggetti più idonei. Tra queste aziende, l'Azienda di Angoris (Cormòns) sotto il controllo ed in collaborazione con la Stazione di viticoltura di Conegliano che ha in atto delle prove di Kober 5 BB, su Berlandieri 420 A, Riparia x Rupestris 101/14, Golia (Ibr. Pirovano), Mourvèdr x Rupestris 1202, Rupestris du Lot, innestati su vitigni da tavola e precisamente con alcune novità Russe, Nord Africane ed ibridi del Pirovano, Dalmasso e Prospero.

Infine bisogna precisare ancora che quando si parla di mancanza di affinità sarebbe doveroso specificare a quale precisa selezione del Kober ci si riferisce. Per dare un'idea di ciò basti far presente che il Kober ha dato origine a molti cloni e che di ben cinquanta esemplari inviati dall'Azienda del Dr. COSOLO di Fogliano ad un Istituto specializzato germanico per un controllo, vennero dichiarati

fra i più idonei, soltanto una decina, tra i quali venne scelto uno solo e precisamente quello contrassegnato con il n. 25 che è stato moltiplicato per la produzione di legno selezionato.



Ci risulta che detta produzione non è stata estesa a tutti i vivaisti locali e che pertanto quantitativi cospicui sono di diversa origine. Ci si riferisce in particolare alla produzione dei piccoli vivaisti che malgrado siano controllati sfuggono ad un esame scrupoloso e non hanno in dotazione materiali su cui fare pieno affidamento per quanto riguarda la natura genealogica.



Sotto questo riguardo invece i produttori più quotati della nostra Provincia, taluni dei quali fanno capo ad un apposito Gruppo che comprende anche vivaisti della vicina Provincia di Udine (13), vengono sottoposti a rigorosi controlli ed osservazioni da parte di specialisti tedeschi. Ciò vale solo per il Kober 5 BB di cui in Germania, Austria e Svizzera sono i più forti acquirenti.



Ogni anno gli specialisti effettuano il controllo di ogni pianta madre dei vivai selezionati. Le piante già numerate, contrassegnate e riprodotte in precedenza su apposite mappe ad una ad una vengono sottoposte a visita meticolosa sia per quanto riguarda la genealogia e che eventuali alterazioni fitopatologiche, con particolare riferimento all'arriccimento.

Di tutte le piante madri di un produttore viene scelta quella che risponde meglio di tutte alle caratteristiche clonali desiderate e questa serve alla produzione di talee e barbatelle per nuovi impianti di viti madri.

Gli appezzamenti sono pure contrassegnati ed i fasci di talee destinati all'esportazione vengono muniti di cartellino con sopra le indicazioni relative alla varietà e all'appezzamento da cui derivano. In questo modo riesce possibile ed agevole effettuare lo scarto di quelle piante madri che dessero soggetti indesiderabili per cattiva prova data in vigneto".

MARIZZA descrive, di seguito, le caratteristiche dei principali portainnesti:

Rupestris du Lot.

"Il notevole sviluppo della zona collinosa della nostra Provincia e la buona prova fornita in questi terreni in passato dalla Rupestris du Lot, che

intuitivamente venne introdotta date le sue doti con riferimento particolare alla resistenza alla siccità, ha fatto sì che i viticoltori ancor oggi difficilmente si discostino da questo prezioso portainnesto. Molti sono i viticoltori, specie nella zona del Collio, che esigono questo soggetto e solo in certi casi adottano portainnesti d'altra natura che li riservano per le piantagioni in fondo valle od in altre posizioni dove notoriamente, per le caratteristiche pedologiche di esposizione, pendenza, ecc. della collina, le viti sono meno soggette alla siccità.

E' comprensibile che nuove introduzioni vengano fatte con cautela quando si pensi all'onerosità degli impianti in collina che esigono dal vigneto, non solo una produzione costante, relativamente abbondante, di qualità, ma soprattutto che assicuri buona longevità onde evitare rapidi ammortamenti che, oggidì con la crisi in atto del vino, sono impossibili.

Se però i viticoltori hanno tutte queste ragionate esigenze, i vivaisti nostrani d'altro canto non sono per nulla propensi ad estendere la loro attività con la *Rupestris du Lot* ed anzi molti producono tali bimembri solo su ordinazione. Ciò lo si deve soprattutto a due ordini di fattori: l'uno tecnico e l'altro politico-economico.

Per il primo la minor produzione di legno delle piante madri e la maggior difficoltà della esecuzione dell'innesto fanno sì che il costo di produzione sia più elevato in confronto ad altri portainnesti.

Per il secondo, la nuova situazione politico-economica venutasi a creare causa la delimitazione dei nuovi confini che ci hanno tolto gran parte del Collio, rendendo aleatoria ed incostante la produzione di materiale innestato, non potendo fare affidamento su un mercato incerto.

E' in ogni caso da curare maggiormente questo prezioso portainnesto che ha ottima affinità con tutti i vitigni locali da vino e conferisce loro la peculiare caratteristica di grande longevità. Ciò attenua l'inconveniente di riprendere un po' lentamente dopo l'impianto a dimora, contrariamente alla grande vigoria che possiede in barbatellaio.

E' da osservare tra i lati negativi della *Rupestris du Lot* la facile recettività al Ronchet.

Berlandieri x Riparia 420 A.

Questo portainnesto, la cui introduzione nel Goriziano avvenne quasi contemporaneamente a quella del Kober, non ha avuto, almeno finora, quella diffusione che le sue ottime prerogative avrebbero dovuto meritargli. Il comportamento di questo soggetto adoperato in molti ambienti locali, tra i quali anche la media collina, è stato sotto molti punti di vista lodevole superando in certi casi il Kober. Ma si è già detto indirettamente delle ragioni che finora si sono opposte al suo estendersi e che si riassumono nella grande quantità di legno pur ottimo già presente nella località e che fornisce contemporaneamente una non trascurabile attività di esportazione.

Vi è però un'altra ragione per cui il 420 A non è molto diffuso in Provincia, imputabile ai vivaisti i quali con questo soggetto non ottengono una resa

soddisfacente in barbatelle, tanto che si stenta pur con tutte le cure a raggiungere il 50%.

Tuttavia da parte di autorevoli specialisti viene consigliata in ogni caso l'estensione del 420 A, specie nei terreni calcarei. Nella vicina provincia di Trieste anzi, i tecnici locali ed i viticoltori, si sono orientati decisamente su tale portainnesto, rifiutando qualsiasi altro e preferendo talora di rinunciare addirittura all'impianto.

Riparia Gloria

E' uno dei più vecchi portainnesti introdotti e che ormai sta scomparendo. La produzione attualmente è limitatissima e, nei vecchi impianti a dimora lo si riscontra ancora nella zona litoranea non lungi dal mare (Bonifica del Brancolo) dove attualmente viene ottimamente sostituito dal Kober."

MARIZZA (14) conclude il suo lavoro elencando "Vivai e principali vivaisti" osservando che "complessivamente la superficie destinata a vivai di piante madri della attuale provincia è di circa 20 ha. Tale cifra però è solo indicativa riferendosi essa al 1949, mentre ora si ha notizia che diversi vivaisti hanno estirpato parte delle loro piante madri a causa delle difficoltà che incontrano nel collocare il materiale anche greggio.

La produzione vivaistica attualmente è dovuta ad alcuni privati ed alle più importanti Aziende viticole che producono il materiale necessario oltre la proprio fabbisogno, anche per la esportazione. Vi sono così in provincia una decina di vivaisti, in maggioranza piccoli. La maggioranza di quest'ultimi si trova nella zona pedecollinare e precisamente a San Lorenzo Isontino, Capriva e Cormòns. I più forti produttori invece sono alcune Aziende tra le maggiori della provincia e precisamente quella del dott. Gino COSOLO di Fogliano, quella dei Fratelli GRIONI di Redipuglia, l'Azienda dei ANGORIS (Cormòns) e quella di un altro vivaista, il signor PINAT di Pieris nel Monfalconese".

"Distinta per varietà la produzione complessiva sarebbe la seguente (15):

Riparia Gloria	30.000
Berlandieri x Riparia 420 A	80.000
Rupestris du Lot	120.000
Kober 5 BB	2.500.000
Totale talee normali	2.730.000

In buone annate la produzione è notevolmente superiore, raggiungendo i 5.000.000 di talee normali. Di queste un milione circa servono per la sostituzione, rinnovazione e ampliamenti dei vigneti locali; il rimanente viene esportato in Svizzera, Germania Occidentale, Austria, oppure cedute ad altri Stabilimenti nazionali come quello di Rauscedo, presso Udine che effettuano le ulteriori lavorazioni.

Le piante madri si allevano generalmente in terreni irrigui, ghiaiosi, opportunamente scassati e concimati all'impianto. Talora, gli impianti si trovano in

terreni profondi, troppo freschi, che in certe annate pregiudicano la buona lignificazione, con gravi perdite e danni non solo alla produzione delle talee ma anche delle fasi successive di innesto, forzatura, ecc.

E' vero d'altronde che le maggiori produzioni unitarie si ottengono proprio in questi terreni che danno alle piante madri una vegetazione eccezionale. Se però la produzione di queste piantagioni non fosse protetta da convenzioni particolari che assicurano una larga esportazione, la concorrenza degli impianti delle zone ghiaiose sia irrigue che asciutte, sarebbe per esse, senz'altro un serio pericolo. Ed effettivamente le caratteristiche tecnologiche del legno cresciuto in località ghiaioso-asciutte sono notevolmente superiori a quelle del legno vegetante in terreni profondi ed umidi".

Di grande interesse è, inoltre, l'approfondita ricerca sulla evoluzione post fillosserica del vivaismo friulano curata da **Antonio Calò ed Angelo Costacurta** in "Delle Viti in Friuli". (16) Scrivono gli Autori:

"era dal 1863, anno nel quale l'Associazione Agraria Friulana teneva nei locali dello stabilimento Agro-orticolo la mostra delle uve, che in Friuli si parlava di propagazione delle viti seguendo criteri di selettività.

Nel 1864, come già sottolineato, lo Stabilimento Agro-orticolo coltivava nei propri vivai molte "delle varietà friulane più accreditate a giudizio dei viticoltori e buon numero di varietà forestiere fra quelle che godono una secolare reputazione e che qui

introdotte diedero soddisfacenti risultati e fondate lusinghe di successo ". (17)



Moderni vivai in Perteole, di Bruno e Mario Pinat. (Centro Regionale Vitivinicolo).



Moderni vivai Coop. «Vitis» in Biauzzo di Codroipo. (C. Fabbro).



Moderno innesto meccanico. (Centro Regionale Vitivinicolo).



La barbatella friulana. (Centro Regionale Vitivinicolo).

¹⁶ CALÒ A., COSTACURTA A. "Delle viti in Friuli", Arti Grafiche Friulane, Udine, 1991.

¹⁷ Cfr. "Bollettino dell'Associazione Agraria Friulana, n. 21, Udine, 1921.

E' indubbio, quindi, che da quel momento la storia dei vitigni friulani e la storia del vivaismo friulano si intersecano, si fondono e stabiliscono legami che devono essere, se pur brevemente, ricordati.

Infatti, negli anni '20 di questo secolo, nel momento della ricostruzione dei vigneti su piede americano, dopo tutte le azioni, impegni, preoccupazioni,

tentativi, ricerche del Consorzio antifillosserico, venivano piantati in Friuli i primi campi di moltiplicazione di portinnesti; e ciò avveniva per l'intraprendenza di alcuni pionieri, sotto il controllo delle scuole tedesca e austriaca e di costitutori famosi, come il Kober.

E' indubbio, quindi, che da quel momento la storia dei vitigni friulani e la storia del vivaismo friulano si intersecano, si fondono e stabiliscono legami che devono essere, se pur brevemente, ricordati.



Moderno vivaio in Friuli. (Centro Regionale Vitivinicolo).

L'archivio storico della signora **Erica Busetti Conti**, è ricco di documenti sulle piantagioni di quel periodo e sui controlli dei ceppi, che testimoniano la serietà di una impostazione razionale che entrerà nel sangue dei vivaisti friulani".

"Il Friuli - secondo gli Autori - era diventato la meta delle prime sperimentazioni austriache e tedesche a causa delle favorevoli condizioni climatiche e pedologiche delle sue pianure fra l'Isonzo ed il Tagliamento, sicchè, come logica conseguenza, si instaurarono collaborazioni individuali con i coltivatori di oltr'Alpe fino al 1934 e, dopo tale data, si concretò l'apertura di un ufficio commerciale con sede in Gorizia condotto dal friulano Bruno Busetti, diplomato all'Istituto di Klosterneuburg (il famoso centro dove aveva lavorato il barone Babo).

Bruno Busetti, quindi definiva tutta una serie di contatti operativi che servivano via via ad affinare anche le capacità dei coltivatori friulani di piante madri ed a proiettarli sullo scenario europeo.

Ma questo movimento aveva visto anche altri attenti ed appassionati pionieri, fra i quali soprattutto è doveroso ricordare Giovanni Battista Toppani. Egli iniziò la sua lunga attività in Ruda, nella Azienda della zia Toppani-Cella che nel 1921 era stata la prima ad importare in Italia il Kober 5BB. Vivaista per vocazione,

già nel 1936 aveva messo a punto una macchina per la legatura in fasci di talee di vite che si diffuse in tutti i paesi viticoli d'Europa; entrò in rapporti di familiarità con i maggiori studiosi del settore.

Vanno ancora ricordate le Aziende Cosolo e Pinat interpreti di un lavoro che si sviluppava lungo gli anni '30 e '40 e che riprendeva in forma meglio organizzata nel dopoguerra con la costituzione del Consorzio Tullio, presieduto dal 1965 dal Senatore Tullio Altan fino al 1965". (18)

"Negli anni '50 venivano spediti in Germania annualmente da 25 a 30 milioni di talee di portinnesto coltivate in più di 250 ettari, tutti catalogati con schede individuali numerate".(19)

"Era una grande attività, poi forzatamente ridimensionata per la diminuita necessità di portinnesti da parte tedesca, ma che si andava perfezionando e qualificando sotto il profilo commerciale e tecnico. Da una parte, infatti, si costituiva la Cooperativa Friulviti i cui componenti sono nipoti e pronipoti dei fondatori dell'attività e dall'altra la produzione si spostava anche sulla preparazione delle barbatelle innestate, divenute ormai un simbolo della capacità vivaistica friulana.



*Eurovite '92 - Gorizia.
La presenza del vivaismo viticolo ungherese.
(C. Fabbro).*

*Salone delle microvinificazioni.
Gorizia «Vite - Poma», 1995.
(C. Fabbro).*

Era stato nella pianura del pordenonese fra gli anni '20 e '30 che era iniziato questo tipo di lavoro.

La Sezione della Cattedra Ambulante di Pordenone, seguendo proprio dal 1920 un preciso indirizzo aveva promosso la costituzione del Vivaio Cooperativo di Ronche di Fontanafredda, per preparare quelle viti che dovevano servire alla rinascita culturale del Friuli dopo i danni patiti a causa dell'infestazione fillosserica".

"Ma - ricordano Calò e Costacurta (20) - soprattutto a Rauscedo di S. Giorgio della Richinvelda iniziava con fervore un movimento analogo che portò il 4 settembre 1936 all'atto formale di fondazione dei Vivai Cooperativi di Rauscedo.



Gorizia, «Vite - Poma '96». Spazio espositivo Vivaistica D'Andrea di Rauscedo. (C. Fabbro).



Salone delle microvinificazioni a «Vite - Poma '96». (E.R.S.A.).



Gorizia «Vite - Poma '97». La presenza del vivaismo viticolo sloveno. (C. Fabbro).



Gorizia «Vite - Poma '95». (C. Fabbro).

L'atto fu redatto e firmato presso il Notaio Del Bianco di Spilimbergo e segnò l'inizio ufficiale di un lavoro che tutto il mondo viticolo nazionale e molto di quello internazionale avrebbe conosciuto ed apprezzato

Si realizzavano così gli inizi di un processo di grande specializzazione, le cui origini sono forse molto meno romantiche di quanto la storia del soldato piemontese venuto in Rauscedo nel 1918 ad insegnare l'arte dell'innesto della vite al tavolo, voglia far apparire.

Sono piuttosto origini di laboriosità ed applicazione, seguite da piccole, quotidiane, progressive conquiste che porteranno a generazioni di vivaisti, precisi, attenti, instancabili ed innovatori e porteranno il Friuli a diventare dagli anni '60-'70 in poi la regione d'Italia con la più importante produzione di barbatelle innestate.



*Gorizia - «Vite - Poma '95».
Relazione del Prof. Cesare Intriari.
(C. Fabbro).*



*Gorizia - «Vite - Poma '95». «Targa d'Oro»
al Presidente dell'Associazione Vivaisti Vitico-
li Friulani, Bruno Pinat, da parte della Ca-
mera di Commercio di Gorizia (a sinistra il
Presidente Dott. Enzo Bevilacqua) insieme
all'assessore regionale all'agricoltura, Beppino
Zoppolato. (C. Fabbro).*

Va riconosciuto che le specializzazioni nascono e si impongono se c'è passione e professionalità e ciò certamente non è mancato ai vivaisti di Rauscedo. Abbiamo già ricordato i controlli che venivano eseguiti negli impianti di piante madri per portainnesto, presso i Cosolo, o Toppani, o Pinat. La stessa attenzione si legge nel comportamento dei produttori di viti innestate se si consultano, per esempio, i verbali degli anni '30 del Consiglio di Amministrazione di quei Vivai Cooperativi. Era certo la mentalità di una popolazione che si esprimeva naturalmente in queste azioni.

Colpisce la precisione sulla percentuale delle rese in barbatellaio dei diversi vitigni che già negli anni '30 e '40 portava a tabelle sempre riviste ed aggiornate, a significare un accumulo di esperienza fondamentale per irrobustire le basi dei futuri successi ed a dimostrare che le posizioni poi raggiunte non sono nate dal nulla".



"Non solo i Vivai Cooperativi di Rauscedo, infatti, nel Friuli sapranno interpretare un ruolo di elevata professionalità, ma altri in Rauscedo come - ricordano gli Autori (21) - la Cooperativa Vitis, Marchi Sergio e figli e la Vivaistica D'Andrea; poi il già citato Giovanni Battista Toppani e Bruno Pinat che a Ruda ne ha rilevato l'azienda con tutta la serietà, la capacità e l'entusiasmo che una operazione del genere doveva comportare; Bartolomeo Pinat di Perteole; i Vivai Pivetta di Porcia; la ricordata Cooperativa Friulviti, ed altre ancora.



Viticoltori e tecnici ravennati e bolognesi in visita ai «Vivai cooperativi di Rauscedo», 3 aprile 1948. (Archivio Vivai Cooperativi Rauscedo).



Eurovite '92 - Gorizia. Il Direttore dei Vivai cooperativi di Rauscedo, Dott. Eugenio Sartori, con il Direttore dell'Ersa, Dott. Pierluigi Nassimbeni. (C. Fabbro).



Parco macchine dei Vivai Rauscedo. Primo dopoguerra. (Archivio Vivai Cooperativi Rauscedo).

Ma sono stati soprattutto i Vivai Cooperativi di Rauscedo che hanno avuto un grande sviluppo e che hanno concretato una organizzazione che tutto il mondo viticolo può invidiarci. Collezioni, sperimentazioni su tecniche vivaistiche, su meccanizzazione, su micropropagazione; costituzione di cloni; produzione di oltre 20 milioni di viti all'anno.....sono risultati che possono rendere orgogliosi tutti coloro che hanno contribuito a tanto e che valorizzano, alla fine, tutto il movimento vivaistico viticolo friulano che non è azzardato collocare ai primissimi posti nel mondo".

Anche **FILIPUTTI** (22) lega esplicitamente le fortune del ruolo del cosiddetto "Vigneto Friuli" all'importante ruolo comparto vivaistico viticolo ed osserva che "dal 1950 al 1979 il vigneto specializzato passa dal 27% al 93% (22.235 ettari contro i 1.550 di vigne promiscue). Questo salto di qualità trova anche nello sviluppo del vivaismo in Friuli uno dei momenti più importanti e significativi.

La tragedia della fillossera metterà in evidenza le diversità di strutture pubbliche esistenti tra il Friuli diventato italiano e quello ancora austriaco. Naturalmente a favore di quest'ultimo. Pur essendo in tutt'Europa impotenti, nei primi anni, di fronte a tale flagello, la Contea di Gorizia e Gradisca aveva a disposizione una stazione sperimentale di viticoltura di altissimo livello: quella di Klosterneuburg, nelle vicinanze di Vienna, fondata nel 1860 ed il cui primo direttore fu il barone von Babo. (Conegliano sarebbe sorta nel 1923 mentre Parenzo, in Istria, nel 1931). La borghesia aveva avuto un diverso sviluppo di quello del Friuli occidentale ed anche la classe nobile era dal punto di vista economico, molto più preparata ad affrontare le nuove situazioni che si stavano delineando. Non appena dalla Francia giunsero le prime notizie dei timidi successi sulla fillossera con gli innesti su legno americano, la deputazione centrale della Società Agraria goriziana chiese al governo austriaco, già il 14 aprile del 1881, lo stanziamento di 2.000 fiorini per istituire un vivaio di viti americane resistenti alla fillossera. L'Agro aquileiese gode di un clima molto mite ed ha terreni moribidi e sabbiosi che sono ideali per il vivaismo.

Ai primi del '900 (esattamente nel 1902) risale la creazione di un "Vivaio erariale" di piante madri (legno americano) nei pressi di Monfalcone che produceva 780.000 talee di *Rupestris Monticola*, cui seguì un nuovo impianto che portò la produzione a 1.500.000 di viti americane. A San Rocco, presso Gorizia, funzionava un vivaio provinciale. Ma fin dal 1889 le autorità austriache incoraggiarono la produzione di piante madri ed in tale epoca risalgono le prime barbatelle di York Madeira di Augusto Burba di Campolongo. Uno dei maggiori produttori di viti americane fu il barone Ritter de Zahoni di Monastero, presso Aquileia: aveva intuito lo sviluppo che il mercato delle piante avrebbe avuto e fin dal 1890 poteva fornire 150.000 talee. La Grande Guerra sommò poi le sue disgrazie a quella della fillossera. Fu dopo il 1920 che i tedeschi e austriaci scoprirono il potenziale che l'Agro aquileiese possedeva. Nei loro climi le viti americane facevano fatica a maturare. Portate invece nella zona di Aquileia, i risultati erano ben diversi. Furono quindi alcuni pionieri che, sotto il controllo delle grandi scuole tedesche e austriache, iniziarono a costruire quello che poi sarebbe diventato il vivaio più grande ed importante del mondo. Giovanni Battista Toppani, vivaista in quel di Ruda fu il primo ad importare in Italia, con la sua azienda Toppani-Cella, il Kober 5BB. Seguì dallo stesso prof. Kober. Dopo il 1934 Bruno Buseti, che si era diplomato all'Istituto di Klosterneuburg, aprì un ufficio commerciale a Gorizia, mettendo in moto tutta una serie di collegamenti che avrebbero proiettato i nostri vivaisti sui mercati di tutta l'Europa del Nord. Negli anni '40, accanto a Toppani, erano arrivati altri vivaisti, come i Cosolo ed i Pinat. Nel 1953 sorge il Consorzio Aquileia vivai, che raggruppa i vivaisti della zona che poi, nel 1965, si trasferirà nel Consorzio Tullio, presieduto dal senatore Tullio Altan. Quando il Consorzio nasce si esportavano annualmente in Germania dai 25 ai 30 milioni di talee portainnesto, coltivate su oltre 250 ettari, le cui piante erano, ceppo per ceppo, catalogate e numerate. Inoltre tutto il vivaio era dotato di reti antrigrandine: era pura avanguardia. Un fatto è assodato: la nuova viticoltura del Nord-Europa, che come noi si stava

leccando le ferite della fillossera e si stava conseguentemente rinnovando , poggia su radici friulane.

Oltre il Tagliamento il seme per la nascita del secondo polo vivaistico era stato gettato, nel 1920, quando la Cattedra Ambulante di Pordenone aveva promosso la costituzione del Vivaio cooperativo di Ronche di Fontanafredda, allo scopo di preparare le viti che sarebbero servite al ripopolamento dei vigneti friulani. Il 4 settembre del 1936 si costituiscono i Vivai di Rauscedo e con loro si aprirà un nuovo, importante capitolo del nostro vivaismo. Rauscedo, infatti divenne protagonista sulla scena italiana e poi mondiale a partire dagli anni Sessanta quando intuì l'enorme mercato che si stava aprendo per le barbatelle innestate con la loro moltitudine di cloni. Seppe occupare gli spazi di mercato che gli si offrivano nell'Italia Centrale e del Sud, dove il rinnovamento viticolo era ancora in gran parte da fare. Infine si proiettò verso i mercati di tutto il mondo. Di fronte ad una sempre maggior richiesta di barbatelle, la struttura cooperativistica, che trovava la sua forza lavoro all'interno delle famiglie ricche di braccia, si dimostrò estremamente elastica e quindi pronta ad assecondare, in tempi reali, la crescente domanda dei mercati, che passarono dai 20 milioni di barbatelle innestate degli anni Sessanta ai 40 milioni di oggi. Oggi il Friuli-Venezia Giulia fornisce il 72% del materiale vivaistico prodotto annualmente in Italia ed il 40% di quello del mondo intero: una vite su quattro, nel mondo, parla friulano."

Erica Buseti Conti (23) sintetizza i momenti più rilevanti dell'evoluzione vivaistico viticola, come segue:

Erica Busetti Conti ²³ sintetizza i momenti più rilevanti dell'evoluzione vivaistico viticola, come segue:



Tecnici in vivaio viticolo friulano (fine anni '20). (Archivio E. Busetti Conti).



1923 - primi impianti di Kober 5BB in Friuli. (Archivio E. Busetti Conti).



1935 - Vivaio friulano dell'epoca. (Archivio E. Busetti Conti).



"Fine anni 1800 - inizio 1900 . Ricercatori e sperimentatori d'oltralpe concentrarono nella nostra regione e soprattutto nel Goriziano, per motivi logistici di vicinanza, conoscenza della lingua tedesca, e climatico-ambientali, l'urgente ed impellente lavoro per far fronte ai danni che la fillossera stava provocando alla viticoltura . Risolto con l'innesto della vite europea su portinnesto americano.



*1950: tecnici in vivaio dell'epoca.
(Archivio E. Busetti Conti).*

Dopo il 1910 circa. Ricerca e sperimentazione ed applicazione pratica. Alla disponibilità e versatilità della nostra gente si affidò il lavoro in campo che ben presto lo fecero proprio specializzandosi, tanto da provocare che rappresentanze di quei Paesi stranieri potenziali importatori del nostro prodotto aprirono delle sedi distaccate dei loro servizi di controllo della produzione del materiale per la riproduzione della pianta della vite a Gorizia.



Lavori invernali. (Archivio E. Busetti Conti).

Inizio anni '30. A Gorizia la sede distaccata per l'Italia dell'Associazione dei Selezionatori delle Piante - Sezione Viti - (Reichsverband der Pflanzenzucht - Verband der landw Pflanzenzuechter - Dem Reichsnaehrstand angegliedert - Abteilung Reben - Aussenstelle fuer Italien in Gorizia). Affidando all'inizio degli anni '30 il delicato lavoro di coordinamento operativo e controllo ad un italiano (Bruno Busetti di origine istriano-triestina con preparazione tecnico professionale assolta in Austria a Klosterneuburg).

