

MONFALCONE , FESTA DEL VINO 2012I

“ PASSITI DELL’ ISONTINO” RACCONTATI DAGLI ENOLOGI

La storica “Festa del Vino e del Pesce “ di Monfalcone ha fatto , nell’ edizione 2012, un ulteriore salto di qualità sotto la sapiente regia del presidente della PRO LOCO Carlo BLASINI.

Non a caso l’evento è partito con il piede giusto, nel segno del “ Tipicamente Friulano” , il 13 giugno scorso, con la Piazza della Repubblica gremita ed attenta alle parole del direttore generale dell’ agricoltura, Luca BULFONE , chiamato a fare il punto su situazione e prospettive del comparto .



Ma subito dopo il faticoso taglio del nastro la PRO LOCO ha affidato agli enologi Rodolfo RIZZI e Claudio FABBRO il compito di illustrare vicende

storiche e caratteristiche organolettiche di una tipologia ritenuta decisamente collinare ma che anche in riva al golfo d'Alto Adriatico ha profonde radici ed intende conservarle , pur senza pretesa di far ombra alcuna ai blasonati DOCG Picolit e Ramandolo

“Lo spunto per trattare un argomento poco noto in riva all' Isonzo e nel Monfalconese – *ha esordito FABBRO* -mi viene offerto dall' amico **Renzo Piccoli** della *Confraternita della Polenta Friulana* che mi ha omaggiato di copia di uno scritto di **Silvio Domini** per il periodico “Lisonz” , Associazione culturale bisiaca .

Il titolo “ Nobiltà dei vini bisiachi” è significativo e nel testo l'Autore approfondisce le ricerche di **Giuseppe Berini (1746-1831)** che, mutuando a sua volta le opere di **Plinio il Vecchio** (quello del vino Pucino, per intenderci) e di **Virgilio** cita , a valere per il territorio di San Canzian d' Isonzo, la “dolce “**EVOLA (Ribolla)** ed il **CIVIDINO**.



Ma l'occhio cade in particolare su quanto scrive il conte e storico udinese **Basilio Asquini** nel 1741 riguardo a vini ottenuti da propri terreni delle vaste tenute di famiglia presso Staranzano.

Più che delle modeste ROSSARE sono taluni grandi bianchi a destare l'attenzione del Lettore ed un teorema azzardato ma non da cestinare a priori, porta a riflettere se quelle uve prodotte in Dobbia altro non fossero che il PICOLIT che il nipote Fabio Asquini, in Fagagna, lanciò a partire dal 1762 addirittura imbottigliandolo (100.000 piccoli contenitori in vetro di Murano) e proponendolo alle Corti imperiali di mezza Europa e Vaticano. "L'origine bisiaica del PICOLIT –scrive Domini- certamente è una supposizione, ma viene avvalorata dall' esito della presentazione dei migliori vini della Contea Principesca di Gorizia e Gradisca alla Mostra internazionale di Londra del 1862 dove vennero premiate con medaglie d'oro le sei bottiglie di PICOLIT dell' anno 1849 prodotte dal possidente monfalconese Domenico Vio nei vigneti di Staranzano.



La Società Agraria Goriziana, nel darne annuncio, informava che del Picolit vincente erano disponibili 1.000 bottiglie uguali a quelle inviate a Londra per la Giuria”.

“ D'altra parte io stesso- *ha concluso FABBRIO-* nella tesi di laurea discussa alla Facoltà d'Agraria - Ateneo di Bologna il 16 febbraio 1972 con i ch.mi proff. Baldini ed Inrieri , dedicai ampio spazio all'esperienza maturata in Selz di Ronchi dei Legionari accanto al Maestro cav. Sante DUCA , amministratore della Tenuta Cappelletti , il quale mi fece generosamente partecipe dei suoi segreti in materia di appassimento delle uve Picolit con le quali otteneva da

anni premi ai massimi livelli, spesso mettendo in riga aziende blasonate di collina .

Purtroppo la “ Scuola Duca “ (e la stessa prestigiosa Tenuta) venne meno quando l’Amico Sante , Uomo e Professionista di eccezionale caratura davvero di cui serbo indelebile ricordo e riconoscenza , volò in cielo e si rivelò insostituibile “ .

“ Varie aziende del Monfalcone e della zona DOC ISONZO – *ha proseguito RIZZI* - ripensarono ad un vino passito ma fu più il Verduzzo ad imperversare nelle vigne , essendo ben noto il difetto genetico del Picolit (l’ “aborto floreale”) che ne sconsigliava la coltivazione.

Accanto a coraggiosi vignaioli che continuarono a farne l’appassimento in fruttai (un po’ come si fa in Toscana per il VIN SANTO) la Cantina Produttori di Cormons lanciò un proprio metodo, consistente nello schiacciamento del peduncolo con pinza creata “ ad hoc” .

Degna di menzione , fra le varie adottate, è pure la tecnica adottata a Soleschiano di Ronchi del Legionari , dove a settembre 2011 sono stati recisi i migliori tralci lasciando le uve Verduzzo appassire lentamente sulla pianta - senza quei traumi (insetti, polvere, ragnatele etc.) che possono capitare in fruttai – raccogliendola tardivamente dopo le uve rosse.

Ne è nato un giallo dorato e dolcemente tannico che profuma di fiore d’acacia ed, appunto, miele , assolutamente diverso (anche per leggero affinamento in botticelle di legno) dagli altri Verduzzi locali tradizionalmente vinificati in bianco, lievemente abboccati ma affinati in vasche d’acciaio inossidabile.

Così è che se quest’ ultimo ben si abbina a piccola pasticceria (biscotti anche salati) il “ PASSITO DI SOLESCHIANO” trova la sua elevazione in abbinamento a patè di fegato d’oca o anatra e formaggi aromatizzati o erborinati (Gorgonzola, Roquefort etc.) magari impreziositi con un leggero tocco di miele o mostarda.



Il gradimento del consumatore per queste originalità conferma , ammesso ce ne fosse ancora bisogno, le grandi potenzialità di un territorio dove la ghiaia , la possibilità 'irrigare di soccorso, la benefica bora , costituiscono un valore aggiunto alle tradizioni , all'esperienza e creatività dei bravi agricoltori locali
“.

***DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA : varie (archivio Claudio Fabbro)
Monfalcone , 13 giugno 2012***