

Questo documento costituisce una prima prova , curata dallo scrivente con mezzi propri e conoscenza rudimentale della composizione grafica e vuole essere una proposta per il Ducato affinché valuti l'opportunità di attivare nel breve periodo sistemi di comunicazione , con i Nobili associati , caratterizzati da celerità ed incisività proprie delle news informatiche , quali strumenti complementari delle note " cartacee" da utilizzarsi comunque per eventi ufficiali (Diete ducali, Assemblee etc.) .

A tal fine necessita aggiornare l'archivio storico ducale, con nuovi o confermati recapiti integrati da numero telefonia mobile (per comunicazioni rapide o d'emergenza a mezzo sms) e di posta elettronica (e-mail) .

Quanto sopra comporterà, di pari passo, l'aggiornamento del sito internet del Ducato nonché la attivazione (o riattivazione..) di una casella postale " ad hoc " .

claudiofabbro@tin.it

09 giugno 2008





IL DUCATO
NOTIZIARIO DEL DUCATO DEI VINI FRIULANI
NEWS-GNOVIS

Dove ci eravamo lasciati ?

Nel mese d'aprile 2006 il Ducato , aderendo a richiesta pervenuta da vari Nobili, ha impostato e trasmesso agli stessi il n. 0 – Anno I , che si riporta di seguito .

Alla luce delle attuali esigenze di comunicazione che – fermo restando la corrispondenza tradizionale per gli eventi “ storici” quali le Diete, Assemblee, iniziative varie (Asparagus etc. ..) impongono , per news e comunicati da far pervenire ai Nobili con continuità e celerità di acquisire dagli stessi l'aggiornamento dei rispettivi recapiti , integrati con indirizzi telefonici fissi/mobili, fax e mail personale o d'appoggio .

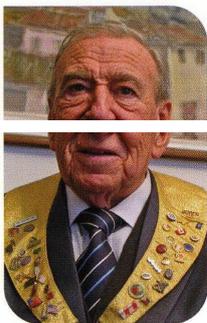
Si invita a far pervenire quanto sopra alla Segreteria del Ducato con cortese urgenza.



*Il Reggente
Noè Bertolin*


 Notiziario del Ducato dei Vini Friulani
 INQUIRARIO DEL DUCATO DEI VINI FRIULANI

EDITORIALE



Carissimi Nobili, con questa pubblicazione periodica il Ducato intende instaurare un legame più stretto e diretto con i Nobili, per tenerli puntualmente informati sulle sue attività e iniziative, tutte sempre ispirate ai valori della cultura friulana e alle tradizioni della

civiltà contadina, in consonanza con lo Statuto che prevede quale scopo fondamentale della nostra associazione quello di "proporre, diffondere, difendere e valorizzare l'enogastronomia del Friuli Venezia Giulia".

Tra le iniziative del 2006, desidero innanzitutto segnalare all'attenzione dei soci "Cucina Senza Confini", un prestigioso concorso internazionale che mette a confronto l'enogastronomia della nostra regione con quella delle regioni confinanti: Veneto, Carinzia, Stiria e Slovenia. Si è deciso di ripetere questa importante iniziativa, già sperimentata con successo l'anno passato, proprio per la sua novità e per il grande interesse che ha suscitato, anche fuori regione, nell'ambiente delle ristorazione e dei vignaioli e tra i Nobili e i loro ospiti.

C'è un'altra manifestazione che merita giusto rilievo: nel novembre scorso a Toronto si è celebrato il 30° di fondazione della "Famee furlane" di quella città, che sostiene e ospita la nostra Contea.

Una bella pubblicazione, presentata ufficialmente a Cividale, illustra e documenta l'importante ruolo svolto dalla comunità friulana nella società canadese.

Ricordo che anche a Roma opera un'altra

vivace e attiva Contea, con la quale abbiamo intenzione di programmare un incontro. Sulle attività di questo primo scorcio di anno intervorranno più puntualmente nelle pagine seguenti i redattori di questo primo numero, che ringrazio per la collaborazione, come pure ringrazio chi ci sostiene finanziariamente nelle nostre attività, anche pubblicistiche. Concludo esprimendo la speranza che questo

folgio, volutamente di agile lettura, risulti utile a far conoscere e diffondere tempestivamente idee, attività e programmi del Ducato, restando nel contempo aperto alla più ampia collaborazione e dunque a suggerimenti e proposte da parte di tutti.

Duca Emilio I°

IN QUESTO NUMERO

Editoriale

Un Friuli senza Tocai?
 Un Friuli senza Tocai?

I nuovi Nobili

Glossario del vino: lettera A

Il Vigneto Friuli dall'arrivo dei Romani alla "partenza" del Tocai

Convocazione Assemblea

Aspettando Asparagus

Ducato nei vigneti

Un Friuli senza Tocai



4 ottobre 1997, Convegno sul problema Tocai Friulano promosso dal Ducato.

UN FRIULI SENZA TOCAI? "FRIULANO" O "BLANC FURLAN"?

Intervista di Claudio Fabbro
 al Duca Emilio I°

Una spazio del nostro periodico sarà riservato ai nostri vitigni autoctoni. Scontato pertanto che si inizi parlando del Tocai friulano.

Ci stiamo avvicinando a grandi passi alla data fatidica del 31 marzo 2007, giorno in cui, secondo vari benpensanti europei e cassandre nostrane il bianco a noi più caro dovrebbe far le valigie con biglietto di sola andata per Budapest.

Eppure la "questione Tocai" non è ancora chiara. Anzi, è doppiamente confusa, alla faccia di una sentenza della Corte di Cassazione del 30 aprile 1962 ("Causa Baroni Economo d'Aquileia - Ditta Monimpex di Budapest", persa da quest'ultima) che sembrava aver messo una pietra definitiva sopra l'uso del nome. Sentiamo, in proposito, il pensiero del Duca:

«Per motivi che sarebbe bene conoscere a

fondo, soprattutto in relazione a manovre poco chiare dietro le quinte sulla pelle del vitigno friulano in questione (è davvero da escludersi lo zampino francese?!), il 23 novembre 1993 - esordisce il Duca - venne stipulato il ben noto e "famigerato" accordo fra L'Unione Europea e l'Ungheria, cui venne riconosciuta l'esclusiva dell'uso del nome a partire dal 31 marzo 2007.

Quindi tra poco più d'un anno!

Per un approfondimento degli eventi, prima e dopo tale data, nonché per la valutazione d'eventuali, presunte o reali responsabilità, negligenze, sgambetti e dintorni, si rinvia al libro "Il vigneto Friuli, dall'arrivo dei Romani alla partenza del Tocai" del Nobile Claudio Fabbro, edito dal Ducato e presentato il 17 giugno 2005 a Villa Manin.

Resta il fatto che il Ducato fu tra i primi a schierarsi apertamente a favore del mantenimento del nome originario, facendosi carico anche di un memorabile convegno in castello a Udine il 4 ottobre 1997.

Va riconosciuto al mondo della cooperazione e, per essa, ai Nobili Luigi Soini di Cormons e Noè Bertolin di Casarsa il meri-

UN FRIULI SENZA TOCAI?

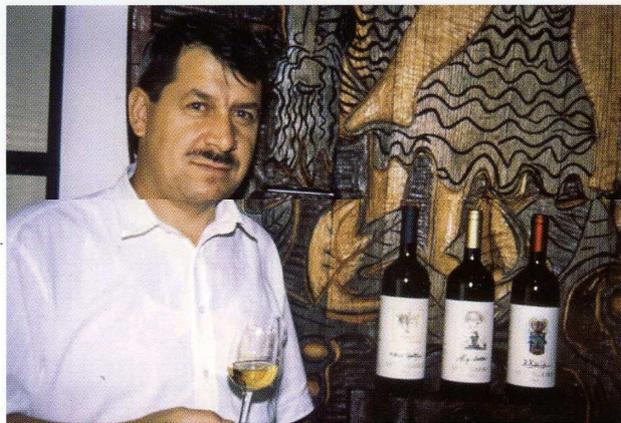
to di aver mantenuto da sempre una linea coerentemente schierata a favore del nome, senza tentennamenti.

