



Claudio Fabbro
Giornalista Enogastronomico

TOCAI o "FRIULANO"?

..QUESTO È IL DILEMMA...
LA TELENVELLA
CONTINUA

EDITORIALE

- Tocai o "Friulano"?
...questo è il dilemma...

VITIGNO

- Il Tocai friulano

RICETTE

- Vellutata di zucche e patate

DEGUSTAZIONI

- Rossi della Grave a Roma
- Degustazioni in Enoteca e Ristorante
- Degustazioni in battello
- I rossi delle Grave sul treno dei libri

INCONTRI

- Giorno Viennese del Friuli:
18 gennaio 2007
- Comitato Promozione
- Prowein di Dusseldorf:
18-20 marzo 2007
- Confronto produttivo
"I Vini DOC Friuli Grave
si mettono in gioco"

IN AGENDA

- Vinitaly: 29 marzo - 2 aprile

COMUNICAZIONI

- Piano dei Controlli
- Assistenza Tecnica Viticolo-Legale
- Zonazione viticola Grave udinesi
- Gestione Agronomica
- Per chi non lo sapesse...

Tocai, Tokay, Toccai...Tocai friulano.....

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

Tutto ciò poteva ingenerare errore e farlo confondere col celebre vino "Tokaji" della non meno celebre e quasi omonima regione viticola ungherese. A parte il fatto che il "Tokaji ungherese" è fatto con uve che portano nomi ben diversi, resta pur sempre stabilito che il nostro vitigno "Tocai friulano" ne è assolutamente dissimile.

Quali le origini del vitigno? Qui leggenda e storia si intersecano.

Che si tratti di vitigno austro-ungarico, attualmente scomparso da quei Paesi, importato nel Triveneto in seguito ai secolari rapporti politico-economici di questo con quelli? Oppure che si tratti di un vecchio vitigno "nostrano" trapiantato in Ungheria (forse dalla contessa Aurora Formentini nel 1632?) 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 con sé viti i cui nomi più o meno alterati passarono poi ai vitigni oggi ritenuti ungheresi ("Furmint", "Fioremonti", "Bakator", "Baccadoro", ecc.).

Per concludere su questo argomento, diremo dunque che nelle ampelografie non v'è traccia del vitigno al quale si possa ascrivere il "Tocai friulano".

Il Prof. Giovanni Dalmaso 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 vigna 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 il "vitigno bandiera" fra le varietà coltivate in Friuli Venezia Giulia.

Va tuttavia riconosciuto che solo in tempi recenti si è seriamente pensato ad un Tocai friulano di elevata qualità e ciò indipendentemente dal nome passato, presente o futuro.

Non è da escludersi che se è entrato in crisi di mercato - soprattutto di quello nazionale ed estero - ciò debba ascrivere al fatto che per decenni i viticoltori lo hanno svilito, esasperandone le rese, ad un qualsiasi vino bianco "da battaglia".

Con l'attuale retromarcia generale certamente è un riconosciuto grande bianco "da bottiglia", da rispiegare al consumatore nostrano ma soprattutto a quello "foresto" cui non sfuggono le peculiarità del Tokaji ungherese

MARZO 2007
IN FOGGIA

e molto spesso rappresenta fastidio per proliferazione d'asozonanze, di cui diffida.

D'altra parte la stessa Malvasia istriana prodotta in Friuli in tipologia bianco-secca tutta "sale e pepe", eccellente vino da pesce, è soffocata dalle miriadi di Malvasie passite d'Adriatico, Mediterraneo ed anche Atlantico (vedi Canarie e Madera)!

Ma forse la stalla si è chiusa quando i buoi (il Tocai) erano già scappati lasciandovi entrare "transalpini" più freschi (legga-si Pinot grigio).

Ed è stato proprio il Pinot grigio (Tokay d'Alsace .. ??!) a garantire al mondo viticolo un crescente benessere (con Sauvignon e Chardonnay a seguire) che per oltre vent'anni ha permesso di reggere al crollo di tante altre varietà ed altre colture.

Guardiamo ora ad ulteriori aspetti e problemi del vitigno, dell'uva e del vino in questione.

Vigoroso, produttivo, ampelograficamente affine al "Sauvignon", di facile adattabilità in tutti gli habitat, dà vino sempre di merito che si stacca nettamente dalla normalità.

