

TERRE DEL VINO

Luglio- agosto

2009

La Rivista , organo ufficiale dell' Associazione Nazionale CITTA' del VINO di Siena ospita, da pag. 46 a 51, un mio " Speciale" su " LA VITE IN FRIULI. TRADIZIONE E STORIA IN UN MITO" .

Inoltre , a pag. 112, il Lettore troverà un articolo relativo ad un'importante tesi di laurea (dott.ssa Simona Migliore, esperta assaggiatrice ONAV, Udine)



Terre del Vino

VIAGGIARE BERE MANGIARE VIVERE MEGLIO

Edizione del Tribunale di Siena del 2/05/2001 n. 724
Foto: Italiani s.p.a. Specialized in laboratory services
P.L. 303/2003 s.r.l. via L. 27/02/2004 n. 461 Art. 1 Comune 1, 00186 Roma

Mensile dell'Associazione Nazionale Città del Vino
Anno VIII • N° 7/8 • Luglio/Agosto 2009 • € 3,00

Calici di Stelle

Un brindisi all'Italia del vino nella notte di San Lorenzo

Il 10 agosto 2009 appuntamento con i grandi vini italiani nelle più belle piazze delle Città del Vino e nelle cantine aperte in notturna. Campagna di educazione al bere consapevole con la distribuzione di etilotest monouso

A Castiglione di Sicilia la Convention d'Autunno delle Città del Vino

La Selezione del Sindaco è sempre più dolce. I risultati del concorso enologico delle Città del Vino. E in uscita c'è la nuova guida Vini da Vedere

LE GUIDE CHE ORIENTANO GLI ENOAPPASSIONATI

300 Vini. L'Italia del Nord Est
a cura di Daniel Thomases e Paolo Biasi

500 Vini. Centro Italia
a cura di Gigi Brozzoni

500 Vini. Nord Ovest
a cura di Gigi Brozzoni

Richiedetele a Ci.Vin tel. 0577 271579 - redazione@cittadelvino.com

Sommario Editoriale

n. 7/8 - LUGLIO/AGOSTO 2009
Mensile dell'Associazione
Nazionale Città del Vino
Autorizzazione del Tribunale
di Siena N° 724 del 2/5/2002

Direttore responsabile
Paolo Corbini
corbini@cittadelvino.com

Redazione
Villa Chigi - Via Berardenga, 29
53019 Castelnuovo Berardenga (SI)
Tel. 0577.271579
Fax 0577.271595
redazione@cittadelvino.com

Stefania Becherucci
becherucci@cittadelvino.com
Paolo Benvenuti
benvenuti@cittadelvino.com
Tommasso Ceccarini
ceccarini@cittadelvino.com
Federica Coraduzza
coraduzza@cittadelvino.com
Emanuela Panke
panke@cittadelvino.com
Stefania Pianigiani
pianigiani@cittadelvino.com
Iole Piscolla
piscolla@cittadelvino.com

Collaboratori
Paolo Biasi, Andrea Borghi, Cristiano Brandone, Nicola Brigandi, Alessandra Calzocchi Onesti, Antonio Cardetta, Luigi Caricato, Vincenzo Cali, Dario Cristiano, Nino D'Antonio, Maurizio Marchisio, Marcello Di Martino, Claudio Fabbro, Christian Fabrizio, Matteo Ferretti, Romeo Ferretti, Donatella Iori, Barbara Marini, Paolo Massobrio, Claudio Mollo, Osvaldo Murri, Carlo Ravanello, Pietro Rossi Marcelli, Cinzia Tosetti, Claudio Zeni.

Stampa
F.lli Spada SpA - Ciampino (Roma)

Amministrazione C.I.Vin srl
Sabrina Lagna
Ufficio: Martedì e Giovedì
rog.civine@cittadelvino.com
Tel. 0577.271579 - Fax 0577.271595

**Associazione nazionale
Città del Vino**
Villa Chigi - Via Berardenga, 29
53019 Castelnuovo Berardenga (SI)
Tel. 0577.353144
Fax 0577.352584
www.cittadelvino.it

Pubblicità
Romeo Ferretti - tel. 333.4392330
ferretti@cittadelvino.com
Corso Romita, 59
15057 Tortona (Alessandria)

Italia centrale Nicola Brigandi
Via 1° Maggio, 63
50022 Greve in Chianti (FI)
Tel. 055.2023997 - 3389675381
Fax 055.8546252
domostudio@alice.it



