

## ONAV TRIESTE, SPECIALE "VINI RARI"

È stata decisamente una serata da mettere in cornice, quella che la Delegazione triestina dell' ONAV ha organizzato lo scorso 9 giugno presso il **Centro SKALA PUB di Gropada (Padriciano-TS)**, nel cuore del Carso, al fine di far conoscere ai propri Assaggiatori patentati, ma anche agli appassionati d'enogastronomia della provincia, una realtà storico-culturale troppo spesso trascurata, complice l'interesse che il mercato riserva attualmente, in Friuli Venezia Giulia, ai soli Prosecco e Pinot Grigio



Ci riferiamo a quelle varietà autoctone dimenticate perché decentrate fra valli ed alte colline, sopravvissute alla Fillossera nella seconda metà dell' 800, salvate da viticoltori eroici che hanno anteposto il cuore ed il sentimento al guadagno immediato.



La serata , che ha registrato un significativo "tutto esaurito" , è stata introdotta dal giovane e dinamico delegato ONAV TS , **Roby Jakomin** , spalleggiato dall' enologo **Franco Cerniz** e da **Francesca Margagliotti** ( ma , ad onor del vero, va scritto che tutto il direttivo ha lavorato per settimane per organizzare un evento di tale portata ) .



I Delegati ONAV TS sono riusciti a recuperare , sobbarcandosi centinaia di chilometri, vini rari da vitigni pressoché scomparsi , in località fra le più disparate , trovando però nelle aziende una collaborazione pronta e riconoscente.



Ci riferiamo ai vini rari SCIAGLIN 2014,PICULIT NERI 2015,UCELUT 2015 ( Az. Bulfon di Valeriano-PN) , TAZZELENGHE 2009 (Az. Casella-di Prepotto-UD ) , PICCOLA NERA 2015 (Az.Scheriani di Muggia-TS) e MOSCATO ROSA 2013 (Az. Bruno Lenardon di Muggia .TS) .



*Claudio Fabbro*

All'agronomo **Claudio Fabbro**, docente Corsi ONAV da quasi 30 anni , è stato affidato il compito di recuperare fra archivi , vecchi testi e testimonianze , notizie e documenti su tali varietà, riassumendo aneddoti, aspetti storico-culturali e caratteristiche organolettiche con approfondimenti storici ed ipotesi d'abbinamento utili per conoscere un passaggio fra una gastronomia povera, contadina ed ancestrale, rivisitata nel tempo.



*Luca e Daniela*

Suggestivo ed emozionante lo spazio riservato a due artisti di chiara fama quali **Luca CARLI** (clarinetto ) e **Daniela GATTORNO** ( poetessa ) che hanno impreziosito la serata fra una degustazione e l'altra.