QUESTIONARIO DEI VIGNETI-OP PIANTE MADRI AMERICANE
Fragebogen fuer Aus. Untersuchungsstellen
 Zur Erfassung eines Detaillierten Anbaugesamtes Anlagen des Weinreben Tals

Nominale: _____ Comune: San Flor d'Isolauro
 Località: Castello Cantone: _____
 Descrizione: _____ e No. dell'appartamento: 47/b
 Numero: 20001 e No. del lotto: _____

1) Istituto: Stato v. Slov. Coste
 2) Proprietario del fondo: dot. E. G. G. Coste
 3) Nome del vignaio: Bruno
 4) Nome del vignaio: Karel v. H. in parte almeno
 5) Numero del vignaio: 20001 e. Tali Klon
 6) Età del vignaio: 2,50 metri
 7) Tipo di terreno: collina a 2 m. s.m. e. 2 Hill 65 Favro
 8) Data di impianto: 1930 - 1937
 9) Metodo di impianto: produzione propria
 10) Tipo di terreno: abbondante, collinare, superficiale, permeabile
 11) Colture precedenti: in parte coltivate, il resto eroso, dopo
 12) Proprietario del terreno per l'impianto: avanzato 50 - 60 m
 13) Condizioni di vita dell'impianto: serena
 14) Direzione del terreno: longitudinale
 15) Note: _____

J. Busetti - Roma

10 *Scheda ottenuta
dalla vigna
R25*

Braidca Fredda

Località: Braidca Fredda
 Prov.: Verona (vicine)

Genesità: Auda
 Esposizione del vigna: Pertole
 Colore del fusto: 12.150 m
 Tipo di terreno: guter sandiger Lehm
 Anno di impianto: 1925 Stockzahl: (avg): 5000
 Metodo di impianto: Spalier mit 2-3-4 Reben
 Direzione del terreno: M. 2 - N. m. 150
 Note: Reb. x Reb. 188 An. Klone
 Metodo del terreno: Kaltes Wasser-Neubau
 Condizioni: Reber - keine Reber
 Note: Hohes Grundwasser an jedem Flusslauf

Skizze der Anlage

Maßstab (orig.): 1:150

(Archivio E. Busetti Conti).

Nel Friuli-Venezia Giulia non solo campi di moltiplicazione del portainnesto ma anche vivai specializzati dove venivano innestate le talee portainnesto riprodotte in Italia e le marze fatte venire dalla Germania e dall'Austria.

Rilievi Livio

9 1943

Bacalomez Pirent alla Parlaole

Rebucula in Parlaole Lage "Roneis"

Parzellen Nr. unbekannt Fläche in m. A. 1000 Gesamtmenge Vordringen 42.000

Vordring Menge	Gestaltung		Erdreich		Vordring m. A.	Vordring m. A.	Vordring m.	Anzahl	
	Serie	Fläche	Sorte	Fläche				Stück	Angabe
42.000	122	122	Rebung	Rebung	13-21,3	22,3-1,4	11-12,4	24	0,12 0,12 0,12 0,12 0,12

Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl	
											Stück	Stück
9,6	2,1	16,8	12,2	12,2	12,2	12,2	12,2	12,2	12,2	12,2	12,2	12,2

Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück

10

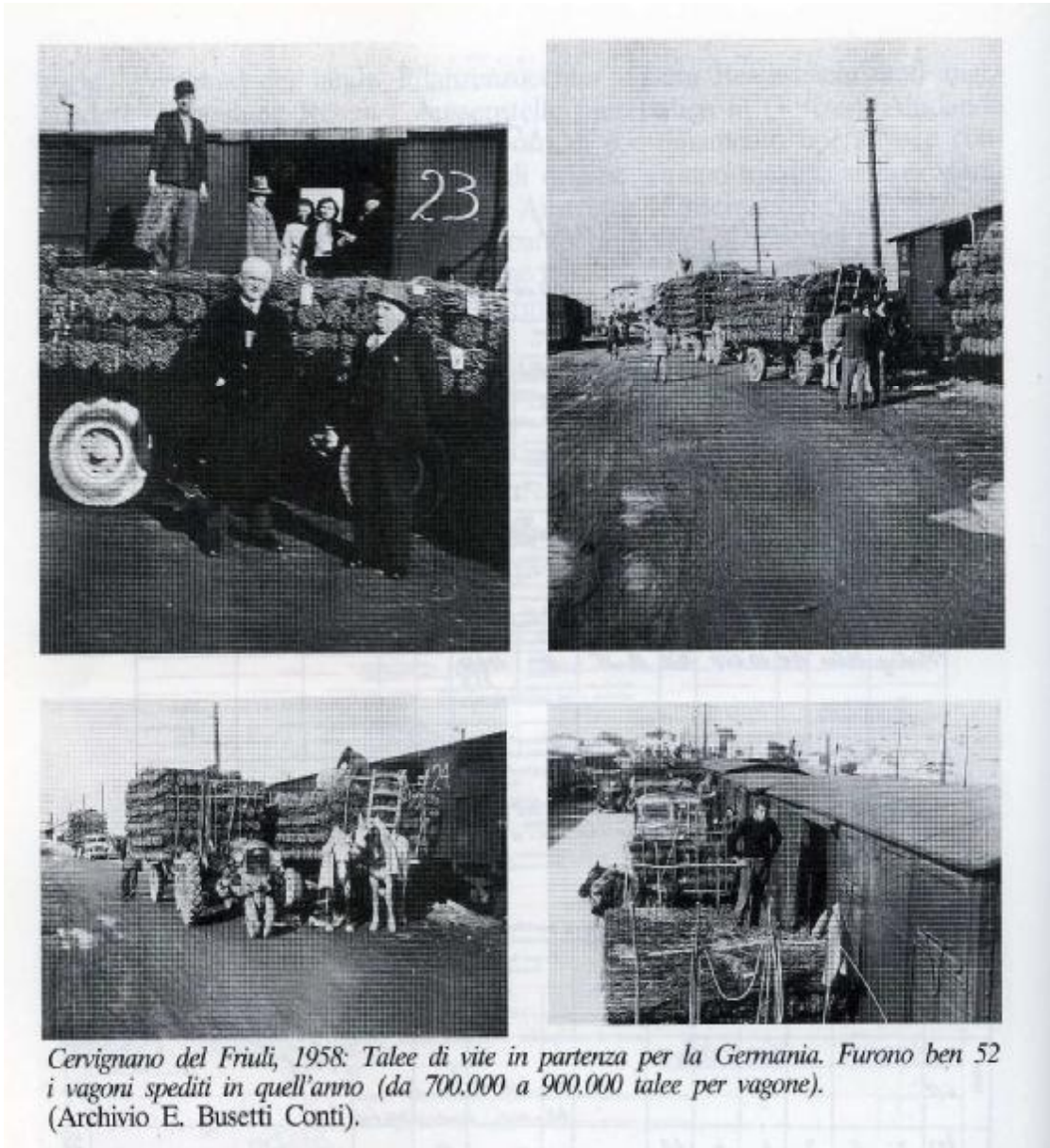
Überwachung, geschlossener Ertrag und Umsatz

Breida Fredda

Jahr	Tr.	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück	Anzahl Stück
1935	177	3	6	3	4	4	4	40	65	325.000	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja
1936	221	2,1	6	3	4	4	4	19,5	11	300.000	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja
1937	211	3	6	3	4	4	4	10	3	73	365.000	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja
1938	251	2,1	6	3	4	4	4	19,5	15	365.000	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja
1939																			

(Archivio E. Busetti Conti).

Eventi di Guerra. Rischiarono di distruggere quanto si era costruito se gli agricoltori della nostra regione presso i quali si trovavano ancora i campi con i ceppi del portinnesto, stimolati e coordinati dal "Busetti" non avessero fatto proprio il lavoro di moltiplicazione della pianta della vite ed avviato un eccellente lavoro che diede lavoro a molti della Bassa Friulana e risolse in breve il problema della viticoltura tedesca: possiamo dire che la viticoltura tedesca ha le radici friulane.



1946 . Dapprima consorziati nel CONSORZIO TULLIO di Aquileia, che coinvolsero le famiglie Tullio-Altan, Gerometta, Cosolo, Toppani, i diversi ceppi familiari dei Pinat di Pieris, Begliano, Joannis e Perteole, Economo, Famea e molte altre.

1950 . La produzione aumentava, la capacità produttiva raggiunse gli oltre 40 milioni di talee portinnesto, tanto da giustificare la nuova denominazione del gruppo: ITALVIT. Dalla stazione di Cervignano ogni inverno si spedivano decine e decine di vagoni con destinazione le zone viticole della Germania e dell'Austria. Nel 1958 ben 52 vagoni, con ogni vagone dai 700 ai 900 mila spezzoni.

QUALIFICAZIONE. Lentamente scompaiono i vecchi campi di "portinnesto popolazione e tutto diventa clonale. L'inizio della certificazione di oggi.

1960. Inizia la lenta discesa . Il progredire della nostra attività fa ingolosire altri, per cui simili produzioni sono sorte in Toscana, Trentino Alto Adige, Lombardia, Marche, nella vicina Francia. Il prodotto abbonda.

La viticoltura tedesca è praticamente completamente ricostruita. Vigneti sani, tecniche riproduttive migliorate riducono il fabbisogno del portinnesto. Con l'incognita dell'andamento climatico si mantengono gli impianti e molte volte il prodotto non è ritirato e dev'essere distrutto. La crisi, le lotte interne gli scontenti.

1965. Il gruppo Consorzio Tullio ITALVITI si scioglie, si formano due gruppi e riducono le produzioni : FRIULVITI e AQUILEIA.

La coop. Aquileia dopo poco di dissolve.

Ne diviene erede il gruppo che nel 1971 fondò la COOPERATIVA FRIULVITI sempre con il coordinamento del Busetti, figli e nipoti dei fondatori di questa attività, i diversi Pinat, si adeguano alle mutate esigenze riducono ulteriormente il prodotto puntando principalmente alla qualificazione.

1977. La FRIULVITI perde il suo leader improvvisamente. Avendolo fiancheggiato dopo preparazione e studi specifici a Klosterneuburg in Austria, Erica Busetti Conti viene chiamata dal gruppo a continuare "tradizione e lavoro" in un momento molto difficile e delicato.

1995. La FRIULVITI è sempre la riproduttrice contrattuale di portinnesto per i costitutori tedeschi, e per questi è anche riconosciuta a riprodurre il materiale di "Base per Base" destinato alla costituzione di nuovi campi di piante madri dal quale ricavare il prodotto destinato alla commercializzazione".



GORIZIA 1892
Editore il Comitato centrale del IV Congresso enologico austriaco
DIOGARAN PATERNELLI

(Frontespizio della Relazione).



«Gorizia-Eurovite '91»: Logo del Centenario 1891-1891. (Centro Regionale Vitivinicolo).

In occasione del **IV° Congresso Enologico Austriaco**, tenutosi a Gorizia dal 16 al 20 settembre 1891 al problema fillosserico venne comprensibilmente dedicata attenzione prioritaria, considerato il momento di reale emergenza che in quel momento, gran parte dell'Europa stava vivendo. (24)

Nella seconda seduta del Congresso, tenutasi nel pomeriggio del 16 settembre, il relatore Giovanni Ursic, dirigente i lavori contro la fillossera presso la i. r. Luogotenenza in Trieste, esordì come segue: (25)

"mi sia lecito di considerare quali misure profilattiche convenga ad usare per impedire che il pidocchio invada il territorio. La vite su cui unicamente vive l'insetto,

è il primo veicolo del male. Egli è comprovato che nel Litorale la fillossera s'è sempre insinuata coll'impianto di talee e barbatelle ritirate da luoghi infetti in un'epoca quando questi luoghi non passavano ancora per fillosserati. In quelle provincie che passano tuttora per immuni, come a dire in Tirolo e in Dalmazia, anzichè indugiare sino a che siasi scoperta la prima infezione fillosserica, si prendano quei provvedimenti che già sono adottati a tutela del territorio immune nelle provincie da lunga pezza funestate dalla fillossera, e si sorvegli anch'ivi rigorosamente il commercio in viti, e in ogni comune si faccia almeno una volta all'anno, una perlustrazione di tutte le piantagioni vitifere, prendendo segnatamente di mira i piantamenti recentissimi costituiti di viti venute da fuori.

Ora, per tener d'occhio i vitati e per sorvegliare debitamente l'importazione di quegli oggetti che sono notoriamente veicoli del morbo, si dovrebbero istituire anche nel Tirolo e nella Dalmazia Commissioni locali per la fillossera.

Passando alla questione che cosa convenga fare qualora in un territorio vitifero, riputato immune, venga scoperta un'infezione fillosserica, egli è mestieri procedere alla perlustrazione d'ufficio dell'intero territorio.

Rispetto al modo di conciliare questo provvedimento antifillosserico con le nostre circostanze locali, giova rammentare quanto segue:

La Commissione d'inchiesta in affari fillosserici convocata nel gennaio dell'anno 1883 ha risolto la questione se sotto quali circostanze convenga procedere all'estinzione dei vigneti fillosserati, con ciò che il metodo estintivo è da adottarsi solamente nel caso che siensi scoperti nuovi focolai isolati, cioè a dire non provenienti da un vecchio focolaio vicino.

Attesa la tendenza inerente a questo deliberato dalla Commissione d'inchiesta, l'i. r. Ministero di Agricoltura con decreto di data 21 Febbraio 1883 N.ro 2471 ha ufficiato le Autorità provinciali di permettere l'estinzione d'un vizzato fillosserico quando

a) trattisi di un'infezione isolata, semprechè per isolata non s'intenda quell'infezione che s'aggiunge ad altre infezioni già sussistenti nel vicinato o insorge nella medesima plaga di conserva con altre nuove infezioni vicine;

b) quanto le spese emergenti dall'estinzione del vizzato infetto non sieno presumibilmente maggiori dell'utile che secondo ogni probabilità ridondare dovrebbe dall'aver preservato i vigneti vicini.

Con ciò l'applicazione di questa misura antifillosserica fu ristretta a pochi casi ben definiti, onde da quell'epoca non si procedette che rarissime volte all'estinzione di vigneti infetti.

Nei vitati del Litorale il metodo estintivo fu adusato nelle infezioni periferiche dapprima in Salvore, indi ad Umago, a Capodistria, a Buje e da ultimo il territorio di Trieste.

Ecco le relative esperienze che ne conseguirono:

Date certe condizioni speciali, il metodo estintivo serve ad estirpare in certi punti il morbo. Così nella campagna Sardotsch a Trieste, dove nell'anno 1888 si levarono 30 ceppi di vite nè più si avvertì, malgrado le più accurate ricerche, alcuna traccia d'infezione fillosserica.

A condizioni favorevoli l'estinzione reiterata serve a circoscrivere la malattia a tal segno da scongiurare i danni per una decina d'anni. Ne fa la prova il metodo estintivo eseguito nel comune di Buje in Istria, dove sopra la superficie vitata di 561 ettari si diveltarono negli anni 1886-1890 ettari 1.8. Ebbene, quei vigneti oggidì, vale a dire dieci anni dopo l'invasione fillosserica, non tradiscono danni causati dal pidocchio. Chi sa come la fillossera si propaga in collina, si persuaderà bene che se a Buje fosse stata tralasciata l'estinzione oggi una gran parte di quei vigneti sarebbe bell'e distrutta dalla fillossera, e l'invasione si sarebbe estesa anche fuori di quel territorio.

Se la popolazione avversa le misure dirette a localizzare il male, è vano ogni tentativo di circoscriverlo ed imminente pericolo che l'infezione si estenda anche in vigneti discosti. Questa contrarietà essendosi manifestata nel distretto vinicolo di Buje fu giocoforza cessare da ulteriori estinzioni di quei vigneti.

Prima di effettuare l'estinzione sopra un terreno fillosserato convien esplorare diligentemente i vigneti circonvicini, e sino a tanto che vi si rinverano dei ceppi infetti, bisogna scalzare pedale per pedale ed esaminare le radici per accertarsi se sono fillosserate o meno.

Perchè l'investigazione possa dirsi esatta essa deve estendersi più oltre sopra la zona da determinarsi di volta in volta conforme le circostanze locali. Il metodo in discorso consiste nel disinfettare il terreno, e nella successiva estrazione dei ceppi mortificati per opera dell'insetticida. Giova notare che per debitamente disinfettare un terreno a sottosuolo non troppo permeabile ci vogliono 250-300 grammi di solfuro di carbonio per ogni metro quadrato di vigna. Ordinariamente convien ripetere più volte l'estinzione nel termine di 3-4 anni per averne uno risultato soddisfacente. E per tutto questo tempo devesi ogni anno esplorare il terreno sospetto.

Preso la deliberazione di procedere all'estinzione di un terreno, convien riflettere anzi tutto se bastano i mezzi onde sopperire alle spese di un'operazione che durerà tre, quattro anni. Or, per diveltare un ettaro di vigna ci vogliono da noi tra 1100 e 1600 fiorini".

Alla luce di queste considerazioni Ursic (26) conclude:

"Trattandosi di uno o di pochi focolaj isolati che potrebbero mettere a repentaglio l'incolumità del rimanente territorio, il metodo estintivo è da adottarsi solamente nel caso che sussistano le condizioni legali per permettere questo procedimento e, ponderate coscienziosamente tutte le circostanze normative, sia guarentito l'utile che dall'estinzione ci si ripromette.

Che se in un territorio vitifero l'infezione fillosserica venga scoperta troppo tardi perchè dall'estinzione si possa sperare un reale vantaggio tranne per alcune infezioni periferiche, si abbracci il metodo culturale nei terreni che vi si prestano, e ciò per scongiurare possibilmente la distruzione delle piantagioni sussistenti e per guadagnar tempo affine di esperire sul rispettivo territorio la coltura delle viti americane, tanto più che - come ogn'un sa - il viticoltore volgare si ostina e non ricostituisce i vignati divelti sin tanto che non abbia sott'occhio delle prove palpabili di piantamenti americani riusciti".

Nella terza seduta, tenutasi nel pomeriggio del 17 settembre, il relatore Carlo Mader, docente dell'Istituto provinciale agrario di San Michele s/A., osservò che (27)

"l'innestatura di viti americane e la ricostruzione di vigneti minacciati dalla fillossera si può fare in due maniere: o il soggetto resistente si pianta direttamente nel vigneto e, cresciuto che sia, s'innesta, 1 o 2 anni dopo averlo piantato vuoi coll'innesto sul legno vuoi coll'innesto sul verde - e questo è l'innesto a dimora - ; oppure il materiale resistente, onde s'abbisogna per la ricostruzione dei vigneti fillosserati, s'innesta previamente - innesto a mano - e quindi si procede al reimpianto del vigneto con viti innestate di 1 a 2 anni.

E l'uno e l'altro sistema ha il suo prò e il suo contro, e conforme alle circostanze gioverà ricorrere ad ambedue spedienti non senza conseguire, date certe condizioni, un buon successo e con l'una e con l'altra maniera di piantamenti".

Mader, dopo essersi soffermato a lungo sugli aspetti tecnici dei citati metodi d'innesto propose la seguente soluzione: (28)

"1. Egli è un fatto incontestabile che tanto collo innesto a dimora quanto coll'impianto di viti già innestate si sono ottenuti buoni risultati; cionnoperanto il ricostruire vigneti distrutti dalla fillossera con viti previamente innestate puossi, in generale, considerare come il metodo più consigliabile.

2. Il migliore rimarginamento nei nesti si raggiunge coll'innesto sul verde, il che non toglie che anche l'innestatura sul legno dia nesti perfetti e durevoli.

3. Per produrre viti innestate di grande quantità il metodo più acconco è l'innesto a mano, sia di barbatelle che di magliuoli; l'innesto a dimora nel vivaio serve meglio per la piccola produzione.

4. Le maniere d'innesto più acconce sono per l'innestatura sul legno: la copulazione a linguetta, l'incalmo a spacco e a sella; per l'innestatura sul verde si presta meglio: la copulazione, l'innesto per approssimazione, indi l'innesto a spacco e a scudetto.

5. Quanto alla ricostruzione di vigneti fillosserati gli è necessario che e Governo e Provincia favoriscano l'impianto di maggiori vivai, anche per privati, affine di offrire anche al piccolo possidente la possibilità di fare acquisto di viti già innestate.

6. La mansione di allevare idonei maestri e istruttori d'innestazione e quella di educare buoni innestatori pratici incombe agli istituti agrari esistenti nella varie province e segnatamente allo Istituto enologico centrale di Klosterneuburg".

Sull'importanza ed applicazione dell'innesto verde nella rigenerazione della viticoltura intervenne anche Ermanno Goethe, direttore, in Baden presso Vienna. (29)

"Chiunque sia versato nell'innestatura delle viti in genere e nell'innesto erbaceo o sul verde in ispecie, saprà che niun altro metodo d'innesto offre successi cotanto favorevoli quanto il metodo anzidetto, e che con niun altro processo d'innesto si ottiene una ripresa perfetta, semprechè l'innesto venga eseguito bene. Questo convincimento si fa sempre più strada, e si basa sugli splendidi risultati conseguiti

negli ultimi anni col perfezionamento di esso metodo e ciò con esperimento fatti tanto in piccolo quanto in grandi proporzioni.

Sussistono da ben 60 anni delle esperienze in fatto d'innestatura sul verde raccolte in Ungheria, le quali esperienze, ancorchè derivate da metodi d'innestatura vietati o antiquati, hanno talvolta dimostrato che da nesti erbacei infossati si ebbero mai sempre ceppi di vite ferati e durevoli, mentre i più vecchi nostri verdi sopra soggetti americani resistenti educati dalla Scuola enologica di Marburgo datano dall'anno 1875, vale a dire hanno l'età di 15 anni, e si mantennero fin da quell'epoca vigorosi e fruttiferi, massimamente perchè vi si erano adusati i metodi d'innestatura erbacea perfezionati.

La maggior prerogativa dell'innesto erbaceo consiste però in ciò che, con quel mezzo, si possono ricostruire i vigneti più prestamente e con minor spesa. Un confronto coll'innesto sul legno gioverà a confermare in sin qui detto. Stando alle esperienze copiose che i francesi, maestri - come ognuno sa - nello innesto sul legno, raccolsero con questo genere d'innestatura nel corso di 20 anni, si ricavano mediante l'innesto di maglioli sul legno, quali, ivi maggiormente si pratica per educare nesti in massa, dopo un anno di vegetazione in vivaio in media un terzo di nesti ben rimarginati, tali da porsi in vendita e buoni per nuovi impianti, il che vuol dire che sopra i 100 soggetti innestabili e altrettante marze si ottengono circa 33 nesti buoni i quali nelle attuali circostanze, che nemmeno in appresso si muteranno gran fatto, hanno il prezzo medio di f. 10 per ogni cento e rispettivamente di f. 100 per ogni mille nesti di guisa che i 10.000 nesti necessari per ricostituzione di 1 ettaro di vigna costerebbe 1000 fiorini, semprechè la merce sia inappuntabile o tutte le viti piantate attechiscano. Due terzi dei portainnesti fanno cecca e debbono calcolarsi perduti."

"All'ordine del giorno c'è il quesito N.ro 5 che suona:

Quali provvedimenti si rendono consigliabili o necessari per agevolare la introduzione e la coltura di viti americane nei luoghi invasi o minacciati dalla fillossera?

Ne riferisce il sig. dottore C. Canciani di Parenzo, esponendo quanto segue:

(30)

"Non vorrebbe fissare una traccia distinta e ben marcata fra i provvedimenti consigliabili e necessari, poichè in un tema tanto complesso e concatenato, gli uni si confondano cogli altri per forza di cose. Se tuttavia, forse in guisa più scolastica che pratica e per corrispondere adeguatamente al quesito, vogliansi dividere i provvedimenti in consigliabili e necessari, riterrebbe in primo luogo necessaria l'erezione di vivai locali di viti americane, nella guisa superiormente accennata, e ciò tanto nel territorio invaso quanto nell'ancora immune.

E' superfluo del resto un cenno pel ritiro e provenienza del materiale destinato all'erezione di vivai americani in territorio immune, essendo fortunatamente risolto il problema, grazie alle accurate indagini e minuti rintracciamenti delle benemerite Società di protezione della viticoltura austriaca ed all'interessamento scientifico e industriale di personalità superiori a volgare speculazione".

"Se mi lecito in proposito di richiamarmi a circostanze locali, dirò ad esempio che la "vitis rupestris" adatta per eccellenza ai terreni bianchi calcareo-argillosi, potè

venir ritirata in copia da luogo infetto per Pirano ed Isola, mentre non si potè avere in addietro pel vivaio dall'Istituto agrario provinciale di Parenzo e dal succursale di Pisino, ambi in regioni ancora immuni, da dove avrebbesi potuto preparare il materiale d'impianto per l'Istria bianca.

Correlativamente ai premessi provvedimenti necessari, si presenterebbero poi consigliabile la coltura sperimentata di filari modello onde illustrare o meglio ancora giustificare le singole varietà di viti americane introdotte nei vivai, rispetto all'adattamento nei terreni diversi, e determinare così empiricamente quali varietà meritino venir introdotte e diffuse e quali nò.

Da ultimo consigliabile e nella stessa guisa pressochè necessaria è la volgarizzazione dell'innesto quale provvedimento corollario dei precedenti".

Concluse il Canciani: (31)

"In base delle premesse argomentazioni, e concludendo, mi onoro così di avvisare quali provvedimenti necessari: l'istituzione a pubblica cura di vivai locali di viti americane resistenti, in località immuno ed infette; la coltura sperimentale di filari modello delle viti stesse in terreni diversi, sia immuni sia fillosserati, e la volgarizzazione dell'innesto; subordinatamente indicando questi due ultimi provvedimenti siccome consigliabili soltanto".

Nella quinta seduta, tenuta la mattina del 19 settembre, il direttore Roesler (Klosterneuburg) in sostituzione del Cav. Alberto dott. Levi, affrontò il seguente problema:

"Se, in presenza dell'infezione fillosserica che da ben tre anni è penetrata nella provincia di Gorizia, sia da consigliarsi la coltivazione di viti americane resistenti, a produzione diretta, e quali fra codeste varietà di viti si adattino meglio al clima, al suolo e alle condizioni economico-agrarie del Goriziano?

Quali sieno i pregi e i difetti di cotali vizzati e come trar partito dai primi e correggere i secondi? E quale sia finalmente il miglior processo di fermentazione dei mosti ricavati dalle loro uve?

In merito il Cav. Alberto dott. Levi (32) trasmise alla presidenza del Congresso già fin dal 25 luglio 1891 la seguente relazione:

"Sono ormai trascorsi 23 anni dal giorno memorabile, 15 luglio 1868, in cui l'illustre Planchon, gloria della celebre scuola di Montpellier, scoperse la fillossera sulle radici delle viti del castello di Lagoy presso Saint-Remy nel dipartimento delle Bocche del Rodano. Da quell'epoca in poi, il terribile afide che, gran tempo prima di tale scoperta, s'era annidato in alcune vigne della Provenza, della Linguadocca e della Guienna, si diffuse rapidamente per tutta la Francia e invase a poco a poco gli altri Paesi viniferi di Europa, l'Asia e l'Africa, spingendosi fino in Australia, tuttochè accerchiata dall'Oceano.

Non valsero ad arrestarlo gli ostacoli naturali frapposti alla sua marcia fatale dai monti, dai deserti e dai mari; non la guerra di sterminio banditagli dai governi e dai privati; nè l'ermetica chiusura delle frontiere fra Stato e Stato e i divieti l'importazione di piante, di frutta e fino d'innocui fiori; nè i patti internazionali di Losanna e di Berna, che crearono inutili ostacoli ai commerci fra popolo e popolo; nè le schiere di cosacchi appostate in Crimea intorno ai primi focolari d'infezione per

impedire armata mano la propagazione del contagio; nè la distruzione delle vigne contaminate e l'avvelenamento del suolo coi più potenti insetticidi.

L'insuccesso completo e generale di questi numerosi conati, comprova, una volta di più, in modo incontestabile, che l'uomo, il quale ha saputo domare gli elementi e volgere a suo profitto le forze della natura, diviene impotente allorchè si tratta di lottare contro esseri infinitamente piccoli come la fillossera, sendo tali esseri minuscoli, ma al tempo stesso dotati di portentosa forza di resistenza e di prodigiosa fecondità, sfuggono facilmente alle sue ricerche, si sottraggono alle sue persecuzioni e sfidano impunemente le sue armi meglio affilate !