Città del Vino
Associazione Nazionale

- Pag. 5 Ricerca: l'attività antiossidante del vino
- Pag. 6 Calici di Stelle 2009. Un brindisi all'Italia del vino nella notte di S. Lorenzo
- Pag. 8 A Castiglione di Sicilia Convention d'Autunno delle Città del Vino
- Pag. 14 In uscita: 500 Vini, l'Italia del Nord Ovest
- Pag. 16 Territorio, ambiente, paesaggio
- Pag. 18 Il nuovo "Gran Tour" Viaggio in Europa lungo le terre vitate
- Pag. 22 La Selezione del Sindaco è sempre più dolce
- Pag. 28 L'Italia è un paese fondato sull'olivo
- Pag. 32 Incontri in cantina. Filippo Antonelli e il Sagrantino
- Pag. 40 Incontri in cantina. Giuseppe Bonci. Una vita per il Verdicchio
- Pag. 46 **La vite in Friuli. Tradizione e storia di un mito**
- Pag. 52 VIP. L'apparenza inganna
- Pag. 56 In Vino Veritas. Se il ministro chiama vale la pena rispondere
- Pag. 57 Studenti Doc fa centro: i ragazzi imparano a vivere la campagna
- Pag. 58 La storia. Ambiente, ricchezza da "vendere"
- Pag. 62 La storia. Vino ecologico fa risparmiare
- Pag. 67 Alleanza tra Comuni nel nome del vino
- Pag. 68 Verso sud/1. L'Aglianico di Paternoster al top dei grandi rossi
- Pag. 70 Verso sud/2. Fra i vigneti del Parco del Cilento
- Pag. 74 Alimentazione e salute. Pesticidi del piatto
- Pag. 76 In casa di amici
- Pag. 78 Storia del mercato (I)
- Pag. 82 Ecco le Città della Bufala e dei Liquori
- Pag. 85 Forchette d'autore. A Cuneo c'è il miglior giovane chef dell'anno
- Pag. 88 Questione di etichette. Estate: la vela, il mare
- Pag. 90 Quando Ricasoli inventò il Chianti Classico
- Pag. 94 Libri da gustare
- Pag. 96 Il cielo da bere
- Pag. 102 Le vigne di Tamerlano
- Pag. 110 Degno di lode
- Pag. 112 Controcanto

Agri3 chiude

Sembra che l'ultima trasmissione andata in onda agli inizi di giugno sia stata l'ultima. Agri3, la trasmissione diretta da Franco Poggianti in onda sulla terza rete Rai, dovrebbe chiudere definitivamente i battenti.

Una delle poche voci del servizio pubblico che ha dato spazio al mondo contadino e alle problematiche dell'agricoltura italiana rischia di ammutolire.

Agri 3 ha rappresentato il tentativo, per altro a nostro avviso riuscito, di fare informazione in modo corretto e autonomo intorno all'agricoltura italiana, senza cadere nelle frequenti tentazioni di essere un programma "spot". Troppe le tavole imbandite mandate in onda per la gloria di questo o quello. Non basta solo far vedere quanto son buoni i prodotti tipici; occorre anche raccontare quello che non va, spiegare cosa succede nel mondo agricolo, e anche mostrare quello che funziona, le attività virtuose, ma evitando le inutili retoriche.

La trasmissione è stata al servizio del mondo agricolo e dei suoi protagonisti, i contadini e i lavoratori agricoli, portando all'attenzione di un pubblico più vasto problemi e vicende che - altrimenti - non avrebbero trovato sufficiente spazio mediatico. Anche andando contro il faticoso "share", come del resto dovrebbe fare il servizio pubblico televisivo ribadendo il suo ruolo, non solo nei confronti degli agricoltori - in quanto forza sociale e produttiva di primo piano - ma anche nei confronti dei consumatori.

L'agricoltura italiana ha bisogno di una informazione ancor più ampia, in un momento come quello attuale dove la crisi mette a repentaglio la sopravvivenza di molte aziende, ma dove si possono aprire anche nuovi spazi di crescita e sviluppo, se pensiamo all'importanza che rivestono oggi settori come la viticoltura e l'enologia, le produzioni tipiche, i turismi collegati ai territori di qualità.

Nel difendere la professionalità di chi fino ad oggi ha condotto questa trasmissione, ci auguriamo che Agri 3 possa continuare ad informare, auspicando che gli spazi dedicati al mondo agricolo possano addirittura aumentare affinché il settore, così vasto e così importante per la nostra economia, abbia più luoghi di informazione, dibattito e confronto e più professionalità giornalistiche al suo servizio.

I rumors non finiscono qui. Carlo Petrini, in una recente intervista, ha dichiarato di essere *giunto al capolinea*. L'affermazione è pesante. Cosa significa?

Appare evidente che si prospettano molti cambiamenti nel mondo della comunicazione dedicata all'agroalimentare, con evidenti ripercussioni nei confronti dei lettori-spettatori-consumatori. Attendiamo sviluppi, nella speranza che dietro a tutto questo fermento non si nasconda una brutta notizia: quella della diminuzione degli spazi di una comunicazione vera e trasparente.

Paolo Corbini

La vite in Friuli. Tradizione e storia di un mito

Mosaico con tralcio di vite e ramo d'edera (sec. I a.C.)

Sotto: torchiatura dell'uva.

Museo Archeologico Nazionale di Aquileia



“Il bon vin al va par ogni vene” è un detto popolare che ben si addice alla popolazione del Friuli Venezia Giulia, che ha origini prevalentemente rupestri; infatti la viticoltura e l'enologia della regione hanno avuto, fin dall'antichità, splendore e rinomanza.