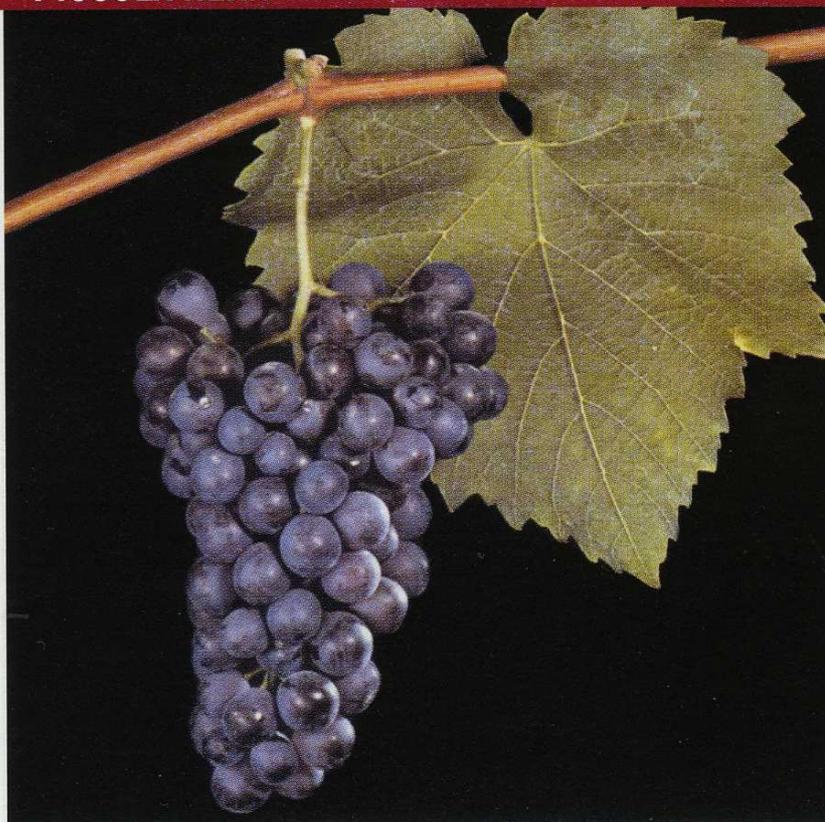


*Jakomin, Lenardon, Fabbro da dx.*

Una serata diversa, come era prevedibile, originale , coinvolgente , che ha premiato organizzatori e produttori che guardano ben volentieri al futuro ed alla globalizzazione nei suoi aspetti positivi , ma non dimenticano assolutamente le proprie radici .



## PICCOLA NERA



### Cenni storici ed origine

A memoria d'uomo si ricorda che la "Piccola nera" è sempre stata coltivata lungo il litorale triestino. Nessuna traccia è stata trovata nella bibliografia ufficiale, negli scritti, negli annali o nelle ampelografie. Il grappolo è molto simile alle Schiave, con debole intensità colorante degli acini. Nella zona del Carso e fino in Istria, era il vino della mensa di ogni giorno.

**Colore** Dal rosato al rosso rubino scarico, con unghia granata. Dopo un anno di vita assume riflessi giallo-mattone.

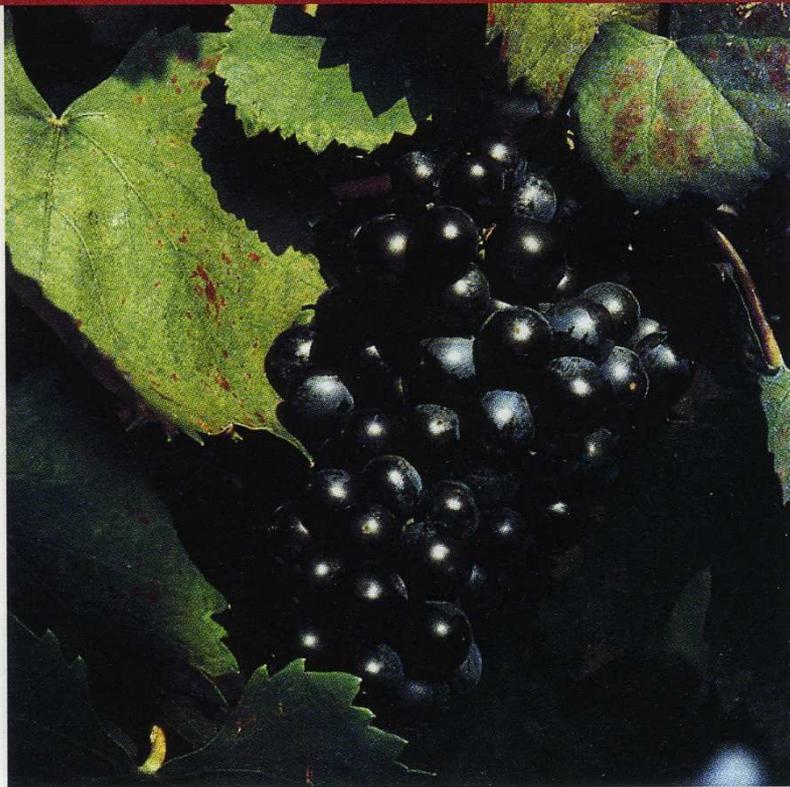
**Odore** Profumo vinoso, che ricorda la mora selvatica e i frutti del sottobosco.

**Gusto** Povero di corpo, debolmente acido, poco tannico, di media gradazione alcolica. Ricorda in bocca i sapori del sottobosco.

### Accostamenti gastronomici

Data la sua scarsa personalità, è vino da tutto pasto, da bersi anche in quantità. Era il vino-contadino, molto noto nelle *Osmizze*, dove veniva servito col prosciutto di cinghiale.

## PICULIT NERI



### **Cenni storici ed origine**

Già presente nelle esposizioni regionali delle uve tenutesi a Udine presso l'Associazione Agraria Friulana nel 1863 e nel 1921, ne è indicata la coltivazione nel comune di Castelnovo, così come nel "Vocabolario di lingua friulana" del Pirona. Uno studio ampelografico pressoché completo del prof. R. Candussio è stato pubblicato nella rivista "Il Vino" (1975).

**Colore** Rosso rubino scarico, tendente al rosato, con riflessi e unghia violacea.

**Odore** Profumo vinoso, intenso, delicato, con notevole sfumatura di vaniglia e di fiore di castagno e sottofondo di semi tostati.

