

# IL CARSO

Il "Carso" è un altopiano che si eleva nella parte orientale della provincia di Gorizia , che limita con un terreno di circa 5.400 ha. di superficie, compreso tra il confine con la Slovenia , il tratto terminale del Vipacco fino alla sua confluenza nell'Isonzo, il corso di quest'ultimi, fino a Sagrado e la linea ferroviaria che da questo si dirige a Trieste. Si tratta dell'ultima parte del vasto altopiano calcareo che si estende ai piedi del cordone montuoso che costeggia, a sinistra, la valle del Vipacco. Di tale cordone ricade nel "Carso goriziano" il primo rilievo, il monte San Michele che raggiunge quota 274 m.s.l.n. Questo terrazzo carsico, ai cui piedi l'Isonzo ha scavato il tratto mediano del suo letto di pianura e che si affaccia ad ovest sul monfalconese, si mantiene a quote comprese fra 100 e 150 m.s.l.n.

Sotto il profilo geologico esso si fa risalire al Cretaceo superiore ed è costituito prevalentemente di calcari. In modo più specifico vi si possono rilevare facies disposte quasi parallelamente in fasce con decorso Est-Ovest. La prima di queste è formata da calcari di color chiaro talvolta subcristallini e ricchi di fossili (senoniano); in essa si eleva il monte San Michele. La seconda è costituita di calcari grigi e chiari, spesso cristallini e brecciati, ricchi di Rudiste; vi ricadono ad occidente, Sagrado e Fogliano, che ne segnano rispettivamente il limite nord ed il sud. La fascia successiva, di maggior profondità, va gradualmente ampliandosi verso oriente, cosicché mentre ad ovest i suoi confini settentrionali e meridionali sono compresi rispettivamente fra Fogliano e monte Sei Busi, ad est sono rappresentati da Visintini e dalle sponde nord del lago di Doberdò; essa risulta formata da calcari lastroidi e compatti, grigi , spesso bituminosi. L'ultima fascia è costituita da calcari compatti e lastroidi grigi e nerastri spesso bituminosi e calcari dolomitici grigi, lastroidi, cristallini, fortemente soggetta ai "fenomici carsici".

I prodotti del disfacimento del substrato calcareo, trasportati dal vento, lasciano infatti affiorare spesso la roccia madre, impedendo la minima vegetazione. Dove questa ha potuto trattenersi formano orizzonti di spessore esiguo (20-30 cm.). Accumuli più profondi di tali terreni, le così dette «terre rosse carsiche», si riscontrano solo in corrispondenza delle doline dove superano anche 1 metro di spessore. Distribuite senza una apparente legge, queste doline costituiscono vere e proprie oasi nella desolazione del paesaggio. Oltre che in esso, accumuli consistenti di terre rosse si riscontrano con particolare frequenza lungo il vallone di Doberdò, tra Gabria e Doberdò, quasi parallelamente al confine di Stato.

Caratteristica fondamentale delle «terre rosse» è la straordinaria ricchezza di particelle colloidali e la scarsità di sabbia. Malgrado l'alto

contenuto di argilla, agli effetti agrari questi terreni sono da considerarsi leggeri e fortemente soggetti alla siccità. La relativa fertilità di questi terreni trova infatti un limite nella disponibilità di acqua e non già perchè scarseggiano le precipitazioni quanto per la permeabilità del sottosuolo.

I terreni, per l'esiguità dello spessore non trattengono l'acqua, non c'è capillarità, non sono in grado di mantenere una vegetazione arborea rigogliosa. D'estate, per il surriscaldamento delle rocce si verifica forte evaporazione. Si allontanano da questa tipologia generale le zone dove i terreni sono più profondi, nelle doline e lungo il vallone di Doberdò"

**Riferimento bibliografico : Claudio Fabbro, "VITI e VINI DEL FRIULI"-Ducato dei Vini friulani, 1977**



*Claudio Fabbro ed il Terrano di Castelvecchio*

## **LA COLTIVAZIONE DELLA VITE IN FRIULI E NEL "CARSO"**

La storia della coltivazione dell'uva ha, nel Friuli-Venezia Giulia in generale e nel Carso in particolare, radici antichissime. Già i Greci infatti dimostravano di apprezzare particolarmente il "PICTANO", un vino locale da "uve nerissime sopra ogni altra".