Dato l'ambiente particolarmente favorevole alla vite e l'attaccamento dei contadini friulani alla sua coltura, la fama della viticoltura locale si è espansa e diffusa non solo in Italia, ma anche all'estero. Il vino “Pacino” era apprezzato al tempo dei Romani; la Ribolla era nota nel Medioevo sia ai luogotenenti della Serenissima che a quelli austriaci; il Terrano viene esaltato da un certo Valvasor, nel 1689, come uno dei vini più ricercati nei paesi tedeschi; il Pignolo era apprezzato da Giobatta Michielli che nel suo *Bacco in Friuli* dice “e vorrei sempre esser solo nel ber a tazze piene il buon Pignolo”; e non si deve dimenticare il Picolit che il conte Fabio Asquini produceva già nella seconda metà del '700 in quel di Fagagna, e il Verduzzo, vino autoctono della regione, nelle due sue varietà dolce e secco.

Possiamo ben dire che il vino è sempre stato un compagno fedele alle feste dell'umanità e quindi la storia della vite ha

seguito e segue le vicende e i progressi dei popoli che la coltivano.

Poiché la viticoltura fiorisce, progredisce e si sviluppa nella storia, è utile ripercorrere rapidamente le tappe più significative che hanno caratterizzato tale settore.

Dalle origini al 1500

L'introduzione della vite nel Friuli Venezia Giulia è avvenuta

già molti secoli prima di Cristo ad opera degli Eneti, popolo dedito all'agricoltura e primi abitanti della regione, che la importarono dalla Grecia.

A quel tempo i commerci di prodotti agricoli, e quindi anche della vite, erano molto fiorenti e negli anni a venire si incrementarono notevolmente.

Già Erodiano, nel 238 a.C.,

descriveva la provincia di Gorizia così: “disposti sono gli alberi in uguali distanze ed accoppiate seco loro le viti e rappresentano in tal modo un giulivo teatro, sicché sembra tutta quella regione adorna di corone frondeggianti.”

La vite era, infatti, “maritata” al melo, al pero, al fico; quindi, fin da allora, doveva costituire una fonte economica importante per la regione.



Altre notizie storiche si hanno nell'accenno al "vino Adriano", fatto da alcuni scrittori secondo i quali la preromana Aquileia avrebbe rifornito di vino popoli limitrofi. Lo stesso Plinio il Vecchio attribuiva la longevità di Livia Augusta al consumo del vino "Pucino" proveniente da queste zone. Secondo alcuni tale qualità doveva corrispondere al Terrano del Carso; secondo altri, più autorevoli, alle viti che si coltivavano sulle terrazze della zona collinosa fra Duino e Miramare, in particolare nei pressi di Contovello e Prosecco. È proprio sotto il dominio di Roma che la vite ebbe notevole espansione: il senato Romano, come narra Tito Livio, inviò ad Aquileia una colonia, allo scopo di diffondere la viticoltura e la cittadina divenne uno dei massimi empori vitivinicoli, anello di congiunzione tra i mercati della penisola italiana e l'area del Danubio.

Ancora oggi molti reperti archeologici dimostrano la fondamentale importanza che queste zone hanno rivestito per l'Impero: anfore che venivano usate per il commercio via mare e botti di legno per quello via terra.

Le botti erano sconosciute ai Romani che le videro per la prima volta al loro arrivo in queste zone. Al riguardo lo storico Berini cita un aneddoto: per fermare l'avanzata del tiranno Massimino, gli aquileiesi avevano abbattuto il ponte sull'Isonzo presso Ronchi, ma questi, radunate le botti ed i tini abbandonati dai villici in fuga, riuscì a gettare un ponte attraverso il quale poté far transitare il suo esercito.

La decadenza dell'Impero Romano investì notevolmente la regione, via maestra di ogni incursione barbarica, tanto che la coltivazione della vite ebbe un notevole calo, soprattutto nelle zone più pianeggianti, rimanendo confinata negli orti dei conventi o nei monasteri o ancora nelle "cortine" friulane, che erano piccoli fondi rustici cinti da mura. Tuttavia



Piramide con fregio raffigurante un tralco di vite.
Museo Archeologico Nazionale di Aquileia

la produzione di vino non si fermò mai e venne sempre tenuta in grande considerazione. In un documento del 534 d.C. Teodato re dei Goti, attestava la forte produzione di vino di Aquileia e Cividale. Sotto la dominazione longobarda di Teodorico prima e dei suoi successori poi, la terra veneta, il Goriziano e l'Istria, godettero di benessere e prosperità. L'editto di Rotari, re longobardo, promulgato nel 643 d.C., comminava pene severissime per chi avesse rubato più di tre

grappoli d'uva o pali di vite. Nel museo di Cividale si possono trovare molti reperti d'arte longobarda che testimoniano l'importanza della vite.

