

L'OSTERIA friulana

NUMERO 2
ANNO 25
DICEMBRE
2015

Periodico a cura del COMITATO FRIULANO DIFESA OSTERIE
Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale
D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n.46) art. 1, comma 2, DCB NORDEST

Tassa Pagata
Taxe Percue

L'OSTERIA
friulana

UNA SERATA CON "I PIOMBI"

La
BIBLIOTECA COMUNALE
"Luca Petris" di
Ragogna

vi invita ad una

SERATA

DI

CULTURA
FRIULANA

SU

i piombi

componimento poetico in lingua friulana
sulla vita nelle nostre osterie
all'inizio del secolo scorso

interpretato da

Pietro PITTARO

(Presidente Ente Friuli nel Mondo)

ed **Enzo DRIUSSI**

(Presidente Comitato Friulano Difesa Osterie)

accompagnamento musicale
a cura dei **Libars Sunadors**

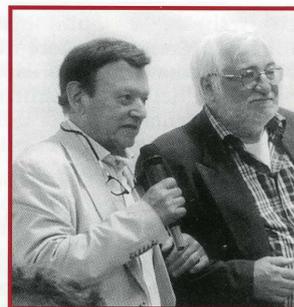
GIOVEDÌ 19 NOVEMBRE 2015

ore 18.00 presso Sala Multimediale
Museo della Grande Guerra

presentazione a cura del prof. Gianfausto Pascoli

L'incontro si concluderà con un brindisi

La Biblioteca comunale "Luca Petris" di Ragogna ha organizzato una serata culturale friulana presso la sala multimediale del Museo della grande guerra. Tema dell'incontro, al quale ha partecipato un pubblico numeroso e attento, la lettura figurata de "I Piombi", componimento poetico in lingua friulana sulla vita nelle nostre osterie all'inizio del secolo scorso.



Piero Pittaro con Enzo Driussi

Protagonisti della serata Piero Pittaro, presidente dell'Ente Friuli nel mondo e il nostro presidente Enzo Driussi. La presentazione era a cura del prof. Gianfausto Pascoli mentre l'accompagnamento musicale era affidato ai "Libars sunadôrs".

Naturalmente gran finale con un brindisi.

ADDIO VECCHIE OSTERIE ?

Il Messaggero Veneto ha recentemente dedicato ampio spazio, a firma di Giulia Zanello, al nostro comitato e alla sorte delle vecchie osterie friulane. Il pezzo inizia con una frase che può suonare malinconica (C'era una volta l'osteria). Sarà malinconica ma, purtroppo, vera. Il nostro presidente Enzo Driussi, nell'intervista rilasciata all'autrice dell'articolo, ha cercato di spiegare le ragioni di tante chiusure di locali storici della nostra regione addebitandole a pesanti periodi di crisi e, ancor di più, al mancato ricambio generazionale e ai molti, troppi, ostacoli fiscali e burocratici.

Una delle poche note positive ha ricordato Driussi è la rinata frequentazione delle osterie da parte dei giovani che hanno riscoperto il buon bicchiere di vino

quale aperitivo sempre ch  ha aggiunto consumato responsabilmente, con moderazione. Resta comunque il fatto, sottolinea l'articolo che il profumo delle vecchie osterie si va pian piano dissolvendo. È per questo conclude Driussi che quelle che rimangono devono continuare a vivere. E se ne resterà anche una sola il Comitato continuerà, con orgoglio, a difenderla.



PICCOLIT

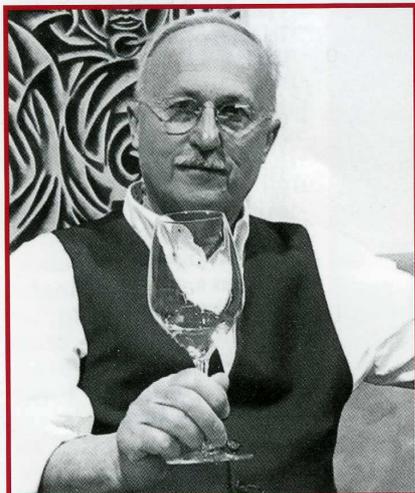
Da Poggi G., "Atlante ampelografico, Pordenone, 1939