Così avvenne che nell'impari lotta, la vittoria toccasse al malefico insetto e non rimanesse al di d'oggi quasi regione viticola al mondo immune di fillossera. Anche in questa provincia di Gorizia, minacciata da grantempo dai contigui vecchi focolari di Podraga, S. Veit, S. Anna, Rasguri, Polane, Ucinca, Gotsche, Ersel, Kodrece, ecc., situati nella bassa Carniola in prossimità del nostro confine, la fillossera fu scoperta tre anni or sono inaspettatamente nei Comuni di Gabria e di Samaria, distretto giudiziario di Aidussina, a trenta chilometri circa da Gorizia, nonchè nei Comuni di Stjak e Sella, distretto giudiziario di Comen. Si ignora peraltro da quant'anni vi pullulasse allo stato latente, prima che il grande deperimento delle viti e la loro morte repentina, non imputabili ad altre causa, ne avessero manifestato indubbiamente la presenza; che fu anche accertata ufficialmente nell'estate del 1888 dagli organi tecnici governativi. Oggidì l'infezione palese si estende, come fu detto, dal lato di settentrione ai Comuni di Gabria e di Samaria e ha già spinto i suoi posti avanzati nei nuovi focolari scoperti l'anno scorso in direzione di ponente nella località di Cipi e Branica, che costituiscono da questa parte una permanente minaccia per i fertili vigneti di Reifenberg, di Dornberg e di tutta la vallata di Vipacco, e si prolunga poi a mezzodì fino a Stjak e Sella mettendo a imminente pericolo S. Daniele, Kobdil e tutto il Carso goriziano. Se il contagio si sia poi nel frattempo propagato anche in altri siti al di quà dei nominati, fin dove arrivi e in che punto si arresti, nessuno lo sa, perchè in difetto di accurate esplorazioni eseguite da esperti delegati fillosserici, come lo chiese invano ripetute volte e con molta insistenza la Commissione provinciale fillosserica di Gorizia, è impossibile determinare i precisi limiti della infezione.

Vero è ben sì che si pretende, sulla fede di semplici affermazioni delle Commissioni locali fillosseriche, che non abbia ancora oltrepassato i confini delle suddette località, ma a chi è nota l'assoluta incompetenza in argomento del maggior numero d'individui componenti codeste Commissioni locali le quali, in gran parte almeno in questa provincia, esistono del resto più di nome che di fatto; a chi considera che la coltura della vite si estende, quasi senza interruzioni, da Samaria fino al centro della provincia di Reifenberg, Dornberg, Prebacina e S. Pietro e, con brevi intervalli di colture prative e boschive, da Cipi per Kobdil e S. Daniele e da Stjak e Sella a tutto il Carso inferiore; a chi conosce, finalmente, i venti dominanti in questa provincia e il corso della Branica e del Vipacco e non ignora che la via tenuta dalla fillossera nelle sue invasioni segue sempre la direzione delle correnti aeree e il corso dei fiumi e dei torrenti, come s'ebbe largo campo di verificare in Francia fino

dai primordi dell'infezione, non può cader dubbio che in quest'ultimi tre anni di accertata presenza del temuto nemico in questa provincia, preceduti da altrettanti almeno di suo pullulamento allo stato latente, la fillossera non si sia disseminata bene al di quà dei primitivi focolari, e che non abbia a trascorrere purtroppo gran tempo prima che le sue malefiche gesta ne disvelino la presenza in altre località lungo le arterie principali e le secondarie che da S. Croce di Vipacco menano nel capoluogo della provincia da una parte e nel Carso di Comen e Sesana dall'altra, esposto quest'ultimo altresì all'immediato contagio dei focolari d'infezione vecchi e nuovi esistenti nel territorio di Trieste e nella contigua provincia istriana. (33)

Ora di fronte al pericolo imminente che minaccia di disseccare uno dei principali cespiti della nostra produzione agraria, il quale è poi l'unica fonte da cui traggono penosa sussistenza le laboriose genti che popolano la regione dei colli aprichi giacenti al piede delle Prealpi, dal Coglio a Vipacco, staremo noi colle mani alla cintola a contemplare la immancabile nostra rovina, per incuria o inettitudine a difenderci? Stimiamo, invece, sacro dovere di tutti i viticoltori del Goriziano di accingersi fin d'ora con coraggio e perseveranza all'aspra lotta, attivando senza ritardo ogni escogitabile mezzo di difesa per scongiurare il temuto flagello e salvare la patria viticoltura da tanta irreparabile catastrofe.

Svanita, in seguito a generali costanti insuccessi, pagati ovunque a carissimo prezzo, la fallace lusinga di poter distruggere completamente la fillossera col ferro, col fuoco e col veleno, si studiò dai viticoltori francesi, che ne furono le prime vittime e furono anche i primi ad accingersi alla difesa, se vi fosse modo di far convivere la vite col mortale nemico, e parecchi espedienti furono all'uopo immaginati e sperimentati con vario successo. Fra quelli che fecero la miglior prova e la cui efficacia, in certe determinate circostanze, è anche oggidì generalmente riconosciuta ed apprezzata, i soli meritevoli di speciale considerazione sono i seguenti:

1.° i trattamenti, volgarmente detti, colturali, che consistono nell'impiego di piccole dosi di solfuro di carbonio o di solfocarbonato di potassa e che usati a tempo e luogo, ripetuti una volta almeno annualmente e sussidiati da generose e adatte concimazioni, valgono ad infrenare, fino ad un certo punto, la soverchia moltiplicazione della fillossera e permettono alla vite di ricostruire, almeno in parte, il suo sistema radicolare.

2.° la sommersione invernale delle vigne, che fa perire gran numero di fillossere asfissiate, ma ne lascia anche di sopravvivenenti nelle bollicine d'aria imprigionate nel suolo che l'acqua non riesce ad espellerne completamente, e la quale inoltre non preserva, la vigna dalle reinvasioni estive ed autunnali.

3.° il piantamento nelle sabbie fine pure e mobili, la cui immunità è condizionata alla predominanza dell'elemento siliceo, e esige non meno di 90 o 100 centimetri di spessore.

4.° le viti americane resistenti.

Senza dilungarci ad enumerare le condizioni di riuscita, i pregi e i difetti dei tre primi mezzi di difesa, ci limiteremo ad osservare che, considerati in rapporto alla loro adattabilità e convenienza alla provincia di Gorizia, la sola cui si riferisce il presente

quesito, devonsi escludere a priori, perchè impossibili ad applicarsi nelle circostanze agrologiche ed economico-rurali in cui quella si trova. E li giudichiamo nel caso nostro di impossibile applicazione, perchè il 1.° c'imporrebbe un considerevole aggravio di spesa il quale tenuto, conto del costo dell'insetticidio, della mano d'opera e delle copiose concimazioni ristoratrici e complementari che richiedono le vigne trattate con quel mezzo sterilizzante, non può valutarsi a meno di f. 150 all'ettaro; laddove lo scarso prodotto delle nostre vigne paesane, il tenue valore del vino che ne ricaviamo e che rimborsa a mala pena le altre spese di produzione, e i mille ostacoli che, tanto all'interno come all'estero, ne difficolzano lo smercio e ne rinviliscono il prezzo, non ci consentono il lusso di tale costoso spediente; - perchè il 2.° esige terreni di natura speciale, simili a quelli delle estesissime dune di sabbie marine intorno a Aigues-mortes che formano il delta del Rodano, o simili a quelli delle lande sabbiose che coprono la vasta pianura centrale dell'Ungheria e si estendono su parecchie migliaia di ettari dal piede dei Carpazi fino alla frontiera della Serbia verso il mezzodì; dei quali terreni non hanno neppure un palmo in questa provincia; e perchè il 3.°, finalmente, presuppone dovizia di acque dolci correnti, di cui abbiamo somma penuria, e che richiederebbe inoltre nel caso nostro, anche nelle rarissime situazioni in cui fosse applicabile, l'impiego di macchine elevatorie, condutture, tubature, ecc., quindi nuovi ragguardevoli dispendi cui, per le ragioni dette, torna impossibile sobbarcarci.

Non ci rimane quindi altro ripiego all'infuori di quello delle viti resistenti americane, e di queste soltanto intendiamo perciò occuparci.

Fu il signor Laliman il primo che nel 1869, al Congresso viticolo di Beaune, richiamò l'attenzione dei suoi concittadini sulla resistenza di alcune specie e varietà di viti americane le quali, coltivate nel suo podere della Touratte presso Bordeaux, avevano conservato una splendida vegetazione e una mirabile feracità in quel terreno pienamente infetto, in cui tutte le viti europee erano perite o stavano morendo sotto gli attacchi della fillossera.

Il fatto annunziato da Laliman e confermato da altri coltivatori di viti americane in Francia, non poteva però essere accolto come articolo di fede della viticoltura moderna per inferirne la generale resistenza di quelle viti alle punture dell'insetto, prima di sciogliere il quesito, se la loro resistenza dovesse ascriversi a particolari favorevoli circostanze locali, ovvero alla immunità intrinseca di esse viti, prima di conoscere, cioè, se la fillossera esistesse anche in America e come si comportassero colà, in presenza della medesima, tanto le viti americane come le europee.

Era noto da gran tempo che tutti i tentativi fatti in America da svizzeri, tedeschi e francesi per introdurre e acclimare quest' ultime, avevano fallito completamente, poichè tali viti, dopo breve periodo di stentata esistenza, vi perivano tutte inevitabilmente.

Era altrettanto notorio che le viti del nuovo mondo, tuttochè portassero sulle loro foglie un numero maggiore o minore di gallozzole, prodotte dalla puntura di una specie di afide, analogo a quello delle foglie di quercia, e che è conosciuto in America sotto il nome di Pemphigus viti-foliae, prosperavano, invece a meraviglia

nel loro paese nativo, senza che si manifestasse in esse alcuna specie di moria, eccetto quella causata, nelle regioni più umide e più calde, dai molti parassiti vegetali, e specialmente dal Black-Rot (marciume nero) che rendevano impossibile la coltura della preziosa ampelidea in alcune parti degli Stati Uniti.

Questo diverso modo di comportarsi in America delle viti europee e delle americane; rimase a lungo tempo un enigma inesplicabile per gli stessi americani.

Se non che, colla scoperta della fillossera produttrice delle galle sulle foglie di viti americane ed europee (forma gallicicola) fatta in Francia da Planchon nell'anno successivo (1869) alla sua memorabile scoperta della fillossera delle radici (forma radicolare) e colla dimostrazione sperimentale data poco appresso dallo stesso e dal suo collaboratore e cognato Lichtenstein, ai quali riescì di trasformare la fillossera delle galle in quella delle radici e viceversa, che codeste due svariate sembianze, ritenute fino allora come appartenenti a due specie, non erano che forme diverse di un unico e identico insetto, fu singolarmente appianata la via alla soluzione di quel problema.

All'eminente entomologo americano Riley, la cui attenzione era stata richiamata da tali interessanti scoperte, non meno che dal contrasto fra il comportamento in America della *V. vinifera* e quello delle varie specie di viti del nuovo mondo, era poi riservata la poco invidiabile fortuna di trovare bentosto, sulle radici delle viti indigene del suo paese, un insetto simile a quello scoperto dal Planchon in Francia sulle radici delle viti europee. Venuto egli indi espressamente in Europa per confrontare, nelle diverse fasi della loro vita, il *Pemphigus* americano colla fillossera europea, ne riconobbe la perfetta identità, che fu poi confermata e comprovata in modo indiscutibile dallo stesso Planchon in occasione del suo viaggio in America, seguito nel 1873 per incarico del Governo francese allo scopo di studiare sopra luogo la questione, fino a quel momento tanto controversa, della resistenza delle viti americane."

Quali sarebbero per il Litorale austriaco in particolare, le varietà di viti americane resistenti più raccomandabili come soggetto d'innesto? E quale, nelle condizioni speciali delle singole regioni viticole del suddetto territorio, le viti europee indigene ed estere che meriterebbero di esservi moltiplicate mediante innesto su soggetti resistenti?

Questo il parere del dott. Carlo Hugues, Direttore dell'Istituto agrario provinciale di Parenzo. (34)

"Riassumendo ora sinteticamente lo stato degli studi sull'adattamento e sulla innestabilità delle viti americane per portainnesto nella provincia dell'Istria, puossi intanto dare come assicurata la riuscita della Riparia, del York-Madeira, del Solonis e della Rupestris, su tutto quel vasto triangolo ricoperto dalla terra rossa siderolitica, che va compreso tra le punte di Salvore e di Promontore ed il seno di Fianona; ciò a dire per tutta l'ampia regione dove domina oggidì la viticoltura condotta col maggior grado d'intensità di sistemi colturali; il che torna luminosamente dimostrato tanto a Salvore ed a Umago su terra fillosserata, coma a Parenzo in territorio immune.

Riesce pure posta fuori di dubbio la riuscita del Solonis in tutti i terreni a sotto suolo umidiccio e talora salmastro, che caratterizza una vasta estensione di vigneti delle valli di Sicciole e di Fasano (Pirano), e in generale della zona litoranea più depressa.

Il Refosco, il Cabernet sauvignon, il Teroldigo e parecchie altre varietà di vitigni nostrali e forestieri hanno colà già bellamente fatte le prime prove su detto portainnesto americano, dando soddisfacentissimi risultati tanto per la vigoria, quanto per la fecondità degli innesti; e ciò specialmente nelle contrade S. Udorico, Fasano, S. Martino, Comedon, Cortina e Gorgo su quel di Pirano.

Per l'alluvione leggera di sabbia silicea mista con argilla, predominante nella contrada Comedon nella Val grande di Sicciole, meglio che il Solonis riesce però il Rupestris, e dopo il Solonis il York-Madeira e la Riparia Portalis. Il Jacquez vi deperisce prontamente.

Nella località Costa S. Martino, e che nel sottostante piano di Cortina, il Refosco sulla Riparia offre tralci vigorosi e carichi d'uva, ed il vivaio erariale erettovi nel 1890 presenta bellissime piante madri di Solonis, Vialla, York Madeira, Rupestris, Othello e Riparia Portalis; mentre vi si mostrano più deboli e meno promettenti il Jacquez, il Noah e la Riparia comune. Il suolo vi è piuttosto siliceo ed alluvionale, con sottosuolo fresco e spesso umido.

Nel vigneto sperimentale fillosserato Castro in Val di Fasano, eretto dall'Istituto agrario provinciale di Parenzo nella primavera del 1889 con 12 filari, di cui quattro di Cabernet sauvignon su Rupestris, Solonis, Riparia e York-Madeira, sulla terza foglia ora pende un primo e copioso prodotto di uva sana, ben matura e nudrita.

Colà primeggiano per vigore dopo gli innesti sul Solonis, quelli sul York-Madeira, poscia gli altri su Rupestris e su Riparia, con una vegetazione in complesso rigogliosa e promettentissima.

Venendo ad altre varietà di viti americane che si erano particolarmente raccomandate quali meglio adatte alle terre calcaree noteremo che la Vitis Cinerea di cui esistono su quel di Pirano alcuni ceppi di 2 anni, prospera finora abbastanza bene nella regione S. Udorico in terreno alluvionale salmastro; mentre la Berlandieri, pure di 2 anni si mostra colà con vigore molto saltuario da ceppo a ceppo, di cui taluno è meschinissimo. Non conviene quì poi sottacere come, sia la Cinerea, sia la Berlandieri, si sieno dimostrate di difficilissima ripresa per talea, tanto da non riuscire in una proporzione maggiore del 5 al 6 per cento.

Dei suddetti portainnesti più diffusi quello che meno si adatta alle terre bianche dell'Istria è naturalmente la Riparia, più soggetta ai danni della clorosi.

A non dissimili deduzioni si è condotti dai risultamenti delle prove già iniziate dall'Istituto agrario di Parenzo, nell'anno decorso in Semedella, e nel volgente anno in Val dell'Olmo su quel di Capodistria, con filari modello di Riparia, Solonis, e York-Madeira innestati con Chasselas, Portugieser, Refosco e Cabernet sauvignon; esperienze che nel prossimo anno si estenderanno colà con appositi vigneti sperimentali da erigersi in Valle su terreno argillo calcareo, ed alluvionale

sabbioniccio, a mezza costa su terreni calcarei di mediana composizione e consistenza e finalmente nella zona dei "Biancuzzi".

Se non che per quest'ultima natura dei terreni eccessivamente calcarei, occorrerebbe poter introdurre dalla Francia quegli ibridi della Berlandieri colla vite Europea, che il professore Ravaz ha trovato adattarsi al suolo eminentemente calcareo di Cognac nelle Charentes, ove ogni altra vite americana si mostra fin qui ribelle all'adattamento". (35)



Da sinistra: Giovanni Battista Toppani, Ruggero Forti e Bruno Augusto Pinat, tre protagonisti del vivaismo viticolo friulano - Gorizia, Eurovite 1991. (Centro Regionale Vitivinicolo).

Gorizia - Eurovite 1991. Il perito Bruno Augusto Pinat, vivaista in Perteole-Ruda (UD) e Presidente dell'Associazione Vivaisti Viticoli Friuli Venezia Giulia. (C. Fabbro).

Così **Giovanni Battista Toppani** (36), uno dei "Padri" storici del vivaismo viticolo friulano, ne ricorda i momenti più significativi:

"Inizierò quindi dai miei primi e cari ricordi:

1921 - Dall'Istituto di viticoltura ed enologia di Wiener Neustadt (Austria), diretto dal prof. Kober, vengono fornite all'Azienda Toppani di Ruda, allora condotta da mia zia Italia Toppani, le prime barbatelle franche di base selezionate dall'illustre ricercatore: la Berlandieri per Riparia Kober 5 BB.; a quel tempo la migliore selezione in assoluto di talea portinnesto.

1925 - Nella città di Palmanova, in occasione della mostra regionale dell'agricoltura, l'Azienda Toppani ottiene un importante riconoscimento per l'attività mirata alla produzione di viti innestate e talee portinnesto.

1933 - A Rauscedo piccola borgata sulla destra del Tagliamento, allora ancora in provincia di Udine, viene fondata la Vivai Cooperativi Rauscedo, destinata a diventare negli anni la più grande Cooperativa vivaistica del mondo.

Nasce così, per il mondo rurale friulano, una nuova importante attività agricola, il vivaismo viticolo, professione che porterà la nostra Piccola Patria a diventare leader italiana del settore.

Produzioni di ottimo livello, sia qualitativo che quantitativo, nascita di nuove realtà Cooperativistiche e di Aziende singole, portano i vivaisti alla conquista di nuovi mercati, addirittura extra nazionali.

Negli anni Cinquanta, nella Bassa friulana, tra Ruda ed Aquileia, vengono creati i più grandi impianti di piante madri portinnesto di tutta l'Europa, colture tutte protette da reti antigrandine. Sono le radici di tutta la viticoltura nord-europea.

L'amicizia e l'affetto che il commendatore Giulio Ferrari nutre nei miei riguardi mi dà il grande onore di essere, primo in Italia, a piantare i vitigni selezionati dall'indimenticabile amico. Le sue selezioni di Chardonnay, Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Schiava gentile ecc.; vengono da me moltiplicate e fornite ai viticoltori di ogni luogo. Andiamo avanti. Assieme al prof. Candussio inizio un lavoro di selezione del vitigno Picolit. Abbiamo scoperto un grande alleato, il microscopio elettronico il quale ci permette di individuare il polline "buono" per fecondare il fiore e far così produrre il vitigno. Il portinnesto più affine lo abbiamo già in mano: è il 125 AA. Mi convinco sempre di più che una attenta e continua selezione porta la vite a notevole miglioramento, sia genetico che sanitario.

Questa tesi posso finalmente verificarla quanto a fronte di enormi sacrifici, riesco a realizzare il mio sogno di sempre : 10 ettari di vigneto per collezione e confronto clonale, dove sono poste a dimora le più importanti varietà di viti del Nord Italia con selezioni italiane ed estere. Piante di base mi vengono fornite dai più famosi Istituti viticoli di Italia, Austria, Francia e Germania.

Consentitemi, infine, di ricordare i nomi delle persone con cui ho operato, a cui devo riconoscenza e gratitudine e che mi onoro di aver conosciuto; Cosmo, Eynard, Calò, Piacenza, Salvador, Pittaro, Comelli, Angeli, Forti, Carniel, Candussio e per ultimo, ma non per ultimo, il mio caro e giovane amico Bruno Pinat. Gli lascio in eredità la mia esperienza accumulata in tanti anni di appassionato lavoro, e i miei consigli, e gli auguro che l'opera da me svolta gli sia d'aiuto, gli dia una traccia, gli serva da esempio nel suo cammino professionale".



Eugenio Sartori, Giovanni Battista Toppani, Ruggero Forti, Bruno Augusto Pinat, Piero Pittaro, Eurovite Gorizia, 1991, da sx. (foto Claudio Fabbro)

Agli inizi degli anni '60 un forte impulso al vivaismo viticolo friulano venne dato dal Consorzio provinciale per la Viticoltura e l'Enologia di Udine sorto per iniziativa di alcuni tecnici e viticoltori d'avanguardia (fra i quali l'allora Capo dell'Ispettorato Agrario dott. G. Poggi ed i due precedenti Presidenti dell'Ente dott. G. Morelli de Rossi e dott. G. Perusini) che - scrive **Nussi** - (37)

"Si propone l'assistenza e l'incremento qualitativo delle viticoltura e dell'enologia della provincia e, particolarmente, opera di controllo dei vivai di barbatelle innestate e dei vigneti di piante madri americane ed europee.

La nostra provincia, accanto ad una migliorata ed affermata viticoltura è nota in Italia ed all'estero per una sana ed ottima produzione vivaistica di barbatelle di viti innestate che ogni anno varcano i confini della provincia andando ad ammantare di pampini i dolci colli piemontesi, le pingui pianure emiliane, le fattorie toscane e le terre laziali, oltrechè le Tre Venezie.

L'entità di detta produzione occupa una superficie investita a viti di circa 225 ettari, dei quali 150 sono riservati a piante madri e 75 a barbatellaio: sono oltre otto milioni di barbatelle di prima scelta e 15 milioni di metri di legno americano da innesto, in gran parte Kober 5 BB, che vengono prodotti annualmente da 35 vivaisti, fra cui una società cooperativa, per un valore lordo di oltre un miliardo di lire !

Tali cifre dimostrano l'importanza ed il peso che occupa la nostra provincia nel fornire il materiale occorrente per gli impianti viticoli italiani ed esteri e come esso debba essere ineccepibile sotto il profilo varietale, sanitario e qualitativo per conservare ed accrescere la fiducia e la preferenza di una vasta clientela.

Il Consorzio, conscio della funzione e consistenza di questo settore, impostò, sin dalla costituzione, il proprio lavoro principalmente nel campo vivaistico, allo scopo di migliorare la produzione e risanare gli impianti, grazie alla preziosa ed illuminata guida e collaborazione del prof. I. Cosmo, direttore della Stazione Sperimentale e di Viticoltura ed Enologia di Conegliano, della dott. ssa A. Cosolo, direttrice dell'Osservatorio fitopatologico del Friuli e dei Capi e tecnici del locale Ispettorato agrario.

Proprio in tal settore il Consorzio può vantare al suo attivo una realizzazione d'inestimabile valore morale e materiale: un rigoroso controllo varietale e fitosanitario delle marze; dei portinnesti e delle barbatelle che arriva all'applicazione, per il materiale ritenuto idoneo, di un marchio di garanzia.

I vivaisti friulani, in mancanza di una legislazione riguardante la disciplina della produzione e dell'immissione in commercio dei propri prodotti, si sono riuniti volontariamente nel Consorzio, al fine di dare una regolamentazione al tormentato settore vitivinicolo, cominciando ad operare dai vivai che, se ben indirizzato, avrebbero potuto esercitare un determinante benefico influsso sull'intero complesso produttivistico.

A distanza di una decina d'anni dai primi tentativi a scopo sperimentale ed orientativo, durante i quali si dovettero superare non poche difficoltà d'ordine psicologico, finanziario ed organizzativo, si è pervenuti all'attuale ampia e concreta forma di controllo, che riscuote la simpatia e l'interesse non solo dei viticoltori che sono i maggiormente interessati sia all'iniziativa, ma dei più illustri tecnici (proff. Dalmasso, Ciferri, Breviglieri, Baldacci, Cosmo, Rui ed altri) e della stampa agricola più qualificata.

I continui controlli effettuati da appositi tecnici (fra gli altri i colleghi dottt. A. Angeli, dott. A Tubaro e p.a. R. Pandolfo) che esigono particolare attitudine e passione, sono diretti ad accertare la corrispondenza varietale del materiale da riproduzione, e ad individuare eventuali focolai di malattie trasmissibili con la moltiplicazione vegetale (prima fra tutte la temibile degenerazione infettiva o Roncet). Il lavoro di controllo per quanto riguarda i vigneti portamarze e portainnesti può essere così sintetizzato:

- a) visita degli impianti, durante il periodo vegetativo, agli effetti varietali e sanitari con attento esame delle caratteristiche produttive dei singoli ceppi (al fine di giungere alla selezione clonale) e delle manifestazioni morfologiche proprie delle virosi;
- b) prelievo durante il periodo invernale, dei ceppi ritenuti sospetti, registrati in appositi moduli, del legno maturo;
- c) esame di detto legno al microscopio per accertare la presenza nel sistema vascolare dei cordoni endocellulari, elemento diagnostico di primaria importanza per l'accertamento delle virosi;
- d) accertamento dell'avvenuto estirpamento dei ceppi risultati infetti, al fine di eliminare possibili contaminazioni.

Per quanto concerne invece i vivai, il lavoro di assistenza e di controllo riguarda le fasi d'innesto, di forzatura e messa a dimora delle taleine; la visita durante i mesi estivi, dei barbatellai, per accertare la purezza varietale, la sanità e lo stato colturale del materiale; la sorveglianza durante l'estirpamento e la cernita delle barbatelle: quelle ritenute di prima scelta vengono riunite in fascetti di venticinque, legate con filo di ferro, al quale si applica un'etichetta ed un piombino che viene sigillato dal tecnico controllore.

L'etichetta consiste in un cartoncino colorato a seconda delle varietà, porta da un lato il nome del vivaista, la località di produzione e gli estremi della licenza prefettizia; dall'altro, il simbolo del marchio dell'Ente controllore, e la dicitura "Viti immuni da degenerazione infettiva", il nome della varietà nostrana e quello del portainnesto americano.

L'etichetta è inguainata in una foderina di plastica, atta a proteggere la scritta dai danni dell'umidità, abrasioni, ecc.

La presenza del marchio garantisce quindi all'acquirente oltrechè la varietà dichiarata della cultivare del portainnesto, del suo luogo di provenienza, anche l'umidità del materiale da parassiti animali e vegetali ed in particolare, alla luce delle attuali conoscenze, dalla degenerazione infettiva, nonchè una cernita più accurata e

severa delle barbatelle che devono rispondere ad alcuni indispensabili requisiti tecnici.

Si può ritenere, in base ai risultati fin qui ottenuti, che la degenerazione infettiva sia quasi del tutto sradicata dalla nostra provincia (salvo qualche rara eccezione in vecchi vigneti in fase di estirpamento); l'esperienza suggerisce tuttavia che il materiale destinato alla riproduzione dev'essere sistematicamente posto sotto continua sorveglianza, onde individuare possibili focolai d'infezione che annullerebbero in breve tempo il lavoro di un decennio.

Certo è che se fosse venuto a mancare questo tempestivo e volontario lavoro di repressione, la virosi a quest'ora avrebbe intaccato sensibilmente il patrimonio viticolo friulano ed anche nazionale.

Gran merito spetta quindi a coloro che vollero, organizzarono ed attuano simile imponente opera di selezione e di prevenzione, ma lode soprattutto ai vivaisti friulani che, pur sopportando l'onere finanziario dell'iniziativa, si sono autoimposti una rigorosa disciplina che anticipa in materia i provvedimenti legislativi invocati da decenni ma non ancora emanati.

Giustificate quindi sono le aspettative della categoria dei nostri vivaisti che invocano dallo Stato e dalla Regione e dagli Enti locali un concreto e determinante intervento finanziario a sollievo della loro situazione e giusto premio alla loro solidale concretezza di lavoro.