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 oltre 15 gradi di alcool e ricco di zuccheri (muffa nobile in riva al Danubio, acidità volatile garantita se malauguratamente muffe e marciumi arrivano in riva all'Isonzo, al Natisone, al Noncello).

Ogni polemica riguardo l'uso del nome pareva superata dalla nota sentenza della Corte di Cassazione del 30 aprile 1962 (causa vinta dai Baroni Economo d'Aquileia contro la Ditta Monimpex di Budapest).

Per motivi tuttora "blindati" (ma alcuni retroscena sono noti...) l'Unione europea ha ritenuto di svendere (a partire dal 1 aprile 2007) il Tocai friulano all'Ungheria con l'Accordo del 23 novembre 1993, (tuttora contestato, con ricorsi pendenti) e che ha portato - dividendo il mondo viticolo - ad individuarne necessariamente un sinonimo ("Friulano").

Si attende ora con ansia il verdetto della Corte di Giustizia del 21 marzo.

La "Telenovela del Tocai", fra poche e ben confuse idee, continua...

Ma a parte le beghe di questa storia infinita, vediamo alcuni aspetti tecnico-enogastronomici dell'uva e del vino in questione. In Italia il "Tocai" è diffusissimo, specie in Friuli Venezia Giulia, nel Veneto, in Emilia, ma anche nel Lazio. E' presente anche in Francia, nella zona del Midi, col nome di "Furmint" (mentre il Tokay d'Alsazia è puro Pinot grigio!! Giustamente vietato dall' U.E. con rappresaglie e rancori transalpini funzionali a farlo porre "sotto sequestro" anche in Friuli!!), quin-

di, logicamente, in Ungheria col nome di "Furmint" (che, come l'Harslevelu, non assomiglia affatto al nostro vitigno) nella zona geografica del "Tokay".

Ma dopo tante polemiche, frecciate, ricorsi e controricorsi, entriamo finalmente nel cuore del vino che, indipendentemente dal nome attuale e futuro, è "un grande", miglioratosi qualitativamente nell'ultimo lustro (cioè da quando è diventato un ottimo "vino da bottiglia" e non un qualsiasi "vino da battaglia").

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.

E' una delle gemme del Friuli.

E' vino da aperitivo e da antipasti magri (insaccati, prosciutto crudo di Cormons e di San Daniele), formaggio Montasio o "Latteria" di 3-6 mesi, minestre in brodo e asciutte.

Va servito alla temperatura di 10-12 gradi, senza necessità alcuna d'affinamento in barrique, entro il secondo anno dalla vendemmia.

claudiofabbro@tin.it



IL TOCAI FRIULANO

GRAPPOLO:

Di grandezza media ma discontinua. Forma cilindrica o tronco-piramidale, con due ali contenute, mediamente compatto. Acini tondi, buccia leggera di colore verde-giallo, pruinosa. Due vinaccioli medi. Foglia grande, orbicolare, trilobata.

VINO:

Colore giallo paglierino tendente al verdognolo. È un grande vino: fine, delicato, dal profumo intenso che ricorda i fiori di campo. Asciutto, fresco, morbido e vellutato, con netto sapore di mandorla amara, molto rotondo, di medio tenore alcolico e contenuta acidità. Vino da bersi giovane; per un leggero invecchiamento è bene anticipare di qualche giorno la vendemmia. È una delle punte di diamante dell'enologia friulana.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

Eccellente come aperitivo, ottimo sugli antipasti magri, minestre in brodo e asciutte, sul pesce, sulle carni bianche. Va servito sui 10-12° C. Da provare l'abbinamento con la vellutata di zucca e patate proposta di seguito.