La Regione, dal 1999, sia con l'Assessorato dell'Agricoltura che con l'Assessorato dell'Avvocatura, con l'appoggio del ministro Meronino, per altro ben sensibilizzato in un incontro udinese dalla Corte Ducale al gran completo, (finalmente con il "Potere centrale" in controtendenza con la linea di chiusura che aveva caratterizzato i predecessori) ha acceso un contenzioso valutato positivamente dal T.A.R. del Lazio ma negativamente - nel 2005 - dal Giudice Jacobs.

Per cui si brancola tuttora nel buio, a colpi di carta bollata. Ed intanto i mesi passano».



I vignaioli Noè Bertolin e Piero Pittaro con Claudio Fabbro.



Luigi Soini direttore Cooperativa Produttori Cormòns.

SCENARI PRESENTI E FUTURI

«Ecco allora prosegue il Duca - che i Consorzi di Tutela ripescano l'alternativa "Friulano" su cui puntare sin d'ora, senza tentennamenti. Eppure anche qui non c'è unanimità, poiché i produttori che vendono all'interno della regione vorrebbero tener duro mentre chi esporta (i Nobili Fantinel, viticoltori in Tauriano di Spilimbergo, però tengono duro) ritiene il nome Tocai quasi una "palla al piede" da cui liberarsi in fretta puntando sul nuovo nome, da promuovere con risorse pubbliche di non meglio precisata fonte ed incerta disponibilità.

Sull'eventualità di riprenderci il nome (ovvero di conservarlo) con una clausola curiosa ed improbabile d'affitto ha destato non poca sorpresa un'agenzia rimbalzata da Budapest che ipotizzerebbe lusinghe friulane (a suon di euro o fiorini), peraltro prontamente smentite dall'assessore alle Risorse Agricole Marsilio che, dal canto suo, prosegue la battaglia su due fronti: ricorso alla Corte di Giustizia e soste-

gno, in caso di "ritirata di Caporetto", del nuovo nome "Friulano".

Si sarebbe anche costituito a dicembre 2005 un informale comitato rinominato "Forum Friulano", decisamente schierato per il "Friulano" e già varie etichette riportano tale nome, omettendo i tocai e precorrendo i tempi.

FEDERDOC pare essere in sintonia con il "Forum" ma vorrebbe che uno studio specializzato dicesse la sua in proposito prima di fare il grande salto.

Proposta, questa, prontamente recepita da uno studio che individua nel nuovo nome "Friulit" (ovvero "Friuli" & "Italia"...), l'alternativa vincente.

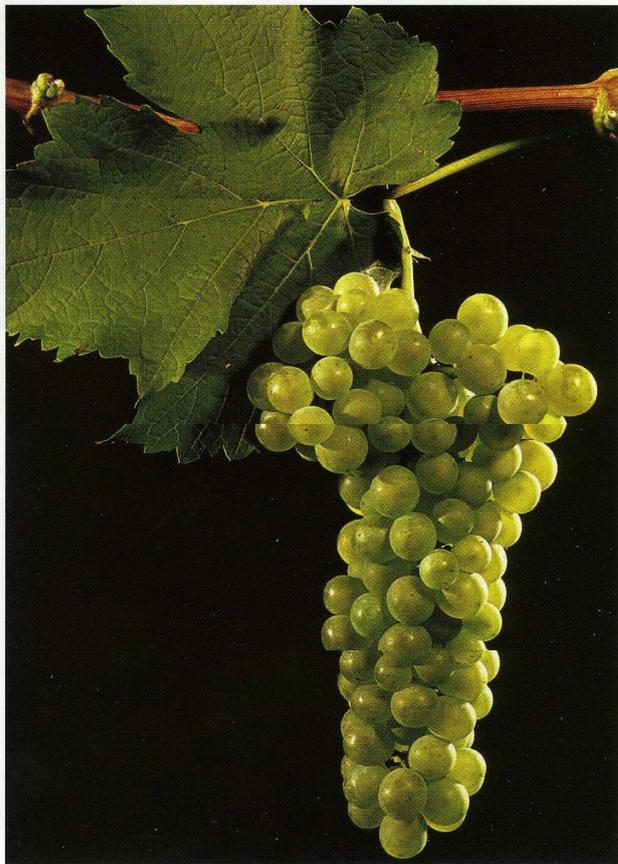
Resta il dubbio se sia opportuno o meno anteporre o posporre a "Friulano" il sostantivo "Bianco".

Il noto giornalista ed opinionista Fred Plotkin di New York, in Friuli nella primavera 2002 per presentare il suo bellissimo libro "Friuli, terra fortunata" confermò il punto di vista del consumatore U.S.A. contrario al perpetuarsi del nome "chiacchierato" Tocai e più propenso all'alternativa "Furlan" o "Furlan Blanc" o "Blanc Furlan" di più facile pronuncia e piacevolezza per chi parla l'inglese.

«Ipotesi, quest'ultima - conclude il Duca Emilio I° - che mi dispiacerebbe meno d'altre, anche se - a scampo d'equivoci e strumentalizzazioni - intendo rimanere sulle barricate per difendere fino all'ultimo l'amato nome "Tocai Friulano", disposto a deporre le armi solo un minuto prima di una sconfitta o resa senza condizioni trattando proprio nei termini proposti da Plotkin o quasi, cioè rifugiandomi in un "Blanc Furlàn"».

Come andrà a finire?

A quattordici mesi circa dalla data faticosa dei presunti "funerali" la telenovela continua!



I NUOVI NOBILI

Dieta di primavera



Dieta d'autunno



GLOSSARIO DEL VINO

ABBINAMENTO: Ricerca dell'equilibrio tra le varie sensazioni legate al cibo e al vino.

ABBOCCATO: Vino lieve, dal sapore dolce, perché contiene una piccola quantità di zuccheri ancora indecomposti.

ACERBO: Vino dall'elevata sensazione acida, quindi aspro e duro.

ACESCENZA: Malattia del vino generata da batteri acetici, responsabili della trasformazione dell'alcool etilico in acido acetico ed acqua.

ACIDI: Fra i composti principali del vino, a cui conferiscono, se in giusta concentrazione, sapidità, freschezza e vivacità.

Tartarico: È l'acido più importante del vino, con una spiccata attività conservativa, essendo resistente all'attività batterica.

Malico: Responsabile del gusto acidulo ed aspro, facilmente degradabile dai batteri.

Citrico: Visto il gusto, richiamato anche dalla parola, non deve essere presente in quantità significative.

Lattico: Prodotto durante la fermentazione per trasformazione dell'acido malico, conferisce

caratteristiche meno aggressive.

Succinico: Responsabile del sapore del vino, è molto importante nell'equilibrio complessivo.

Acetico: Tipico dell'aceto, è presente nel vino in ridottissime quantità ma, nella giusta proporzione, conferisce aromi importanti.

Acidità: Componente fondamentale di un vino; rappresenta la somma degli acidi presenti e si esprime solitamente in grammi per litro (g/l); da essa dipendono sia la gradevolezza di un vino che la sua buona conservazione.

ACIDIFICAZIONE: Operazione mediante la quale si effettua l'aggiunta nel vino di sostanze acide, perlopiù di acido tartarico o di acido citrico.

ACIDULO: Vino dal leggero eccesso di acidità, ma ancora gradevole.

ACQUOSO: Vino così debole da sembrare annacquato.

ADULTERATO: Vino contraffatto, in cui

vengono illegalmente aggiunte sostanze in dosi superiori al limite massimo consentito o addirittura sostanze che non sono ammesse dalla legge.

AGLIACEO: Odore sgradevole che si manifesta in un vino allorché si forma l'acido solfidrico e i suoi derivati.

AGRO-DOLCE: Malattia del vino provocata da batteri lattici, responsabili della trasformazione degli zuccheri residui in mannite, acido lattico ed acido acetico.

ALCOOLI: Tra i principali costituenti del vino, si formano soprattutto con la fermentazione alcolica, ad opera dei lieviti che attaccano gli zuccheri del mosto.

ALCOLICO: Vino dall'elevata alcolicità che risulta prevalente sulle altre componenti.