Piace riportare infine quanto scriveva sull'argomento l'Ispettore del Ministero dell'Agricoltura e Foreste prof. D. Rui, direttore dei servizi fitoiatrici delle Venezia, ancora nel 1956:

"Vi è poi un motivo d'ordine generale per auspicare l'estensione dei controlli a tutta la produzione vivaistica friulana e nazionale: quello di permettere la formazione di vigneti sani, duraturi e prosperi, in quanto - come ha sottolineato la Commissione internazionale di studiosi e di specialisti sulla degenerazione infettiva delle vite riunitasi nel Veneto (Verona e Conegliano) nel giugno scorso - le conseguenze derivanti dall'aggravarsi della malattia possono considerevolmente ridurre la produzione viticola, particolarmente quella dei vini più rinomati.

In conclusione si debbono far voti affinché per tutti gli scopi ed i vantaggi offerti dal controllo vivaistico, la lodevole iniziativa friulana - unica, forse, nel suo genere in Italia, si generalizzi e si estenda a tutta la produzione locale ed a quella nazionale".

Riferimenti bibliografici

AA.VV. : UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI anno IX , n. 5, settembre-ottobre 1991-Ed-Centro regionale vitivinicolo, Udine,1991

*AA.VV. : VCR-VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO -estratto dal catalogo generale ,
1997*

*CALO' A. , COSTACURTA A. : DELLE VITI IN FRIULI - Arti grafiche friulane,
Udine, 1991*

*COLUGNATI G. : CRITERI DI VALUTAZIONE PER UNA SCELTA OCULATA
DEL PORTINNESTO IN VITICOLTURA a cura del Comitato di settore per la
viticoltura ed enologia - ERSA-Gorizia , 1992*

*FABBRO C. : VITI E VINI DEL FRIULI -Ducato dei vini friulani-Arti grafiche
Campestrini, Gorizia, 1977*

*FILIPUTTI W. : IL FRIULI VENEZIA GIULIA ED I SUOI GRANDI VINI-STORIA
DI UOMINI E VIGNETI -Arti grafiche friulane,Feletto Umberto-Udine, 1997*

*FORTI R. : LA COOPERAZIONE NEL SETTORE VIVAISTICO VITICOLO - I Vivai
cooperativo di Rauscedo- Estratto dagli Atti dell'Accademia Italiana della vite e del
Vino-VOL.XXI-Longo e Coppelli,Treviso, 1969*

*FRUHAUF 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 enologico austriaco, Tipografia
Paternolli,Gorizia, 1892*

*MARIZZA L. : LA PRODUZIONE DI TALEE E BARBATELLE DI VITI
AMERICANE -Estratto dal Vol. IV dei Nuovi annali dell'Istituto Chimico Agrario
Sperimentale di Gorizia - Tipografia Budin,Gorizia, 1953*

*NUSSI E. : VIVAISTICA,VITICOLTURA ED ENOLOGIA IN FRIULI - Grafiche
Fulvio, Udine, 1964*

*POGGI G. : ATLANTE AMPELOGRAFICO - Consorzio Provinciale tra i produttori
dell'agricoltura- Sezione viticoltura Udine-Arti Grafiche Pordenone, 1939*

PARTE SECONDA

“DELLE VITI E DEI VINI”

PREFAZIONE

L'impegno del mondo agricolo friulano (Enti, Istituzioni, Cooperative, privati) per la creazione ed il consolidamento di un sistema vivaistico viticolo post-fillosserico forte e duraturo fu complementare a quello della ricerca nel settore vitivinicolo. Accanto ad una consolidata base "autoctona", che l'agronomo e l'enologo si avviavano progressivamente ad affinare nelle vigne e nelle cantine, cogliendone il meglio in termini di qualità, cresceva l'interesse per vitigni provenienti da altre regioni estere altamente vocate, austriache, tedesche e soprattutto francesi.

Un lavoro davvero monumentale teso a rimettere ordine nelle vicende storiche (o più spesso leggendarie) del "Vigneto Friuli" "ante litteram" fu merito del Consorzio Provinciale tra i Produttori dell'Agricoltura-Sezione Viticoltura di Udine, che promosse l'"**Atlante Ampelografico**", stampato nel **1939** dalle Arti Grafiche di Pordenone.

L'opera riuniva una serie di tavole a colori (**Tiburzio Donadon**, n.d.r.) completate con eccezionale precisione dal dott. **Guido Poggi**, cui si deve la descrizione dei vitigni (e relative uve e vini) sotto il profilo storico, ampelografico, enologico e tecnico.

Il prezioso lavoro venne presentato il 30 novembre 1939 dal prof. **Giovanni Dalmasso**, Direttore della Regia Stazione di Viticoltura e di Enologia di Conegliano Veneto (TV) che ne illustrò i contenuti in questi termini:

"L'opera che vede ora la luce è stata a lungo meditata. Essa è frutto d'una fervida tenace passione per la viticoltura d'una delle più nobili terre d'Italia. Ciò è necessario dire subito perchè non possa essere giudicata quasi eccessiva l'audacia di coloro che fortemente vollero fare non solo un'arida ampelografia, ma vivificare il loro studio di tecnici riproducendo in tavole a colori gli acquarelli d'un geniale artista, che ritrasse dal vero le caratteristiche dei vitigni qui illustrati.

E' questo un esempio veramente notevole di ampelografia regionale, che è da augurarsi trovi imitatori. Il merito dell'iniziativa spetta indiscutibilmente al Consorzio per la Viticoltura di Udine (prima della trasformazione in "Sezione del Consorzio Provinciale tra i Produttori dell'Agricoltura"), così valorosamente presieduto dal Comm. Giuseppe Morelli de Rossi, appassionato e competente proprietario viticoltore. Ma è il dott. Guido Poggi - che fin dal 1927 ha retto di fatto, se non di nome, il Consorzio stesso - che va in modo speciale il nostro compiacimento, per aver egli atteso, con la più intelligente scrupolosità, l'attuazione

del lavoro dal punto di vista ampelografico, indirizzandolo e assistendo anche l'opera del pittore.

I 19 vitigni che figurano in quest'opera sono in parte vecchi, taluni vecchissimi vitigni friulani, di cui qualcuno ormai appartenente più alla storia della viticoltura prefillosserica che non alla nuova.

Ma era bene che, in un'ampelografia provinciale come questa, essi non fossero dimenticati. Gli altri sono vitigni forestieri, introdotti più o meno recentemente nel Friuli. Per la maggior parte essi hanno dimostrato tali doti di adattamento all'ambiente e tali pregi nella loro produzione d'aver ormai conquistato un posto eminente nella viticoltura della provincia.

Essi hanno perciò ben meritata la cittadinanza friulana, ed è più che giusto che essi figurino accanto a quelli indigeni.

Auguriamo che quest'opera sia non solo di utilità per gli agricoltori del Friuli, guidandoli nella ricostruzione dei loro vigneti ma - ripetiamo - anche d'incitamento agli studiosi ed ai tecnici di altre nostre provincie.

Da un complesso di lavori di questo genere potrebbe finalmente venire realizzata la tanto auspicata Ampelografia Generale Italiana ." (10)

La seconda guerra mondiale prima e, successivamente, l'impegno prioritario teso a ripristinare un benessere materiale e spirituale devastati dalle tristi vicende frenarono alquanto sia la ricerca teorica che quella applicata in agricoltura ed, ovviamente, in vitivinicoltura.

Conseguentemente anche la produzione pubblicitica visse un momento di stasi anche perchè, negli anni '50, il "Vigneto Friuli" procedeva confusamente alla ricerca di una propria identità.

L'onda lunga delle distruzioni fillosseriche aveva riempito le cantine di vini di modesta qualità, poichè dominavano i cosiddetti "ibridi produttori diretti" successivamente messi al bando per legge.

Nelle osterie era normale tagliare il prodotto autoctono, di scarsa gradazione, con vini meridionali molto alcoolici ed i termini "Puglia" e "Tajut" erano molto familiari.

Le "OSMIZZE" carsiche ed ancor più le "FRASCHE" proponevano soprattutto vini rossi, al netto di una tecnologia che per anni latitò nelle nostre cantine di piccolo/medie dimensioni.

Alla metà degli anni '60 il ritrovato generale benessere e l'applicazione della legge sulle D.O.C. (D.P.R. 930/63) segnarono la svolta decisiva, dando inizio - come ricorda il **FILIPUTTI** (7) - al cosiddetto "rinascimento".

Il "COLLIO" colse per primo tali felici opportunità (la D.O.C. relativa risale al 24/5/1968) ed il territorio risentì delle iniziative consortili (condotta enologica, promozione ecc.) di valorizzazione di un suggestivo territorio di frontiera che, quasi in contemporanea, l'"AGRITURIST" regionale contribuì a far conoscere con la "STRADA DEL VINO E DELLE CILIEGIE".

Fino alla Prima Guerra mondiale il riferimento del cosiddetto "FRIULI AUSTRIACO" era rivolto all'Istituto di Klosterneuburg (Vienna) e le indicazioni del

medesimo, nell'ambito del IV° Congresso Enologico Austriaco del 1891 (8) costituiscono una base operativa molto importante. Dopo il 1923 fu l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano Veneto a trasferire nella nostra regione il miglior esito delle proprie ricerche e la presenza di tanti validi enologi formatisi alla Scuola veneta incisero profondamente nella crescita professionale dei viticoltori.

Ed è proprio l'analisi del comparto fatta da **CALO'** e **COSTACURTA** nell'ambito dell'"EUROVITE 1991" in Gorizia (trasferita nel pregevole "DELLE VITI IN FRIULI") a costituire un documento di grande spessore al riguardo. (4)

Personalmente iniziai ad entrare nel vivo del "VIGNETO FRIULI" alla fine degli anni '60, per dare corpo alla mia tesi di laurea che il benemerito "DUCATO DEI VINI FRIULANI" guidato dagli indimenticabili prof. Ottavio VALERIO e dal giornalista Isi BENINI ritennero degna di pubblicazione.

Nacque così, nel 1977, "VITI E VINI DEL FRIULI" (6).

L'avvento dell'Ente Regione stimolò gli imprenditori agricoli a rinnovare le vecchie vigne e ristrutturare cantine obsolete, intervenendo sia con contributi che con gli strumenti del Credito Agrario. Parallellamente venne attivato il Centro Regionale Vitivinicolo, presieduto, nell'ordine dagli Enologi Orfeo SALVADOR e Piero PITTARO.

Si deve al Centro un'intensa attività promozionale ma anche pubblicitaria, con il periodico "UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI" e la guida, più volte aggiornata, "LA TERRA DELL'ORO". (2)

Si deve, in particolare, a **Piero PITTARO**, se tanti viticoltori e vivaisti viticoli del passato e del presente si sono ritagliati uno spazio nella storia ma anche se le caratteristiche ampelografiche dei vitigni autoctoni o importati e quelle organolettiche dei vini sono state riunite in pubblicazioni tuttora di grande attualità. (9)

Un'utile guida alla miglior conoscenza dei vitigni autoctoni, oltre che dai lavori di CALO' e COSTACURTA (4), FABBRO (6), FILIPUTTI (7), PITTARO (9) e dal più volte citato POGGI (10) è quella curata da **FORTI** e **BULFON** nel pregevole "DALLE COLLINE SPILIMBERGHESI NUOVE VITI E NUOVI VINI". (1)

Nello stesso libro, oltre al notevole spazio riservato ai vitigni "salvati" di tale area pordenonese, vengono riproposte le caratteristiche di altri autoctoni, peraltro già a suo tempo studiati dal POGGI (10).

E' ancora una volta PITTARO a curare, anche in questo lavoro, le schede di degustazione dei vini, completando in tal senso l'aspetto ampelografico e scientifico - più affini al pensiero di un addetto ai lavori - con valutazioni accessibili a qualsiasi lettore appassionato al mondo della vite e del vino.

Claudio Fabbro

PICOLIT



"E' una gloria ed un vanto della viticoltura friulana ed è la dimostrazione evidente che anche a latitudini elevate alcuni vitigni possono dare dei prodotti di bontà veramente superiore.

Vitigno certamente antichissimo, tantochè il Goldoni lo celebrò chiamandolo "del Tokay germano" riferendosi, si intende, al Tokay ungherese.

Il Gallesio lo onorò di una descrizione nella sua Ampelografia riproducendo, in una tavola, grappolo e foglia. Qualche Autore lo ritenne anche coltivato ai tempi dei Romani.

Il conte Fabio Asquini, nella seconda metà del Settecento, lo riproduceva in quel di Fagagna in discreta quantità e si dice che ne esportasse oltre 100 mila bottigliette della capacità di un quarto di litro, alle corti di Francia, d'Austria e di Russia; anche i Papi tenevano il vino in grande considerazione. (10)

Nella "Storia della Vite e del Vino" il prof. Giovanni Dalmasso al capitolo XIX-Vol.III, scrive a proposito di Picolit: "nel Settecento per la grandissima fama del vino che se ne otteneva era andato diffondendosi nelle vicine province ed era anche arrivato in Toscana portatovi dal Canonico Andrea Zucchini ed in Emilia,

(Scandiano)". Ed ancora egli accenna alla memoria di F. M. Malavolti (anno 1772) che scriveva: "il Picolit che non solo anco di recente ha potuto gareggiare alle mense di Forestieri, Signori e Sovrani con quelli dei migliori climi, ma ha potuto, eziandio a nostra gloria, riportare la palma". Egli alludeva ad un invio fatto dal conte di Montalbano, di Picolit di Conegliano, al re di Francia. (10)

Ed ancora il prof. Dalmasso nella sua pubblicazione: "I vini tipici dei Colli Trevigiani" si sofferma largamente sulla coltura del Picolit nella provincia di Treviso: il vino veniva spedito nei più lontani paesi ed era talmente tenuto in onore che negli Atti dell'Accademia dell'Agraria di Conegliano, in data 18 marzo 1778, si legge che fu "deliberato di stampare 2.500 copie del certificato comandato dall'Ecc.mo Senato col suo decreto 10 giugno 1786 di esenzione dei dazi stradali del Picolit di Conegliano, siccome pure di eleggere uno del corpo di detta Accademia, Deputato a controllare la spedizione di tale vino ed a rilasciare i prescritti certificati". (10)

"Antonio Zanon, insigne agronomo friulano (1767) scriveva che le mense di Germania, Inghilterra e Francia venivano allietate da questo delizioso vino. F.M. Malvolti (1772) annotava il grande successo ottenuto dal Picolit alla Corte di Francia. Lodovico Ottelio (1761) parla della diffusione del Picolit in molte Nazioni per opera del co. Fabio Asquini. Lo descrive quindi Odart (1849), Agazzotti (1867), Di Rovasenda (1877). Stranamente viene dimenticato dal Molon, forse perchè all'inizio di questo secolo il vitigno era quasi scomparso. Ma se le tracce circa l'origine di questo vitigno sono incerte, altrettanto si può dire dei luoghi di coltivazione.

La bontà di questo vino ebbe nel secolo diciassettesimo tale fama che il vitigno prese la via di Conegliano, Treviso, Vicenza, Bassano e poi giù fino in Emilia e Toscana. (9)

Tutti gli Autori che abbiamo citato parlano infatti di Picolit coltivato fuori dal Friuli. Ma se ebbe gran fama in quelle zone, in breve tempo sparì, a causa prima della degenerazione del fiore e poi dell'invasione fillosserica. Poche migliaia di ceppi rimasero sparsi fra le colline friulane e il nome quasi scomparve. Non a caso il Poggi e gli altri Autori parlano di vinificazione del Picolit con altre uve, tanto poca era la sua quantità.

Attualmente quindi vegeta, solo nei terreni eocenici delle province di Udine e Gorizia, (marne ed arenarie del Collio e Colli Orientali del Friuli), dove dà il massimo del suo splendore.

Colore giallo paglierino, talvolta carico, spesso giallo oro zecchino, giallo oro vecchio o quasi ambrato dopo alcuni anni di invecchiamento. Profumo che ricorda il favo d'api, colmo di miele prodotto con tutti i fiori dei campi. Bouchet ampio, di eccezionale eleganza, straordinariamente amalgamato, che dona, in sequenza, un'incredibile serie di sfumature aromatiche: i fiori di campo, appunto.

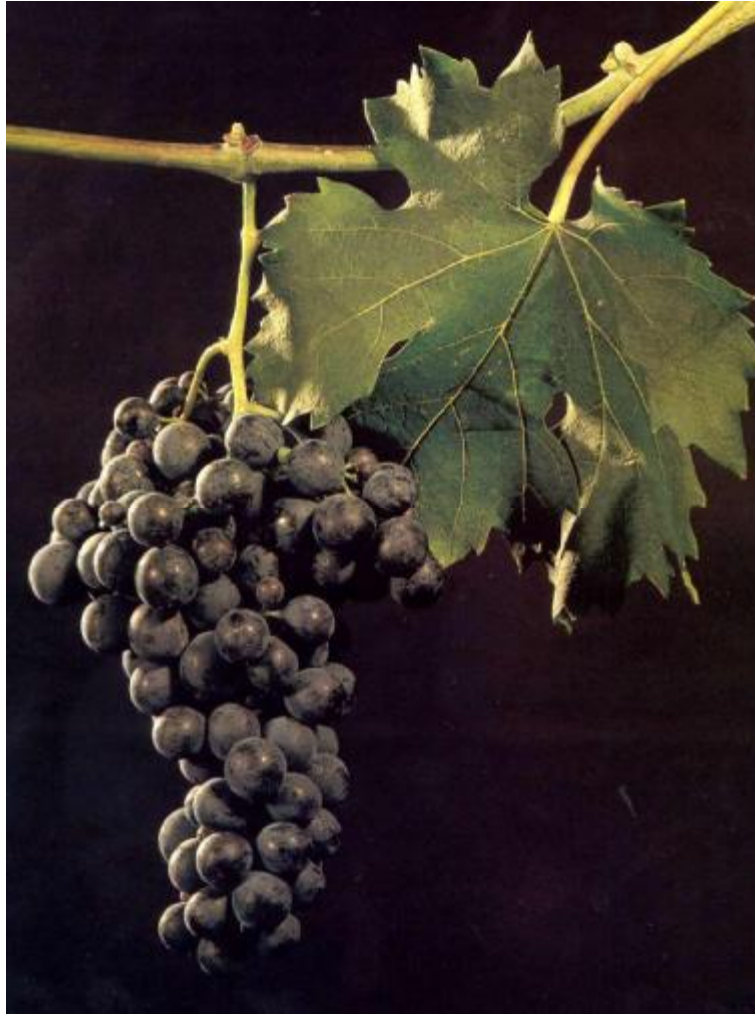
Sapore dolce-non dolce, di nobile razza, aristocratico, lunghissimo nelle sensazioni che variano in continuazione. Non una nota stonata, e nemmeno più forte dell'altra. Difficile l'accostamento di questo grandissimo vino da meditazione,

sorprendentemente buono su alcuni formaggi piccanti. Va servito fresco ma non freddo.(9)



“ Piccolit”, tavola di Tiburzio Donadon, 1939

CABERNET FRANC



E' questa una vite che si adatta molto bene a quasi tutti i terreni, ma i risultati migliori si ottengono nei terreni sassosi delle grave dei fiumi. Ottimi anche gli impianti di collina. Necessita di una attenta concimazione, specie in pre-fioritura, per portare la vite in piena vigoria al momento della fecondazione.

La "Gironda" è quella zona altamente viticola della provincia francese di Bordeaux che è situata tra i fiumi Garonna e Dordogna, nel tratto finale dei due fiumi, prima cioè dell'oceano. Da qui sono partiti per diverse parti del mondo, ed anche l'Italia, i vitigni "Cabernet franc", "Cabernet sauvignon", "Merlot", e "Malbec", "Semillon", ecc. L'introduzione in Italia dovrebbe risalire al 1820, per merito del Conte Manfredo di Sambuy, il quale effettuò i primi impianti nella sua proprietà di Valmagra, nei pressi di Marengo (Alessandria). Nelle tenute del conte Corinaldi, a Lispida, sui Colli Euganei, lo troviamo coltivato nel 1870. Nel 1867 figura nella collezione ampelografica del ROVASENDA a Verzuolo (Cuneo), mentre alla Reale Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano arriva nel 1877. Attualmente ha grande diffusione nel Friuli-Venezia Giulia, nel Veneto, nel Trentino Alto Adige.

Certamente il "Cabernet franc" è uno dei più grandi vini del mondo, sia che venga vinificato puro, sia in uvaggio con una parte di "Sauvignon" o di "Merlot". Selvatico e caratteristico nel suo sapore erbaceo da giovane, aggressivo, aristocratico, pieno, di gran corpo. Colore rosso rubino, talvolta rosso sangue se vinificato con

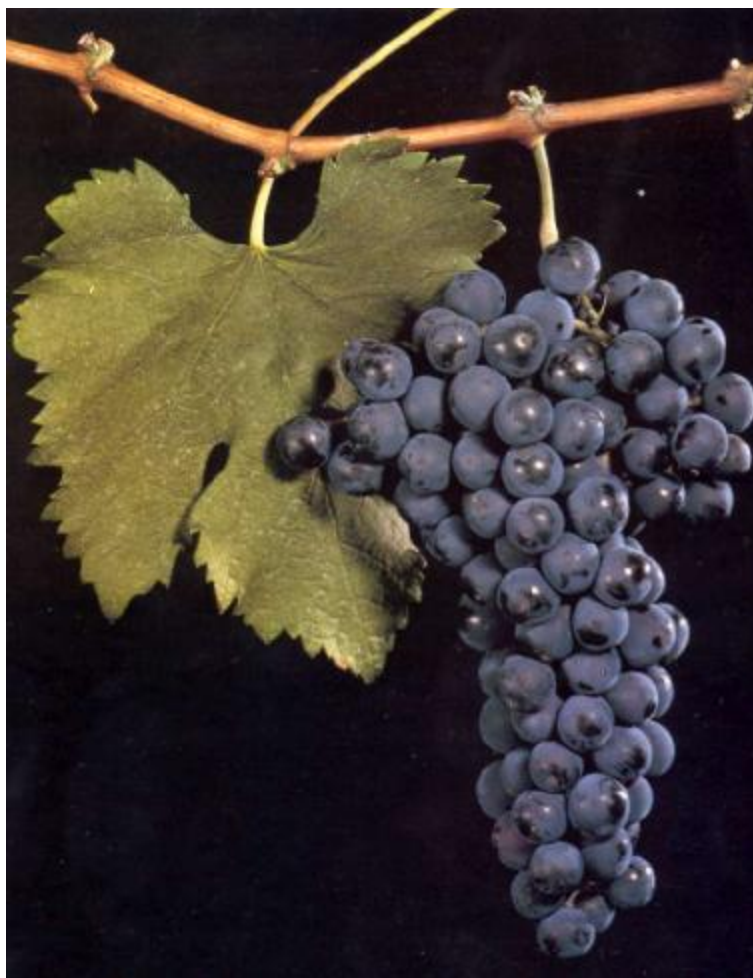
macerazione prolungata. Scarso di alcool e ricco di acidità e di tannino, questo vino si presta ottimamente all'invecchiamento, anche di 4-6 anni. Con tale pratica perde, ma non del tutto, l'erbaceo giovanile, si affina, diventa elegante e generoso, di gran stoffa guadagnandosi l'alloro di grandissimo vino.

E' vino da carni fredde della grande cucina, arrostiti di carni bianche e rosse, pollame nobile, cacciagione e selvaggina.(9)



Cabernet franc, tavola di Tiburzio Donadon, 1939

SCHIOPPETTINO

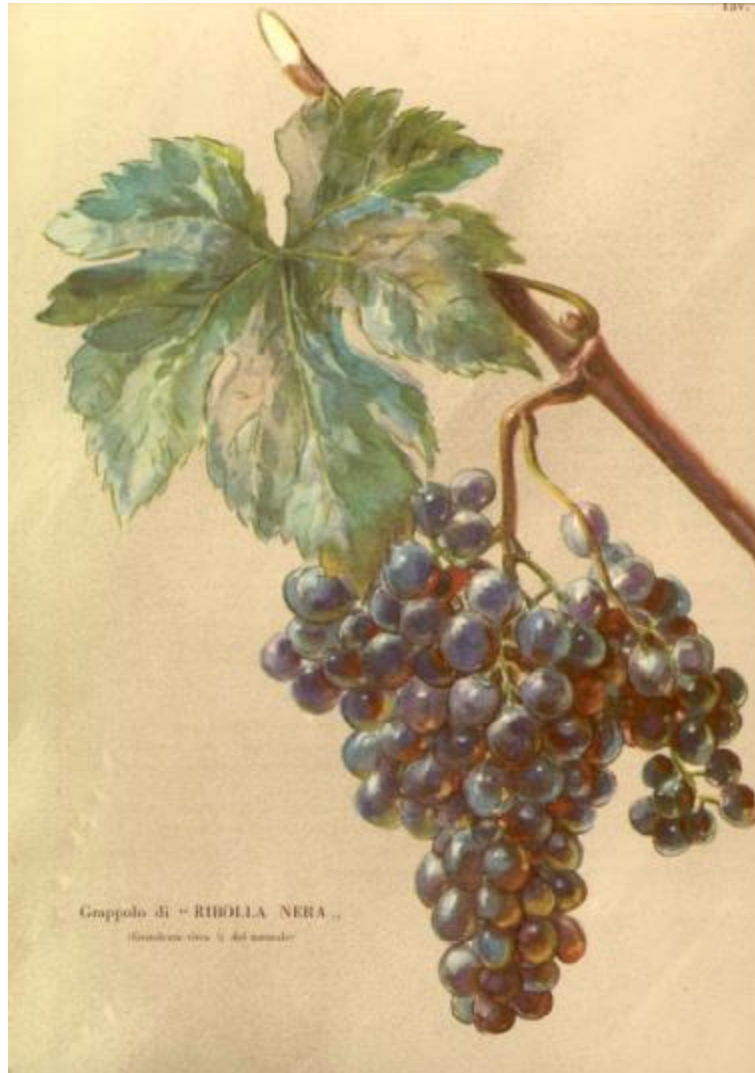


La "Ribolla nera", chiamata "Schioppettino" nel Comune di Prepotto e dintorni, "Pocalza" nelle zone di confine e in territorio Sloveno, è uno dei vitigni sicuramente indigeno-friulano, originario con ogni probabilità nella zona friulana fra il comprensorio di Prepotto e una parte confinante della vicina Slovenia che a suo tempo era zona italiana.

Il ROVASENDA (10) cita una "Ribolla nera", a germoglio tomentoso e con foglia glabra, quinquelobata, proveniente da Udine. Nessuna altra notizia siamo riusciti a trovare nella numerosa bibliografia consultata. Attualmente lo "Schioppettino" è diffuso in quantità limitata nel Comune di Prepotto e nella frazione di Albana. Qualche raro filare in zone limitrofe. Da poco tempo, su interessamento del Consiglio comunale, è stato riconosciuto, assieme al "Tazzelenghe" e al "Pignolo", come vitigno autorizzato. Non è invece dato a sapere l'origine del nome "Schioppettino" che ha sostituito quello di "Ribolla nera". Con ogni probabilità il vino, di contenuto grado alcolico ma di alta acidità fissa, imbottigliato giovane, completava la fermentazione malolattica in bottiglia. Diventava quindi leggermente frizzante, dando l'impressione, sia all'udito che in bocca, che l'anidride carbonica che sviluppava scoppiettasse, in quanto si liberava con rapidità dando piccoli zampilli. Da qui il suono, quasi onomatopico di "Schioppettino".