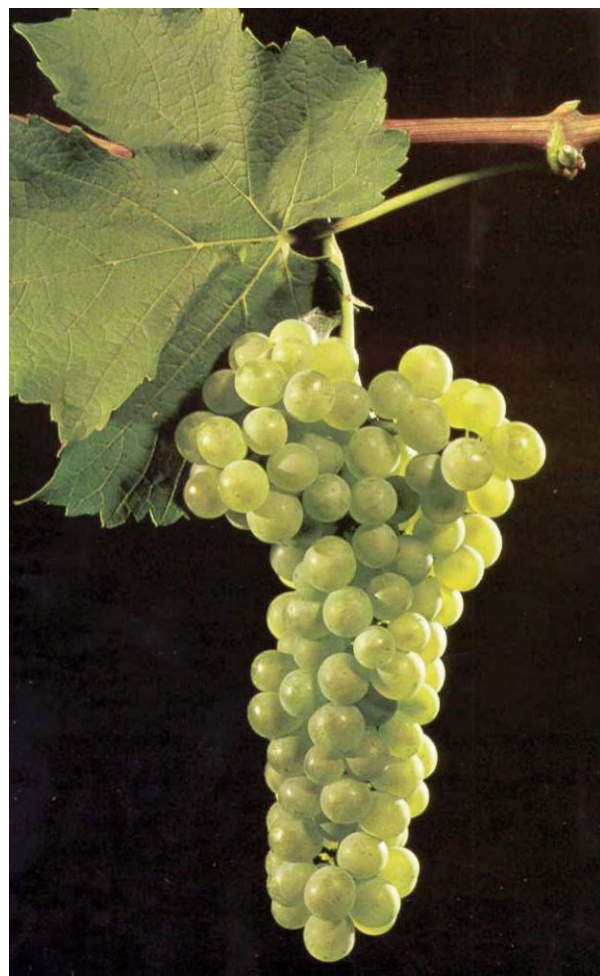


Foto L. Plozner, 1982



RICETTE

VELLUTATA DI ZUCCA E PATATE

INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE:

1 litro d'acqua, ½ kg. di zucca, 4 patate di media grandezza, 1 cipolla, 300 gr. di fagioli cannellini, latte q.b., sale e pepe.

PREPARAZIONE:

pulite la zucca e tagliatela a pezzetti. Mettetela nell'acqua insieme alle patate e fate lessare. A parte preparate un leggero soffritto di cipolla da unire alle patate e alla zucca quando saranno cotte. Frullate tutto fino ad ottenere una purea omogenea e piuttosto densa, a cui darete la consistenza desiderata aggiungendo del latte. Insaporite con sale e pepe. Lessate anche i fagioli cannellini che unirete alla vellutata, interi, poco prima di servire. Aggiustate nuovamente di sale e pepe e servite eventualmente accompagnata con crostini di pane.



ROSSI DELLE GRAVE A ROMA

Nell'ambito delle attività legate alla promozione dei vini delle Grave, che ci vedono protagonisti in Italia e all'estero, quelle svolte a Roma continuano a mantenere un fascino particolare. Tra il nostro territorio e la Capitale, infatti, si è nel corso degli anni venuta a creare una liaison che ci piace coltivare con cura e passione.

Non sorprende quindi il successo ottenuto dalle diverse degustazioni da noi proposte a Roma nei mesi di febbraio e marzo; successo che va analizzato sia in termini di ritorno media, sia per quanto concerne la partecipazione del pubblico, mai come questa volta tanto numeroso e competente.

In altre parole, gli amanti del buon bere di Roma ormai mostrano un buon grado di conoscenza tanto del territorio delle Grave, quanto delle etichette che ne sono l'espressione. E anche i nomi delle diverse Aziende coinvolte nelle varie iniziative iniziano a godere di una certa fama e capita sempre più frequente, nel corso di queste degustazioni, di



sentire qualcuno dei preseti citare con competenza le diverse tipologie di vino proposte da una certa Cantina.

Stiamo quindi lavorando sui consumatori, componente fondamentale dell'intera catena, ma senza dimenticare gli altri anelli di questa catena: giornalisti e operatori di settore.

Sui primi abbiamo già sottolineato come abbiamo seguito con attenzione le iniziative capitoline, garantendo una rassegna stampa notevole. Senza dimenticare che la conduzione delle degustazioni guidate crea certamente un rapporto privilegiato tra i nostri vini e alcune delle più importanti firme del giornalismo enogastronomico.

Ultimi, ma non per importanza, gli operatori di settore: in questo caso abbiamo coinvolto un'enoteca storica, Chirra, e un ristorante in fase ascendente, il Sant'Andrea, che hanno avuto in questo modo l'occasione di provare in prima persona le nostre etichette.