È una gloria ed un vanto della viticoltura friulana ed è la dimostrazione evidente che anche a altitudini elevate alcuni vitigni possono dare dei prodotti di bontà veramente superiore. Vitigno certamente antichissimo tantochè il Goldoni lo celebrò chiamandolo "del Tokay germano" riferendosi, si intende, al Tokay ungherese. Il Gallesio lo onorò di una descrizione nella sua Ampelografia riproducendo in una tavola, grappolo e foglia. Qualche autore lo ritenne anche coltivato al tempo dei Romani. Il Conte Fabio Asquini nella seconda metà del Settecento lo produceva in quel di Fagagna in discreta quantità e si dice che ne esportasse oltre 100 mila bottigliette della capacità di un quarto di litro, alle corti di Francia, d'Austria e di Russia; anche i Papi tenevano il vino in grande considerazione. Nella "Storia della vite e del vino" il Prof. Giovanni Dalmasso al Capitolo XIX-Vol. III, scrive a proposito di Piccolit: " ...nel Settecento per la grandissima fama del vino che se ne otteneva era andato diffondendosi nelle vicine provincie ed era anche arrivato in Toscana portatovi dal Canonico Andrea Zucchini ed in Emilia, (Scandiano)". Ed ancora egli accenna alla Memoria di F. M. Malvolti (Anno 1772) che scriveva: " Il Piccolit che non solo anco di recente ha potuto gareggiare alle mense di Forestieri, Signori e Sovrani con quelli dei migliori climi, ma ha potuto, eziandio a nostra gloria, riportarne la palma ". Egli alludeva ad un invio fatto dal Conte di Montalbano, di Piccolit di Conegliano al Re di Francia. Ed ancora il Prof. Dalmasso nella sua pubblicazione: " I vini

bianchi tipici dei Colli Trevigiani "si sofferma largamente sulla coltura del Piccolit nella provincia di Treviso: il vino veniva spedito nei più lontani Paesi ed era talmente tenuto in onore che negli Atti dell'Accademia Agraria di Conegliano, in data 18 marzo 1788, si legge che fu deliberato di stampare 2.500 copie del certificato comandato dall'Ecc.mo Senato col suo decreto 10 giugno 1786 di esenzione dei dazi stradali del Piccolit di Conegliano, siccome pure di eleggere uno del corpo di detta Accademia, Deputato a controllare la spedizione di tale vino ed a rilasciare i prescritti certificati. Qualcosa di simile di quello che oggi avviene per la tutela dei vini pregiati. Oggi, purtroppo, la coltura di questo vitigno, da considerarsi tra i più nobili, va pressoché scomparendo ed il Piccolit lo troviamo qua e là in tutti i terreni dell'arco collinare eocenico che va dal Torre allo Judrio dove poche viti esistenti sono però sempre in grado di conferire alla massa dei vini bianchi una netta impronta di superiorità indiscussa, così come potrebbe fare il puro sangue nei confronti della prole. Tuttavia sulle solatie pendici di Rosazzo, nei terreni dell'Abbazia od anche presso Aziende collinari e pedecollinari di avanguardia, qualche ettolitro di Piccolit si produce ancora in purezza e questa ambrosia, questo "oro potabile", come direbbe Lulli, lo si degusta, lo si centellina, lo si accarezza e lo si invecchia come cosa rara perché effettivamente rara è. Perché tutto questo? Perché il vitigno di forte vigore, di ottima resistenza alle malattie, di buona affinità coi portainnesti in uso, non si

diffonde? Un carattere negativo di una gravità eccezionale è manifesto in lui: quello dell'aborto floreale, che fa sì che su un raso, almeno 9 anni su 10 i fiori fecondati e gli acini ingrossati, si riducono ad un numero esiguo. Fisiologicamente la causa di tutto questo si deve imputare allo scarso o nullo potere germinativo del polline tanto che, praticamente, i fiori del Piccolit si debbono considerare femminili, definendo i caratteri di alto pregio del vitigno, quello negativo della colatura. Ho già accennato alla bontà, alla finezza del vino ed alla sua resistenza alla pratica dell'invecchiamento anche promulgato che lo migliora notevolmente nei suoi caratteri organolettici. Alla prima Mostra nazionale dei Vini tipici svoltasi in Siena, nel 1933, il Consorzio per la Viticoltura inviò del Piccolit in bottiglie settecentesche di vetro appositamente soffiato dalle Vetriere di Murano: era vino liquoroso maturato sui colli di Rosazzo e come tale stette alla pari coi migliori tipi della Sardegna e della Sicilia. Prove eseguite per numerosi anni nel Vigneto Ampelografico di Buttrio, oggi della Sezione Viticoltura del Consorzio Provinciale tra i Produttori dell'Agricoltura, hanno dimostrato che il mosto di Piccolit in qualunque annata è sempre alla testa, per contenuto zuccherino, di quelli prodotti con le 60 varietà di vitigni colà coltivate a scopo di studio. Il Piccolit è quindi meritevole di diffusione nelle zone collinari e pedecollinari ben ventilate ed esposte, perché l'armonia dei componenti del mosto rende possibile la produzione di vini fini bianchi e di vini liquorosi veramente insuperabili.