Passando ai secoli XI e XII vediamo che il Friuli forniva alla Repubblica Veneta grano, legna e vini fra cui la "Robiola", cioè la Ribolla, assieme al Picolit e il Refosco che venivano anche esportati in Francia, Inghilterra e nel Nord Europa.

Il vino, quindi, era usato come merce di scambio, ma an-

che come mezzo di pagamento dei tributi o dei debiti. A Gorizia, sin dal 1307, si riscuoteva un basso dazio sul vino che circolava all'interno delle mura cittadine, mentre a Cormons era vietata l'introduzione di vino forestiero. A Trieste, nel 1321, venne concesso il permesso di dissodare le selve di proprietà privata attorno alla città, purché si impiantassero vigneti, onde evitare l'importazione. Nel 1324, a Udine, per pagare i debiti, si decise di aumentare il costo dei dazi secondo quanto stabilito in 15 Capitoli, uno dei quali era riferito ai vini come la Robiola, la Malvasia, il Turlano ecc... Del resto le stesse città offrivano il vino, come dono pregiato, ai luogotenenti o ad altri illustri ospiti.

Inoltre fino ai primi del 1200 si impiegava nei periodi dei "giochi e divertimenti"; caso noto era il Pallio che si teneva annualmente a Udine, in occasione di tale festa cittadina nel 1334 vennero "acquistati orcelli contenenti vino Robiola altre cinque Bozze per i procuratori e i giurati".

Nel 1347 si spesero per il vino Robiola da offrire "ai buoni uomini che accompagnavano il Pallio per la città di sera e di mattina, a quelli che lo portavano e ai suonatori" ben 33 danari.

Comunque il vino è sempre rimasto un tramite di simpatia e buonumore.

Se dalla storia passiamo alla cronaca, scopriamo una nota gustosa: al banchetto del 1368 in onore di Carlo IV, re del Sacro Romano Impero ed al quale partecipò anche Petrarca, vennero consumate ben sei botti di squisissimo vino friulano, in particolare Ribolla. Questo vino lo si ritrova anche nelle cronache del 1400, quando Gregorio XII, accompagnato da un suo sostenitore Carlo Malatesta, si recò in visita a Cividale e gli fu allestito un sontuoso convivio dove i cibi erano inaffiati da "Rebolla de Cevendale".

Del XV secolo si sa che le colture prevalenti erano la vite ed i cereali e che esisteva

VignetoFriuli

una speciale uva rossa, detta romania o armonia, di cui si fissarono le condizioni di vendita nel 1456.

Negli anni che seguirono le numerose carestie, ad esclusione di due annate eccezionali quali quelle del 1462 e 1482, le frequenti invasioni ed i saccheggi condussero ad un forte degrado economico della regione, che era piuttosto avanzato quando essa passò alla Casa d'Austria e alla Serenissima nei primi mesi del 1500.

Dal 1500 ai giorni nostri

All'inizio del 1500 il Friuli Venezia Giulia si configura dominato da forze politiche diverse: la Serenissima nel Friuli e l'impero austriaco nella Venezia Giulia.

Documenti testimoniano come il vino venisse sempre considerato la principale ricchezza di queste terre. Nel 1549 Pietro

Morosini, luogotenente della Serenissima a Udine, vieta di danneggiare le viti e altre colture perché "Essendo verissimo e chiarissimo che principal merto e sostentamento della magnifica città di Udine et di tutta la patria del Friuli è la raccolta del vino". La Serenissima divenne, quindi, tutrice e promulgatrice del commercio dei vini friulani in tutto il territorio e nei paesi europei, certamente non senza qualche contrasto con la contea di Gorizia e



Vestigia romane a Aquileia

l'Istria. Infatti i veneziani commerciavano con la Carinzia, attraverso Pontebba e Tarvisio, esportando vini ed importando ferro e lino che rivendevano in Friuli. Questa situazione spinse i rappresentanti di Gorizia ad inoltrare una rimostranza a Ferdinando I nel 1549: "I veneziani obbligano i carinziani a depositare e scaricare ferri a Pontebba... obbligandoli prender in cambio i loro vini: dal che nascono due inconvenienti: di chiudere ogni strada di poter esitare i nostri e di obbligarci a comprare in Udine quello che potremmo immediatamente ricevere dalla Carinzia."

Nel 1552 Ferdinando I vietò l'importazione dei vini esteri nella Contea di Gorizia e nei

suoi porti. Il provvedimento portò effetti positivi, promuovendo la produzione locale ed accrescendo il numero dei vigneti.

Ulteriori miglioramenti si ebbero nel 1576 quando, dopo lunghe e, fino ad allora, infruttuose discussioni, si diede inizio ai lavori di costruzione della via commerciale che univa il goriziano alla Carinzia passando per Canale e Plezzo. Fu un notevole impulso per l'agricoltura e favorì la nascita o lo sviluppo di molti villaggi migliorando l'economia locale.