DEGUSTAZIONI IN ENOTECA E RISTORANTE

Classiche, eleganti, discretamente tecniche senza mai essere noiose. Sono questi i segni distintivi delle degustazioni guidate proposte dal Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Grave a cavallo tra febbraio e marzo di un tiepido inverno romano.

E tutte azzeccate le scelte, a partire dai due locali che hanno ospitato gli appuntamenti. Il primo, l'**Enoteca Chirra**, uno di quelli storici, con un passato glorioso e un felice futuro. Situata in via Torino, traversa della centralissima via Nazionale. Un'enoteca vagamente old style, con ricordi precisi degli anni Sessanta, quelli che a Roma significano Dolce Vita, con tanto di Anita Ekberg che fende le acque di Fontana di Trevi illuminando la notte con la sua opulenta bellezza.

Il secondo, **Ristorante Sant'Andrea**, in via Sant'Andrea delle Fratte, una delle vie più suggestive di Roma; un locale in ascesa, di quelli per i quali è facile prospettare un interessante futuro. Azzeccata, ovviamente, anche la scelta dei giornalisti che hanno condotto le due degustazioni. Da Chirra è stato Marco Oreggia a menare le danze, con il suo consueto ritmo serrato, una mitragliata di notizie, informazioni, approfondimenti. Il tutto supportato



da un olfatto e un palato raffinati, messi al servizio di un pubblico di circa 40 persone che, dopo la doverosa prenotazione, ha occupato gli spazi messi a disposizione dalla famiglia Chirra e seguito con grande interesse tutte le fasi della degustazione.

La seconda degustazione, invece, ha visto protagonista Fabio Turchetti, uno dei nomi più celebri del giornalismo enogastronomico nazionale. Che ha dato fondo alle sue straordinarie capacità di interpretare un vino, raccontando le sei etichette presentate con passione e competenza, trasportando i presenti attraverso un viaggio tra i Rossi delle Grave.

E siamo così giunti a parlare finalmente dei vini proposti dal Consorzio. Un'altra scelta, anche questa assolutamente centrata. Refosco, Cabernet franc, Merlot... questi gli attori che hanno impreziosito i due incontri di cui sopra. Lo hanno fatto con i loro profumi, con il loro sapore, con la capacità di catturare lo sguardo sin dal primo impatto cromatico.

Ottimi vini, ognuno con la propria storia e la propria personalità. Ognuno raccontato da Oreggia e Turchetti con sapiente maestria. Ognuno che ha lasciato un pizzico di sé nella memoria delle persone che hanno avuto la fortuna di partecipare a questi due incontri.

DEGUSTAZIONI IN BATTELLO

Per due settimane è stato l'evento clou per gli amanti del buon bere della Capitale. Per la prima volta, infatti, sono state organizzate delle degustazioni guidate di vino a bordo dei battelli che transitano sul Tevere. E il successo è stato davvero incredibile. Centinaia di telefonate di prenotazione, liste d'attesa lunghissime, una grande curiosità e un ottimo ritorno stampa, a testimonianza della bontà dell'idea proposta.

Del resto non era certo difficile immaginare un simile riscontro. La possibilità di degustare gli ottimi Rossi delle Grave, godendosi nel contempo le bellezze di Roma da una prospettiva insolita, rappresentava un richiamo cui era difficile resistere. E così è stato.

Le due degustazioni, infatti, hanno realmente incontrato il gradimento del pubblico già in fila, ordinato e curioso, un'ora prima dell'imbarco. Il tutto di fronte alla maestosa imponenza di Castel Sant'Angelo, punto di partenza di questo piccolo ma suggestivo viaggio/degustazione.

Il primo dei quali è stato condotto da Domenico Nucera, responsabile delle rubriche enogastronomiche della redazione capitolina del Corriere della Sera. Il quale ha avuto la felice intuizione di impostare l'incontro su un fil rouge tra il Tagliamento, il fiume che attraversa il territorio delle Grave, e il Tevere che in quel momento veniva solcato dal battello sul