Di buon corpo, non molto alcolico, con buona acidità fissa, fresco e citrino. Colore rosso con sfumature e unghia violacea. Profumo che ricorda la mora selvatica,

il lampone, il mirtillo. Con l'invecchiamento si evolve in elegante bouquet di sottobosco, muschio, legno aromatico. E' vino da piatti rustici della cucina locale friulana. Consigliato con pappardelle al sugo di lepre, cinghiale, capriolo. Servire a 16-18 gradi. (9)



Ribolla nera, tavola di Tiburzio Donadon, 1939

SYLVANER VERDE

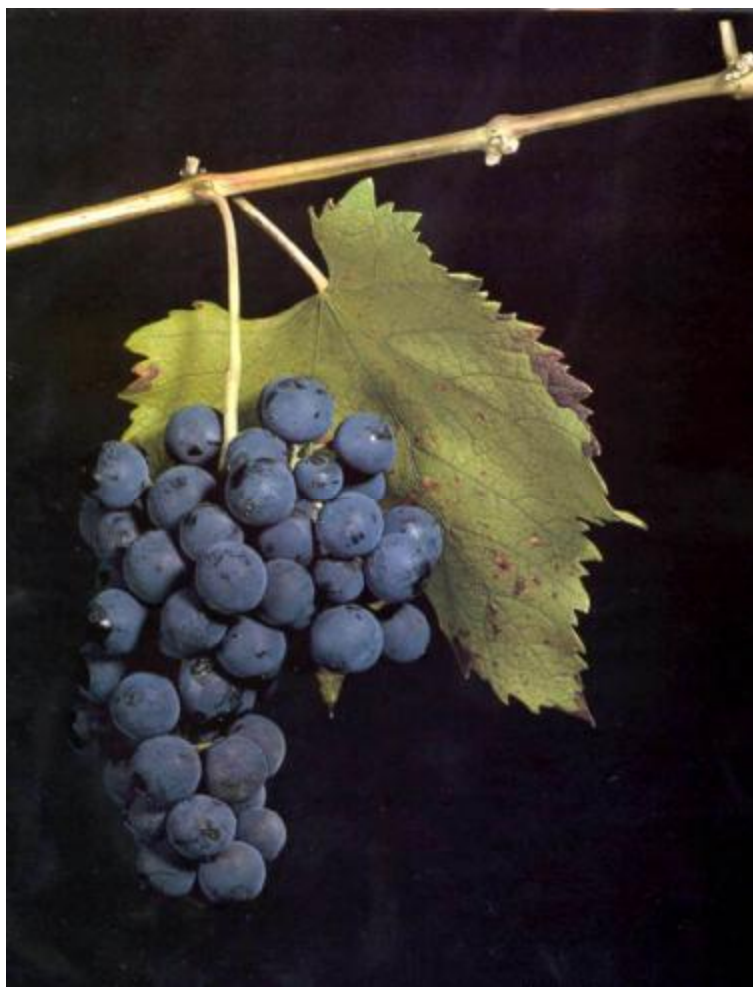


E' un vitigno scarsamente coltivato in Italia, ma che ha delle buone caratteristiche di qualità. La provenienza è molto incerta. Il BERGET lo vuole originario della valle del Reno. Altri lo ritengono proveniente dalla Stiria. VIALA' e VERMOREL lo fanno originario dalla Transilvania, col cui nome ha una certa analogia. In Italia lo troviamo coltivato in discreta misura nell'Alto Adige, nel Trentino, nelle colline di Udine e Gorizia, nel litorale di Aquileia.

Giallo paglierino con marcate sfumature verdi. Citrino, aromatico, secco e molto asciutto, molto caratteristico e personalizzato. Profumo netto di pesca matura, mela verde e albicocca. Mediamente alcolico, corpo snello, stoffa elegante. E' vino da cogliere in gioventù.

E' vino da antipasti all'italiana, minestre in brodo e asciutte; arrosti e intingoli di carni bianche (pollame soprattutto). Va servito fresco a circa 10-12 gradi. (9)

TAZZELENICHE



Vitigno autenticamente friulano, già descritto dal MOLON nella sua Ampelografia, citato anche dal MARZOTTO nel volume "UVE da VINO" e descritto dal POGGI nel suo "ATLANTE dei VINI FRIULANI. (10)

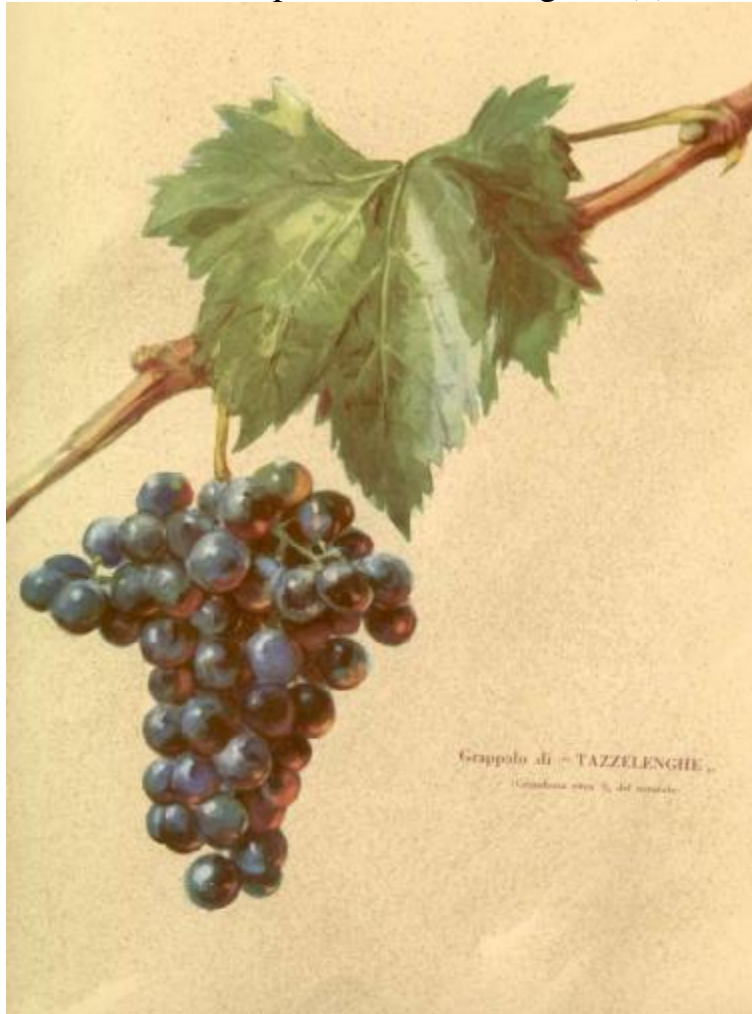
La zona d'origine sicura è sconosciuta, ma si sa con certezza che faceva parte di quella miriade di vitigni sparsi sulle colline friulane ed ora quasi tutti scomparsi. Assieme a pochi compagni di cordata si salvò dalla mannaia devastatrice, quando dalla Francia arrivarono i più nobili "Merlot", "Cabernet" e "Pinot". Pochi impianti sono rimasti semi-abbandonati qua e là, forse più per far ombra che uva. Così, dopo il Medioevo dei vitigni friulani, qualcuno sta rifiorendo a nuova gloria. (9)

Con "Pignolo" e "Schioppettino" è stato salvato da perdita sicura col già citato Regolamento CEE 486 emanato l'8 marzo 1978 col quale si autorizzavano i suddetti vitigni alla coltura in provincia di Udine. Il "Tazzelenghe" è coltivato in poche zone, tutte collinari: Buttrio, Manzano, Rosazzo e Cividale. (7)

Con vinificazione e macerazione normale il vino risulta di un colore rosso intenso e molto tannico. Con lunga macerazione il colore rosso diventa intenso come il sangue e il tenore in tannino altissimo tanto da guadagnarsi l'appellativo di "Tacelenghe", ossia "Taglia-lingua". A questo dobbiamo poi aggiungere una certa dose di acidità fissa che rafforza l'asperità e l'astringenza del tannino. Vino duro e robusto alla nascita, che s'ammorbidisce dopo due, tre anni d'invecchiamento, per i normali processi di ossidazione del tannino. Il colore rosso violaceo, intenso, vinoso

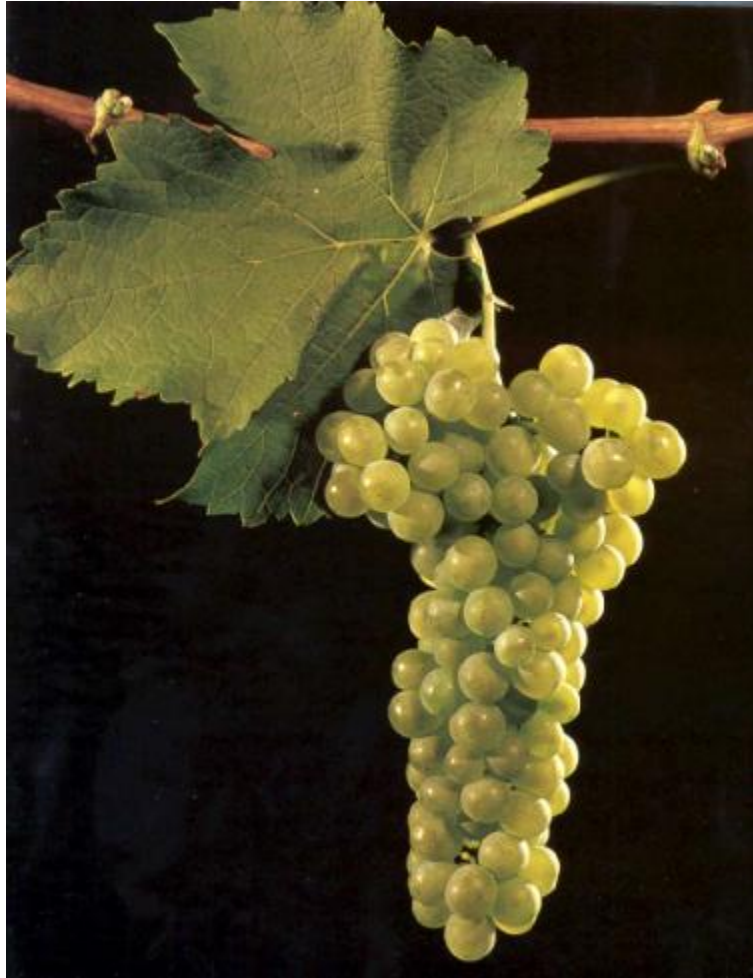
da giovane, si attenua cangiando in rosso mattone e si esprime con l'invecchiamento in bouquet ampio e piacevole. E' vino che va invecchiato in botte di legno e, nonostante ciò, il tannino domina sempre sugli altri sapori. Ma pulisce e sgrassa la lingua, con nettissima personalità. Può non piacere, ma è certamente un vino di grande interesse.

E' vino da piatti rustici della cucina regionale, arrostiti e intingoli di carni bianche e rosse. Va servito alla temperatura di 18-20 gradi.(9)



Tazzelenghe, tavola di Tiburzio Donadon, 1939

TOCAI FRIULANO



Molto si è discusso su questo vitigno, particolarmente a proposito della grafia inquantochè sino a pochi anni or sono era in uso scrivere "Tokay".

Tutto ciò poteva ingenerare errore e farlo confondere col celebre vino "Tokay" della non meno celebre regione viticola ungherese. A parte il fatto che il "Tokay" è fatto con uve che portano nomi ben diversi, resta pur sempre stabilito che il nostro vitigno "Tocai" (scritto all'italiana, così come giustamente propose il Comm. Morelli de Rossi, che produce il vino omonimo) nulla ha a che vedere col vino ungherese.

Il Prof. DALMASSO per definire la questione lo chiamò "Tocai friulano" e questo, ritengo, varrà a troncane ogni discussione in proposito. (10)

Quali le origini del vitigno? il Prof. Cosmo nella sua pubblicazione "Rilievi Ampelografici Comparativi su "Vitis vinifera"" scrive: "Sulla origine del "Tocai" in ogni modo nulla di positivo ci è dato di sapere" ed ancora "rimane da chiarire da dove il "Tocai" sia giunto nel Veneto, ove è diffuso specialmente nel Distretto di Portogruaro (Prov. di Venezia) con centro a Lison ed in Provincia di Udine, soprattutto nella zona collinare orientale.

Che si tratti di vitigno austro-ungarico, attualmente scomparso da quei Paesi, importato nel Veneto in seguito ai secolari rapporti politico-economici di questo con quelli? Oppure che si tratti di un vecchio vitigno veneto trapiantato in Ungheria e poi ritornato a noi con il nuovo nome? Che l'Ungheria abbia importato viti dall'Italia non è cosa nuova; si ha notizia che sino dall'undicesimo secolo dei Missionari italiani,

chiamati in Ungheria dal Re Stefano, portarono seco viti i cui nomi più o meno alterati passarono poi ai vitigni oggi ritenuti ungheresi ("Furmint", "Fioremonti", "Bakator", "Baccadoro", ecc.)" ed oltre "per concludere su questo argomento, diremo dunque che nelle ampelografie non v'è traccia del vitigno al quale si possa ascrivere il "Tocai friulano". Che, di conseguenza, continueremo a chiamare con quel nome fin tanto che non se ne sarà svelata la sua vera origine". (10)

Il Prof. DALMASSO in "La Vite ed il Vino del Settecento" "Storia della Vite e del Vino in Italia" - ricorda che A. Fappani, nel Saggio Storico dell'Agricoltura Trevigiana citava ad onore l'Abate Giacomo Vinciguerra di Collalto il quale avendo nell'anno 1771: "in una deliziosa e ricca vignetta di S. Salvatore (presso Susegana) piantato delle viti di "Tokay", giunse a spremere da quelle nobile vino e generoso al pari dell'ungarico". Se quel "Tokay" era "Tocai friulano", sino da allora il vitigno non smentiva la sua nobiltà.

Certamente è la migliore delle varietà coltivate in provincia; vigorosissimo, produttivo, ampelograficamente ravvicinantesi al "Sauvignon", di facile adattabilità in tutti gli ambienti, dà vino sempre di merito che si stacca nettamente dalla normalità. (10)

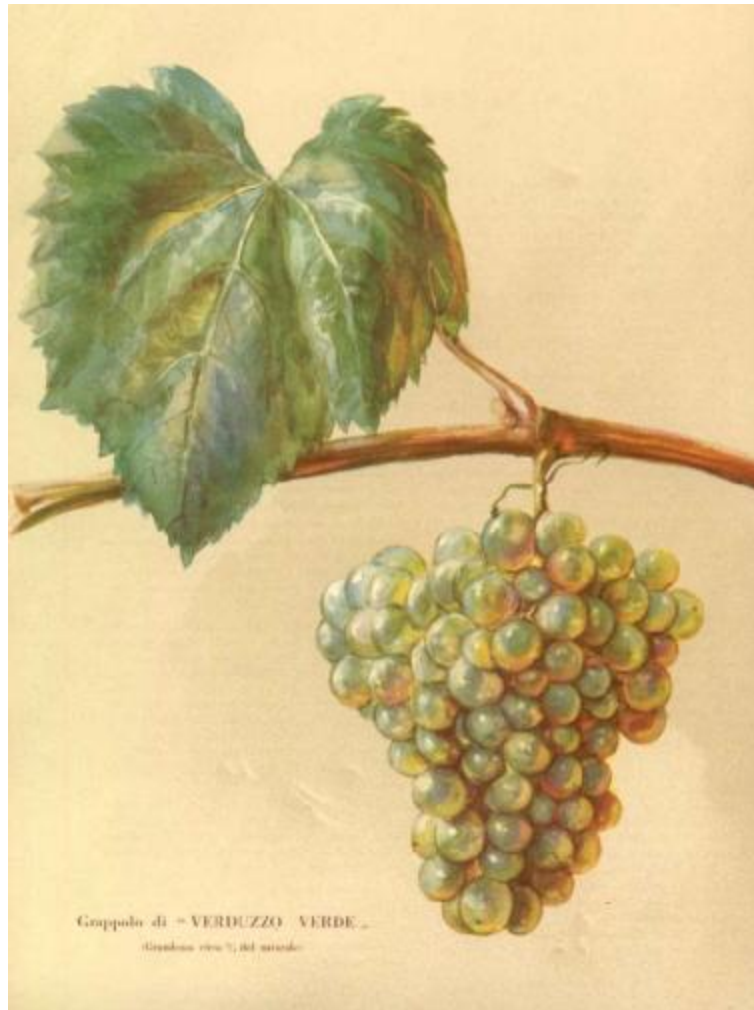
Il "Tocai friulano", sia per vitigno che per vino, è diversissimo da quello ungherese. Basti solo ricordare che il nostro è un vino secco, con spiccato sapore di mandorla. Quello ungherese è liquoroso, di colore ambra, con circa 15 gradi di alcool e 5 di zuccheri.

Ogni polemica comunque può assopirsi con un semplice ragionamento. Supponiamo che in origine, in una zona qualsiasi, si coltivasse il "Tocai". In oltre due secoli e mezzo (data alla quale si riferiscono le prime tracce) la selezione clonale, in terreni e habitat tanto diversi, ha portato a noi due vitigni assolutamente diversi, con perdita di ogni parentela. In Italia il "Tocai" è diffusissimo, specie nel Friuli, nel Veneto, in Emilia, ma anche in altre zone, come il Lazio. E' molto diffuso in Francia, nella zona del Midì, col nome di "Furmint", quindi, logicamente, in Ungheria col nome di "Furmint" nella zona geografica del "Tokay".

Il vino è fine, delicato, con sapore di mandorla amara, fruttato, pieno e grasso anche nella lavorazione in bianco. Molto rotondo specie per il suo basso tenore in acidità fissa e la gran quantità di glicerina. Alcool medio alto. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Vino da bersi giovane. Nel caso lo si debba destinare all'invecchiamento è bene anticipare di qualche giorno la vendemmia. E' una delle gemme del Friuli.

E' vino da aperitivo e da antipasti magri (prosciutto crudo) e all'italiana, minestre in brodo e asciutte; piatti di pesce salsati. Va servito alla temperatura di 12 gradi. (9)

VERDUZZO VERDE



Verduzzo verde, tavola di Tiburzio Donadon, 1939

E' un vitigno tipicamente friulano. Se il "Piccolit" (Poggi (10) scrive sempre tale vino con la doppia "c" - n.d.A.) rappresenta una nobiltà enologica, il "Verduzzo" all'opposto costituisce una salda base ed il vino, ruvido finchè si vuole, ma richiesto ed apprezzato dal consumatore, ben si accomuna al vigore ed alla laboriosità del lavoratore friulano.

Il "Verduzzo" più che ogni altro vitigno è caro al viticoltore, che lo richiede, lo pianta e lo coltiva con vera affezione. Se è ben vero che esitano località in provincia dove il "Verduzzo" trova il suo optimum di ambiente (Ramandolo, Nimis, Torlano, Faedis, Colli di Rosazzo e di Buttrio) dove si producono tipi dolci, apprezzatissimi, anche in pianura riesce bene e dà vino ottimo come base per la confezione di tipi da pasto un po' aspri per eccesso di tannicità, ma sempre ben pagati e ricercati.

Nella coltura il vitigno preferisce terreni non molto compatti, ma tuttavia nelle località collinari meglio esposte, matura assai bene i grappoli che si arricchiscono fortemente di zuccheri. (10)

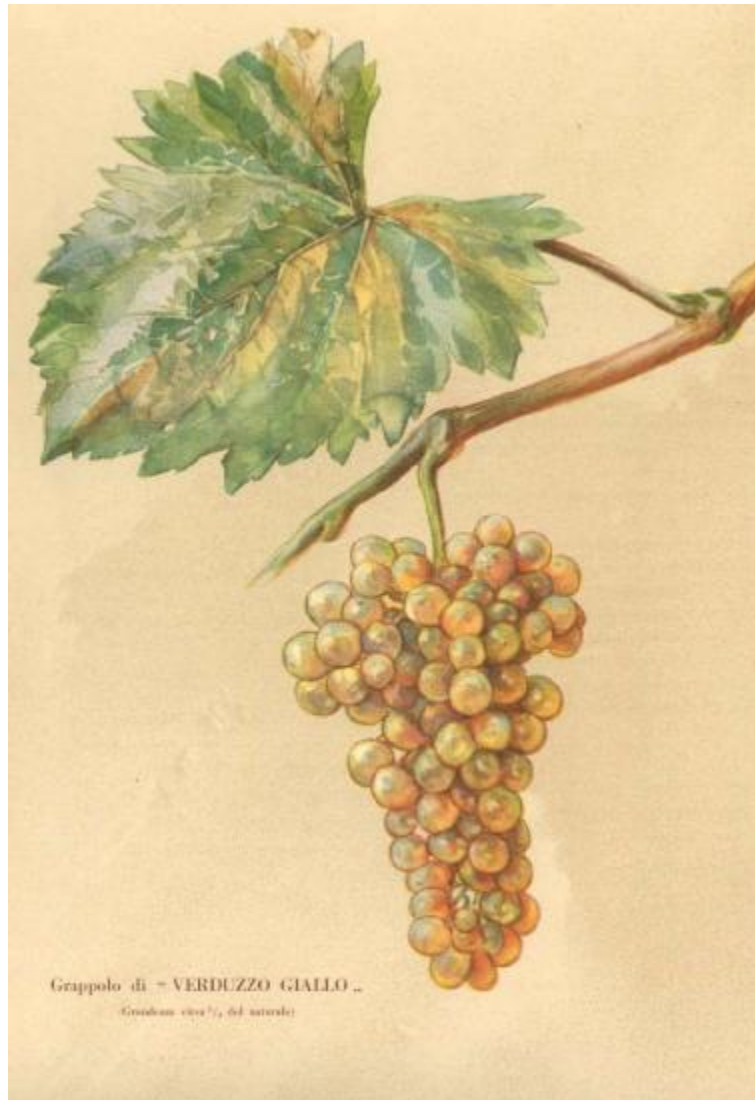
Il "Verduzzo" si deve vinificare in bianco che, altrimenti, la ricchezza in tannino della buccia e dei raspi passa nel vino che diventa aspro e di eccessivo colore: ragion per cui opportuni tagli con altri tipi quali il "Tocai" ed il "Riesling

Italico", se ben fatti, mitigano tale asprezza e lo rendono bene accetto. I tipi dolci liquorosi, o semi liquorosi sono poi ricercatissimi: peccato però che nelle zone dove si producono in maggior copia, non si tengano nel dovuto conto i buoni dettami della tecnica enologica: che se ciò fosse, ben si potrebbero ottenere vini di non elevata tannicità, di giusta alcoolicità e ottimo tenore zuccherino, in grado di venire apprezzati anche fuori dei confini della provincia. Vero è che il consumatore nostrano non bada per il sottile: paga, beve....ed apprezza talvolta anche dei veri vituperi enologici. (10)

Alcune buone aziende di avanguardia stanno però mutando rotta ed oggi degli ottimi "Verduzzi dolci" si possono trovare e degustare. Se la produzione salirà a quantitativi cospicui, come è da augurarsi, dato il fervore ricostruttivo, una lavorazione in comune delle uve di "Verduzzo" sarebbe auspicabile.

Il vino di "Verduzzo" illimpidisce rapidamente data la sua tannicità, si mantiene robusto, si conserva e ben sopporta un invecchiamento non eccessivamente prolungato. Poggi (10) descrive infine i caratteri del vino (tipo dolce, detto anche "Ramandolo"). Di colore giallo dorato, profumato in modo caratteristico, dolce, fresco, abbastanza alcoolico, pieno, tannico, ma se ben lavorato non eccessivo. Alcolicità: media gradi 11,5 massima gradi 13, minima gradi 9,5 (in volume al Malligand). Zuccheri riduttori 4-5%. Acidità totale media: grammi 7 per litro (in acido tartarico). (10) Tali valori trovano solo parziale riscontro nell'attuale "Ramandolo" (n.d.A)

VERDUZZO GIALLO



Verduzzo giallo, tavola di Tiburzio Donadon, 1939

E' un'ipotesi che arrischio - scrive Poggi (10) - a somiglianza di quanto si dice per il "Refoschi", affermando che il vitigno possa essere una derivazione di "Verduzzo verde".

Tra le due varietà vi è infatti molta affinità e la caratteristica principale inconfondibile è il colore del cappuccio florale, che nel "Verduzzo verde" è verde, mentre nel "Verduzzo giallo" è di colore bruno. Il vitigno non è certamente coltivato su scala così vasta come il "verde"; alcuni agricoltori lo richiedono perchè hanno la convinzione che sia in grado di dare mosto più ricco di zuccheri e, di conseguenza più alcoolico.

I risultati delle analisi del prodotto di diverse annate del vigneto ampelografico di Buttrio non mi hanno confermato tale fatto. Il "Verduzzo giallo" ha grappoli meno voluminosi ed è anch'esso di ottimo vigore.

Non ho dati sufficienti - conclude Poggi (10) - per consigliarne la diffusione in sostituzione della varietà verde.

Secondo l'Autore (10) il vino "è di colore giallo, dorato, profumato, discretamente alcoolico, piuttosto tannico, sapido. Buon vino da pasto".

MERLOT



Il vitigno è stato introdotto in Friuli dalle Amministrazioni PECILE di San Giorgio della Richinvelda e CONTI di BRAZZA' di Mereto di Capitolo nella seconda metà del secolo scorso col preciso intendimento di tentarne la diffusione per una sostituzione dei vitigni nostrani certamente di minor merito.(10) Nello stesso periodo il Conte de LA TOUR lo impiantò a Villa Russiz di Capriva del Friuli (n. d.A.).

In Francia il "Merlot" è coltivato nel LOT e GARONNE, nella DORDOGNA e nella GIRONDA dove, coi "Cabernet", forma i celebri vini di MÉDOC. (10)

Altro notevole sviluppo ebbe per merito dell'Accademico della Vite e del Vino Comm. G. Morelli de Rossi. Nella collezione ampelografica della Reale Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano lo ritroviamo intorno al 1880.

Da queste zone il "Merlot" si è diffuso nel vicino Veneto. L'abbondante produzione, la buona qualità del vino, la rusticità del vitigno hanno spianato la via alla diffusione un po' generale su tutto il territorio nazionale, tantochè lo stesso Mondini, nel 1903, lo cita coltivato in Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli, Emilia, Toscana, Lazio e Meridione. (9)

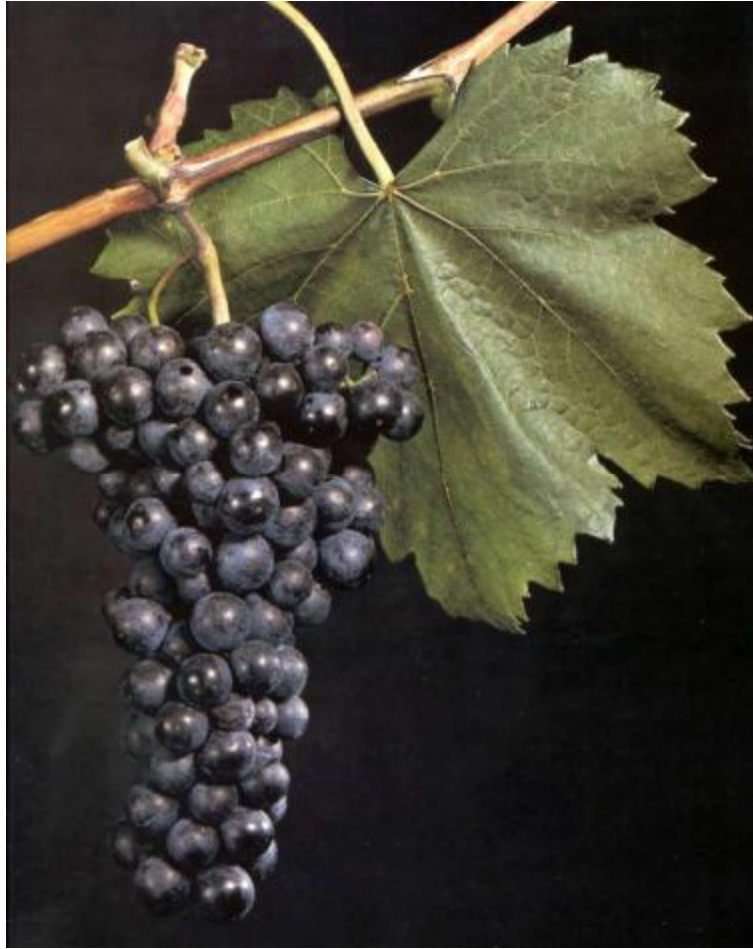
E' certamente un gran vino, pieno, robusto, ricco di colore, profumo e sapore leggermente erbaceo. Vinoso, con profumo netto di lampone da giovane. Dopo due-tre anni si affina notevolmente, acquista un sapore asciutto con piacevole fondo

amarognolo, mentre sviluppa un notevole bouquet. E' vino da arrosti e umidi di carni bianche e rosse (in particolare coniglio e pollame). (9)



Merlot, tavola di Tiburzio Donadon, 1939

FRANCONIA
(BLAUFRÄNKISCH)



E' certamente il "LIMBERGER"; l'origine però non è molto chiara. E' coltivato in Austria ed in Croazia (esiste in quest'ultima regione la "Città di Lemberg" donde forse il nome). Viene anche chiamato "Franconien bleu", da cui il nome di "Franconia" col quale lo si designa comunemente anche il Friuli. (10)

In provincia di Udine si è diffuso negli anni '30 dapprima nei mandamenti di Cervignano e Palmanova ed ora è coltivato un po' dappertutto . A titolo informativo il Poggi (10) osserva che la Commissione Internazionale Ampelografica al Congresso di Colmar nel 1875, ammise per il vitigno il nome principale di "Blaufränkisch".