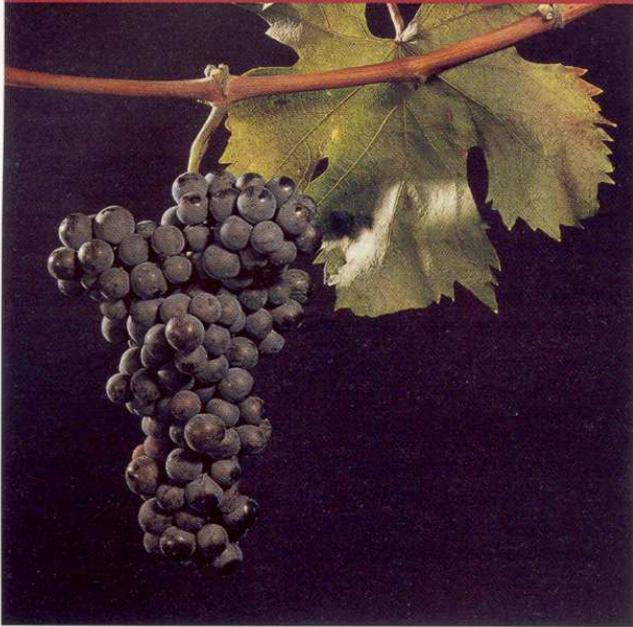
**Gusto** Elegante, morbido, piacevolissimo, con una notevole lunghezza di gusto e continuo cambio di sensazione. Corpo abbastanza ricco, ma armonico, acidità ed alcol contenuti.

### **Accostamenti gastronomici**

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 e vellutate, risotti, sformati di pasta, spaghetti al basilico, al pomodoro, ai quattro formaggi.

Servire a 16-18 gradi.

## PIGNOLO



### Cenni storici ed origine

Il Pignolo è un vitigno coltivato in Friuli da secoli ed era sicuramente noto e coltivato ancor prima del 1600 nei territori di Prepotto, Albana, Rosazzo e Premariacco. Il Poggi, nel suo *Atlante ampelografico* del 1936, lo descrive con dovizia di particolari, dopo averlo scoperto e degustato all'Abbazia di Rosazzo. Oggi lo troviamo ancora coltivato nella sua vocazionale zona d'origine, con qualche altro vigneto presente nei paesi circostanti.

**Colore** Colore rosso rubino chiaro, però vivace e affascinante.

**Odore** Profumo vinoso, fruttato, riservato, che si apre con un ventaglio di gusti leggeri ma molto piacevoli.

**Gusto** Il Pignolo è un vino tutto particolare, contenuto e misterioso, quasi temesse di farsi scoprire. Gusto vinoso, debolmente tannico, ricorda il lampone. È un vino tutto da scoprire.

### Accostamenti gastronomici

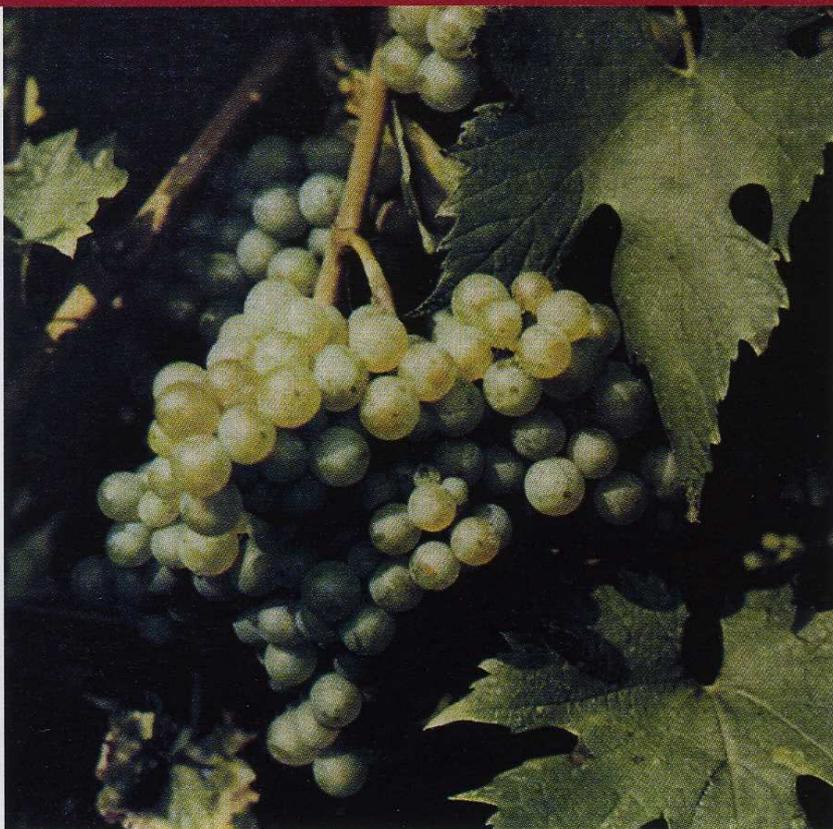
Vino da piatti di carne della cucina friulana, soprattutto predilige la *ciâr in padiele* (spezzatino di manzo) e la *brisiola alla cotona* (braciola frita).