quale venivano degustate le etichette proposte. Grande attenzione dei partecipanti, sapientemente interrotta da brevi pause nel corso delle quali era possibile ammirare il suggestivo spettacolo di una Roma by night dalla bellezza mozzafiato. Stesso spettacolo per la seconda degustazione che ha avuto come protagonista Andrea Cuomo, titolare della rubrica settimanale La Capitale del Gusto che ogni lunedì arricchisce la proposta editoriale del quotidiano Il Giornale. A Cuomo è spettato il non facile compito di relazionare al cospetto di un parterre assai attento e competente. Diversi giornalisti, anche della stampa estera, cui si è aggiunta una delegazione della sezione romana dell'Ais. Tutti molto attenti nel degustare le quattro etichette presentate e nel porre domande specifiche al relato-



re che, nelle due ore dell'incontro, ha avuto modo di approfondire temi quali il terroir, la tipicità dei vini in questione, il notevole rapporto qualità/prezzo. Alla fine si è persino aperto un minidibattito con votazione finale che ha visto un certo predominio dell'autoctono Refosco nei confronti degli internazionali Cabernet franc e Merlot.



I ROSSI DELLE GRAVE SUL TRENO DEI LIBRI

E' stato l'evento culturale del mese di marzo. Un'idea geniale dell'Agra Editrice cui si deve, tra le altre cose, la creazione della rivista Leggere:tutti, 150.000 copie destinate agli amanti della lettura. E proprio a loro, agli appassionati della pagine scritte, era destinata questa originale iniziativa: un treno carico di libri e di coloro che dei libri sono i protagonisti: scrittori e lettori.

Quattordici vagoni, 800 passeggeri tra cui circa 40 tra romanziери e saggisti, con Luciano De Crescenzo e Giovanni Russo a guidare il gruppo. A bordo alcuni degli attori del cast di Un Posto al Sole, con il compito di leggere brani scelti, recitandoli in modo esemplare. Il tutto condotto brillantemente da un capotreno di grande fascino: Paola Saluzzi, conduttrice televisiva che ha sfoderato bellezza e simpatia nel corso di un viaggio che ha

avuto la Stazione Termini di Roma come punto di partenza e quella Centrale di Napoli come destinazione finale. Nel capoluogo campano, infatti, si svolgeva Galassia Gutenberg, la più importante fiera editoriale del Meridione.

A bordo, sia durante il viaggio di andata che quello di ritorno, numerose troupe televisive in un vero e proprio eccitante ingorgo di microfoni e telecamere. E in questo contesto ben due scompartimenti erano stati trasformati in piccoli ma efficienti winebar, con tanto di sommelier a servire i viaggiatori. E gli unici vini a bordo, destinati a rappresentare l'intero comparto e a ribadire il ruolo storico e culturale del vino in un contesto di così alto profilo, erano proprio i Rossi delle Grave.

Otto aziende per altrettante etichette che ben presto sono diventate, al pari dei vari libri, piacevole argomento di discus-



sione tra i viaggiatori. Per cui, nei vari vagoni, si potevano ascoltare conversazioni tipo "ti è piaciuto l'ultimo Marquez?", "sì, l'ho trovato forte e passionale come questo Refosco dal Peduncolo rosso".

Soprattutto durante il viaggio di ritorno, svoltosi nelle ore del tramonto in perfetto stile nerudiano, l'improvvisato winebar si è trasformato in una vera e propria meta di pellegrinaggio da parte di quasi tutti i passeggeri. Al punto che l'organizzazione ha chiesto che qualcuno potesse raggiungere la cabina di regia e improvvisare al microfono una sorta di minidegustazione guidata, spiegando ai viaggiatori le caratteristiche del territorio delle Grave e dei vini presenti a bordo.

Un grande successo che fa riflettere e conferma che ormai esiste un legame davvero profondo, come testimoniano le diverse librerie sparse in Italia che accolgono da tempo degli angoli dedicati al buon bere, tra libri, cultura e vino.



GIORNO VIENNESE DEL FRIULI: 18 GENNAIO 2007

Per il terzo anno consecutivo, il Consorzio ha partecipato al "Tag des Friauler Weines" — Giorno viennese del Friuli — tenutosi lo scorso 18 gennaio presso la Ovalhalle del Museums Quartier di Vienna. Grazie alla presenza di un vasto pubblico di enoappassionati, operatori della ristorazione locale ed enotecari non poteva esserci occasione migliore per dare inizio alle attività consortili per il 2007. Per l'occasione è stata proposta una selezione di bianchi (Chardonnay, Pinot grigio, Sauvignon e Tocai friulano) e di rossi (Cabernet franc, Merlot, Refosco dal peduncolo rosso e uvaggio Rosso) a Doc Friuli Grave.