In Francia il vino lo si giudica forse superiore al "Gamay": in Friuli-Venezia Giulia ha incontrato il favore dei viticoltori friulani perchè matura assai presto ed è quindi prontamente commerciabile; fatto questo di considerevole importanza in Friuli dove le richieste di vini sono sensibili subito dopo la vendemmia per l'esaurimento dei prodotti dell'annata precedente. (10)

Il vino, se ben fatto, si presenta brillante con un leggero, speciale profumo ed è bene accetto dai consumatori. Ciò non deve però far credere che una larga diffusione del "Blaufränkisch" sia raccomandabile a scapito di altre varietà di merito come il "Merlot" ed il "Cabernet". E gli stessi viticoltori che, del resto sono sempre buoni giudici, non lo pongono certamente ai primi posti nella ricostituzione viticola sempre in atto: ragione per la quale il vitigno se in talune località ha particolare e preminente

importanza per la produzione di tipi da tavola si ritiene però che verrà sempre coltivato su scala molto limitata. (10)

E' un vino di colore rosso rubino vivo, odore vinoso commisto a leggere profumo caratteristico, asciutto, tannico, fresco, sapido non molto alcolico, mediamente di corpo abbastanza armonico. Si sposa bene con grigliate di carne e selvaggina. (10)

PIGNÒLO



Di tutta l'antica viticoltura il "Pignòlo" è certamente l'esemplare degno di maggior rilievo e forse anche di una nuova diffusione. E che il vitigno sia vecchio e fosse quotato lo provano le numerose citazioni di antichi scrittori, non ultima quella dell'Abate Giobatta Michieli che nel suo ditirambo "Bacco in Friuli", pubblicato sul finire del XVII secolo, così si esprimeva:

"Del bel Turro (torrente Torre) sulla sponda
il buon vin alligna e abbonda
che del dolce Berzamino
ne berrei per poco un tino
e vorrei sempre esser solo
nel ber a tazze piene il buon Pignòlo".

Strano vitigno, di aspetto cespuglioso e rustico, ma sofferente ed al quale nessuna cura colturale riesce ad imprimere un maggior vigore. Diffuso qua e là con sparuti ceppi, lo ritroviamo principalmente sulle colline eoceniche di Rosazzo, Buttrio e di Rocca Bernarda dove dà prodotti eccellenti, di pregio indiscutibile e con caratteri particolari, inconfondibili. (10)

"A Rosazzo, quasi all'ombra della secolare Abbazia, un vecchio colono dell'Amministrazione di Brazzà, dalla fluente barba bianca e dalla mente lucidissima, mi tesseva anni or sono gli elogi del "Pignòlo" e, accanto ad un vecchio ceppo dagli

esili tralci e dalle innumerevoli foglioline assai piccole, mi facevano ambedue l'impressione di esistenze stanche per troppa lunga vita: ed infatti il buon Zamò (così si chiamava il colono) ora non è più è più è nemmeno il vecchio ceppo di "Pignòlo". Ne tolsi allora delle marze, le innestai nel "Vigneto Ampelografico" di Buttrio (Consorzio Per la Viticoltura, oggi Sezione della Viticoltura del Consorzio Provinciale tra i Produttori dell'Agricoltura) ne seguì lo sviluppo ed i vini, prodotti nelle diverse annate, vennero analizzati e degustati". (Poggi, 1939) (10)

Vi è certamente della "stoffa" nel prodotto che è sempre di ottima alcoolicità, di acidità non eccessiva, di profumo gradevole e caratteristico, resistente all'invecchiamento. Il vitigno è però sensibilissimo all'oidio ed il POGGI (10) ritiene sia questa una delle ragioni della sua scomparsa.; tuttavia una reintroduzione nelle migliori località collinari e pedecollinari e nelle aziende viticole di avanguardia, potrebbe riuscire utile dal lato enologico ed il vino, che ha caratteri suoi particolari, inconfondibili, contribuirebbe quasi certamente a creare tipi fini e superiori. (10)

Il Poggi (1939) ricorda una annotazione fatta dal Prof. Dalmasso in una scheda di degustazione del "Pignòlo" prodotto nel 1930 che diceva: "tipo singolare di vino: di lusso?". Ritengo egli abbia colpito nel segno ed ancor oggi dopo aver degustato il vino del 1939 mi convinco vieppiù che il "Pignòlo", se non può gareggiare con il "Merlot" e col "Cabernet" per vigore e produttività, merita però una nuova e più attenta considerazione". (10)

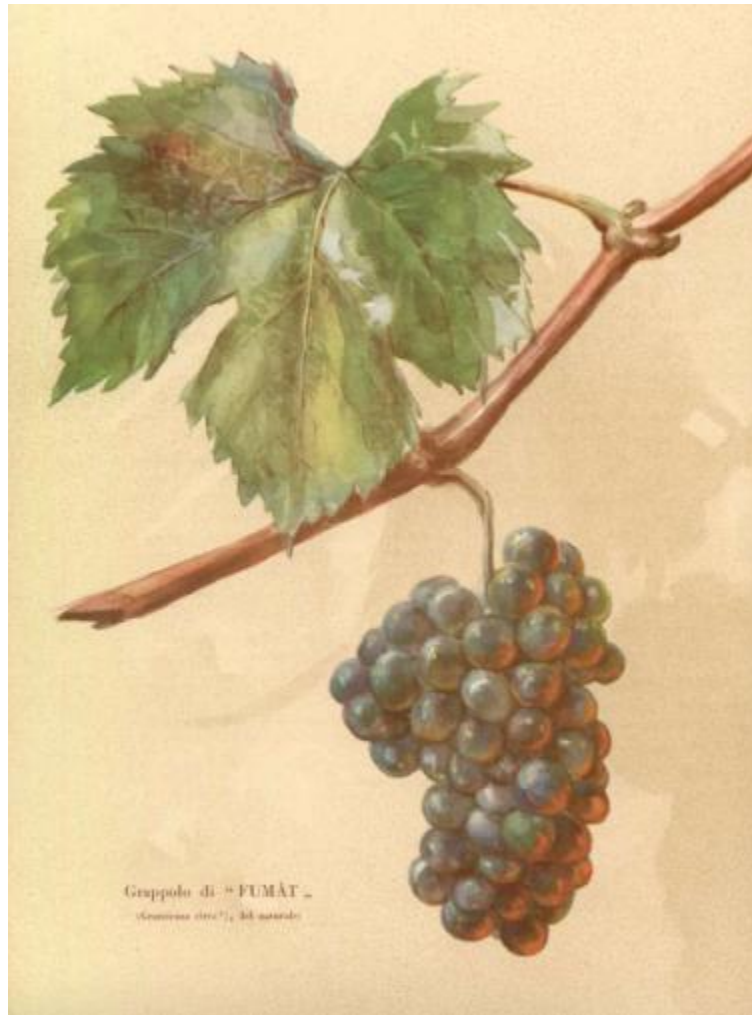
Il "Pignòlo", come la vite, è un vino tutto particolare. Contenuto e misterioso nel gusto, timido, quasi esitasse a farsi scoprire. Colore rosso rubino chiaro, però vivace e affascinante. Buona acidità fissa e alcoolica. Elegante di corpo e morbido in tannicità. Profumo vinoso, fruttato, riservato, che si apre con bouquet invitante. E' insomma un vino tutto da scoprire.(9)

E' vino da piatti di carne delle cucine friulane e formaggi stagionati. Va servito alla temperatura di 18-20 gradi. (9)



Pignolo, tavola di Tiburzio Donadon, 1939

FUMÀT



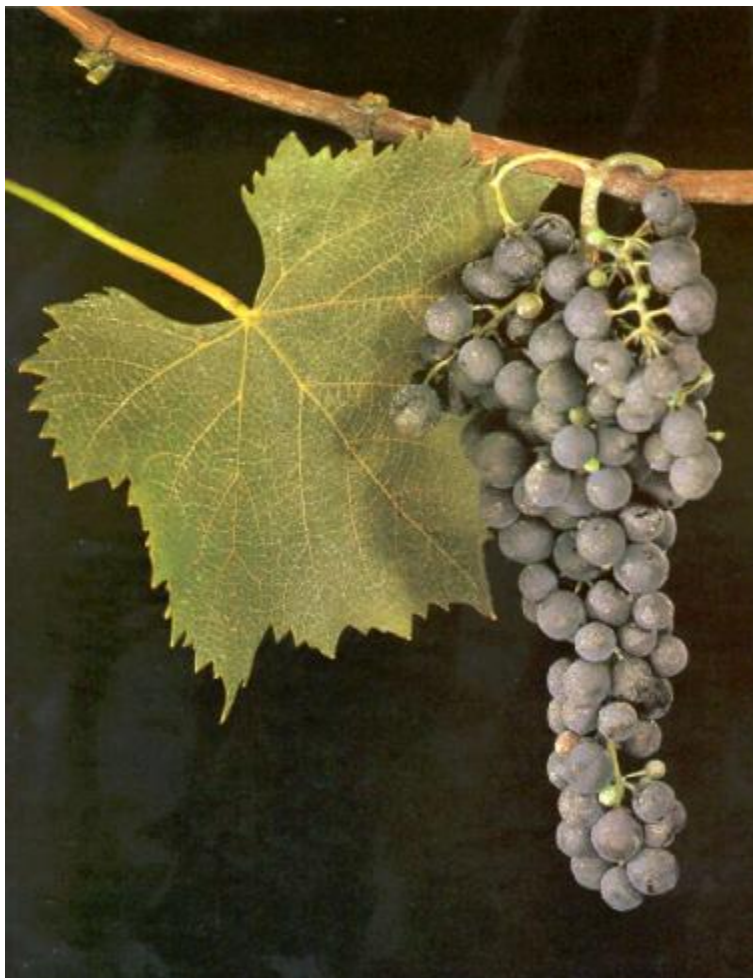
Fumàt, tavola di Tiburzio Donadon, 1939

Vitigno appartenente alla serie numerosa di quelle varietà diffuse un tempo in Friuli, quali ad esempio il "Corvino", il "Vinoso", la "Corvine", il "Negruz", il "Negrat", ecc. , ed entrati ormai definitivamente nel campo di una viticoltura decisamente sorpassata.

Il Sannino avanza l'ipotesi che fossero tutte varietà provenienti da seme. Il perchè del nome "Fumàt" non è ben chiaro: tra le tante congetture si potrebbe accettare quella che fa risalire il nome al vino che, al palato ricorda leggermente il sapore del fumo. Il vitigno in modo particolare era coltivato nel territorio di Palmanova ed ora lo si ritrova ancora in collina, franco di piede, a ceppi isolati; (10)

Di colore rosso violaceo, odore vinoso, con caratteristico profumo tannico, amarognolo, asciutto. (10)

REFOSCO nostrano



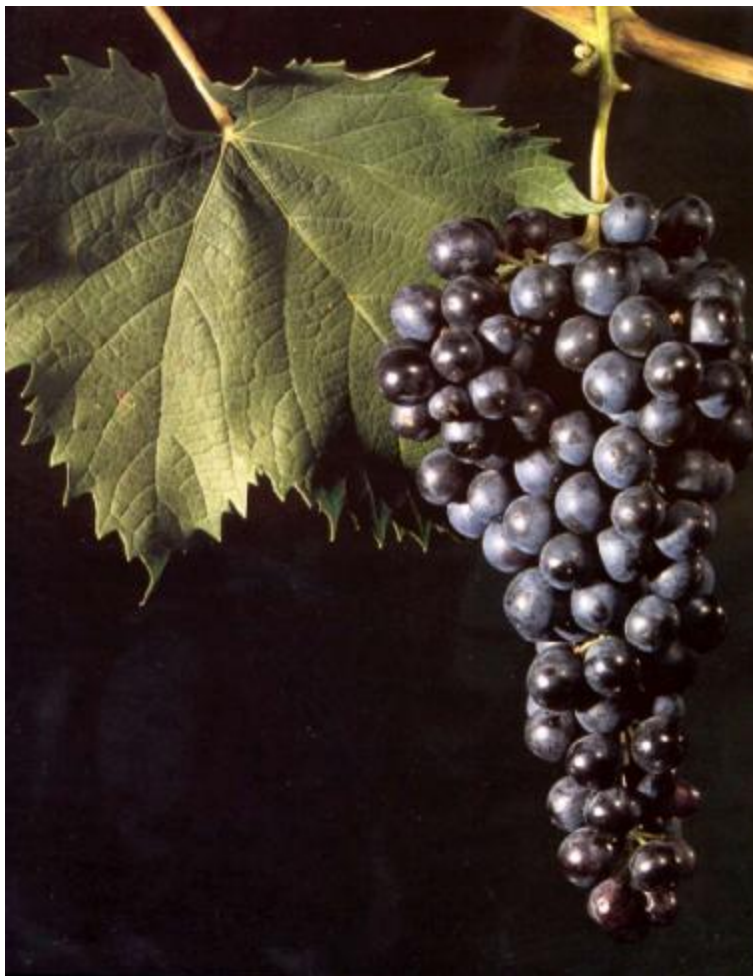
Nella grande famiglia dei "Refoschi", il "Refosco nostrano" occupa un posto abbastanza importante. Come grappolo e foglia assomiglia molto al "Refosco di Faedis" e al "Refoscone", tanto che gli ampelografi (Marzotto e Poggi) lo considerano lo stesso vitigno. La stessa cosa si può dire del "Refosco d'Istria" e del "Terrano" che, in effetti, sono lo stesso vitigno.

Diffuso da sempre in tutto il Friuli, ma specialmente in provincia di Udine, dopo l'arrivo dei vitigni nobili, "Cabernet" e "Merlot", è andato quasi scomparendo. Impossibile trovare non solo la data, ma anche il secolo in cui è stato coltivato per la prima volta in Friuli. Pochissimo descritto dagli ampelografi, scarsa la bibliografia, non è possibile dare dati certi sulla sua origine. Le prime tracce si hanno in Comune di Torreano e Faedis, in provincia di Udine.

Il vino ha colore rosso rubino intenso, odore vinoso poco caratteristico, leggermente erbaceo con debole sentore di prugna secca e mora selvatica. Alcool piuttosto basso, corpo robusto, acidulo e astringente, sapido, talvolta aggressivo. E' vino di poco superiore a un normale vino da pasto. Da consumarsi giovane o con uno-due anni d'invecchiamento.

E' un rosso da pasto campagnolo e ruspante da bersi senza impegno alcuno a temperatura ambiente. (9)

REFOSCO dal Peduncolo rosso



Di tutta l'estesa gamma dei "Refoschi" coltivati e diffusi in Friuli, principali tra i quali il "Refosco dal peduncolo rosso", il "Refoscone", o "Refosco grosso", o "Refosco di Faedis", il "Refosco dal peduncolo rosso" è certamente il migliore ed è l'unico che meriti una buona considerazione.

Vitigno certamente antichissimo, tanto che l'udinese Canciani nelle "Memorie edite nel 1773" così scriveva: "il "Piccolit", il "Refosco", la "Candia, il "Cividino" il "Pignòlo", sono le uve nostre proprie per i liquori". Non so quale liquore si potesse trarre dal "Cividino", ma comunque la citazione stabilisce l'esistenza e la coltivazione di un "Refosco", senza però indicare quale. (10)

L'Agron. friulano Antonio Zanon nel 1767, scriveva: "quanto si gioverebbe l'Inghilterra se avesse le nostre vigne, i nostri "Refoschi" i nostri "Piccolit", i nostri "Cividini", le nostre "Ribuole"? Lo Zanon non specifica quali "Refoschi" ed esalta, a torto, "Cividino" e "Ribolle".

Il Comm. Agron. Giuseppe Morelli de Rossi, Presidente della Sezione della Viticoltura del Consorzio Provinciale tra i Produttori dell'Agricoltura di Udine, dopo aver effettuato studi comparativi sui "Refoschi", si fece tenace assertore della

necessità di coltivare il "Refosco dal peduncolo rosso", sostituendolo a tutti gli altri assolutamente di secondo o terzo merito.

Negli anni '30 i viticoltori si erano orientati verso tale vitigno che, dopo il "Merlot", era il più richiesto per uva nera da vino. Alcune aziende, come ad esempio quella di Chiozza di Scodovacca (Cervignano) ne hanno estesa la coltivazione. (10)

Le uve, normalmente vinificate, danno in collina ed in piano, un prodotto di corpo, ricco di quella acidità che è sempre bene accettata e ricercata dai bevitori nostrani; il vino poi è una base ottima per la preparazione di tipi da pasto. Nelle terre argillose collinari e pedecollinari, le uve appassite si prestano alla confezione di tipi liquorosi e semi liquorosi veramente eccellenti e di pregio, assai resistenti all'invecchiamento, pratica che li migliora enormemente rendendoli fini e squisiti. (10)

Negli "Annali del Friuli" di F. Da Manzano, già nel 1930, troviamo scritto che: "Gli ambasciatori romani offrirono 20 "ingastariis" (fiasche di terracotta o vetro contenente oltre un litro di vino) al Generale dei Dominicani" di vino "Refosco". (9)

Grande famiglia quella dei "Refoschi", ne citiamo qualcuno: "Refosco di Faedis", "Refosco d'Istria", "Refosco di Rauscedo", "Refosco magnacan", "Refoscone", "Refosco del Carso". Gli stessi "Terrano del Carso" e "Refosco d'Istria" altro non sono che "Refoschi".

Attualmente tutti questi vitigni sono poco diffusi, sostituiti dal "Refosco dal Peduncolo Rosso", coltivatissimo in Friuli, dove è salito agli onori della denominazione di origine controllata. (9)

Il vino ha colore rosso rubino intenso, tannico, poco alcoolico, nervoso da giovane. Profumo vinoso-fruttato, con netto sentore di lampone e mora selvatica, leggermente erbaceo, personalizzato. Con un giusto invecchiamento s'affina, s'ingentilisce, assume un sapore piacevolmente amarognolo con bouquet ampio su base goudronata. (9)

E' vino da pasto, escluso il pesce. E' particolarmente indicato coi piatti tipici regionali friulani. Va servito a temperatura ambiente.

TERRANO



Vecchio vitigno poco coltivato in Friuli. Il "Refosco d'Istria", o "Refosco del Carso" è diffuso nei territori delle province di Gorizia e Trieste ed il vino che se ne produce e che prende il nome di "Terrano" è tuttora ricercato e apprezzato. (10)

Certamente nei secoli scorsi il vino era assai quotato: nel 1689 ad esempio un certo "VALVASOR" in una pubblicazione fatta a Lubiana dal titolo "DIE EHRE DES HERZOGTHUMS" esalta i vini del Goriziano ed in ispecie il "Terrano", assai ricercato nei Paesi tedeschi. Nella "STORIA DELLA VITE E DEL VINO" vol. III^o, il prof. Dalmaso accenna a cronisti e poeti tedeschi che parlando della terra triestina, ne decantarono il "RAINFALD" ("Ribolla"), il "TERANT" ("Terrano") e la "MALVASIA".(10)

In una pubblicazione edita a Gorizia nel 1910 a cura di M. Ritter e dal titolo "DER KARSTER TERRANO", o "Terrano del Carso", l'Autore esalta le virtù del vino con una poesia che così incomincia:

"Der Terran nicht schwer und dick
er ist nicht herb und fett
er ist nicht weich und schlaff"

Egli descrive il vino come denso, pieno, forte , profumato come un fiore, duro come l'acciaio, di gran classe, fresco, frizzante, fortemente colorato, con riflessi rosso rubino, e che si distingue per il suo profumo caratteristico che ricorda quello del fiore di fragola (??). E quindi un vero inno al "Terrano"(10)

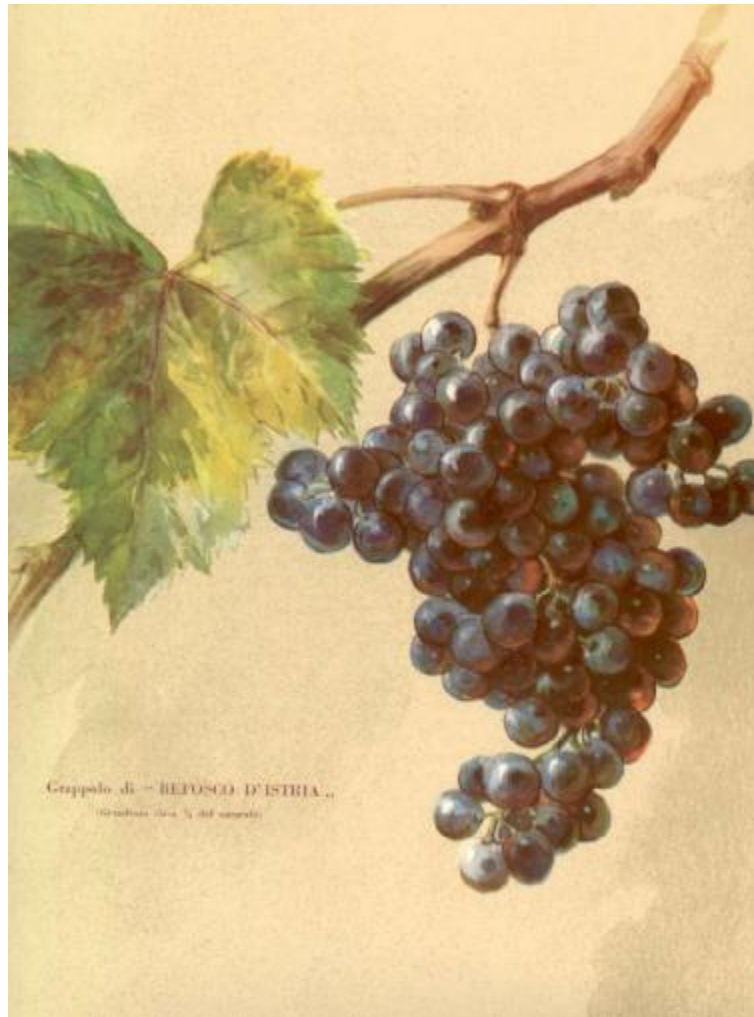
Indubbiamente è un "Refosco", quantomeno uno stretto parente di questa numerosissima famiglia. Taluno pensò che "Terrano" e "Pùcino" fossero la stessa cosa. Altri sostengono che il "Pùcino" è il vino bianco, noto ai tempi dei Romani, derivato dall'uva "Prosecco". Il dilemma non è mai stato risolto.(9) Dice Plinio nel libro 14, cap. 6: "Augusta, che giunse all'età di 82 anni, beveva soltanto il "Pùcino" il quale prospera nell'ansa dell'Adriatico, non molto distante dalle fonti del Timavo, su un colle accarezzato dal mare e che dà di sè poche anfore. Nè Lei indicava ad alcuno medicamento migliore. E' da credersi che questo vino sia quello che i Greci celebravano con molte lodi col nome di "PICTANON", che dicevano provenire dai limiti estremi dell'Adriatico". (9)

Nell'ICONOLOGIA di Cesare Ripa troviamo: "... il vino di Vipaco, non lontano da Goritia, hà la virtù di rendere le donne alla generatione, onde nella vicina Germania che quasi tutto ve l'assorbe è nato il proverbio: "Vipocher chender mocher"". (9)

Sul Carso si trovano le prime tracce di questo vitigno e sul Carso ci sono ancora i pochi vigneti rimasti. A trovare il paese di origine hanno provato, senza risultato, illustri ampelografi. A noi basti la certezza che il "Terrano" è certamente e solamente carsico. (9)

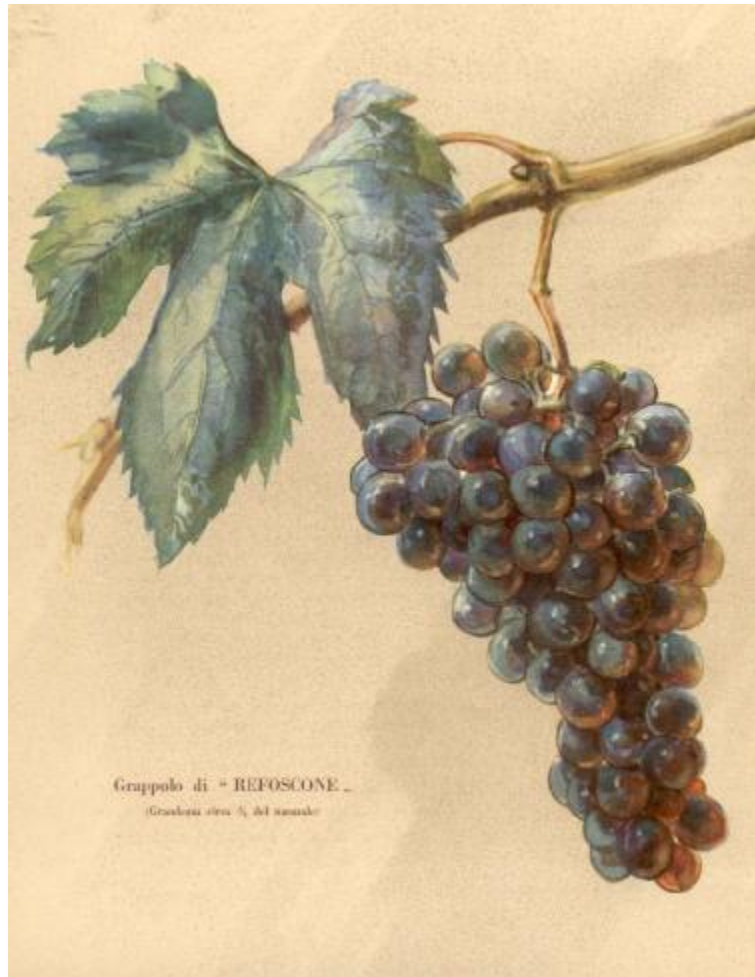
Colore rosso intensissimo, poco alcolico, di corpo,fragrante, vinosissimo, con una personalità prorompente. Acidulo e tannico, ma incomprendibilmente armonico. Profumo ampio, di lampone e mirtillo, o talvolta ribes nero. Si può bere a litri in quanto digeribilissimo. Un vino di tal struttura sembrerebbe ideale per lunghi anni in fusto di rovere. Invece no, dopo qualche anno, salvo rare eccezioni, perde la potenza erculea giovanile per diventare flaccido e amorfo. E' un fiore da cogliere quando sboccia. (9)

E' vino da piatti rustici della cucina carsica. Va servito piuttosto fresco, (Spalletta, prosciutto cotto nel pane con kren ecc.).