Va servito alla temperatura di 18-20 gradi.



*Assaggiatori ed enogastronomi*

## SCIAGLIN



### Cenni storici ed origine

Vitigno noto nelle colline dello Spilimberghese già dal XV sec., come testimoniano alcuni manoscritti riferiti alla dinastia dei Sarvognano. L'area di coltivazione veniva indicata in Vito d'Asio e Fagagna (Esposizione regionale delle uve, Udine 1863), ed estesa ai territori della pedemontana fra Maniago e Pinzano (Esposizione del 1921). Citato nel *Vocabolario di lingua friulana* di Pirona con aree di coltivazione in Pinzano, Vito d'Asio, Fagagna e colli di S. Daniele, il nome del vitigno, oggi coltivato nella sola zona d'origine, deriva dal friulano "s'ciale" (terrazzamenti).

**Colore** Giallo paglierino, più o meno intenso, con deboli sfumature verdognole che scompaiono dopo qualche anno.

**Odore** Intensamente fruttato, delicato e gentile, tipico dell'uva che evoca completamente. Debolmente aromatico, ricorda il fiore di sambuco, il peperone giallo e talvolta la frutta esotica e il fiore di acacia.

**Gusto** Pieno, ben strutturato e sostenuto, armonico pur con contenuta acidità. Lungo nel gusto, talvolta appena amabile, con l'aroma che ritorna e permane in bocca.

### Accostamenti gastronomici

È vino da antipasti magri, minestre e paste, piatti di pesce, frittate e risotti d'erbe. Ottimo anche fuori pasto. Servire a 10-12 gradi.

## TAZZELENGHE (taceleNGhe)



### **Cenni storici ed origine**

Vitigno autenticamente friulano, già descritto dal Molon nella sua *Ampelografia*, citato anche dal Marzotto nel volume *Uve da vino* e dal Poggi nel suo *Atlante dei vini friulani*. Certamente faceva parte di quella miriade di vitigni sparsi sulle colline friulane ed ora quasi tutti scomparsi. Assieme a pochi altri 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, a far più ombra che uva. Dopo il Medioevo dei vitigni friulani, qualcuno sta rifiorendo a nuova gloria.

**Colore** Rosso rubino intensissimo con sfumature violacee specie dopo invecchiamento.

**Odore** Vinoso, ruspante, con nette sensazioni di sottobosco, fumo di legno, mandorle tostate.

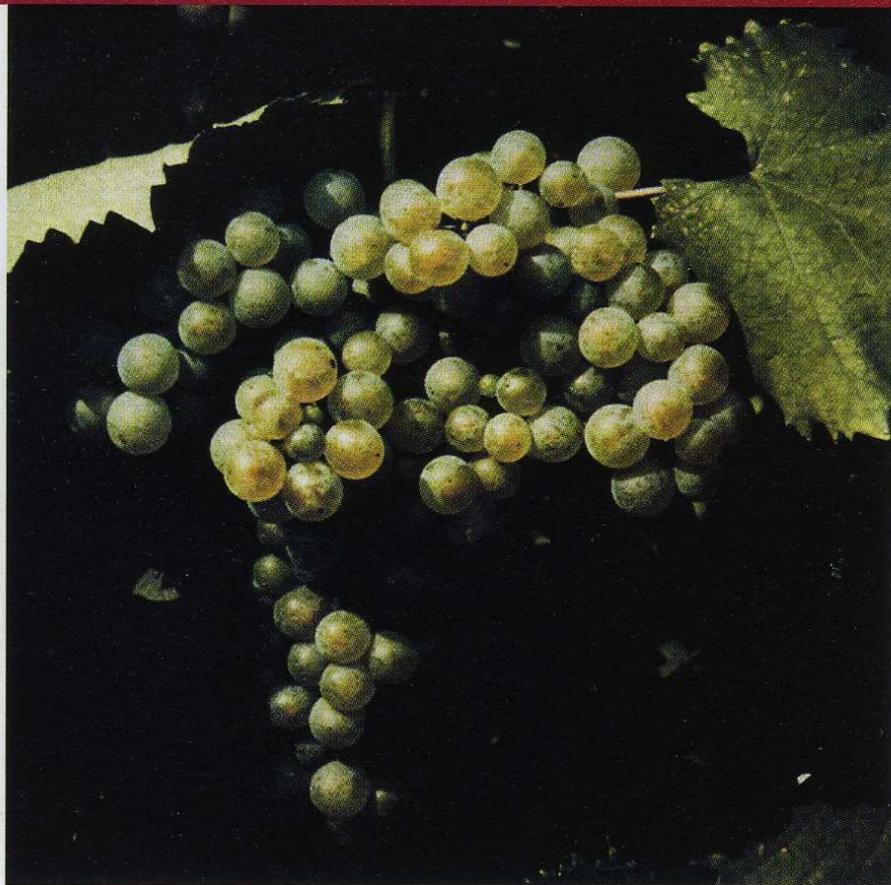
**Gusto** Molto astringente, acido e duro da giovane, s'ammorbidisce con il tempo aprendosi a una vasta gamma di sensazioni piacevoli.