ALCOLIZZAZIONE: Aggiunta di alcool etilico al vino, permessa solo ai vini liquorici aromatizzati e concitati.

ALLAPPANTE: Vino dall'eccessiva sensazione tannica, quindi aspro, ruvido, astringente, derivante da esubero di tannini o da tannini di scarsa qualità.

AMABILE: Vino il cui sapore dolce si avverte chiaramente per effetto di una maggiore presenza di zuccheri (tra i 14 ed i 25 g/litro).

AMARO: È uno dei quattro sapori fondamentali dell'analisi organolettica; è gradevole solo se ben integrato con le altre componenti del vino.

AMARONE: Malattia provocata dai batteri lattici responsabili della glicerina in acroleina e della sua successiva combinazione coi polifenoli del vino, arricchendolo così di sostanze resinose molto amare.

AMBRATO: Si dice di un vino con tonalità gialla, simile all'ambra;

colore tipico dei vini da dessert; qualora sia riferito ad un bianco secco, rappresenta una qualità negativa evidenziando un vino troppo invecchiato.

AMPELOGRAFIA: Disciplina che definisce la classificazione e la descrizione dei vitigni.

AMPIO: Vino dalle sfumature odorose, ricche e composte.

ANTOCIANI: Sostanze disciolte nel vino che gli forniscono la caratteristica colorazione rossa.

ARMONIA: Vino le cui componenti sono gradevolmente proporzionate fra loro; un vino è armonico quando è maturo.

AROMA: Sensazione odorosa percepibile per via nasale o retronasale.

AROMATICO: Si dice di un vino il cui profumo richiama l'aroma caratteristico del vitigno da cui proviene.

ASCIUTTO: È un vino secco che lascia la bocca pulita.

ASPRO: Vino duro e ruvido per eccesso di tannini e acidità.

ASTRINGENTE: Vino che, per eccesso di tannini, risulta ruvido ed allappante.

AUSTERO: Vino corposo, strutturato ed invecchiato in modo ottimale.

IL VIGNETO FRIULI DALL'ARRIVO DEI ROMANI ALLA "PARTENZA" DEL TOCAI

Mercoledì 19 aprile, ore 18, sarà ripresentato a Roma, nuova sede "Fogolar Furlan" – "Contea Ducato dei Vini Friulani", via Ulisse Aldovrandi 16. Giovedì 4 maggio, ore 18 presso la sala consiliare del Comune di San Giovanni al Natisone (Ud).

È stato presentato ufficialmente a Villa Manin di Passariano (Ud) venerdì 17 giugno 2005 nell'ambito della 58ª "Dieta del Ducato dei Vini Friulani" il volume edito dal Ducato con il sostegno della "Fondazione CRUP", curato da Claudio Fabbro con la collaborazione di Francesco Cantarutti.

Una seconda presentazione del volume si è tenuta mercoledì 22 febbraio 2006 a Cormons, nell'ambito del ciclo di "Incontri con l'autore" organizzati dall'Amministrazione comunale e dalla Biblioteca. Il 2 marzo scorso è stato presentato nella sala consiliare del Comune di Sagrado, su iniziativa della locale Pro Loco.

Il lavoro di Fabbro, con la prefazione del Duca Emilio I° (rag. Emilio Del Gobbo), dedica ampio spazio alla rivisitazione storica del "Vigneto Friuli" dalle origini ai tempi nostri, ma soprattutto alla "Vicenda Tocai". Infatti il "Dossier Tocai" viene ampiamente trattato da Fabbro sotto gli aspetti storici, tecnici, geografici e giuridici. La seconda parte del volume – suddiviso in sei capitoli – riconosce al Ducato il merito di essersi impegnato, più di altri, nella difesa del Tocai friulano, dei sapori e dei vitigni autoctoni. L'Autore, nella sua ricerca, ricorda vari convegni organizzati dal Ducato ma, anche iniziative importanti quali "Asparagus", "Cucina Senza Confini", "Forum Vini Autoctoni", ecc.

ASSEMBLEA ORDINARIA ANNUALE

Sala Convegni della Fondazione Crup, via Manin 15 Udine.

PRIMA CONVOCAZIONE
sabato 29 aprile 2006
ore 23.00

SECONDA CONVOCAZIONE
sabato 13 maggio 2006
ore 10.00

Ordine del Giorno

- Comunicazioni del Duca e programma 2006.
- Relazione morale e finanziaria anno 2005.
- Discussione
- Approvazione relazione morale e finanziaria
- Conclusione

All'Assemblea possono partecipare i Nobili in regola con il pagamento delle quote sociali per il corrente anno.



Agape di Primavera

ASPETTANDO ASPARAGUS

L'Agape di Primavera sul tema "Aspettando Asparagus" avrà luogo **venerdì 19 maggio 2006** presso il ristorante **Da Toni** del Nobile Aldo Morassutti a Gradiscutta di Varmo.

È d'obbligo il collare rosso.

IL DUCATO NEI VIGNETI

Il Ducato dei Vini Friulani, ritenendo di fare cosa gradita, organizza delle visite guidate presso cantine di Nobili vitivinicoltori del Ducato stesso, al fine di favorire la conoscenza dell'ambiente in cui operano i vignaioli friulani e di promuovere degustazioni "mirate".

Le visite avranno luogo il sabato pomeriggio, con inizio alla ore 15.00, per gruppi di massimo 20/25 persone che dovranno prenotarsi con l'allegato coupon da inviare via fax al numero 0432.503555 (non potranno essere prese in considerazione prenotazioni telefoniche).

IL CALENDARIO DELL PRIME VISITE È IL SEGUENTE:

20/5/06: Azienda Vitivinicola di **Edi Keber** a Cormons (Go).

27/5/06: Azienda Vitivinicola **Eredi Bortolusso** a Carlino (Ud).

3/6/06: Azienda Vitivinicola **Paolo Rodaro** a Spessa di Cividale (Ud).

SCHEDA DI PRENOTAZIONE

Il sottoscritto _____

recapito telefonico _____

Intende partecipare alla visita guidata presso l'azienda vitivinicola di:

all'orario convenuto, il giorno _____

con n.° _____ persone.

data _____

firma _____



LE PROSSIME SERATE:

RISTORANTE DALL'AMELIA
14.04.2006 / Mestre - I

RISTORANTE PENZION RADUHA
21.04.2006 / Luce - Slo

ANTICA TRATTORIA DA TONI
28.04.2006 / Gradiscutta di V. Ud - I

SERATA FINALE
RISTORANTE DEL DOGE
05.05.2006 / Passariano, Ud - I

18 NOVEMBRE 2005
05 MAGGIO 2006

Undici affascinanti menu, creati da altrettanti prestigiosi ristoranti fra i più rappresentativi del Friuli Venezia Giulia e del Veneto, dell'Austria e della Slovenia, concorrono alla seconda edizione del Gran Premio Internazionale CUCINA SENZA CONFINI.

Iniziativa ideata e promossa dal Ducato dei Vini Friulani.
Info e iscrizioni alle serate sul n. fax: 0432.503555



DUCATO DEI VINI FRIULANI
segreteria e recapito postale:
33100 Udine, viale Trieste 176
tel. e fax: 0432.503555

e-mail: cant@wavenet.it
web: www.ducatovinifriulani.it
c/cp n. 12627337
intestato a Ducato Vini Friulani

IL DUCATO: n. 0, aprile 2006, in attesa di registrazione

Hanno collaborato a questo numero:

Roberto Bardini, Francesco Cantarutti, Mario Chiarandini, Claudio Fabbro, Claudia Jannis.

grafica: Avatar Project, Udine
stampa: Grafiche Filacorda, Udine

DUCATO
 35 ANNI
 Cividale del Friuli , 8 marzo 2007

Ducato dei vini

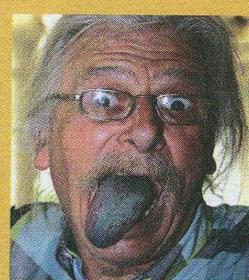
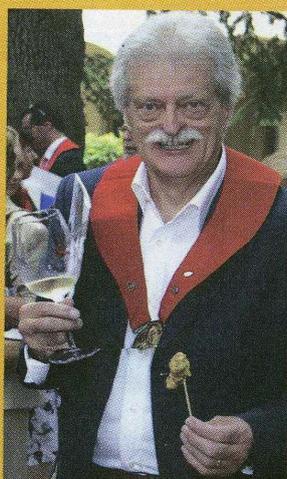


A Cividale si è svolto il passaggio di testimone tra Emilio Del Gobbo e Noè Bertolin alla guida del Ducato dei vini friulani

NOBILTÀ
 DA 35 ANNI

Cambio sul "trono"

Il Ducato dei vini friulani ha festeggiato il suo 35° anniversario di fondazione a Cividale; durante la cerimonia c'è stato il passaggio di testimone dal duca Emilio I (al secolo Emilio Del Gobbo) a Noè Bertolin. Dopo la messa e i discorsi (tra i quali la produzione di Claudio Fabbro) nella chiesa di San Francesco, i convenuti si sono trasferiti nel vicino chiostro per il convivio.