Refosco d'Istria, tavola di Tiburzio Donadon, 1939

REFOSCONE



Refoscone, tavola di Tiburzio Donadon, 1939

Vecchio vitigno friulano chiamato anche "Refosco grosso", "Refosco di Faedis", "Refosco nostrano". Di tutti i "Refoschi" era il maggiormente coltivato perchè forniva abbondante prodotto data l'elevata resa dell'uva in mosto. La viticoltura friulana sulla via di un deciso miglioramento post-bellico ha decisamente trascurato il "Refosco di Faedis" nei nuovi impianti e nelle ricostituzioni. (10)

Culla di origine si ritiene il territorio del Comune di Torreano (pedemontano) ed il vitigno è ancora coltivato intensamente nel Comune di Faedis, da cui il nome. In collina ben esposto, produce talvolta vino alcolico e sufficientemente resistente all'invecchiamento, ma ciò costituisce un'eccezione. In passato il vino entrava nella confezione di vini da pasto in unione col "Verduzzo" ed anche col "Merlot". (10)

Dà un vino di colore rosso vivo, odore vinoso, poco profumato, asciutto, fresco, tannico, abbastanza di corpo, sapido, ma piuttosto disarmonico. E' un vino da abbinare a piatti "forti" d'arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

RIBOLLA GIALLA



Antichissimo vitigno friulano coltivato in collina nella provincia di Udine (zona collinare orientale) ed in quella di Gorizia (zona collinare del "Collio"). Il dott. G. PERUSINI nelle sue "NOTE DI VITICOLTURA COLLINARE" riporta quanto scriveva il CICONI nel 1862 (Udine e sua Provincia); a pag. 512 si legge infatti che il Comune di Udine usava donare vini a luogotenenti nel loro ingresso in città ed era tradizione offrire "Ribolla" dei Colli di Rosazzo. (10)

Nella "STORIA DELLA VITE E DEL VINO" VOL. III°, il prof. DALMASSO accenna agli "ANNALI DEL FRIULI" di F. DI MANZANO dove si parla del commercio di vino con la Repubblica di Venezia nel XII° secolo: tra le qualità apprezzate vi era la "RABIOLA DEL COLLIO" ("Ribolla") ed ancora negli stessi Annali: "così il 25 dicembre 1565 il Comune offriva al Patriarca Marquardo quando per la sua prima venuto ad Udine un'orna del vino "Ribolla"; il 27 giugno 1568 al Duca di Baviera venuta ad Udine offriva 28 bocce di "Malvasia" e 26 bocce di "Rabiola".

Ed ancora, sempre nella "STORIA DELLA VITE E DEL VINO" il prof. DALMASSO parla della dedizione di Trieste al Duca Leopoldo III° d'Austria nel 1382: nell'atto si legge l'obbligo di dare al suddetto Duca 100 orne di vino "Ribolla" del migliore.(10)

Come vitigno ha dei pregi perchè è vigoroso, produttivissimo, resistente alle malattie e di tardivo germoglio. L'uva matura precocemente ed è ricca di mosto. Prima della Grande guerra la "Ribolla gialla" ed altre varietà simili quali la "Ribolla verde", il "Gran Rapp", l'"Algadène", il "Ribuelatt", costituivano la base della viticoltura della provincia di Gorizia, oltre confine ed i mosti ed i vini erano quotati e ricercati nell'ex Impero austro-ungarico.

Nelle zone collinari meglio esposte la "Ribolla gialla" matura assai bene e produce vino discretamente alcolico. (10) La "Ribolla gialla" è un vitigno sicuramente indigeno. "Ribuele" per i friulani, "Rébula" per gli sloveni, viene

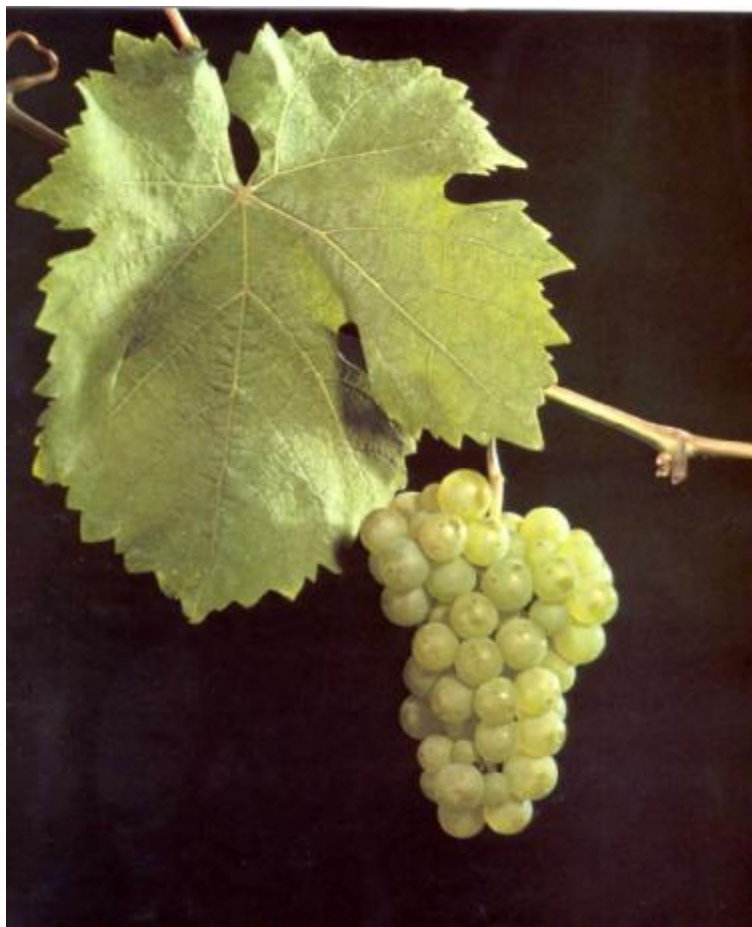
coltivata quasi esclusivamente sulla fascia collinare che iniziando da Tarcento, arriva attraverso il "Carso" fino in Istria. Cenni della coltivazione di questo vitigno se ne trovano fino dal 1300. Esiste anche una "Ribolla verde" ma è pochissimo coltivata per la scarsa qualità del vino. (9)

Il vino è di colore giallo paglierino scarico tendente ai riflessi verdognoli, caratteristico, asciutto, citrino, a media gradazione alcolica. Ha bouquet piacevole e suadente. Ricorda il bosco, l'acacia, il castagno, il rovere. Si accompagna a minestre, soprattutto creme e vellutate, piatti di pesce salsati. Va servito a 10-12 gradi. (9)



Ribolla gialla, tavola di Tiburzio Donadon, 1939

RIESLING RENANO



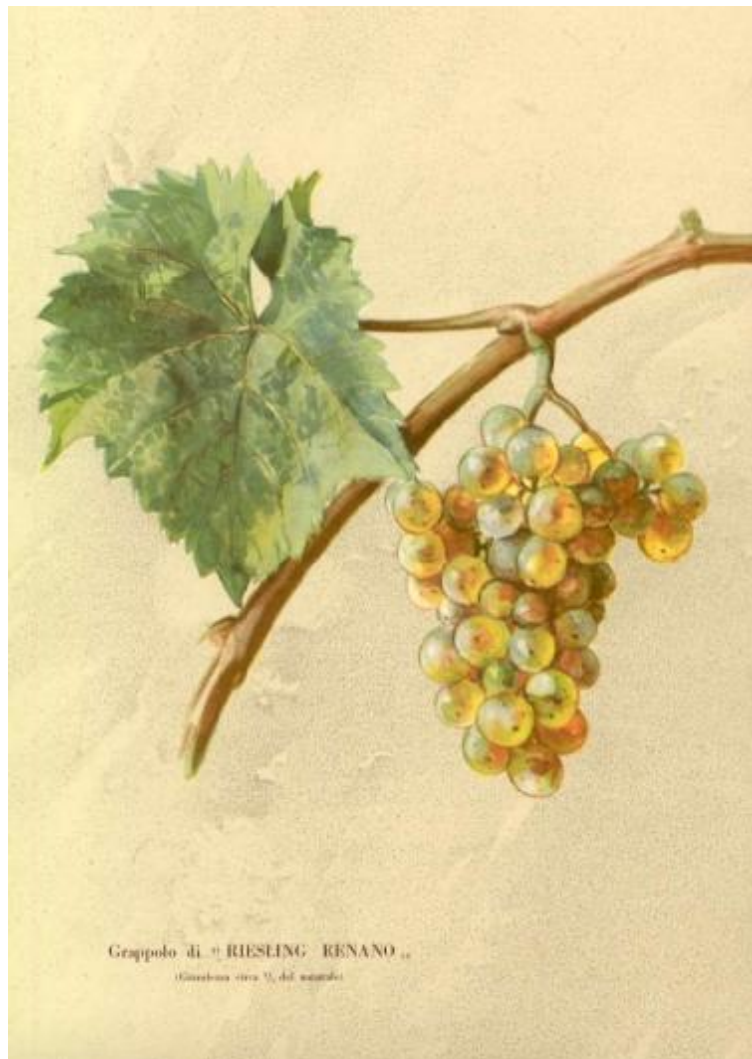
La fama del vitigno e del vino ("Rheinriesling") è nota in tutto il mondo ed i viticoltori debbono esserne certamente a conoscenza. Le terre di origine sono quelle poste sulle rive del Reno e lo Sprenger arriva ad affermare che l'Argitis minor coltivato all'epoca dei Romani si identifichi con l'attuale "Riesling". Diffuso in tutti i paesi viticoli di Europa, è certamente nelle provincie renane e nella valle della Mosella che il vino manifesta quella particolarità e quell'aroma caratteristico dovuto, s'intende, ad un complesso di fattori ambientali.

Man mano che la sua coltivazione si sposta verso sud, le caratteristiche del vino si modificano e le nostre argille collinari e pedecollinari eoceniche, diventa alcoolico, ma talvolta eccessivamente di corpo ed intensamente profumato, non costante nelle diverse annate come composizione, di buona resistenza all'invecchiamento, che però non dà sempre risultati favorevoli. (10)

Il "Riesling renano" vegeta assai bene nei terreni argillosi, ma si sviluppa ottimamente anche i quelli leggeri. Nelle nostre zone viticole litoranee a tipo sabbioso, i vini riescono alcoolici, profumati e, talvolta, veramente di merito. Nei terreni renani, particolari accorgimenti alla vendemmia allo scopo di favorire il marciume nobile degli acini (Edelfäule) dovuto alla "Botrytis cinerea" ed accurate pratiche enologiche successive, permettono di avere dei tipi di lusso, pregiatissimi e profumatamente pagati. (10)

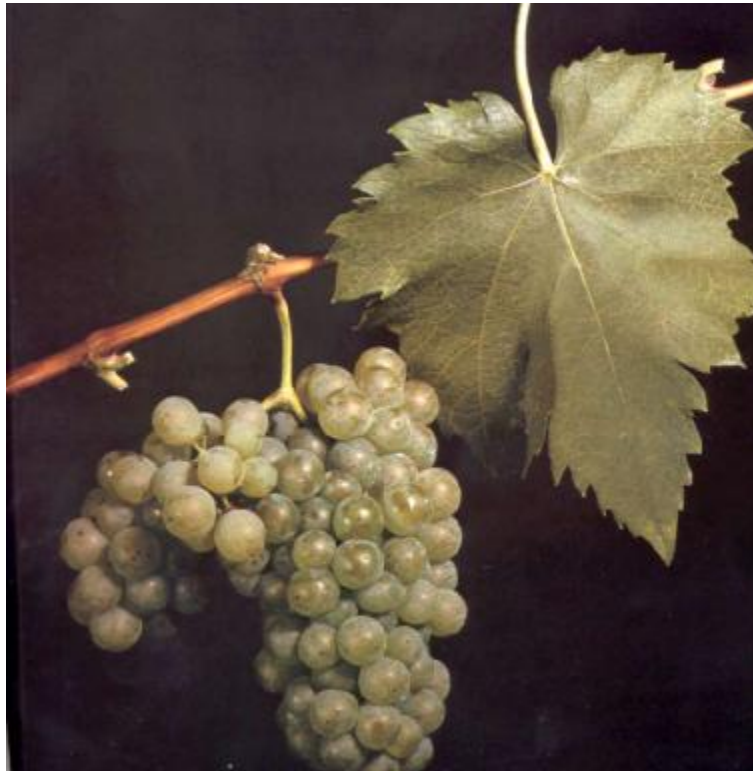
Il vino ha colore verde paglierino con riflessi verdolini, nervoso, snello di corpo, asciutto, leggermente aromatico, ma nel contempo armonico e vivo come la brezza di montagna. Mediamente alcolico, aristocratico ed invitante nella sua eleganza pura. Bouquet finissimo, fruttato, con lievi sentori di albicocca, pesca e mirtillo. Se vinificato con sapienza è, con il "Sauvignon", il più nobile dei bianchi aromatici.(9)

Vino da preparazioni calde a base di frutti di mare, piatti di pesce (soprattutto crostacei) sia arrosto sia salsati. Va servito molto fresco, a 8-10 gradi.



Riesling renano, tavola di Tiburzio Donadon, 1939

RIESLING ITALICO



Il vitigno è estesamente coltivato per la produzione di tipi da pasto, particolarmente nella zona di Pordenone e San Vito al Tagliamento; era però diffuso in tutta la provincia negli anni '30. (10)

Il MOLON nella sua Ampelografia ritiene che il Wälschriesling ed anche il "Riesling olasz ungherese" si identifichino col "Riesling italico" ed accenna anche al parere di Goethe secondo il quale il vitigno sarebbe originario dello Champagne. Di lì sarebbe passato in Stiria, in Austria ed in Italia.

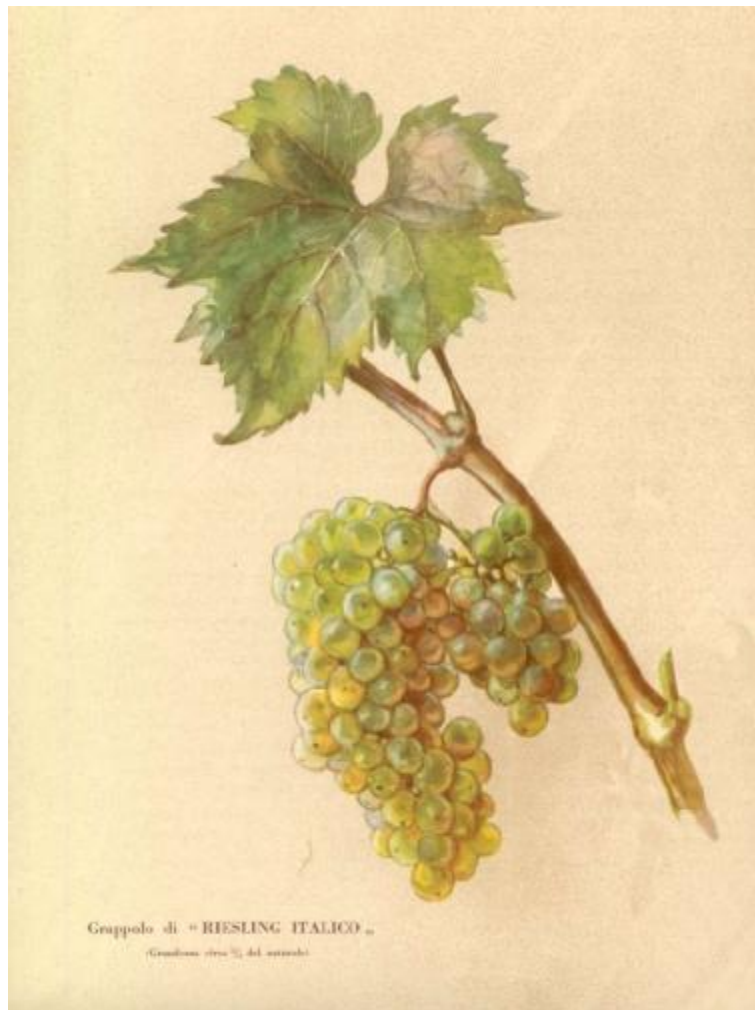
Il prof. I. COSMO nei suoi "Rilievi comparativi Ampelografici su Varietà di Vitis Vinifera" fa uno studio appunto comparativo tra "Riesling italico e renano" ed afferma anch'esso che l'"Italico" altro non è che il "Wälschriesling" dei tedeschi. Accenna inoltre alle analogie che esistono col "Greco di Tufo", produttore del celebre vino "Lacrima Christi". (10)

Una certa confusione con un vitigno chiamato "Meslier" viene fatta da DIETRICH nel 1841. Il "Meslier" sarebbe infatti la versione francese del "Riesling italico". VIALA' e VERMOREL citano anche un "Wälschriesling weisser". Ritornando in Italia, con un po' di fantasia arriviamo al romano COLUMELLA il quale parla di un'"Amienea gemella" uva con la quale si ottenevano vini famosi, fra cui l'"Amineo" e forse anche il "Falerno". (9)

Questi vitigni hanno una ragguardevole rassomiglianza col "Riesling italico". In Italia per concludere, il "Riesling italico" è coltivato nel Veneto, specie in provincia di Treviso, in Friuli-Venezia Giulia (quasi esclusivamente nel "Collio", in cui sta scomparendo dopo l'iniziale interesse), in Trentino, e in minor misura in provincia di Bolzano e nell'Oltrepo' pavese. (9)

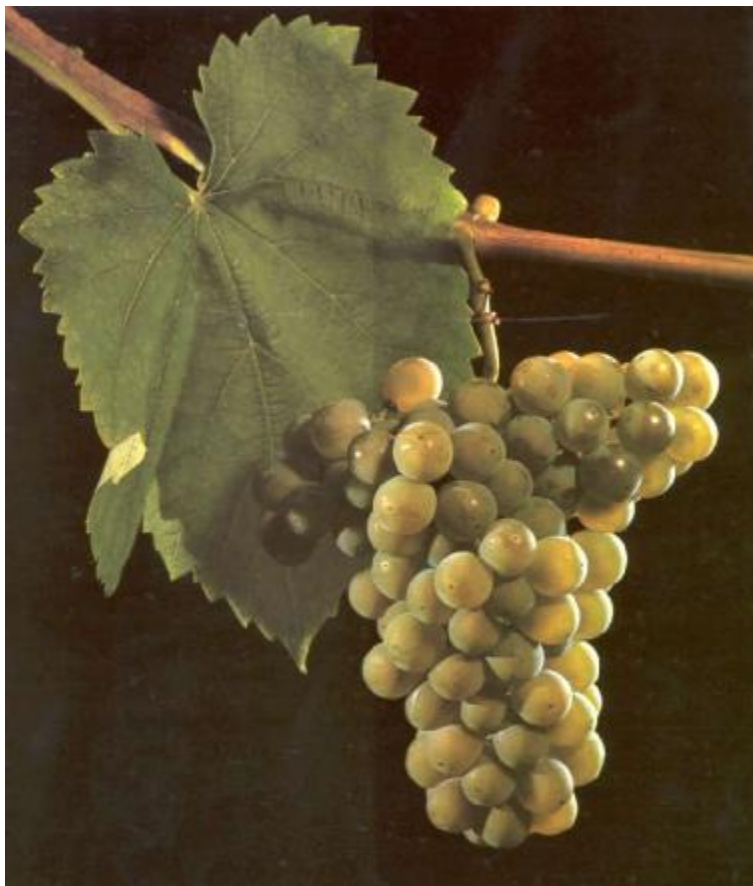
Il vino ha colore giallo paglierino, citrino, leggermente aromatico, asciutto. E' vino "beverino", non impegnativo, facilmente digeribile per la sua scarsa alcoolicità e la freschezza acida. Profumo fruttato, piacevole, che perde ogni caratteristica di fruttato dopo poco invecchiamento.

E' vino da bersi giovanissimo, per gustarne tutta la fragrante freschezza. (9) E' vino da antipasti caldi della grande cucina; minestre, primi piatti (paste asciutte e risotti) con salse a base di pesce, piatti di pesce sia arrosto sia salsati. Va servito alla temperatura di 8-10 gradi.



Riesling italice, tavola di Tiburzio Donadon, 1939

VERDUZZO FRIULANO



Il "Verduzzo" è, come il "Refosco", un vitigno indigeno del Friuli. Certamente antichissimo e molto diffuso un tempo, lo troviamo descritto dall'ACERBI nel suo "VITI FRIULANE NE' CONTORNI DI UDINE". Oltre al "Verduzzo friulano" esiste anche un "Verduzzo trevigiano", che nulla ha a che fare con quello qui descritto. (9)

Esistono due varietà di "Verduzzo", o meglio due cloni principali: il "Verduzzo" e il "Verduzzo giallo" o "Ramandolo". Il "Verduzzo verde" è maggiormente coltivato in pianura e dà un vino secco, mentre il giallo, coltivato in collina nelle zone di RAMANDOLO, NIMIS, FAEDIS, TORLANO, dà un un vino amabile, da dessert. (9)

Il "Verduzzo" è diffuso un po' in tutto il territorio friulano, dove è coltivato sia in pianura che in collina. C'è però la tendenza all'aumento degli impianti in collina perchè i risultati qualitativi sono decisamente migliori. Dobbiamo quindi distinguere il vino prodotto dalle due uve: gialla e verde. Il "Verduzzo giallo" detto anche "di Ramandolo" perchè coltivato con i migliori risultati in una piccola conca collinare, dà un vino color oro, leggermente tannico, di corpo, amabile, con profumo di acacia e sapore di miele, equilibrato e piacevole.

Il "Verduzzo verde" dà un vino secco, citrino, di color giallo con trasparenza verdognola. Profumo ampio e fresco, con bouquet che ricorda molto la mela, la pera,

la pesca-noce, l'albicocca. Sono vini da bersi giovani, perchè il fruttato è il maggior pregio. (9)

Gli accostamenti gastronomici variano a seconda delle tipologie e cioè: "Verduzzo secco" è vino da piatti al pesce lesso, frittate e in generale piatti a base di uova, antipasti magri e risotti a base d'erbe. Va servito a 8-10 gradi.

"Verduzzo di Ramandolo" è ottimo vino da dessert o con formaggi piccanti e stagionati; è vino da meditazione. Servire fresco, non freddo.

I PINOTS



Pinot bianco e grigio, tavola di Tiburzio Donadon , 1939

"Varietà di merito che in Friuli, specie in località a viticoltura pregiata vanno diffondendosi - scriveva Poggi nel 1939 (10) - ma che meriterebbero, senza dubbio alcuno, maggiore attenzione da parte dei viticoltori perchè capaci di produrre vini che molto non si differenziano, per bontà, da quelli rinomati francesi della "Borgogna". In provincia, i "Pinot" (il nero particolarmente), erano un tempo diffusi ed apprezzati dai viticoltori perchè di fronte ai tipi di vini nostrani prodotti con uve di secondo merito anche troppo ricche di acidità, mitigavano tale eccesso ed ingentilivano il prodotto. (10)

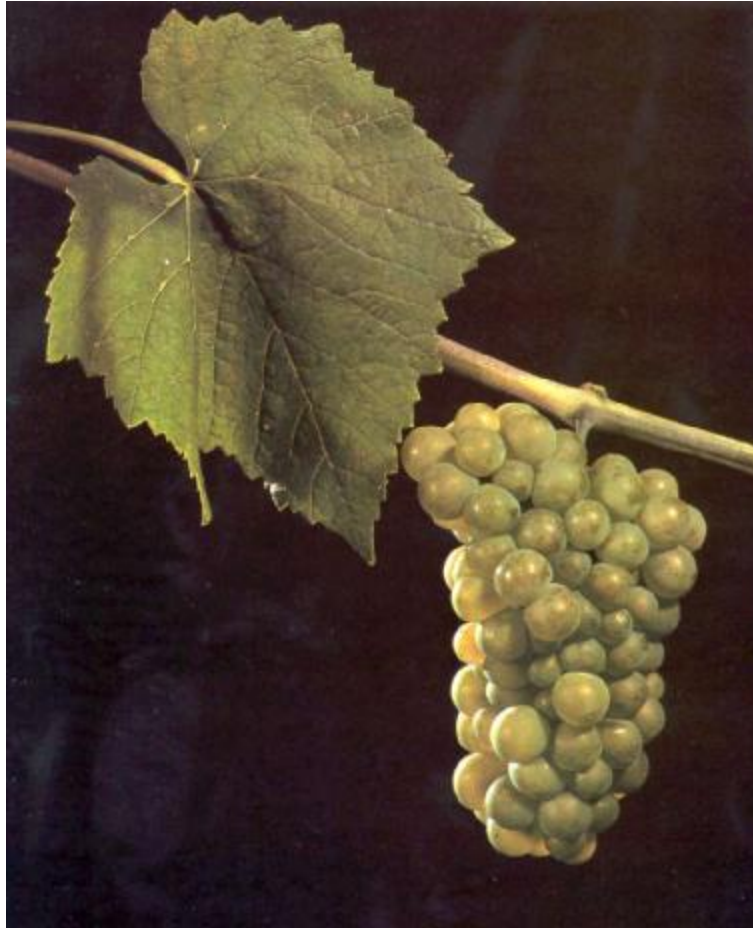
E che antica fosse la coltivazione lo prova anche l'abbondante letteratura. Il friulano Lodovico BERTOLI infatti, nel 1747, in una Memoria apparsa a Venezia dal titolo "LE VIGNE ED IL VINO DI BORGOGNA IN FRIULI" affermava: che dopo aver gustato a Firenze l'uva "Pinneau" venuta dalla "Borgogna" ed averne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

Pur essendo varietà di merito, il "Pinot bianco" e quello "grigio" (il "Pinot nero" dà prodotti non molto costanti e certamente di minor valore) (10) tuttavia verso di loro i viticoltori friulani, almeno nella gran maggioranza, non dirigono le preferenze. Le ragioni forse sono identificabili nella precocità di maturazione delle uve che obbliga a coltivazioni specializzate per la necessaria raccolta anticipata: nella forse troppo scarsa acidità del vino, che non riesce gradevole al palato del comune bevitore, ed anche nella non grande produttività nei raffronti s'intende, di altre varietà di merito quale ad esempio il Tocai".

"Non voglio certamente arrischiarmi - scrive ancora Poggi (10) - a paragonare il "Pinot grigio" maturato nei nostri terreni con "Sa Majesté le Montrachet" pari di Francia così come chiamava lo scrittore francese Paul RAMAIN il vino della Côte d'Or dove il "Pinot bianco" e quello "grigio" si vinificano assieme al "Pinot Chardonnay"; tuttavia in molte nostre località di colle ed anche di piano (Cervignanese, Aquileiese e colline eoceniche) produce vini di grande merito, squisiti, alle volte sin troppo potenti per ricchezza di alcole e di estratto. In qualche località poi il "Pinot grigio" viene impropriamente chiamato "Tocai grigio", ma nulla ha a che vedere con il "Tocai".