Anche sotto il dominio di Roma, la coltivazione della vite ebbe fortissimo incremento dopo che, come narra Tito Livio, il Senato Romano ebbe inviato ad Aquileia una colonia, allo scopo di diffondere la viticoltura. E quanto i risultati siano stati brillanti lo testimoniano sia lo stesso Livio che Strabone quando cita Aquileia come uno dei massimi empori vinicoli.

Pure Plinio dovette restar ammirato dai nostri vini, dal momento che ritenne giusto citare il "PUCINO" come un vino dalle virtù medicamentose; ed infine, come se non bastasse, si sa che lo stesso Cesare Augusto, obbligato ad abitare insieme alla moglie Drusilla ad Aquileia, si interessava alla coltivazione della vite.

Il "FORUM JULII", cioè l'odierno Friuli, era dunque, insieme all'Istria, fin da allora una Regione fertilissima, in gran parte coltivata a vite, la cui fama era tanto meritata che, tra le vestigia dell'antica Aquileia, reperti archeologici, parlano a noi posteri, di vite e di vino.

Passando al XII° secolo vediamo che il Friuli forniva alla Repubblica Veneta grano, legna e soprattutto vini fra cui il "RABIOLA" (odierna Ribolla), il Refosco e il Picolit che venivano anche esportati in Francia, Inghilterra e nel nord dell'Europa.

Se dalla storia passiamo alla cronaca, scopriamo qualche quadretto gustoso: il banchetto del 1368 in onore di Carlo IV, ed al quale partecipava messer Francesco Petrarca, dove....vennero consumate ben sei botti di squisitissimo vino Friulano, oppure il vivo apprezzamento di Carlo V che nel 1532 collaborò ad asciugare le famose...."do bote de vin de Rosazo".

Possiamo poi desumere in quanto conto si tenessero i prodotti viticoli del Friuli, dall'ordinanza del 1549, con cui Pietro Morosini, luogotenente della Repubblica Veneta e Governatore di Udine, ammoniva a non danneggiare le viti e le altre colture, perchè: (e citiamo le parole dell'ordinanza)

"Essendo verissimo e chiarissimo che il principal merto e sostentamento della magnifica città di Udine et di tutta la Patria del Friuli è la raccolta del vino ed grano, si vende e si commuta con la nazione di Germania, cadun amatore del ben universale et anche particolare, deve con ogni studio attendere et invigilar che tale e così fruttuoso avviamento del vino si aumenti e non si minuisca".

E così, nell'epoca in cui Venezia, viveva splendidamente con la navigazione ed il commercio, la prosperità dei Friulani stava tutta nei prodotti della loro terra coltivata con scrupolosa tenacia. Proprio il coraggio e la tenacia, doti caratteristiche e dominanti delle nostre popolazioni, hanno permesso che i vigneti del Friuli-Venezia Giulia continuino ancor oggi a fornire il vino adatto a rallegrare le nostre mense.

Verso la metà del secolo scorso infatti, prima l'oidio, poi la peronospora ed infine l'antracnosi, mal combattute, fecero quasi scomparire dalla grande coltura di allora molte varietà di vigneti dal prodotto più fine al più delicato. Ma il peggio doveva ancora venire.

Attorno al 1880 nel Goriziano e nel 1901 in Friuli la fillossera distrusse quasi tutti i vigneti.

Questi vennero in un primo tempo sostituiti da alcuni ibridi produttori diretti, quali il famoso "ISABELLA" e il "CLINTON", più tardi con i "portainnesti americani", il "BERLANDIERI", il "RUSPESTRIS", il "RIPARIA" ai quali venivano soprainnestati i nostri vitigni. Le traversie della

viticoltura del Friuli-Venezia Giulia contrinuarono poi con le due guerre mondiali che videro i suoi vigneti sconvolti e distrutti.

Ricostruite le sue vigne una prima volta, un popolo meno tenace del nostro si sarebbe scoraggiato di fronte ad una seconda, ed una terza distruzione. Per i friulani non fu così.

Infatti, con pazienza e volontà, dissodando le loro terre, piantando vite per vite, curando tralcio per tralcio, ricostruirono il loro patrimonio. Rinata le vigne, restava ancora un passo importante da compiere: riprendere cioè, sul mercato dei vini, quella posizione di prestigio perduta non per propria colpa, bensì per circostanze estremamente favorevoli.