I successi economici ottenuti alla fine del '500 fanno nascere il XVII secolo sotto i migliori auspici anche se la regione era sempre divisa da dominazioni diverse. Pur-

troppo i frequenti conflitti di interessi fra Austria e Serenissima portarono a continui scontri e vere e proprie guerre. I declivi del Collio, del Cividalese e di Rosazzo ne fecero le spese: i bei vigneti venivano ripetutamente distrutti e le cantine saccheggiate.

Da ricordare le guerre gradiscane che iniziarono nel 1615 e si protrassero fino al 1618. Interessante è lo scritto di Faustino Moiséso "Historia dell'ultima guerra in Friuli" in cui narra che nel 1616 le truppe veneziane conquistarono il castello di San Floriano, avamposto imperiale, e si impadronirono "di più di 300 carri di vino esquisitissimo". Non ci sono migliori parole per descrivere l'intensità della devastazione di quelle di

Abbazia di Rosazzo. Accanto: veduta dei vigneti dall'Abbazia





Retaggi della Prima Guerra Mondiale: trincee tra i vigneti

Morelli: "Le più fertili campagne spogliate di alberi e di viti, desolate per marciare dei soldati, calpestate da' militari scampamenti... Le case abbandonate dal contadino e rimaste alla discrezione del soldato, conservano appena le muraglie che sostenevano i tetti... La pianura non solo ma i colli ancora sperimentarono i danni delle incursioni del

nemico, il quale godeva di devastare quello che non poteva ritenere."

La peste e il fiscalismo della politica economica austriaca aggravarono la situazione: una progressiva decadenza invase la regione. Solo nel 1681 ci fu un certo miglioramento: l'incremento della produzione vinicola nell'anno risultò tale che "non v'eran

botti a sufficienza".

È il Settecento il secolo in cui in Friuli avviene la presa di coscienza dell'importanza del vino. Questo è dovuto ad una nuova tolleranza della Chiesa per il piacere del vino e all'ostentazione dei lussi della tavola da parte dell'aristocrazia che fa del vino un segno distintivo. Soprattutto in tale periodo inizia l'interesse per

Vigneti d'oro

la qualità della bevanda: si passa dalla concezione del vino come alimento o farmaco a quella del sapore e del profumo, cioè delizia del palato. Aumenta, quindi, la domanda di vini di qualità ed i loro prezzi fanno aggio sui vini ordinari in misura crescente. Testimonianza di tale realtà ne danno alcuni autori: Carlo Goldoni, per esempio, che aveva partecipato a Vipacco, nel 1726, ad un banchetto in onore dell'Imperatore e aveva scritto "I vini erano eccellenti. V'era un certo rosso che chiamavano fa-figlioli e che dava luogo a molte lepidezze."

Goldoni sottolinea, anche, che il vino veniva versato in particolari bicchieri chiamati glo-glo, formati da sfere sovrapposte, unite da tubicini che emettevano un suono particolare al passaggio. D'altro canto Lodovico Bertoli nel 1747 fa una critica alla viticoltura friulana: nel suo libro "Le vigne ed il vino di Borgogna in Friuli" sottolinea che si era diffuso un generale decadimento del settore a causa della "poltroneria" dei contadini e della concorrenza dei vini di altre zone, in parti-

Grandi aziende vitivinicole del Collio friulano. Il Castello di Spessa a Capriva





Le Vigne di Zamò, azienda di Rosazzo

colare della Francia. Queste carenze si vanno ad aggiungere a quelle precedentemente denunciate da Antonio Zanon, che fu uno dei massimi artefici dello sviluppo agricolo della regione. Anch'egli aveva lamentato una certa pigrizia e trascuratezza dei produttori. Non tutti i coltivatori meritano tali critiche: non certo Fabio Asquini di Fagana, che contribuì alla commercializzazione e valorizzazione del Picolit; né Antonio Bartolini che proprio alla coltivazione del Picolit si era dedicato in Buttrio. A questi ed altri possidenti illustri si deve il mantenimento, nonostante le traversie che afflissero il territorio, della produzione di ottimo vino. Di grande interesse è il fenomeno del contrabbando fra regioni limitrofe. Questo già presente dal 1500, si intensificò nel 1700. A partire dal

1717 alle vecchie "mude", tanto modeste da permettere il libero commercio, si affiancano pesanti imposte sia per l'introduzione del vino negli stati austriaci, che per il semplice transito fra contee. Inizia così una lotta doganale fra Vienna e Venezia. Da parte austriaca, si aprono nuove strade e si costruiscono carri di dimensioni tali da non poter transitare nelle vie venete. I provvedimenti di Venezia per proteggere i vini friulani erano, invece, tali da creare degli scompensi per gli stessi abitanti del Friuli. Il rinnovato rigore nell'applicare i dazi all'introduzione dei vini forestieri colpisce il reddito degli emigrati stagionali che ritornavano dall'Istria con i beni ricevuti in cambio delle loro prestazioni. I rapporti fra le contee isontine ed il Friuli veneto erano complicati anche a causa dei confini. La

bassa pianura era coperta da territori sia veneti che imperiali e questa situazione rendeva il contrabbando quasi fisiologico. Per contrastare il fenomeno, il Consiglio Capitanale delle contee emanò, nel 1756, una normativa che sottoponeva la circolazione del vino all'esibizione di un documento che attestasse l'origine e la provenienza della merce. Tuttavia la situazione non migliorò di molto nel 1785, Giuseppe II si vide costretto a pubblicare una nuova regola doganale che impose il bando ad ogni qualità di vini forestieri.