DEL GOBBO AFFIDA IL DUCATO A BERTOLIN

Scambio del testimone alla guida del sodalizio che promuove i vini friulani

Ha scelto Cividale, il Ducato dei vini friulani, per celebrare il 35° anniversario della propria fondazione: così com'era avvenuto nella ricorrenza del

venticinquesimo, la corte ducale ha infatti stabilito che la solenne cerimonia si svolgesse nella città in cui nacque l'idea di costituire un organismo mirato alla difesa, alla valorizzazione e alla diffusione dei prodotti vinicoli e gastronomici del Friuli Venezia Giulia.

È stata la chiesa sconsacrata di San Francesco ad accogliere, nella tarda mattinata di ieri, la festa per i 35 anni di attività del sodalizio, che dal 1972 a oggi ha registrato una crescita progressiva dei propri adepti e ha "esportato" il nome del Friuli e la conoscenza delle sue ricchezze in tutto il mondo. Aperto con i saluti delle autorità, l'incontro ha registrato, fra gli altri, due momenti particolarmente significativi: l'intronizzazione di 13 nuovi nobili, dieci ordinari e tre onorari, e il passaggio di consegne fra il duca **Emilio I (Emilio Del Gobbo)**, pilastro del sodalizio, e **Noè Bertolin**, cui spetterà dunque, d'ora in avanti, il compito di reggere e guidare il Ducato; proprio su proposta del nuovo duca, del resto, a Emilio I è stato, conferito per la prima volta - all'unanimità - il titolo di duca emerito. I neo "nobili del vino friulano" sono **Franco Bulligan, Arturo Cargnelutti, Edi Cicuto, Maria**

Croatto, Albano Della Mora, Luca De Pauli, Stefano Garbin, Federica Miconi, Valentina Pizzutti e Rodolfo Rizzi; le nomine onorarie sono spettate, invece, al direttore del Messaggero Veneto, **Andrea Filippi**, a **Domenico Lenarduzzi**, direttore generale onorario della Commissione europea di Bruxelles e a **Josef Jemei**, dell'Ordine dei Cavalieri dei vini europei.

Ad avviare la serie degli interventi è stato, con un «*bentornato a Cividale*» rivolto al duca Emilio I e alla sua corte, il sindaco **Attilio Vuga**: «*Straordinaria, in 35 anni, è stata l'evoluzione della viticoltura e dell'enologia friulana: un contributo importante, in tal senso, è giunto anche dal Ducato*», ha commentato il primo cittadino, plaudendo alla decisione di organizzare i festeggiamenti per il 35° nella città, che fu la sede del primo ducato longobardo e che oggi, proprio per tale motivo, è capofila di un progetto nazionale di candidatura all'Unesco.

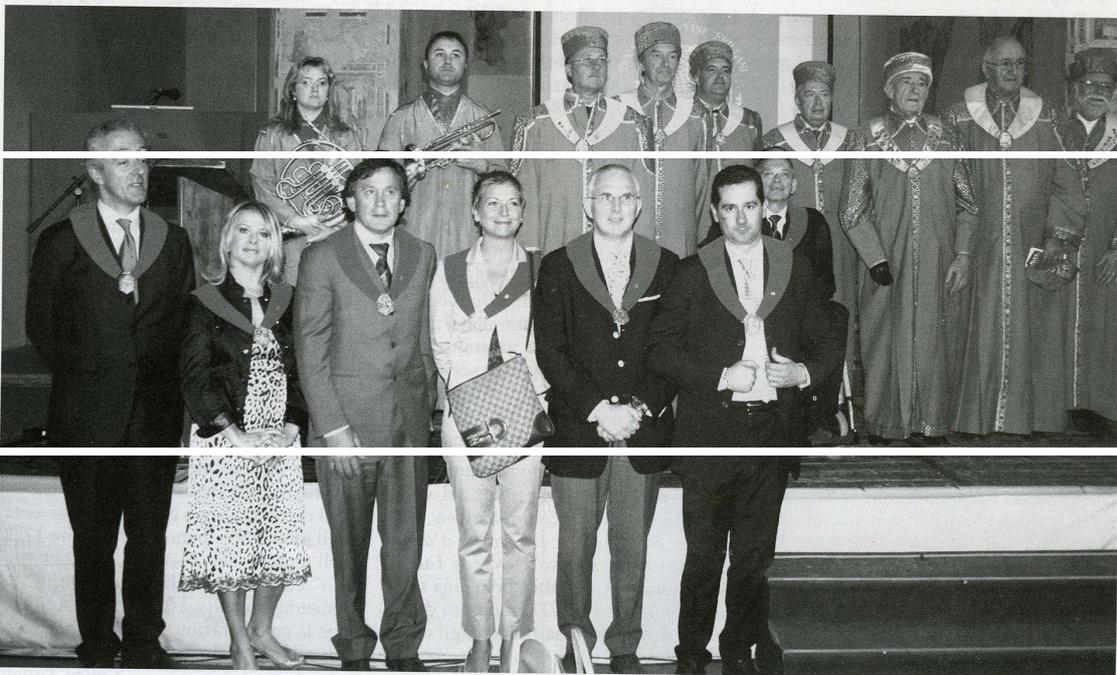
Parere condiviso dall'assessore alle attività produttive **Enrico Bertossi**, che ha definito il Ducato «*una grande intuizione, scaturita da una lungimiranza notevole. Ora - ha aggiunto - si deve guardare ai prossimi 35 anni di questa importante realtà, pensando a una sua rinnovata funzione a favore del vino, certo, ma più in generale dell'intero territorio del Friuli Venezia Giulia*».



Da sin. Del Gobbo e il successore Bertolin. Foto Fabbro

È stata la volta, quindi, di un appassionato ricordo - a tracciarlo è stata **Rosinella Celeste** - del giornalista **Isi Benini** uno dei fondatori e delle "anime" del Ducato, creatore (per citare solo un esempio, dal suo vastissimo curriculum) della rivista "Il vino", primo veicolo promozionale, in Italia, per l'enogastronomia friulana. Al giornalista **Claudio Fabbro**, invece, è spettato il compito di ripercorrere le tappe più significative dei 35, quanto mai intensi, anni di vita societaria.

Lucia Aviani
(Messaggero Veneto 10 giugno 2007)



Cividale. I nuovi nobili del Ducato dei vini. Foto Fabbro

COLLIO & BRDA
IL PRESENTE DI SCHENGEN
Insieme per un futuro migliore
Cormòns, 27 ottobre 2007

Il Ducato dei Vini friulani , da oltre 35 anni impegnato a difendere, diffondere, valorizzare il patrimonio autoctono enogastronomico e vitivinicolo , ha intensificato negli ultimi tempi le proprie iniziative anche al di fuori dei confini della Regione anticipando in tal senso i tempi e gli eventi con i quali sarà profondamente ridisegnata l' area mitteleuropea.

Ci riferiamo alla manifestazione " ASPARAGUS" che ha contribuito a far conoscere il prezioso ortaggio friulano e, indirettamente, vini bianchi importanti che trovano con esso ideale abbinamento.