I "Pinot" non vegetano molto bene nei climi caldi, ragione per cui da noi, così come in "Borgogna", hanno trovato il loro optimum di ambiente. In province finitime, ad esempio in quella di Pola, il "Pinot bianco" dà un vino di alcolicità elevata; si esporta all'estero e costituisce un ottimo tipo da pesce. Resistenti all'invecchiamento, bene accetti ai palati fini, "Pinot bianco e grigio" si debbono quindi considerare tipi di merito, anche superiori e la diffusione dei vitigni dovrebbe venire propagandata; in tale senso, del resto è intonata l'attività dei tecnici preposti".(10)

PINOT BIANCO



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

"PINOT BLANC" in Francia, "WEISSBURUNDER" in Germania, in Italia è conosciuto anche col nome di "BORGOGNA BIANCO", con chiaro riferimento alla zona di origine e di maggior coltivazione. Mentre il "Pinot bianco" deriva certamente da mutazione gemmaria del "Pinot nero", lo "CHARDONNAY" è una varietà a sé stante, anche se simile. Vitigno nobilissimo il "Pinot bianco", largamente coltivato in Borgogna, dove costituisce la materia prima per i bianchi da lungo invecchiamento. Diffusissimo anche in Italia, specie in Trentino-Alto Adige, Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli-Venezia Giulia e ora anche in Puglia. (9)

Il "Pinot bianco" è quanto di meglio un imprenditore possa desiderare. Gradazione piuttosto elevata, acidità fissa media, elegante di corpo, di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli da giovane, per poi assumere sfumature dorate durante l'invecchiamento. Profumo delicato e contenuto, con nuances di fiori e di frutti appena vinificato, assume quindi una notevole fragranza che ricorda la crosta del pane appena sfornato per poi passare all'artemisia, al mandorlo dopo l'invecchiamento. Col lungo invecchiamento in fusti di rovere, nei barriques, come avviene in Borgogna, compariranno le fugaci sfumature di erbe rare, di sottobosco, di frutta secca, perfettamente amalgamate per la delizia dell'olfatto più raffinato. (9)

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

PINOT NERO



Il "Pinot nero" dà i rossi più famosi del mondo, (quelli della "BORGOGNA") e i bianchi spumanti ancor più famosi, (quelli dello "CHAMPAGNE"). Diffusissimo in Francia, nelle zone citate, meno in Italia, dove però sta guadagnando posizioni. Le zone più intensive sono : OLTREPO' PAVESE, PIEMONTE, TRENINO-ALTO ADIGE, FRIULI-VENEZIA GIULIA, VENETO e, in minor misura, in altre zone. Diffuso anche in GERMANIA, SVIZZERA, ARGENTINA, CILE, ecc. La versatilità di questo vino, sia vinificato in bianco, che in rosso, la resistenza a lungo invecchiamento, la finezza della qualità, lo hanno senz'altro portato al primo posto nei vertici della classifica mondiale. (9)

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

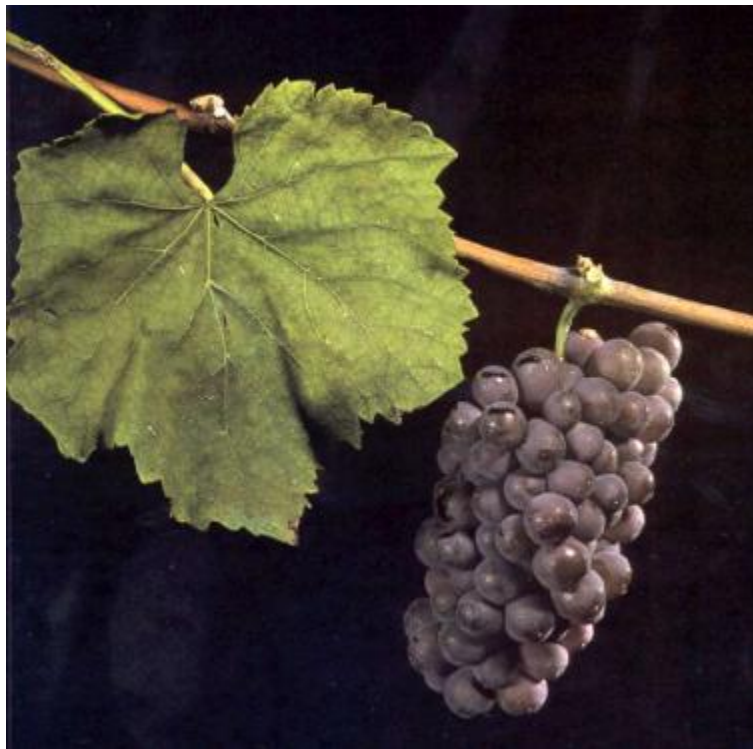
Lavorazione in rosso: per la produzione di rossi da lungo invecchiamento. In questo caso la lunga macerazione e l'elevata acidità fissa predispongono il vino alla lunga sosta in piccoli fusti di rovere. Da giovane il vino risulta impersonale anonimo. Col passare degli anni si affina notevolmente, evolvendo le caratteristiche

organolettiche in sfumature in cui spiccano il goudron, il legno bruciato, il sottobosco, il tartufo. E' insomma un vino aristocratico da grandi intenditori.

Lavorazione in bianco: con questo sistema si preparano le basi per il più celebre spumante del mondo : lo "CHAMPAGNE". L'uva viene pigiata nel modo più soffice possibile; il mosto decolorato dalle tracce rosa, passa alla lunga fase della presa di spuma. Certamente la grande classe, la fragranza del bouquet in cui spicca gradevole il profumo di lievito, ha fatto di questo vino il più famoso del mondo".(9)

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

PINOT GRIGIO



Il "Pinot grigio" deriva dalla mutazione gemmaria del "Pinot nero", del quale, colore escluso, conserva quasi tutte le caratteristiche. La prima importazione dei "Pinot" in Italia sembra sia avvenuta tramite il Generale EMILIO DI SAMBUY che dalla "BORGOGNA" lo portò nella sua tenuta di Lesegno, in provincia di Cuneo. La diffusione di tutte e tre le varietà avvenne lentamente in tutta l'Italia settentrionale, ma con scarsi risultati nella qualità. Gli impianti effettuati in terreni non adatti ebbero come risultati vini deboli, senza sapore e poco serbevoli. Non si riuscì forse a capire che i "Pinot" hanno un habitat naturale in terreni collinari, piuttosto freddi, compresi fra il 46° e 51° parallelo di latitudine nord. Solo negli ultimi decenni di questo secolo vennero effettuati impianti in terreni adatti, molto simili a quelli della "BORGOGNA" o dello "CAMPAGNE". Attualmente in Italia il "Pinot grigio" è diffuso nel Trentino Alto Adige, nel Friuli-Venezia Giulia, in Lombardia e Piemonte.

Rari vigneti in altre regioni. Poco diffuso in Francia, abbastanza in Svizzera, Germania, Cile, Argentina, Australia, Africa del Sud. (9)

Stranamente in Italia, è più conosciuto e più di moda il "Pinot grigio" del "Pinot bianco". La vinificazione può avvenire in bianco o in ramato; in bianco si ha maggior finezza, eleganza, discrezione. Fruttato da giovane, assume un largo e pungente bouquet di fieno secco, mallo di noce, mandorle tostate. (9)

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

FORGIARIN



Forgiarin di Emilio Bulfon, foto Claudio Fabbro

Da non confondersi con la "Fogarina" di Guastalla sul Po, nè con il "Vinoso" coltivato nel Friuli che potrebbe avere qualche analogia con la "Fogarina".

Poco si conosce sull'origine di questo vitigno; molto probabilmente prende il nome da "Forgaria", paese del Friuli Occidentale. Nell'esposizione regionale delle uve tenutasi presso i locali dell'Associazione Agraria Friulana di Udine nel 1863 veniva indicata l'area di coltivazione nei Colli di San Daniele, mentre nelle citazioni del PIRONA (1871-1935) l'area di coltivazione si estende allo Spilimberghese e Maniaghese. Importante sotto il profilo socio-economico e colturale per le popolazioni rurali dei Comuni di Pinzano al Tagliamento e Castelnovo del Friuli e limitrofi in provincia di Pordenone.

Di colore rosso rubino scarico, con notevoli riflessi violacei e unghia biancastra; dopo un anno di vita assume una debola tonalità color mattone che persiste negli anni.

Il profumo vinoso, intenso, debolmente fruttato, con netto sentore di sottobosco, di legno nobile, di mandorle tostate, talvolta anche di muschio. Il gusto morbido, leggermente amabile a seconda delle annate. Armonia nel rapporto alcool, acidità, tannino. Talvolta con notevole residuo zuccherino e basso tenore alcoolico.

Ricorda nettamente il "Pinot nero" o un "Lago di Caldaro", con le stesse caratteristiche di facilità di consumo e di piacevoli sensazioni. Elegante e piacevole, difficile da giudicare perchè è un vino che esce dai canoni tradizionali. E' insomma un vino tutto da scoprire.

E' un vino da carni bianche, carrelli di lessi, carni rosse a debole sapore, arrosti con salse bianche o brune, pollame nobile, in particolare anatra e faraona. Da servire a 16-18 gradi. (1)

PICULIT NERI



Picolit neri di Emilio Bulfon, foto di Claudio Fabbro

Da non confondersi con il "Picolit rosso" del Friuli (ROVASENDA G., 1877) e con il "Refosco Gentile" (MARZOTTO N., 1923)

Già presente nell'esposizione regionale delle uve tenutasi presso i locali dell'Associazione Agraria Friulana di Udine nel 1863 e nel 1921 (F. COCEANI), ne è indicata la coltivazione nel Comune di Castelnovo. Il vitigno è pure citato nel vecchio e nuovo "Vocabolario di Lingua Friulana" del PIRONA (1871-1935) con area di coltivazione in Castelnovo.

Uno studio ampelografico pressochè completo del prof. R. CANDUSSIO è stato pubblicato nella rivista "IL VINO" (1975). Importante sotto il profilo socio-economico e colturale per le popolazioni rurali dei Comuni di Pinzano al Tagliamento e Castelnovo del Friuli e limitrofi in provincia di Pordenone.

Di colore rosso rubino scarico, tendente al rosato, con riflessi e unghia violacea. Il profumo vinoso, delicato con notevole sfumatura di vaniglia e di fiore di castagno. Sottofondo di semi tostati, con ricordo lontano del fiore di castagno. Dopo un anno di vita si nota nettamente il sottobosco ed i profumi di legno nobile bruciato, quello che i francesi chiamano "fumé".

Il gusto elegante, morbido, piacevolissimo, con una notevole lunghezza di gusto e continuo cambio di sensazione. Corpo abbastanza ricco, ma armonico, acidità contenuta come pure l'acool. Morbido per ricchezza di glicerina e qualche residuo zuccherino. E' un vino che merita una analisi degustativa intensa, per scoprirne tutti i reconditi segreti, le notevoli sfumature gustative.

Difficile da abbinare. Ottimo da bersi, sia pure come vino rosso, fuori pasto, in un momento di riposo e di distensione. Se lo si vuole degustare in tavola, consigliamo primi piatti leggeri, lessi, omelette al formaggio e prosciutto, creme vellutate, risotti, sformati di pasta, spaghetti al basilico, al pomodoro, ai quattro formaggi. Da servire a 16-18 gradi. (1)

SCIAGLIN

Vitigno noto nelle colline dello Spilimberghese già nel XV sec.: fanno testimonianza alcuni manoscritti dell'epoca che si riferiscono alla storia della dinastia nobiliare dei "Savorgnano" ("PINZANO": "Un Castello del Friuli alla metà del secolo XV" di ZACCHIGNA M. e "ASIO: Studi inediti" di Mons. Pietro dr. FABRICI).

Nel primo studio si evidenzia che nel XIV-XV sec. si andavano diffondendo gli impianti viticoli e si cita un vino bianco di acidità fissa elevata che dovrebbe corrispondere allo "Sciaglin", nel secondo si riporta quanto segue: "I vigneti posti a mezzodì sono quasi tutti piantati di una sola specie di vite denominata volgarmente "Schiadina" la quale....in certe posizioni dà vini eccellenti per delicatezza e dolce sapore" e dà vino "che tiene più o meno all'aspro, ma resistente potendosi conservare fino a 10-12 anni e più invecchia, più ammorbidisce ed

acquista in gusto un sapore quasi a guerreggiare c'o vini del Reno" ed ancora "parte di terreni a mezzogiorno producono vini bianchi aspri e crudi". (1)

Nell'esposizione regionale delle uve tenutasi presso i locali dell'Associazione Agraria Friulana di Udine del 1863 veniva indicata l'area di coltivazione in Vito d'Asio e Fagagna del Friuli Occidentale, mentre in quella del 1921 presso il Consorzio Antifillosserico Friulano l'area di coltivazione veniva estesa ai territori della pedemontana del Friuli Occidentale fra Maniago e Pinzano in provincia di Pordenone.

Circa cinquant'anni orsono il vitigno era ancora largamente coltivato (Poggi G. : "I VINI DEL FRIULI", Udine, 1935) poi, lentamente, l'area di coltivazione si è ristretta con l'avanzare del bosco che non ha permesso una regolare maturazione dell'uva di epoca tendenzialmente tardiva. Il vitigno è citato nel vecchio e nuovo "Vocabolario di Lingua Friulana" del PIRONA (1875-1935) con aree di coltivazione in Pinzano, Vito d'Asio, Fagagna e Colli di San Daniele. (1)

Vitigno tipicamente friulano, il nome deriva da "s'ciale" = terrazzamenti; trova attualmente coltivazione solo nella zona d'origine. Importante sotto il profilo socio-economico e culturale per le popolazioni rurali dei Comuni di Pinzano al Tagliamento e Castelnovo del Friuli e limitrofi in provincia di Pordenone.

Di colore giallo paglierino, più o meno intenso a seconda dell'annata e della vinificazione, con deboli sfumature verdognole che scompaiono dopo qualche anno. Di odore intensamente fruttato, delicato e gentile, tipico dell'uva che rievoca completamente.

Debolmente aromatico, ricorda il fiore di sambuco, il peperone giallo e talvolta, lontanamente, frutta esotica, il fiore di acacia. Dopo il primo anno di vita, il profumo fruttato s'indebolisce, per lasciare netta prevalenza del fiore dell'artemisia. Complesso, piacevole, interessante nel suo insieme.

Il gusto è pieno, strutturato, ben sostenuto, armonico pur con contenuta acidità. Debolmente tannico, lungo nel gusto, talvolta appena amabile, con l'aroma che ritorna e permane in bocca.

E' vino da antipasti magri, minestre asciutte e in brodo, piatti a base d'uova e di pesce, frittata d'erbe, risotti d'erbe e piatti della cucina rustica locale. Ottimo bicchiere anche fuori pasto. Servire a 10-12 gradi. (1)

UCELUT



Ucelut di Emilio Bulfon, foto di Claudio Fabbro

Nel settembre del 1921 veniva indetta dal Consorzio Antifillosserico Friulano un'esposizione delle uve coltivate in Friuli ed un Convegno di viticoltori che, presieduto dal Prof. F.A. SANNINO e con la partecipazione del Prof. DALMASSO in qualità di relatore, doveva dare indicazioni precise sullo sviluppo delle viticoltura friulana; veniva così indicata la zona di coltivazione dell'"UCELUT" nel Comune di Castelnovo. Evidentemente il vitigno aveva preso la via della collina ove dava qualità superiore, tant'è che nella presunta zona di origine è praticamente scomparso, mentre attualmente è coltivato solo nei Comuni di Castelnovo e Pinzano.

Da ricordare che il "Vocabolario di Lingua Friulana" dell'Abate Jacopo PIRONA pubblicato per cura del nipote, dott. Giulio Andrea PIRONA (1871) e successivamente rielaborato ne "NUOVO PIRONA" (1871) è menzionato questo vitigno, per cui è da attribuire un'origine di coltivazione tipicamente friulana.

Importante sotto il profilo socio-economico e culturale per le popolazioni rurali dei Comuni di Pinzano al Tagliamento, Castelnovo del Friuli e limitrofi in provincia di Pordenone. (1)

Di colore giallo paglierino, talvolta carico, con riflessi verdognoli; limpido, con buona trasparenza.

L'odore con sentore di fruttato intenso, tipico dell'uva di provenienza, profumo esaltato dalla notevole ricchezza di zuccheri. Ricorda il fiore dell'acacia, il favo d'api quando è ricolmo di miele, s'apre spesso in bouquet di fiori di campo.

Il gusto è pieno, di gran corpo, con forte struttura e personalità, in grande equilibrio pur nella ricchezza di zuccheri. Sapore lungo, grasso, morbido e vellutato, con notevole ritorno in bocca delle sensazioni provate all'esame olfattivo.

In funzione dell'annata, ossia in relazione al grado alcolico, ma soprattutto al residuo zuccherino, l'"UCELUT" ha diversi accostamenti gastronomici.

Quando è molto amabile è vino da dessert, ma con dolci secchi, poco aromatici. Ottimo come aperitivo, con una punta di formaggio, meglio se gorgonzola. E' comunque ideale fuori pasto, come vino da conversazione. Servire a 8-10 gradi.

Quando è secco è vino da aperitivo, con stuzzicchini, antipasti specie a base di prosciutto affumicato, pesce asparagi, creme e vellutate, risotti, frittate alle erbe di stagione. Servire a 10-12 gradi. (1)

TRAMINER AROMATICO



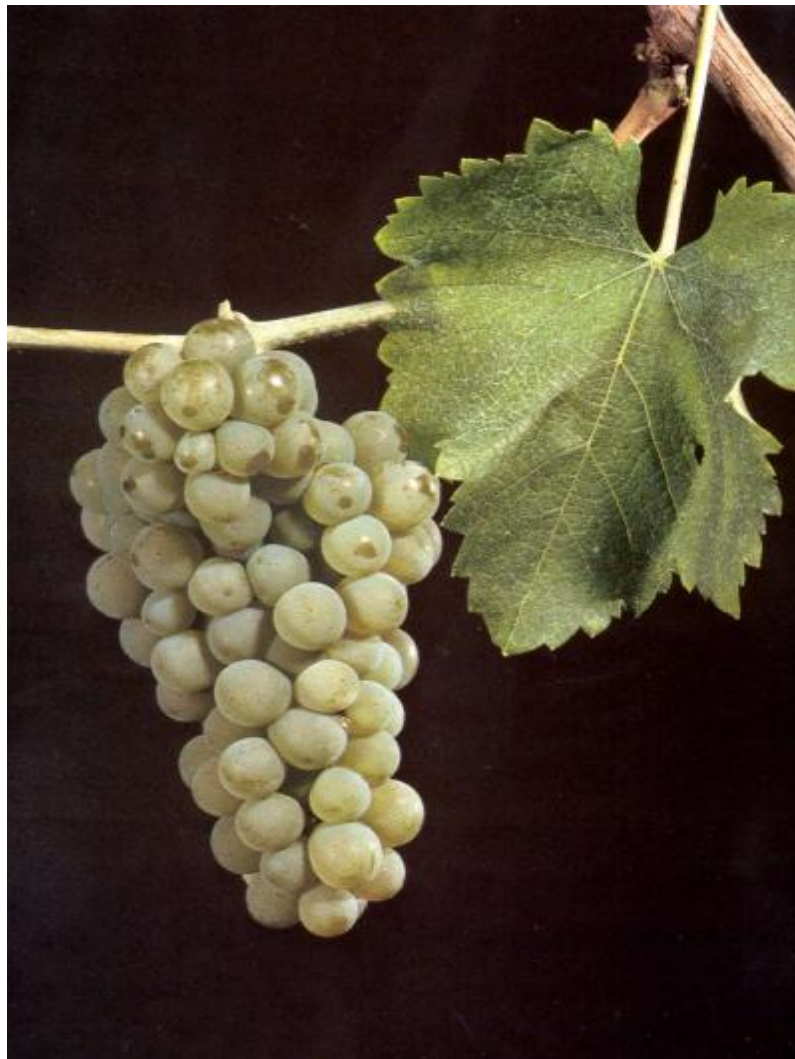
E' chiamato anche "GEWÜRZTRAMINER" o "Traminer rosa". Secondo il ROVASENDA questo vitigno sarebbe originario delle zone dell'ALSAZIA. Secondo altri il paese di nascita del "Traminer aromatico" sarebbe "TRAMIN", l'attuale "TERMENO" in TIROLO, quando il SUD-TIROLO faceva parte dell'Impero Austro-ungarico. Una cosa è comunque certa: l'origine è nelle zone ad alta latitudine di coltivazione della vite. Ed è qui, infatti, che la coltura riesce meglio e dà i migliori risultati.

La zona di maggior coltura di questo vitigno è l'ALTO-ADIGE, il TRENINO, il FRIULI. (9)

Se è ben vinificato emana un aroma soavemente aromatico, giallo paglierino, mediamente alcoolico, fresco o decisamente citrino, snello di corpo ma in perfetta armonia. E' insomma un grande vino che necessita di moltissima tecnica, sia nel vigneto, sia in vinificazione che in conservazione. Il profumo ricorda vagamente la rosa, il moscato, la foglia di ribes nero, l'artemisia, in una perfetta melange.

E' vino da antipasti caldi e freddi, della grande cucina; piatti di pesce salsati; formaggi saporosi. Va servito alla temperatura di 10-12 gradi. (9)

SAUVIGNON



E' originario della "GIRONDA", nel bordolese della FRANCIA. In questa zona infatti è largamente coltivato ed entra nell'uvaggio per la preparazione

dei famosissimi vini liquorosi che si chiamano "SAUTERNES" o "CHÂTEAU D'YQUEM".

Nell'alta valle della LOIRA è conosciuto col nome di "BLANC FUME". In Friuli la coltivazione era limitata a una ristretta zona collinare, dove ha dato ottimi risultati. Ora si sta diffondendo anche in pianura, con buone prospettive. (9)

Se è vinificato in presenza di bucce, il vino risulta di un colore giallo dorato, pieno, corposo, ma poco delicato all'aroma. Se vinificato in bianco, il colore assume sfumature giallo-paglierine con riflessi verdognoli.

Profumo aromatico delicato, non stucchevole, che ricorda il fior di sambuco, la salvia, il peperone giallo, il melone, la banana. Sapore asciutto, nervoso, ma nel contempo elegante, carezzevole e vellutato.

E' vino da antipasti al prosciutto, piatti di pesce salsati. Servire a 8-10 gradi. (9)

CHARDONNAY



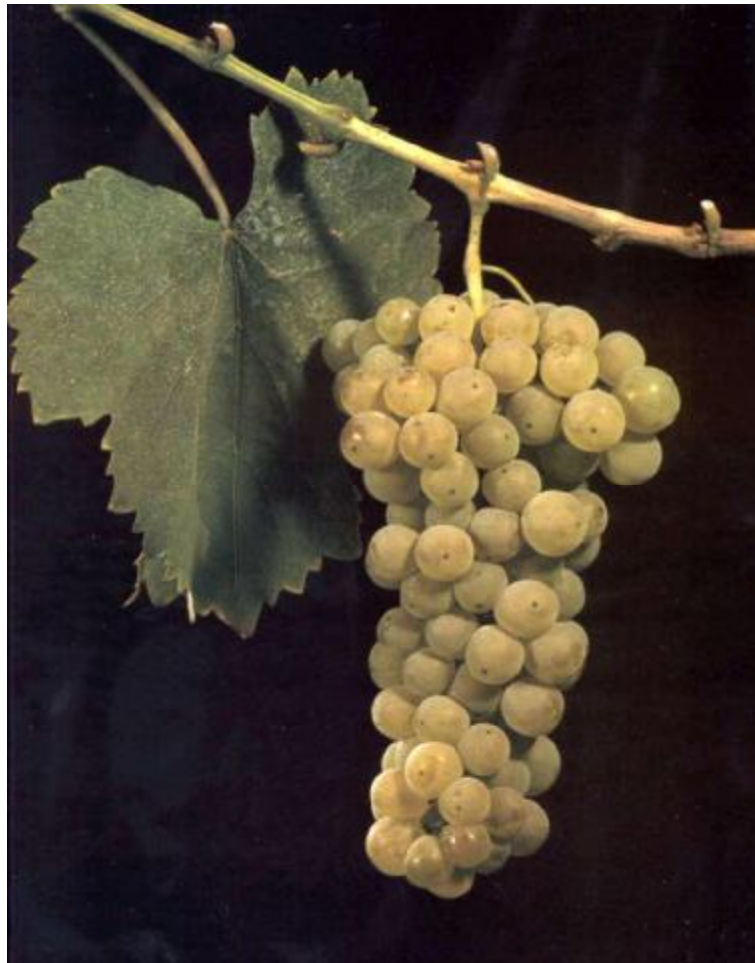
Lo "Chardonnay" è stato iscritto come tale nel Catalogo Nazionale delle Varietà. E' stato così chiuso un lungo capitolo riconoscendo che è un vitigno a se stante, diverso dal "Pinot bianco".

Diffuso in Francia, specie nella zona dello "CHAMPAGNE" e in "BORGOGNA", in Italia lo troviamo nelle zone di Brescia e FRANCIACORTA, TENTINO, ALTO-ADIGE, FRIULI-VENEZIA GIULIA. (9)

Lo "Chardonnay" è anche vino da spumatizzazione; ha gradazione e acidità fissa piuttosto elevate. Fine, elegante, nobile, snello di corpo. Profumo che ricorda la mela golden, la crosta di pane fresco. Sapore invitante, discreto finissimo, con ricordo di liquirizia, miele, acacia. Invecchiato si evolve in bouquet piacevolissimo in cui si nota evidente l'artermisia. E', come il "Pinot bianco", un grandissimo vino.

Vino da aperitivo e, secondo luogo e vinificazione, adatto su tutta la gamma degli antipasti magri, delle minestre asciutte e in brodo, dei piatti a base di uova e di pesce. Va servito fresco, a 10-12 gradi. (9)

MALVASIA ISTRIANA



Nella grande famiglia delle "Malvasie " quella "Istriaiana" occupa una posizione di prestigio. L'origine del vitigno, o meglio della famiglia, o meglio ancora il nome, è alquanto strana e incerta.

Nella regione greca del "PELOPONNESO" un tempo chiamata "MOREA", esisteva una città chiamata "MONEMBASIA". Zona celebre per i suoi vini, terra di conquista per l'importante posizione strategica, fu anche dominio della "SERENISSIMA". Sembra appunto che i Veneziani abbiano diffuso questo vitigno, prima a CRETA, poi in ITALIA. Da queste zone partì poi per la SPAGNA, PORTOGALLO, FRANCIA, ISOLE CANARIE. Italianizzata, la vite di "MONEMBASIA" divenne "MALVASIA".

In "ISTRIA" le prime tracce risalgono al 1300 circa. Le zone di coltivazione salivano da ROVIGNO, PARENZO, CITTANOVA fino al CARSO TRIESTINO e GORIZIANO, per poi scendere le Valli del Friuli. Ancor oggi la troviamo coltivata in tutta la fascia collinare del FRIULI-VENEZIA GIULIA, nelle piane delle GRAVE e del litorale e, logicamente, in ISTRIA. (9)

E' difficile parlare di "Malvasia ". Ma prendiamo quello più tipico, prodotto sui terreni carsici.

Color giallo paglierino, tendente all'oro, alcoolico, grasso per l'abbondante glicerina, fresco, in perfetta amalgama con l'acool. Bouquet ampio, leggermente aromatico. Ricorda l'albicocca, e la pesca..

E' un vino da piatti di pesce (crostacei soprattutto) sia arrostiti che salsati. Va servito alla temperatura di 10-12 gradi. (9)

CABERNET SAUVIGNON



Come il "Cabernet franc" e il "Merlot", questo vitigno proviene dalla "GIRONDA", zona altamente viticola di BORDEAUX, in Francia; sembra che il "Cabernet sauvignon" sia arrivato sui nostri terreni molto prima del "franc". Il MONDINI ricorda come il conte Manfredo di Sambuy coltivasse questo vitigno nelle sue terre di VALMAGRA, nella zona di MARENGO (Alessandria), fin dal 1820. Altra traccia sicura risale al 1870. Lo troviamo infatti coltivato insieme al "franc" nella Tenuta dei Conti CORINALDI sui COLLI EUGANEI. Infine lo troviamo coltivato e catalogato presso la "SCUOLA REALE DI VITICOLTURA E DI ENOLOGIA" di Conegliano Veneto nel 1877. (9)

La diffusione di questo ottimo vitigno è universale anche per l'attitudine all'affinamento in "barrique". Di corpo rotondo, armonico. Colore rosso rubino intenso, tendente al violaceo. Più alcoolico del "franc", questo vino si presta bene all'invecchiamento. Profumo leggermente erbaceo con sfumature di lampone da giovane. Con l'invecchiamento s'affina notevolmente, s'ingentilisce, diventa delicato sprigionando un gentile profumo di violetta.

Vinificato puro è vino da lungo invecchiamento. In Francia, nella zona di BORDEAUX, entra in uvaggio con "franc", col "Merlot" e con il "Malbec" dando origine ai famosi "ROSSI BORDOLESI" che portano il nome dei loro "CHATEAU". (9)

E' vino da arrosti di carne rosse, pollame nobile, cacciagione e formaggi di pasta dura. Va servito alla temperatura di 16-18 gradi.

BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE

- 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.
- 3) - AA.VV. : *"Un Vigneto chiamato Friuli"* - Numeri vari 1987/1992 - Ed. Centro Regionale Vitivinicolo, Udine, 1991.
- 4) - CALO' 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.*

Salvo diversa indicazione le foto dei grappoli sono di Lisio Plozner
(- PITTARO P., PLOZNER L. : *"L'Uva e il Vino"* - Magnus Edizioni - Udine, 1982)