Con l'Ottocento entra in queste zone la dominazione francese. Nel 1797 Gorizia era stata occupata da truppe napoleoniche e poi restituita con la pace di Campoformido. Nel 1805 una nuova invasione interessò il territorio goriziano (esclusa Gorizia) e nel 1813 le truppe austriache si impossessarono nuovamente della zona. Tuttavia con il 1814 si hanno nuovi stimoli all'agricoltura che resta ancora legata al sistema produttivo e alle tecniche di coltivazione del Settecento.

Esperimenti di carattere innovativo vengono effettuati, per esempio, a Pradamano, ma i risultati furono talmente scarsi che la vigna venne divelta dopo qualche anno. Nuove zone vengono coltivate a vite: nel territorio del Monfalconese ben 36% della superficie agraria era destinata ai cosiddetti "aratori vitati" che consistevano in campi seminati a cereali e attraversati da filari di viti sostenute da pali e maritate ad alberi (pioppi, salici, ecc...). Nel 1824 Giacomo Fabricio insegnava ai contadini il modo per piantare le viti in collina con un sistema a terrazze, non dissimile dall'attuale. Comunque esperimenti, ricerche e consigli contribuirono a formare un ceto di esperti ed oculati agricoltori che, con l'ausilio della viticoltura e dell'enologia, divenute vere e proprie scienze speciali, migliorarono la qualità e la quantità delle produzioni.

ni. A frustrare questo difficoltoso cammino verso il progresso, compaiono i più grandi flagelli che la vite avesse mai, fino ad allora conosciuto: l'oidio e la peronospora. La prima fece la sua comparsa nel 1852: era una muffa biancastra che attaccandosi alle parti verdi, della vite, danneggiava i traici e favoriva l'attacco di altre malattie. La seconda fu scoperta nel 1881 nei pressi di Gorizia: attaccava e distruggeva le foglie ed i grappoli. Comunque mentre la viticoltura goriziana veniva distrutta dall'oidio, il Collio ne rimaneva esente, continuando a progredire ed estendersi raggiungendo dimensioni pari al triplo del valore normale.

Anche con la peronospora la situazione non era delle più rosee: i contadini vivevano tempi duri, le carestie ed i cattivi raccolti aggravavano la situazione. Nel 1875, a Trento, venne indetto il I° Congresso Enologico Austriaco, per discutere le problematiche agricole e trovare soluzioni adeguate per fronteggiare le malattie delle piante.

Tuttavia, nonostante fossero state prese molte precauzioni, nel 1888 fece la sua comparsa la fillossera: un altro terribile flagello. Essa si diffuse molto rapidamente, tanto che causò la scomparsa di molte varietà più sensibili. I vigneti vennero, in un primo momento, sostituiti con ibridi e successivamente con portainnesti americani sui quali venivano innestate le viti locali. Nel 1891 si tenne a Gorizia il IV° Congresso Enologico Austriaco: si parlò della necessità della ricostruzione delle zone disastrose; inoltre, proprio in quella occasione, si decise di seguire la difficoltà strada dell'innesto su piede americano che permise di ottenere vini di qualità. Il sistema degli ibridi produttori venne usato in alcune zone del Friuli e del Veneto con risultati fortemente negativi. La diminuzione della produzione a causa delle malattie

Cividale del Friuli. Il Ponte del Diavolo sul fiume Natisone



fu compensata dall'aumento della superficie vitata e dalla diffusione di colture specializzate.

Agli inizi del secolo scorso si verifica un miglioramento nel settore vitivinicolo. La produzione, favorita dalle numerose esportazioni di vini, dalle nuove possibilità di comunicazione e commercio divenne una delle fonti principali di ricchezza per il Friuli Venezia Giulia. Le varietà coltivate erano: Ribolla gialla e verde, Glera, Pergola, Spica, Picolit, ecc...