Non di minor rilevanza anche il TOUR enogastronomico " CUCINA SENZA CONFINI" che ha registrato l' appassionante competizione della miglior ristorazione regionale, veneta, austriaca ed ovviamente slovena.

Ed è proprio alla vicina e giovane Repubblica e più in particolare alla PRIMORSKA ed alla zona viticola BRDA che il Ducato si è rivolto ora , in vista della eliminazione dei valichi confinari dal prossimo mese di dicembre ed in considerazione delle prevedibili evoluzioni che tutto il sistema enoturistico , vitivinicolo, socio-economico , logistico ed urbanistico registrerà a breve-medio termine.

Occasione propizia per una valutazione delle situazioni esistenti nel " Collio storico" e per ipotizzare armonie operative che possano tornare a beneficio dei produttori singoli o associati delle due aree è stata la 12^ Rassegna UVAGGI NEL MONDO , che ha preso il via il 10 ottobre presso la Enoteca di Cormòns , insieme alla quale il Ducato ha avviato i positivi contatti con Istituzioni , Enti e Consorzi della Goriška Brda" .

Dopo i saluti istituzionali del sindaco di Cormòns, Luciano Patat, e di quello di Brda, Franc Muzic, per l'Enoteca di Cormòns è intervenuto Edi Keber e per il Ducato il Reggente , cav. Noè Bertolin , che ha riassunto le finalità della tavola rotonda nell' ambito dell' attività più generale del Ducato.

E' stato davvero interessante sentire in proposito il parere di esperti quale il prof. Francesco Marangon dell' Università di Udine – Dipartimento Scienze Economiche e dell' ing. Čtómir Špacapan (direttore dell' Agenzia Sviluppo Regionale Primorska del Nord) .

Non meno appassionante è stata la testimonianza di Adriano Biasutti , membro della Corte ducale e già Presidente della Regione Friuli V.G. e, come tale , protagonista di una stagione di grandi eventi, quali la creazione della COMUNITA' di LAVORO ALPE ADRIA ma, soprattutto, la nascita della Repubblica di Slovenia nel giugno 1991 , prontamente riconosciuta dalla nostra Regione .

Particolarmente importante è stato conoscere le iniziative dei giovani protagonisti del Progetto LIMES , che hanno dato vita per primi ad un PROGETTO DI VINIFICAZIONE TRANSFRONTALIERA di cui ha riferito Martin Fiegl di Oslavia .

Andreja Škvarc¹ ha parlato infine delle finalità e dei risultati conseguiti con il Progetto VALO P.T. (valorizzazione prodotti tipici transfrontalieri) che proprio sabato 26 ottobre scorso è stato presentato in Castello a Gorizia . Molto graditi sono stati infine gli interventi dei rappresentanti di Consorzi Vini DOC COLLIO Marco FELLUGA e Marko PRIMOSIG e del Consorzio BRDA, Ales KRISTANCIC , nonché di varie Associazioni , viticoltori ed operatori singoli ed associati.

Presente al convegno – moderato dal dr. Claudio FABBRO , membro della Corte ducale - l' assessore regionale alle attività produttive e turismo Enrico BERTOSI , che ha riunito in un intervento di notevole spessore tutta una serie di problematiche connesse con l'evoluzione di un panorama mitteleuropeo che , se gli operatori del territorio riunito sapranno coglierne la validità , potrà avere solo risvolti positivi.

Così ha concluso i lavori il Duca reggente , cav. Noè BERTOLIN :

“ Un sincero e sentito ringraziamento , da parte del Ducato , è dovuto in particolare all' assessore Bertossi , sempre vicino al nostro Ducato , al quale è stata illustrata in anteprima questa iniziativa, che ha potuto concretizzarsi nell' odierno incontro avendone Egli apprezzato sia l'originalità che il tempismo in cui si colloca, supportandola finanziariamente con la consueta sensibilità e disponibilità” .

CF/cs/ cormòns/ 27 oct.07

Cormòns. L'assessore regionale ha partecipato a un convegno nell'ambito della rassegna "Uvaggi nel mondo"

La popolazione nel Collio negli ultimi anni ha registrato un incremento pari a quasi il 4% (da 15.005 nel 2000 a 15.597 nel 2006) con una densità pari a 185 abitanti per kmq. Le imprese sono 1.345, di cui un terzo nel settore agricolo (38,5% agricoltura, 40% servizi, 21,6% industria)

«Più posti letto per il turismo»

Bertossi: gli agriturismi della zona puntano troppo poco sull'ospitalità

CORMONS. Due fotografie speculari, ma non similari, sono state scattate ieri pomeriggio durante la tavola rotonda "Collio & Brda, Insieme per un futuro migliore". Nell'ambito della 12^a rassegna "Gli uvaggi nel mondo", che si svolge a Cormòns, si è tenuto ieri un incontro mirato ad approfondire gli aspetti socio-economici, logistici ed urbanistici d'interesse agriturismo e vitivinicolo dei due territori confinanti. A fotografare la situazione e a tratteggiare le prospettive future del Collio, da un lato, e del Brda, dall'altro lato, sono stati Francesco Marangon, docente dell'Università di Udine e Crtomir Špacapan, direttore dell'Agenzia di sviluppo regionale della Primorska del Nord. La tavola rotonda, moderata dall'enologo Claudio Fabbro, si è aperta con i saluti delle amministrazioni comunali confinanti. "Tra meno di due mesi – ha ricordato Luciano Patat, sindaco di Cormòns – si svolgerà un fatto estremamente importante". "Tra Italia e Slovenia – ha aggiunto – si potrà girare liberamente. Si metterà fine a vecchie divisioni che si sono prolungate per anni e le nostre genti torneranno a collaborare. Vedo questo avvenimento come positivo. Il Collio avrà una grande opportunità per crescere". Franc Mužlc, primo cittadino di Brda, ha ricordato la forte collaborazione tra Brda e Cormòns con diverse iniziative (sport e scuola tra le prime). A nome dell'Enoteca di Cormòns, Edi Keber ha ringraziato gli organizzatori per aver scelto la cittadina per questo convegno. "Il Ducato dei Vini friulani – ha spiegato il reggente Noè Bertolin - da oltre 35 anni è impegnato a difendere, diffondere, valorizzare il patrimonio autoctono enogastronomico e vitivinicolo".

Numerose le attività, tra le quali è stato ricordato il tour enogastronomico "Cucina senza confini" che ha registrato l'appassionante competizione, a tavola, in cantina ed ai fornelli, della miglior ristorazione regionale, veneta, carinziana, stiriana ed ovviamente slovena. Ha poi preso la parola il professor Marangon, per illustrare non solo la struttura socio-economica del Collio, ma anche alcuni aspetti legati al turismo e alla vitivinicoltura. La popolazione nel Collio negli ultimi anni ha registrato un incremento pari a quasi il 4% (da

15005 nel 2000 a 15597 nel 2006), con una densità pari a 185 abitanti per kmq. Le imprese attive nel Collio (senza contare il comune di Gorizia) sono 1345, di cui un terzo operano nel settore agricolo (38,5% agricoltura, 40% servizi, 21,6% industria).

Il docente ha poi ricordato che il tasso di turisticità dei comuni di Dolegna, Cormòns e San Floriano è tra i più alti della regione. Dopo aver presentati alcuni dati sulla produzione vitivinicola ha richiamato i risultati di un sondaggio svolto recentemente. Alcune risposte sono state molto significative. Il 72,3% dei soggetti intervistati non conosce il progetto di marketing del Collio, una discreta percentuale non conosce la normativa sulle strade del vino, più della metà degli intervistati (52%) si è dichiarata non favorevole ad un consorzio assieme al Brda.

Marangon ha concluso il suo intervento richiamando alcuni punti: la nuova Ocm del Vino (organizzazione comune di mercato), la nuova programmazione comunitaria 2007-2013, il Psr 2007-2013 della regione, il progetto di Mkt del Collio, il progetto Judrio-Versa, la collaborazione tra i corsi di vitienologia delle Università di Udine e Nova Gorica e infine ha indicato Collio-Brda come distretto rurale transfrontaliero certificato Emas. Špacapan ha ripercorso le tappe storiche salienti del territorio sloveno, senza nascondere le problematiche dell'introduzione dell'euro o della rete ferroviaria.