Museums Quartier

COMITATO PROMOZIONE

Il 15 febbraio si è riunito il gruppo di lavoro composto dai responsabili marketing e delle relazioni esterne di alcune aziende associate. Si è voluto così dare seguito a una iniziativa sorta nel corso del 2006 per portare a nuove occasioni di riflessione e dialogo con le aziende associate. Nell'incontro sono state presentate le azioni del Consorzio per il 2007 cui è seguito un dibattito costruttivo per dare nuovi impulsi e stimoli ad azioni sinergiche tra il Consorzio e le aziende associate.

PROWEIN DI DÜSSELDORF: 18-20 MARZO 2007

Il Consorzio ha partecipato nell'ambito della collettiva regionale "Vigneto Friuli" alla più importante fiera del settore in Germania che è anche una delle maggiori esposizioni a livello mondiale. Dal 18 al 20



marzo, nell'ambito della ProWein a Düsseldorf, il Consorzio ha presentato una selezione di Pinot grigio e Tocai friulano Doc Friuli Grave. Al Pinot grigio, vino da sempre un must in Germania, è stata dedicata domenica 18 marzo, in apertura della manifestazione, una degustazione guidata dal giornalista Steffen Maus dal titolo "Echt Friul: Pinot grigio — der Mythos lebt!" con una selezione di Pinot grigio e Tocai friulano Doc Friuli Grave delle annate 2005 e 2006.

CONFRONTO PRODUTTIVO "I VINI DOC FRIULI GRAVE SI METTONO IN GIOCO"

Il Consorzio, nell'ambito di un ampio progetto finanziato dal MIPAAF, Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, ha dato vita martedì 13 marzo a una degustazione alla cieca dedicata alla migliore produzione delle aziende associate. Così come concordato con il Ministero, il Consorzio ha voluto fornire una reale attività di sostegno e assistenza per il miglioramento della produzione a Doc Friuli Grave attraverso un confronto costruttivo tra le realtà produttive associate che utilizzano la Denominazione.

INAGENDA

VINITALY

29 MARZO - 2 APRILE

La partecipazione del Consorzio sarà all'interno di un nuovo stand di 400 metri quadrati, disposto su due piani, realizzato da FederDoc FVG in collaborazione con Agenzia Turismo FVG. Durante il Vinitaly il Consorzio sarà presente con un banco d'assaggio presso il quale degustare i migliori vini della Denominazione e presentare la rinnovata guida consortile. Inoltre, giovedì 29 alle ore 16.30 il giornalista Antonio Paolini guiderà i presenti alla scoperta dei Rossi delle Grave (Merlot, Cabernet franc e Refosco dal peduncolo rosso) in accompagnamento alla Petina delle Valli Pordenonesi. Analogo appuntamento ma con i Bianchi (Tocai friulano, Pinot grigio e Sauvignon) si terrà domenica 1° aprile sempre alle 16.30 con il giornalista Marco Sabellico che illustrerà le peculiarità del territorio e dei vini in abbinamento al prosciutto di San Daniele. Vi aspettiamo numerosi nella nuova area del padiglione 6 stand C6-D6!

PIANO DEI CONTROLLI

Continua l'attività di monitoraggio e tracciabilità del Consorzio. Il piano tariffario e le modalità di rilascio dei pareri di conformità delle ricevute uve, prelievi e imbottigliamento rimangono inalterati sulla base di quanto previsto dal piano dei controlli approvato dal MIPAAF.

I pareri di conformità sulle ricevute uve della vendemmia 2006 sono stati completati a metà del mese di gennaio 2007; sulle oltre 5.430 denunce pervenute, mancano da valicare e caricare solo quelle incomplete del pagamento: trentacinque denunce relative a 10 aziende per 3241 quintali di uva DOC. Le CCIAA di Pordenone e Udine, in molti casi hanno già avvisato i produttori per il ritiro delle ricevute uve 2006 conformi.