### **Accostamenti gastronomici**

Vino da piatti rustici della cucina regionale, arrosti e intingoli di carni bianche e rosse.

Va servito alla temperatura di 18-20 gradi.

## UCELUT



### Cenni storici ed origine

Poco si sa sulla sua origine; appartiene alle cosiddette "uve ucelline" (G. Molon, 1906) ossia ai vitigni che fruttificavano ai bordi dei boschi e le cui uve venivano appetite dagli uccelli. Già nel 1863 era presente nell'Esposizione regionale delle uve a Udine. Nel 1921, in un'esposizione delle uve coltivate in Friuli, veniva indicato dai professori Dalmasso e Sannino come vitigno d'origine friulana, coltivato nei Comuni di Castelnovo e Pinzano.

**Colore** Giallo paglierino, talvolta carico, con riflessi verdognoli. Limpido, con buona trasparenza.

**Odore** Sentore di fruttato intenso. Ricorda il fiore dell'acacia, il favo d'api quando è ricolmo di miele, s'apre in bouquet di fiori di campo.

**Gusto** Pieno, di gran corpo e forte struttura, in grande equilibrio pur nella ricchezza di zuccheri. Sapore lungo, grasso, morbido e vellutato, con notevole ritorno in bocca.

### Accostamenti gastronomici

Quando è molto amabile: è vino da dessert, ma con dolci secchi, poco aromatici. Ottimo freddo, come aperitivo, con una punta di formaggio, meglio se gorgonzola. Ideale fuori pasto, è vino da conversazione, da servire a 8-10 gradi.

Quando è secco: è vino aperitivo, con stuzzichini, antipasti specie a base di prosciutto affumicato, pesce, asparagi, creme e vellutate, risotti. Servire a 10-12 gradi.

# I Moscati

Certamente i vitigni più conosciuti anticamente e dei quali si trovano maggiori tracce e citazioni nei vecchi testi sono i moscati. È difficile sostenere la tesi di un'origine precisa, ma tutti gli ampelografi sembrano d'accordo nell'indicare la Grecia come Patria d'origine. Dalla Grecia sarebbero quindi arrivati in Italia già al tempo di Catone o ancora prima.

Sembra che il nome di Alpicia (Catone) o Alpianae (Plinio, Varrone, Columella) sia stato l'antico appellativo del Moscato, così definito in quanto ne erano ghiotte le api. Columella addirittura classificò tre sottospecie di Alpianae. Secondo Plinio queste viti erano molto coltivate in Etruria.

Nel secolo XIV il dotto medico di Sisto V, Andrea Bacci, s'accorse dell'affinità fra le viti Alpianae e il vino che a quel tempo veniva chiamato « Moscatellum vinum ». Dello stesso parere furono tutti gli ampelografi che seguirono, dal Bauhin, al Manzi, al Molon. Agostino Gallo, nel magnifico volume *Le vinti giornate dell'agricoltura* (1584) parla di « Moscatelle bianche ».

Li nomina padre Francesco Cupani (1696), con abbondante descrizione latina dell'uva e del vino.

Insomma, per nessuna uva, abbiamo così abbondanza di bibliografia.

Attualmente possiamo dire che non c'è regione d'Italia in cui non sia coltivato il Moscato. Ve ne sono alcune, come il Piemonte, la Puglia, la Sicilia, la Sardegna, il Veneto, la Toscana, il Trentino Alto Adige in cui la coltura è diffusissima. Ma, ripetiamo, tutta la penisola ne è coperta.