PROFUMI, ODORI, SAPORI E...AROMI



Claudio Fabbro

L'agronomo coglie l'occasione per inserirsi con discrezione in un argomento che ha animato la vendemmia 2015, limitandosi, alla voce "aromi", al vivaio e alla vigna, senza entrare in cantina e ancora meno nel laboratorio. È bene che il consumatore sappia che la serietà e ricerca vivaistico viticola, e Friuli è primo al mondo in questo campo, consentono di mettere a disposizione dei viticoltori barbatelle, cioè portinnesto e vite che darà l'uva per farne vino, alquanto diversificate, pur nell'ambito della stessa varietà. Sono i doni

che offrono sensazioni aromatiche più o meno marcate, in alcuni casi privilegiando il profumo e in altri gusto e retrogusto.

UN AIUTO DALLE TEMPERATURE

Va anche riconosciuto al meteo di questo settembre, con giornate ventilate, calde e notti fredde, quindi con marcata escursione termica, un ruolo primario nella formazione naturale dei profumi. Se, poi, qualcuno, per motivi che sarebbe interessante conoscere, ha trovato la 'password' per incrementare gli aromi con 'magiche pozioni diversamente lecite', anche

QUESTIONE DI LIEVITI LA SCELTA DEI CLONI VIVAISTICI, IN CUI IL FRIULI È MAESTRO NEL MONDO, CONSENTONO DI OTTENERE I VINI MIGLIORI. POI, BASTANO POCHI ACCORGIMENTI IN VIGNA E CANTINA

L'agronomo sarà curioso di conoscere principi attivi e formule per cultura personale, più che per emulazione. Se del caso, i primi freddi potrebbero rallentare o arrestare la fermentazione dei mosti in vasche d'acciaio in cantine fredde o all'aperto. In tal caso, è sempre utile l'aggiunta di un po' di lievito selezionato per garantire la trasformazione degli zuccheri in alcool, evitando sgradite rifermentazioni primaverili. La permanenza del mosto-vino sul-

le fecce buone, ovvero "sur lie" mutuando il francese, arricchirà quest'ultimo di sapori e profumi. Una degustazione, di primo mattino, potrà prevenire odori sgradevoli, che un tempestivo travaso eviterà.

CORREZIONI MIRATE

Una volta messo il vino in altra vasca 'sul pulito', quindi favorendo l'illimpidimento con l'enorefrigeratore, un'analisi sarà indispensabile per le correzioni del caso mirate, calibrate, mai a casaccio o per 'sentito dire'. Considerate le situazioni mediamente riscontrate, l'ottimismo è d'obbligo, nel senso che difficilmente i controlli di laboratorio di ottobre-novembre daranno sorprese negative. Probabilmente, sarà opportuna una lieve aggiunta di acido tartarico e poi citrico, in particolare dove si è irrigato più volte. Se i test proteici lo indicheranno, il cantiniere dovrà mettere in preventivo una modesta chiarifica con bentonite, cioè innocua polvere d'argilla collaudata da decenni, che pulirà il vino nuovo dandogli stabilità. Dorma, pertanto, sonni tranquilli il consumatore, perché il buon vino 2015, in abbinamento ai sapori della tradizione agroartigianale friulana, darà più gioia al suo palato che bruciori al suo stomaco e emicranie varie.

Claudio Fabbro (da il FRIULI)



Da : L'Osteria, Comitato Difesa Osterie Friulane, dicembre 2015