Alcuni dati:

VENDEMMIA 2005

prodotti q.li 560.033 pari a hl. 392.023

VENDEMMIA 2006

prodotti q.li 549.182 pari a hl. 384.428

Vino Doc certificato (01.01. 2006 - 31.12.2006) hl. 365.038

Vino Doc imbottigliato (01.01.2006 - 31.12.2006) hl. 193.165 pari a circa 25.755.000 bottiglie, tendenzialmente in crescita con circa un 8,5% in più rispetto all'anno 2005.

Per maggiori informazioni: [DOC Friuli Grave](#) | [Statistiche](#)

ASSISTENZA TECNICA VITICOLO-LEGALE

VICENDA TOCAI/FRIULANO:

tra ricorsi al TAR Lazio, al Consiglio di Stato e contro ricorsi vari, si parla tanto di Tocai sui giornali e nei convegni ma novità legislative sostanziali per i produttori non emergono. L'8 marzo però il Mipaf, con Circolare n. 212, ha precisato che per i produttori del Tocai friulano si applicano le norme di etichettatura anche:

- ai registri di cantina, ai sensi del paragrafo 3 del citato art. 47 del reg. CE n. 1493/1999;

- ai recipienti per il magazzinaggio dei prodotti, ai sensi dell'art. 10, par. 5 del reg. CE n. 753, così come è stato applicato a livello nazionale con l'articolo 5 del DM 3 luglio 2003; in particolare tali recipienti devono essere numerati e muniti di un apposito cartello riportante tutte le indicazioni obbligatorie e facoltative previste dalla stessa normativa, tra cui il nome della denominazione d'origine e il nome della varietà di vite.

Ne consegue che si potrà imbottigliare il Tocai friulano, alle condizioni suesposte, anche dopo il 31 marzo 2007; il vino detenuto in vasca dovrà essere già certificato dalle competenti CCIAA.

Ci auguriamo infine che la Commissione UE decida di aderire alla proposta del Comitato di Gestione Vino per l'inserimento della varietà "Friulano" nell'allegato del regolamento Ue 753 del 2002 che comprende le indicazioni geografiche italiane. Nella prossima newsletter potremo fornire informazioni più precise in merito.

DECRETO MINISTERIALE 28 DICEMBRE 2006:

E' applicabile per le rivendicazioni delle produzioni a DO e IGT a partire dalla campagna viticola 2007/2008 (dal 1° agosto 2007) in attuazione dell'art. 16 della Legge n° 164/1992. Introduce disposizioni per le CCIAA in fase di rivendicazione uve DO e IGT, disciplina gli adempimenti gestionali e dei controlli. Introduce un nuovo modello da utilizzare per la riclassificazione e gli assemblaggi di partite della stessa varietà ed annata, da inviare all'ICQ, CCIAA e Consorzio delegato ai controlli di filiera. Lo stesso modello non è utilizzabile invece (per ora) per i tagli di annate diverse; non appena avremo chiarimenti in merito, informeremo tutti gli utilizzatori associati.

PROVA FERMENTESCIBILITA':

Legge finanziaria 2007 - Articolo 1, comma 1049 che modifica la legge 20.2.2006, n. 82, art. 14, comma 8 - Soppressione dell'obbligo di effettuare la "prova di fermentescibilità" di tutti i prodotti vinosi.

Vi informiamo che in un comma dell'art. 1 della Legge Finanziaria è prevista la soppressione dell'obbligo della prova di fermentescibilità in tutti i certificati di analisi ufficiali.

Conferma indiretta della ricerca sistematica del cloruro di litio.

Il comma dispone la soppressione all'articolo 14, comma 8, della legge 20 febbraio 2006, n. 82 (meglio conosciuta come Legge Collavini - Preda), delle parole *la prova preliminare di fermentazione e.*

Di conseguenza nei certificati di analisi emessi a partire dal 1° gennaio 2007, non è più necessario sia indicato l'esito di tale prova.

Ricerca sistematica del cloruro di litio in ogni analisi ufficiale. Questo obbligo, previsto dal comma 8, rimane invariato.

ZONAZIONE VITICOLA DELLE GRAVE UDINESI

Il giorno 8 marzo 2007 è stato presentato a Villa Chiozza di Scodovacca di Cervignano (UD) lo studio della Vocazione Viticola dei Suoli e Vigneti delle Grave in Provincia di Udine svolto nel triennio 2001/2004. Il volume è stato pubblicato e curato dall'ERSA, Agenzia per lo Sviluppo Rurale del Friuli V.G. - Servizio Ricerca e Sperimentazione. Il Consorzio ha collaborato alla raccolta dei dati inerenti la realtà viticola. Ulteriori e più approfondite notizie verranno rese note nella prossima newsletter.