Data l'origine remota del Moscato o dei Moscati, oggigiorno esistono numerosissime popolazioni, talvolta molto simili, talvolta diverse. Difficilissimo lo studio e la classificazione.

Le famiglie più importanti della grande tribù dei moscati sono le seguenti: Moscato bianco, giallo, nero, rosa.

## Accostamenti gastronomici

Moscato spumante: è prettamente vino da dessert, fine ed elegante compagno delle torte e dei panettoni. Va servito a 8-10°.

Moscato liquoroso: non ha accoppiamenti, ma, se vogliamo, lo possiamo degustare con dolci molto dolci. Servire a 10-12°.

Moscato tranquillo: difficilmente reperibile in commercio nel tipo secco in quanto diventa amaro. Se leggermente sulla vena è sempre un buon vino da dessert. Servire a 10-12 gradi.

# Moscato bianco

## Grappolo

Grandezza media, compatto, cilindrico-conico, con una o più raramente due ali corte ben unite al grappolo. Peduncolo medio, ben visibile, semi-legnoso.

Acino medio, sferoide, con pedicello esile, corto, con cerchietto ben evidente e pennello piccolo. Buccia poco pruinosa, di color giallo dorato, con zone ambrate nella parte esposta al sole e chiazze brunastre all'epoca della vendemmia.

Polpa consistente, con sapore dolce e aroma caratteristico, leggermente acidula.

Vinaccioli in numero di due o tre, di media grandezza, piri-

formi, a becco sottile, visibili per trasparenza se l'uva è ben matura.

## Vite

Foglia di media grandezza, tri-quinquelobata, pagina superiore verde opaco, quella inferiore verde chiaro. Dentatura molto spiccata, acuta, irregolare. Colorazione autunnale gialla con sfumature dorate.

Tralcio piuttosto robusto, color nocciola chiaro, con internodi corti e gemme coniche sporgenti.

Allegagione soddisfacente. Vigoria buona. Produzione me-

dia costante. Resistenza alle malattie. Sensibile all'oidio e in minor misura alla peronospora. Soffre dei freddi invernali. Viene allevata in tutte le forme conosciute.

### Terreni

Pur essendo diffuso in tutta Italia, nei terreni più disparati, il Moscato è un vitigno molto esigente in fatto di terreni. Andiamo per esclusione. Non regna nei terreni argillosi, in quelli humiferi e profondi, in quelli arenaceo-argillosi.

### Cenni storici

Per quanto riguarda l'origine rimandiamo il lettore a quanto detto nella parte generale sui moscati. Chiamato anche:

Moscato bianco piemontese o di Canelli, o d'Asti

Moscato dei colli Euganei

Moscato di Montalcino

Moscato di Siracusa

Moscato di Trani

Moscato di Tempio

questo vitigno ha una infinita quantità di cloni, tutti molto simili fra loro. Viene coltivato in maggior misura in Piemonte, Puglia, Sicilia, Toscana, Sardegna, Trentino Alto Adige e un po' dovunque in tutta Italia.

### Vino

Data la vastità delle zone in cui il Moscato bianco è coltivato, dobbiamo distinguere un tipo di vino per ogni zona d'origine. Inoltre l'uva moscato può essere lavorata in tre

modi, ossia per la preparazione di vini tranquilli, vini spumanti e vini liquorosi.

#### *Vini tranquilli*

Nelle zone del nord avremo vini di colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo intensissimo ed aromatico di moscato, corpo leggero, basso tenore alcolico, citrino, insomma un vino allegro e interessante.

Nelle zone del Centro e Sud Italia troveremo un colore giallo dorato, profumo intenso ma meno delicato, corpo robusto, con tenore alcolico elevato e contenuta acidità fissa.

#### *Vini spumanti*

I Moscati spumanti sono talmente diffusi e conosciuti che la descrizione diventa quasi superflua.

Colore giallo paglierino appena sfumato da riflessi dorati. Profumo intenso e gradevolmente aromatico, corpo leggero, con schiuma e perlage invitante. È lo spumante tutto italiano che nessuna nazione è riuscita ad imitare. Famosissimo il Moscato d'Asti, esportato in tutto il mondo. L'avvento della D.O.C. e l'accorta politica di questo vino ne hanno migliorato moltissimo la qualità e di conseguenza la commercializzazione.

#### *Vini liquorosi*

Sono vini di un color giallo dorato talvolta ambrato, se non addirittura buccia di cipolla. Profumo molto intenso, aromatico-dolciastro. Corpo molto robusto, con alto tenore alcolico (15-17 gradi) con notevole residuo zuccherino (8-12%).