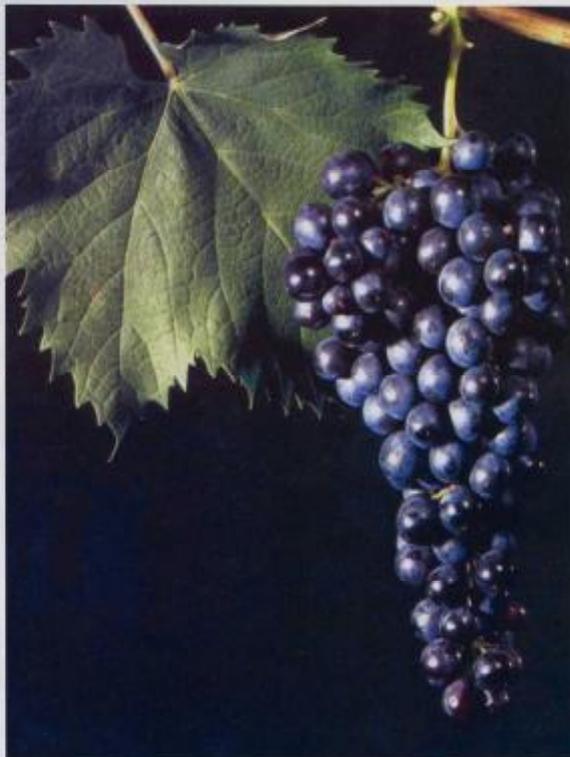
Alla travagliata ripresa che vide la progressiva ricostruzione dei vigneti attaccati dalla flossera dei primi del '900, fecero seguito nuove distruzioni e problemi.

Le traversie della viticoltura friulana continuano con le due guerre mondiali: il Friuli ed in particolare il Collio goriziano sono teatro di molte battaglie che devastano i vigneti. Ricostruite le vigne dopo il 1918, con fatica ma con tenacia, la viticoltura della regione sembra aver ripreso il lungo cammino evolutivo.

Infatti nel 1923 sorge la Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia a Conegliano dove molti agricoltori friulani si rivolgono per ottenere consigli e assistenza idonea. I nuovi vitigni suggeriti sono: il Tocai, il Riesling italico, il Sauvignon, la Malvasia, il Cabernet, il Merlot, ecc... Nel 1930 i vigneti specializzati occupavano una superficie di 5.872 ettari nel goriziano (in particolare nel Collio), mentre in promiscui 3.551 ettari (in pianura).

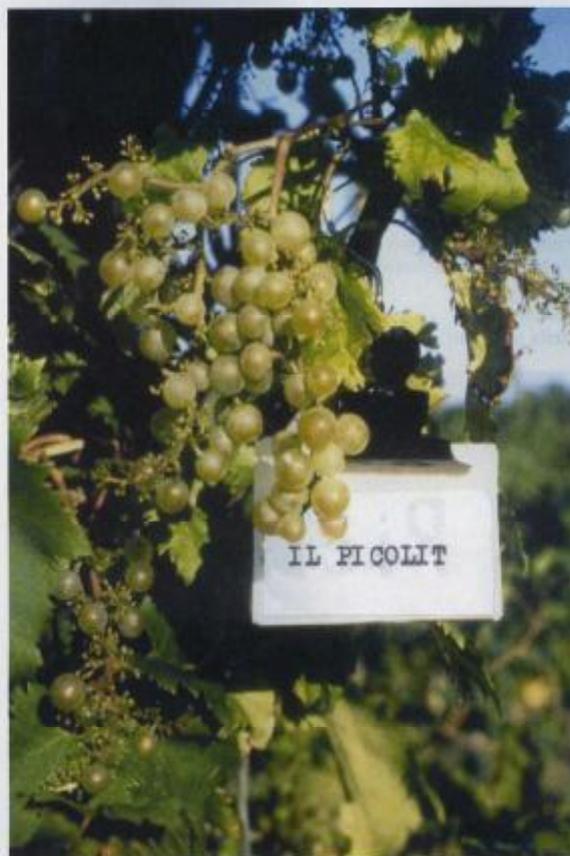
Con l'opera ristrutturatrice del Governo Fascista aumentano notevolmente le zone coltivate a vite. Tuttavia la seconda guerra mondiale infligge un ulteriore duro colpo all'economia friulana: ma, anche questa volta, i contadini si rimboccano le maniche e ricominciano da capo. La distruzione aveva reso necessaria l'importazione, soprattutto dal Meridione, di vini da pasto, vini da taglio e uva da vinificare.

Sembra che il termine "Tajüt", cioè il bicchiere di vino



bevuto fuori pasto, derivi dal consumo di questi vini da taglio meridionali. Nelle valli

del Natisone alcune osterie acquistavano uve dalla Puglia per vinificarle nelle loro can-



tine. Per oltre sessant'anni in Friuli si bevvero vini ibridi in grande quantità, anche se attorno agli anni '50-'60, grazie all'opera della Stazione Sperimentale di Conegliano, dell'Istituto Sperimentale Agrario di Gorizia e dei nascenti consorzi, si procedette ad una trasformazione del vigneto.

Nella metà degli anni '60 si poteva affermare che la regione aveva il più giovane vigneto d'Italia. La vecchia concezione della cantina patronale lascia il posto a una moderna tecnologia di impianto guidato, seguito da uno specialista, l'enotecnico, capace di creare vini sani, ben vinificati e di buon gusto. Inoltre dopo l'istituzione della CEE, gli anni dal '65 al '70 furono caratterizzati da grosse iniziative per regolamentare il settore vitivinicolo.

Vengono classificate le diverse varietà di vite ammesse alla coltivazione; vengono imposte norme per la commercializzazione dei materiali di moltiplicazione vegetativa della vite.