GESTIONE AGRONOMICA

POTATURE

La potatura secca o invernale è una pratica culturale che riveste un'enorme importanza nell'ambito della gestione agronomica del vigneto: infatti è con questa operazione che viene determinato il numero di gemme per l'annata successiva e conseguentemente il carico produttivo.

Una carica di gemme eccessiva può non solo influenzare negativamente la qualità finale del prodotto, ma arrecare scompensi a livello vegeto-produttivo con conseguenti fenomeni di clorosi, visibili soprattutto in varietà sensibili come i Pinot.

Nella nostra zona a DOC vengono mediamente lasciate 60.000-80.000 gemme per ettaro; il numero di gemme per ogni singola pianta varia soprattutto in funzione della densità di impianto (n° ceppi/ettaro) ed anche del tipo di vitigno. Infatti alcune

varietà presentano una fertilità delle gemme basali molto bassa (es. Refosco dal peduncolo rosso), per cui in questo caso è magari necessario lasciare qualche gemma in più. In varietà come il Merlot, che solitamente si caratterizza per avere le gemme centrali cieche, è preferibile lasciare un numero di capi a frutto maggiore, riducendo naturalmente le gemme su ogni singolo tralcio. Per gli impianti giovani è preferibile eseguire le potature a partire dai mesi di febbraio-marzo, una volta scongiurati i rischi di forti abbassamenti di temperatura.

In vigneti con problematiche ascrivibili a Mal dell'esca, Tracheomicosi, etc. le piante che durante il periodo vegetativo presentavano sintomi ascrivibili a queste ampelopatie andrebbero potate separatamente per evitare un'ulteriore diffondersi della malattia. Inoltre, sempre per cercare di limitare l'instaurarsi di infezioni fungine, è consigliabile disinfettare i grossi tagli di potatura con prodotti a base di rame.

PER CHI NON LO SAPESE...

La DOC Friuli Grave si estende su una vasta superficie (circa 7.000 ha di cui 5.325 rivendicati a Doc nella vendemmia 2005 per una produzione complessiva di 558.842 q.li) del Friuli Venezia Giulia, a cavallo del fiume Tagliamento, tra le province di Pordenone e Udine. L'alta pianura friulana, a ridosso dell'arco prealpino, è caratterizzata da un paesaggio naturale di spiccata originalità: i "MAGREDI" o "GRAVE". Si tratta di un'ampia zona formata dai grandi conoidi alluvionali (deposito alluvionale di sabbia e ghiaia, a forma di ventaglio aperto verso valle) dei fiumi Meduna, Cellina e Tagliamento. Nel corso dei millenni essi hanno depositato enormi quantitativi di materiale calcareo-dolomitico, strappati alla montagna dalla forza delle acque e trascinati a valle lungo il loro letto. L'intera pianura poggia su un terreno alluvionale, grossolano nella parte più settentrionale, più minuto man mano che i fiumi proseguono il loro corso, fino ad arrivare a ridosso della costa. Le montagne, oltre ad aver dato origine al terreno delle Grave, danno riparo dalle correnti dei venti freddi provenienti dal nord. Inoltre, l'effetto benefico della presenza del mare Adriatico ha concorso alla creazione di un clima particolarmente adatto alla coltivazione della vite. Vi è però un'altra ragione che rende le Grave adatte ad una produzione di qualità. L'ampia distesa pietrosa ha infatti un duplice effetto positivo per la vite: durante il giorno riflette il calore e la luce necessari alla maturazione delle uve; la notte restituisce il calore accumulato nelle ore più assolate, mantenendo ideali le condizioni climatiche. Tale influenza è importante soprattutto nelle notti di fine estate poiché permette di protrarre la stagione della vendemmia ottenendo uve più zuccherine, con una maggior dotazione di aromi e profumi. Non a caso, oltre un secolo fa, i coltivatori usavano ricoprire di pietre i fondi delle loro vigne riproducendo così le caratteristiche condizioni del terreno delle Grave.