Sono vini prodotti in alcune zone dell'Italia Meridionale e nelle Isole.

# Moscato giallo

### Grappolo

Grappolo abbastanza grande (20-25 cm), cilindrico, con una o due ali, piuttosto spargolo. Peduncolo erbaceo, lungo, ben visibile. Acino medio-grande, sferoide. Buccia consistente, molto pruinosa, color giallo carico, opalescente. Pedicello medio, grosso, con pennello lungo, giallo e cercine ben evidente.

Polpa leggermente carnosa, dolce-acidula, piacevolmente aromatica. Vinaccioli in numero di due o tre, mezzani, piriformi, sottili.

### Vite

Foglia di media grandezza, tondeggianti, trilobata o talvolta intera. Seno peziolare a U-V. Seni laterali a U poco profondi. Pagina superiore verde opaco. Pagina inferiore verde chiaro, glabra. Coloritura autunnale giallo oro. Tralcio mediamente lungo, internodi ravvicinati, gemme su nodi ben sporgenti. Colore del tralcio nocciola carico. Buona la vigoria. Allegazione discreta. Produzione buona. Discreta la resistenza alle malattie. Soffre di acinellatura. Viene allevato col sistema a pergola.

### **Terreni**

Preferisce terreni collinari, di natura calcarea o marnosa o anche basaltica di origine vulcanica.

### **Cenni storici**

Per quanto riguarda l'origine rimandiamo il lettore a quanto detto nella parte generale sui moscati.

Viene chiamato anche, con espressione dialettale, Moscatel o Moscat. Attualmente è coltivato solo in Trentino, specialmente nella zona collinare della Val Lagarina.

Non ha grande diffusione, tanto che si calcola che la produzione totale si aggiri intorno ai 5.000 quintali di uva.

### **Vino**

Dal Moscato giallo si ottiene un bel vino bianco, di colore giallo dorato o dorato chiaro, molto profumato con aroma gradevole se il vino conserva freschezza e tracce di zucchero. Diventa stucchevole se completamente secco e invecchiato. Magro, fresco e medio corpo.

Viene lavorato anche col sistema liquoroso, come vino speciale da dessert.

## **Moscato rosa**

### **Grappolo**

Grandezza media o medio-piccola. Forma cilindrica o conica, alato, un po' serrato o leggermente spargolo.

Acino medio, sferoide, disuguale, con buccia coriacea, tannica, di un color blu mare intenso, con caratteristica patina azzurra che ricopre la buccia con molta pruina.

Talvolta gli acini poco esposti al sole o decisamente all'ombra risultano rosati. Pedicelli corti, pennello medio con stacco resistente. Polpa sciolta, con sapore gradevolissimo che ricorda il moscato e la rosa. Vinaccioli in numero di due o di tre, medi, piriformi.

### **Vite**

Foglia di media grandezza, trilobata o pentalobata ma con lobi appena accennati. Pagina superiore verde non molto intenso. Pagina inferiore verde chiaro. Dentatura acutissima, irregolare. Seno peziolare a V con lembi sovrapposti. Tralcio lungo con internodi medi e gemme non molto pronunciate. Allegazione discreta con tendenza a colatura e acinellatura in annate sfavorevoli.

Buona la vigoria. Discreta la produzione come pure la resistenza alle malattie.

### **Terreni**

Ama terreni di collina, ben ventilati, possibilmente argillosi, silicei o frammisti a minuta ghiaia. Buoni anche i terreni di argilla rossa pura o frammisti a sabbia della pianura. Sconsigliabili terreni freschi, profondi e fertili di pianura.

### **Cenni Storici**

Pochissima la bibliografia su questo vitigno. Dal libro del Marzotto (1926) ricaviamo: « Anno 1913, Istria Agricola: Il Moscato rosa fornisce il miglior vino liquoroso dell'Istria il quale ad un brillante colore rosato aggiunge un delicato profumo e una dolcezza piacevole ».