Certamente tutto questo è servito a potenziare sempre di più un settore in espansione continua e a rendere i vini friulani competitivi rispetto a quelli nazionali ed internazionali.

Dalla metà degli anni '70 e fino ai giorni nostri si è visto che la viticoltura del Friuli - Venezia Giulia, grazie alla bontà dei vini ed a una consolidata immagine della zona, ha potuto convenientemente trovare collocazione nel mercato dell'alta qualità.

INFO:
claudiofabbro@tin.it
www.claudiofabbro.it

Fabbro C.: *Viti e vini del Friuli, 1977*

Fabbro C.: *Alle radici del Vigneto Friuli, 1997*

Fabbro C.: *Il Vigneto Friuli dall'arrivo dei Romani alla partenza del Tocai, 2005*

Bonetti M.: *La vite nell'economia friulana: uno sguardo d'insieme, 1997*

**Infine la pagina 110 della rivista è riservata alla storica azienda Conte d' Attimis Maniago di Buttrio, oggetto di una approfondita ricerca d parte dell' assaggiatrice dell' ONAV di Udine , Simona Migliore .
Il lavoro di Serena è confluito nella su tesi di laurea , brillantemente discussa all' Università di Udine.**

Degnodilode

Correva l'anno 981

La storia tutta friulana della Tenuta Conte d'Attimis Maniago raccontata in una interessante tesi di laurea

di Claudio Fabbro

Storia e cultura del vino vanno a braccetto nella tesi di laurea di Simona Migliore ed il perché è presto detto: la neo dottoressa, laureatasi presso la Facoltà di lettere e filosofia dell'Università degli studi di Udine con la tesi in storia contemporanea dal titolo: "Un'azienda vitivinicola friulana: la Conte d'Attimis-Maniago a fine anni '30", è anche un'esperta assaggiatrice dell'ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vini con sede ad Asti). Dall'unione di due grandi passioni è nato il lavoro, di cui è relatore il prof. Umberto Sereni, che ha saputo catturare l'attenzione e la curiosità della commissione esaminatrice. "Con i suoi 450 anni di storia quella dell'azienda Conte d'Attimis - Maniago non è solo la storia del celebre marchio di vini friulani, è anche la cronaca della famiglia dei Conti di Maniago e con essa quella del tessuto sociale ed economico friulano dell'epoca. L'esperienza della famiglia dei Conti d'Attimis Maniago rappresenta l'esempio più tipico della crescita e dell'evoluzione storica e sociale di una struttura feudale tipicamente friulana".
Le origini di questo antico e nobile casato risalgono infatti al 981 e sono state ripercorse attraverso una minuziosa ricostruzione, svolta in larga parte grazie ai documenti dell'archivio storico della famiglia custodito a Buttrio, fino all'attuale Conte Alberto d'Attimis Maniago Marchiò oggi al timone dell'omonima azienda vitivinicola.
Quest'ultima non nacque con i Conti di Maniago ma incrociò la storia del casato, fino ad identificarsi in modo inscindibile con esso, a partire



dal 1140. Non solo notizie storiche ma anche curiosità sono contenute nel lavoro della neo-dottoressa: nel 1935 il vino sfuso costava 2 lire al litro che aggiornate equivarrebbero a circa 1.99 euro di oggi. Più costose le bottiglie, per acquistarne una di Tokai occorreva spendere

4.5 lire mentre per il rinomato Picolit la spesa saliva a 7 lire la bottiglia. Per dare un termine di paragone un lavoratore agricolo percepiva la paga di 5-7 lire al giorno. Proprio come oggi il vino bianco, per la qualità del quale il Friuli è famoso, concedeva alla vendita margini

superiori di quello rosso. Presente alla laurea (nella foto con la neo-dottoressa ed i docenti) anche il Conte Alberto d'Attimis Maniago che ha voluto ribadire "quanto l'agricoltura, e per il Friuli collinare la viticoltura in particolare, abbia svolto un ruolo fondamentale nel tessuto sociale della regione. Un ruolo che oggi si è andato modificando ma che non può essere perso perché, soprattutto in momenti come quelli che stiamo attraversando, l'agricoltura è un cardine di qualunque società anche di quelle più evolute. Il settore agricolo è il fulcro dell'economia della maggior parte dei paesi in via di sviluppo, ma nella storia dell'uomo sono rare le nazioni che hanno potuto sperimentare una rapida crescita economica, accompagnata da una riduzione della povertà, senza fare affidamento, prima o durante questo rapido sviluppo, sull'attività agricola".

**Tenuta
CONTE d'ATTIMIS MANIAGO
33042 BUTTRIO (UD)
Via Sottomonte 21
Tel. 0432-674027
Fax 0432-674230
info@contedattimismaniago.it**

Nella foto sopra: Simona Migliore in compagnia del Conte d'Attimis Maniago Marchiò e, al lati, i docenti della neo dottoressa. Sotto una veduta aerea della tenuta