"In questo territorio – ha commentato Enrico Bertossi, assessore regionale alle attività produttive – i produttori hanno raggiunto livelli di eccellenza. Hanno capito l'importanza di legarsi al territorio. Il mondo del vino non è legato solo alla produzione, ma anche al turismo enogastronomico. Se si parla di confini aperti occorre ragionevolmente pensare ad una progettualità condivisa". Bertossi ha poi evidenziato che il dato dei posti letto non è sufficiente se se vuole fare turismo serio. "Se gli agriturismi hanno un numero di posti tavola doppio rispetto a quello dei posti letto, significa che l'agriturismo punta troppo poco all'ospitalità. Le cantine dovrebbero aprire tutto l'anno". Bertossi ha quindi invitato gli imprenditori a investire sul territorio. "In una zona importante per qualità ed efficienza dell'imprenditoria privata, con protagonisti assoluti a livello mondiale occorre investire in posti letto".

Mara Bon
(Il Messaggero Veneto , 28.10.2007)



Marangon, Fabbro, Bertolin, Bertossi, Spacapan, Biasutti, da sx.

Ieri la cerimonia a villa Manin

Illy, Zironi e Pan nel gran Ducato dei vini friulani



L'intervento del presidente Riccardo Illy

CODROIPO. E' stata una seduta storica la dieta d'autunno del Ducato dei vini friulani organizzata ieri sera a villa Manin. Storica perchè sono stati insigniti con il classico collare medagliato come nobili onorari il presidente della Giunta regionale Riccardo Illy, i componenti della pattuglia acrobatica nazionale Frece Tricolori e il docente universitario Roberto Zironi.

Ha introdotto l'incontro il reggente Noè Bertolin. Roberto Zironi ha quindi trattato il problema dei vitigni oggi coltivati: «Per il loro recupero e la reinterpretazione siamo giunti ad un bivio fra qualità diffuse e nicchia d'eccellenza». E' iniziata quindi con lo squillo di tromba la cerimonia d'intronizzazione dei nuovi nobili del vino. Hanno ricevuto il collare Massimo Roscia di Tamai di Brugnera, Stefano Traverso di Prepotto, Dario Raccaro, Mario Drius e Damjan Prinic di Cormons, Carmine Jannece di Udine, Giovanni Foffani di Trivignano, Graziano Del Torre di Pasian di Prato, Renzo Colussi di Casarsa, Filippo Butussi di Corno di Rosazzo. E' seguita con il solito rito la consegna del collare ai nobili onorari delle Frece Tricolori. Sono stati insigniti il generale Enrico Comorotto, vicecomandante della prima regione aerea, il maggiore pilota Massimo Tammaro, comandante delle Frece Tricolori, il maggiore pilota Marco Pantano capo formazione della pan, il capitano pilota Simone Pagliani 1° fanalino Frece Tricolori, ten.Col. Andrea Bolzico capo manutenzione, capitano Daniele Baldo ufficiale tecnico, il 1° maresciallo Domenico Maraglino, capo hangar, il maresciallo Massimo Giordano capo nucleo personale, il maresciallo Marco But tecnico armiere. Infine il collare a Riccardo Illy.

Renzo Calligaris

24 novembre 2007
DUCATO VINI FRIULANI
LXIII DIETA D'AUTUNNO

Dopo la manifestazione celebrativa di Cividale del Friuli anche la 63^a Dieta d'Autunno rientrava tra i festeggiamenti del Ducato dei Vini Friulani.

L'evento è stato fra quelli più significativi organizzati dal sodalizio sia in regione che tramite le proprie Contee di Roma e Toronto al fine di difendere, diffondere e valorizzare la vitivinicoltura, l'enogastronomia e le tradizioni rurali della Piccola Patria.

Per la speciale occasione la Corte Ducale, nel salone centrale di Villa Manin in Passariano, ha intronizzerà ad honorem il presidente della Regione, Riccardo Ily ed i piloti della Pattuglia Acrobatica Nazionale "Frecce Tricolori", prestigiosi ambasciatori di friulanità nel mondo.

Venerdì 23 novembre scorso, con l'indirizzo di saluto del Reggente Noè Bertolin, hanno avuto inizio i lavori.

È seguita la prolusione del ch.mo prof. Roberto Zironi, docente del Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia, Facoltà di Agraria dell'Università di Udine sul tema:

"Il Vigneto Friuli al bivio fra suggestioni autoctone e realtà internazionali".

Di seguito ha avuto luogo la solenne intronizzazione dei Nuovi Nobili Onorari ed Ordinari.

Particolarmente qualificata e rappresentativa di professionalità impegnate nel settore, nonché appassionati d'enogastronomia quali Graziano Del Torre di Gorizia e Carmine Iannece di Udine.

Intronizzati sono stati inoltre protagonisti della Sommellerie, Enotecche, Maitre e Barman, quali Massimo Boscaia di Brugnera e Mario Frausin di Grado.

Un'importante new entry è stata rappresentata dal presidente della Cantina Cooperativa Casarsa – La Delizia, Renzo Colussi e decisamente d'alto spessore i viticoltori, a dimostrare la considerazione che il mondo della vite e del vino riserva al Ducato.

Nuovi Nobili sono infatti i vignaioli Filippo Butussi di Corno di Rosazzo, Stefano Traverso di Prepotto e Giovanni Foffani di Clauiano-Trivignano (già presidente del Consorzio DOC Aquileia ed ora della Strada del vino omonima).

L'enologia cormonese era rappresentata dai VIP delle Guide del Vino 2008 Damian Princic, Mauro Drius e dal leader Dario Raccaro, presidente della locale Enoteca, cui Slow Food ha riconosciuto il ruolo di

miglior produttore nazionale 2007 di vino bianco per il suo Tocai friulano 2006 Collio, crù Rolat .

Puntuale come sempre il già Duca Emilo I[^] , in gran forma dopo le note vicissitudini che lo hanno portato a chiedere una " pausa tecnica" ; egli ha preso , applauditissimo, la parola , confermando una simpatica armonia ed affinità con il Reggente Noè.

Alla fine delle cerimonie ufficiali, dopo le bollicine del benvenuto , è seguito il Simposio " Cucina d' autunno" , curato dalle Nobili Del Fabbro (AL GROF di Tavagnacco) , Delino e Mario Macor (AL DOGE di Villa Manin-Passariano) , con originali e suggestivi abbinamenti commentati e l' omaggio, agli Ospiti, da parte del consigliere regionale e Nobile del Vino , Giorgio Venier Romano, di una prestigiosa pubblicazione sulle Frecce Tricolori.

Ed è stata proprio la rappresentanza della Pattuglia Acrobatica Nazionale , insieme al presidente Illy, a nobilitare la 63[^] Dieta che, per lo spessore degli interventi e dei presenti nonché per l' alta qualità enogastronomica proposta ha davvero deliziato i circa 200 intervenuti.

Per la PAN sono stati insigniti il generale Enrico Comorotto, vicecomandante della prima regione aerea, il maggiore pilota Massimo Tammaro, comandante delle Frecce Tricolori, il maggiore pilota Marco Iant capo formazione della pan, il capitano pilota Simone Pagliani 1° fanalino Frecce Tricolori, ten.Col. Andrea Bolzicco capo manutenzione, capitano Daniele Baldo ufficiale tecnico, il 1° maresciallo Domenico Maraglino, capo hangar, il maresciallo Massimo Giordano capo nucleo personale, il maresciallo Marco But tecnico armiere.