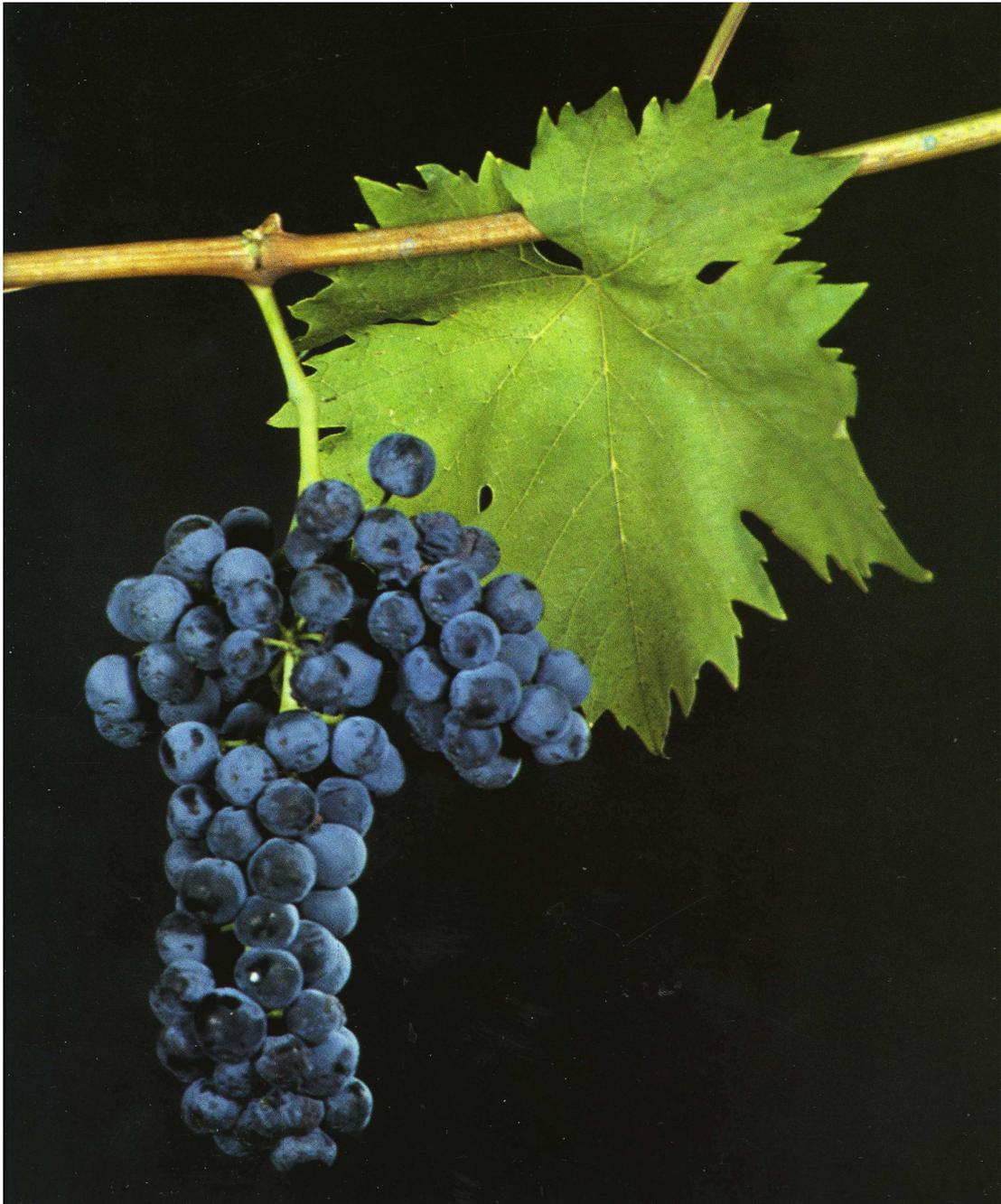
Non abbiamo notizie precedenti. Sappiamo che è ancora coltivato in Istria, in Trentino Alto Adige, in qualche zona del Friuli.

### **Vino**

Colore rosa piuttosto intenso, caratteristico, piacevolissimo. Corpo leggero, snello, con sfumature aromatiche che ricordano il moscato e la rosa se vinificato come vino secco. Vinificato liquoroso assume una tinta leggermente più carica, con corpo carezzevole, caldo, morbido, vellutato ed elegante. Il bouquet perde il profumo di rosa per aprirsi in tutta la fragranza aromatica del moscato più nobile.

### **Accostamenti gastronomici**

Vinificato secco, vino da sufflé della grande cucina e da preparazioni calde e fredde a base di fegato d'oca; vinificato liquoroso, è vino da meditazione. Va servito alla temperatura di 10-12 gradi.



*Moscato Rosa, ph. L.Plozner in P.Pittaro. 1982*

[info@claudiofabbro.it](mailto:info@claudiofabbro.it)

[www.cludiofabbro.it](http://www.cludiofabbro.it)

+39 335 6186627

DELEGAZIONE ONAV TRIESTE

Gropada, Padriciano, Trieste, 9 giugno 2016