Infine – come dicevamo- il collare rosso a Riccardo Illy , che ha riunito in un toccante amarcord tanti aneddoti del suo giovanile esordio nel Collio , primo approccio con un' enologia che da allora è cresciuta a livello esponenziale.

claudiofabbro@tin.it



*Nelle foto (archivio Claudio Fabbro) :
La Corte Ducale con Nuovi Nobili Onorari ed Ordinari
alla Cerimonia della 63^Dieta in villa Manin, 23 novembre 2007)*



ASSEMBLEA DUCATO
Campofornido , marzo 2008



Del Gobbo, Bertolin , Pancera

ASPETTANDOASPARAGUS 2009
" DA TONI "
9 maggio 2008





*Ribolla Saumant
Casa Vinicola Collarini*



Focai Heber 07

Sauvignon Ronco dei Longobardi 06



Schioppettino Dorigo 06



Grappa Nonino



Kanis, viròcs e vrie dà la risultive



*Ricotta caprina con punte di asparagi,
fior di sale e olio del Collio*



*Calamaretti di laguna
con varietà di asparagi*

Risotto con ruschi e Montasio

Uis e spares della tradizione

Filetto di vitello



Gelato al carretto e Sfogliatine di fragole



Caffè



Famiglie Morassutti e Cozzarolo

ENOGASTRONOMIA

Confcommercio lancia i Sapori del territorio per innamorarsi del Friuli basta sedersi a tavola

Peccati di gola, ma in Friuli si chiamano buongustai. Tutti puntuali per la presentazione di "Sapori del territorio", la rassegna che ha unito tre proposte enogastronomiche: Sapori di Laguna, Carnia in tavola e le Tavole della tradizione. Confcommercio, forte dell'adesione all'iniziativa di 44 ristoranti della provincia, in collaborazione con la Cciaa, Regione Fvg, Carnia Welcome, Udine Mercati, Coldiretti e Confartigianato, ha lanciato la nuova sfida al mercato dell'enogastronomia e dai mari ai monti Sapori del territorio propone colori e profumi, made in Friuli, tutti da gustare nei ristoranti che hanno aderito alla proposta, puntualmente descritti in una coloratissima guida. E per scegliere dove andare a cena c'è solo l'imbarazzo della scelta.

L'iniziativa, presentata giovedì alla Casa della Contadinanza dal presidente di Confcommercio Giovanni

Da Pozzo, ha ricevuto lodi dalle autorità istituzionali e dai rappresentanti delle categorie. Il tutto accompagnato dal suggestivo ingresso in sala del Ducato dei

vini, una confraternita che promuove i vini del territorio, che ha "intronizzato" Franco Mattiussi con tanto di diploma e calice di Picolit preceduto da uno squillo di tromba secondo il rituale previsto.

Insomma "alla corte" della cucina friulana non manca proprio nulla e Sapori del territorio nasce con l'obiettivo di esportare le nostre delizie anche oltre confine in una sinergia che, a detta dei presenti, si rivelerà vincente. Per attrarre i turisti il Friuli, nello specifico la provincia di Udine, non propone solo chiese, monumenti e palazzi, ma una varietà di prodotti tipici di alta enogastronomia. E ai gustosi piatti della cucina friulana è difficile resistere.

Lisa Zancaner



Un momento della presentazione

IL GAZZETTINO 24.05.2008

CORSO BREVE ASSAGGIATORI

L' ONAV ha proposto al Ducato d'organizzare un corso breve per Assaggiatori , da attuarsi nel mese di ottobre 2008

INFO : Segreteria Ducato

CORSO DI INTRODUZIONE ALLA DEGUSTAZIONE PER APPIASSIONATI CULTORI DEL VINO A cura dell'ONAV- Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino

Il corso breve è da intendersi come corso preparatorio ad un successivo corso Onav di 18 lezioni con iscrizione Onav. Il corso breve deve autofinanziarsi. Le quote devono essere stabilite in relazione ai costi presunti e devono essere versati alla Segreteria di Asti che emette fattura. La Sede di Asti paga

tutte le spese e trattiene il 10% sull'entrate. L'utile rimane alla sezione organizzatrice.

PROGRAMMA

LEZIONE N. 1

Presentazione dell'ONAV. Gli strumenti dell'assaggio - funzionamento e corretto utilizzo degli organi di senso. Prove di sensibilità e di memoria olfattiva. Distribuzione valigetta con bicchieri. Brindisi inaugurale con spumante classico.

LEZIONE N. 2

La tecnica della degustazione dei vini. Interpretazione dei parametri di valutazione. Le schede di assaggio.

Degustazione guidata di tre vini della regione sede del corso.

LEZIONE N. 3

I vini bianchi : tecnologie produttive in funzione della tipologia di prodotto (bianchi secchi fruttati, vini bianchi affinati in barrique, vini bianchi dolci ecc....).

Degustazione guidata di tre vini bianchi di regioni diverse.

LEZIONE N. 4

I vini rossi: tecnologie di vinificazione e di affinamento. Riscontri organolettici in funzione delle tecniche adottate.

Degustazione di tre vini rossi di regioni diverse.

LEZIONE N. 5

I vini rosati, i vini novelli, gli spumanti, i passiti: tecniche produttive.

Degustazione di tre vini ; uno rosato, uno spumante e uno passito.

Consegna degli attestati di partecipazione.

produttività nei raffronti, s'intende di altre varietà di uve e di estratto. In qualche località poi il Pinot grigio viene impropriamente chiamato Tocai grigio, ma nulla ha a che vedere col Tocai. I Pinot non vegetano molto bene nei climi caldi, ragione per cui da noi, così come in Borgogna, hanno trovato il loro optimum ambientale. In provincie finitime, ad esempio in quella di Pola, il Pinot bianco da un vino di alcolicità elevata; si esporta all'estero e costituisce tipo da pesce. Resistenti all'invecchiamento, bene accetti da palati fini, Pinot bianco e grigio si dovrebbe considerare tipi di merito, anche superiori e la diffusione dei vitigni dovrebbe venire propagata; in tale senso, del resto è intonata l'attività dei tecnici preposti.

DESCRIZIONE (Pinot bianco)

Uva bianca da vino.

Vegetazione: media, non molto vigorosa

Resistenza alle malattie: teme l'oidium e la peronospora ed è particolarmente sensibile al marciume del grappolo.

Fruttificazione: non molto abbondante

Germoglio: grosso, lanoso, castagno chiaro. Foglioline terminali giallo-verde-chiaro, tomentose con tomento a ragnatela.

Tralci: lunghi, un po' appiattiti corti, striati. Gemme sporgenti, coniche, rossastre.

Foglia: media, rotonda, trilobata o quinquelobata, spessa, rigida, piena o a coppa, vescicolosa. Pagina superiore verde abbastanza intenso, lucente.

Pagina inferiore verde-chiaro, glabra. Nervature rilevate, leggermente setolose alla base. Piccioli più corti della nervatura centrale, leggermente rossastri. Seni appena marcati, alle volte profondi, chiusi o aperti, elissoidali.

Seno peziolare profondo, aperto a « U ». minuta. Dentatura minuta.

Grappolo: piccolo o medio, cilindrico-conico, un po' tozzo, alle volte alato.

Peduncolo grosso, legnoso. Raspo verde. Pedicelli corti. Pennello sottile, verdastro. Acini sferici, piccoli, molto attaccati ai pedicelli. Buccia giallo verde tendente al dorato, pruinata, poco tenace, piuttosto spessa, non tannica, carnosa. Polpa dolce, succosa, zuccherina, con gusto caratteristico; due a tre vinaccioli per acino.

CARATTERISTICHE DEL VINO: di colore giallo dorato, profumato, asciutto o amabile, leggermente amarognolo, pieno, alcolico, vellutato, armonico. Ottimo vino fino.

Alcolicità: media gradi 11,5, minima gradi 10, massima gradi 14.

Acidità totale media: grammi 6 per litro (in acido tartarico).

([POGGI G. : ATLANTE AMPELOGRAFICO, 1939](#))

I PINOTS

"Varietà di merito che in Friuli, specie in località a viticoltura pregiata vanno diffondendosi - scriveva Poggi nel 1939 (2) - 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.

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) 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 (2) - 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".

PINOT BIANCO

Il "Pinot bianco" è uno – secondo il Pittaro (1)- 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, "WEISSBURGUNDER" 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 sè 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.

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.

È 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.

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".

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

PINOT GRIGIO

Il "Pinot grigio" deriva – secondo il Pittaro-(1)-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.

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.

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.

BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE

(1) - *PITTARO P., PLOZNER L. : "L'Uva e il Vino" - Magnus Edizioni - Udine, 1982.*

(2) - *POGGI G.: Atlante Ampelografico - Consorzio Provinciale tra i Produttori dell'Agricoltura - Sezione Viticoltura Udine - Arti Grafiche Pordenone, 1939.*



Pinot bianco

Grappolo

Piccolo, circa 10-12 cm, compatto, cilindrico, spesso alato, con un'ala talvolta ben evidente. Acino medio-piccolo, tondo, irregolare come grandezza. Vinaccioli piccoli, appuntiti in numero di tre.

Cenni storici

Vitigno di origine chiaramente francese, viene coltivato su vasta scala, classificandosi al secondo posto, dopo il Tocai, nella graduatoria delle varietà a uva bianca. Sembra fosse già noto all'epoca romana, questo vitigno deriva dalla naturale mutazione gemmaria del Pinot nero. È molto diffuso in tutte le zone DOC della regione.

Vino

Di gradazione e acidità fissa medie, corpo giusto, colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Da giovane ha un profumo gradevole ed elegantissimo, mai violento, ricco di sfumature, sempre deliziose, in cui l'olfatto si diletta nella ricerca dei fiori di campo, dell'artemisia, del ciliegio, dell'albicocca, della mela.

Poi, invecchiando, la grande rivelazione, perché i profumi sono più intensi, più pronti, più aggressivi. E qui la gamma del bouquet si amplia fino a divenire infinito e la ricerca si orienta sulle erbe dei prati, sulle foglie aromatiche, sui frutti essiccati, sul sottobosco dalle mille erbe preziose.

Accostamenti gastronomici

Vino aperitivo e, secondo luogo e vinificazione, adatto a 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. Va servito fresco, come l'acqua che sgorga dalla fonte: 10-12 °C.



Pinot grigio

Grappolo

Piccolo, cilindrico, talvolta alato con un'ala molto evidente simile a un secondo grappolo. Acini di forma ovale, piccoli, succosi, buccia leggera, pruinosa. Vinaccioli in numero di tre.

Cenni storici

È un vitigno che si deve considerare come una variazione di colore del Pinot nero; è frutto cioè di una mutazione gemmaria del consanguineo a uva nera, che ha trovato in Friuli favorevoli condizioni ambientali.

Vino

Pur nella sua decisa personalità, il vino non riesce a superare in raffinatezza il Pinot bianco.

In commercio si trova vinificato in bianco o raramente in ramato. Sono buoni entrambi, in quanto la differenza è invero poca.

Il Pinot grigio ramato viene lasciato a contatto con le bucce per 24 ore; quello in bianco viene separato subito; basta questo per avere due vini diversi.

Più delicato e fine quello lavorato in bianco; più robusto, irruente, simpatico all'occhio il ramato, siamo comunque sempre ad alti livelli qualitativi.

Il bouquet è distinto e spiccato, richiama il fiore d'acacia. Il gusto è secco, gentile, pieno, piacevolmente amarognolo, con notevole sentore di artemisia.

Accostamenti gastronomici

Si adatta molto bene con gli antipasti, prosciutto in particolare, minestre leggere, con il pesce e carni bianche. Regge bene anche come aperitivo. Si serve a 8-10 °C.



Pinot nero

Grappolo

Piccolo, lungo circa 10-12 cm, molto compatto, cilindrico e piramidale.

compato, cilindrico o piramidale, con un'ala talvolta molto evidente. Acini piccoli, di forma sferica od ovoidale. Maturazione piuttosto irregolare. Vinaccioli piccoli in numero di due.

Cenni storici

Mentre in Francia questo vitigno è coltivato nelle zone più classiche e di maggior qualità vinicola, quali la Borgogna e la Champagne, in Friuli si trova coltivato in zone molto ristrette, anche se le condizioni si avvicinano a quelle della Borgogna.

È il capostipite della famiglia dei Pinot, dal quale, per variazione di colore, derivano il Pinot bianco e il Pinot grigio.

Ha buone affinità con i migliori portinnesti, germoglia precocemente e soffre di conseguenza le gelate primaverili.

Vino

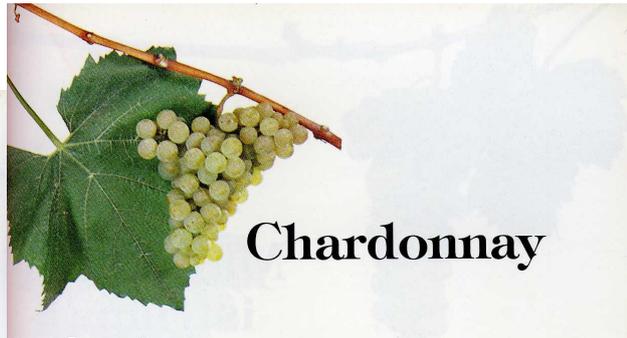
È una vera punta di diamante dell'enologia friulana: di colore rosso rubino brillante, delicatissimo, con profumi e sapori tenui in una gamma infinita di sensazioni.

La gran classe esce durante l'invecchiamento e si esprime nel suo splendore sui cinque anni. Non è raro trovare Pinot nero invecchiati oltre dieci anni e ancora nel pieno della loro fragranza. Il Pinot nero, lavorato in bianco, è l'insostituibile piattaforma per la spumantizzazione di classe.

Accostamenti gastronomici

Vino da: carni, bianche e rosse, arrosto o con salse bianche o brune (in particolare: pollame nobile).

Servire a temperature ambiente, 18-20 °C.



Chardonnay

Grappolo

Piccolo, cilindrico, con una o due ali, giustamente compatto. Più precoce del Pinot bianco.

Acino sferico, piccolo, di colore giallo. Buccia pruinosa, polpa sciolta, dolce, a sapore semplice, citrina.

Vinaccioli in numero di due o tre per acino.

Cenni storici

Dice il Mondini (*Vitigni stranieri da vino coltivati in Italia, 1903*): «Il Chardonnay è generalmente caratterizzato nelle sue foglie adulte dall'assenza del parenchima nel fondo del seno peziolare, al punto di partenza delle due prime

nervature laterali. Questo dettaglio non si riscontra nei veri Pinot. I viticoltori Borgognoni si accordano oggi nel riconoscere che lo Chardonnay non è un Pinot, ma un vitigno speciale per il quale sarebbe necessario adottare un nome distinto, che eviti ogni confusione».

Nel 1978, con D.M. 24.10, lo Chardonnay è stato iscritto come tale nel Catasto Nazionale delle varietà. Diffuso nello Champagne, in Borgogna, in Lombardia, Trentino, Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia.

Vino

Lo Chardonnay è vino tranquillo o da spumantizzazione. Gradazione e acidità fissa

spumantizzazione. Gradazione e acidità fissa piuttosto elevate. Fine, elegante, nobile, snello di corpo. Profumo che ricorda la mela, la crosta di pane fresco. Sapore invitante, discreto e finissimo, con ricordo di mela, e fiore di acacia. Invecchiato si evolve in bouquet piacevolissimo in cui si nota evidente l'artemisia. È, come il Pinot bianco, un grandissimo vino.

Accostamenti gastronomici

Vino 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. Va servito, come l'acqua che sgorga dalla fonte, 8-10 °C.

DUCATO DEI VINI FRIULANI

segreteria e recapito postale:

33100 Udine, viale Trieste 176
tel. e fax: 0432.503555

e-mail: cant@wavenet.it

web: www.ducatovinifriulani.it

c/cp n. 12627337

intestato a Ducato Vini Friulani

P.S. in caso di trasmissione della news ai Nobili a mezzo e mail

PRIVACY/AVVISO DI RISERVATEZZA

Le informazioni trasmesse in questa comunicazione, compresi gli eventuali allegati, sono destinate esclusivamente ai soggetti sopra indicati. E' vietato ai soggetti diversi dai destinatari qualsiasi uso, copia, diffusione di quanto in esso contenuto senza autorizzazione (D. Lgs. 30/06/2003). Se questa comunicazione Vi e' pervenuta per errore, Vi preghiamo di darne immediata notizia al mittente, e distruggere il messaggio originale dal Vostro sistema. Grazie

Buona lettura !

claudiofabbro@tin.it