Cosa non facile per diversi motivi, e non ultimo quello della grande varietà di tipi di vino che si sono venuti a trovare nella Regione. Oggi, grazie al progredire della tecnica e all'impegno avuto nel selezionarli, possiamo con legittimo orgoglio affermare che la buona fama del tempo antico non è usurpata, in quanto, anche ai nostri giorni, il Friuli-Venezia Giulia produce ottimi vini e diversissimi, tali da accontentare i gusti più disparati.

## **IL TERRENO E IL CLIMA**

La diversità, qualitativamente parlando, dei vini del Friuli-Venezia Giulia discende direttamente sia dalla notevole varietà dei terreni, sia dalle differenze climatiche che nella nostra regione sussistono. Non v'è alcun dubbio che il terreno rappresenti il fattore condizionante della vite e del suo sviluppo.

E se pensiamo che qui possiamo annoverare terreni di natura marnoso-arenacea, terreni morenici, calcarei molto ricchi di ferro, di consistenza compatta o sciolta, sabbiosi e torbacei, ben si comprende come anche i tipi di vino siano diversi.

Se partiamo dalla striscia di terreno appartenente al territorio di Trieste, striscia che si snoda per una lunghezza di 27 Km. ed una profondità massima di Km. 14, scopriamo già in essa ben tre conformazioni geologiche diverse:

- La zona collinare di Muggia, all'estremo confine orientale con terreni dello Eocene, con struttura marnosa arenacea;
- La zona carsica (in gran parte passata alla Jugoslavia dopo l'ultimo conflitto) disposta in posizione nord, con roccia calcarea di origine mesozoica (periodo Cretaceo ed Eocenico inferiore e medio) quasi affiorante alla superficie, perchè appena ricoperta da una terra calcareo-argillosa, alla quale il forte contenuto di ferro conferisce una colorazione rosso mattone;
- La zona collinare pedemontana con terreni dell'Eocene medio superiore, esposta verso il mare e con una fertilità superiore a quella del Carso.

Se dalla provincia di Trieste passiamo nel territorio di Gorizia ci viene subito incontro una zona collinare, protetta quasi abbracciata da una alta

cerchia di monti, le Prealpi Giulie.

I terreni di queste colline di natura eocenica sono variabilmente stratificati. La diversa inclinazione di questi strati, costituiti in gran parte da un complesso marnoso-arenaceo con lieve contenuto di calcare, fa sì che, sotto l'azione degli agenti atmosferici tutto il materiale soggetto ad una rapida decomposizione si sgretoli in minuti frammenti e, una volta disciolto, concorra a formare uno strato di terreno argilloso, che, trattenendo le acque, risulta adattissimo alla coltivazione della vite.

La breve pianura, che divide questi colli Goriziani dal mare, pianura con terreni di origine alluvionale, completa l'immagine di una terra dove la coltura della vite ha un posto preminente.

La fascia collinare del Goriziano, delimitata geograficamente dai fiumi Isonzo e dallo Judrio, trova nella zona collinare friulana, un naturale proseguimento dal punto di vista morfologico. Anche qui, una serie di colline particolarmente fertili si appoggia ad una fascia montuosa che le protegge dai venti freddi del nord.

Ed è questa la zona del Consorzio a Denominazione di Origine Controllata dei COLLI ORIENTALI DEL FRIULI. E se per questa zona si può fare un discorso un po' simile a quello già fatto per illustrare un territorio del Goriziano, per quella parte della regione che si protende più ad ovest, dove sorge il Consorzio a Denominazione di Origine Controllata delle GRAVE DEL FRIULI, gli argomenti sono estremamente diversi.

Diversa è infatti la costituzione geologica dei molti posti a protezione, si tratta delle Dolomiti dai colori di fiaba. Diversa è la collina sottostante a causa della differente composizione chimica delle rocce. Diversa è infine la composizione geologica anche della stessa fascia pianeggiante.

L'azione dei ghiacciai, la violenza dei torrenti e le correnti dei fiumi che, con il loro disordinato e incontrollabile progredire, hanno dato origine a dei terreni di riporto di composizione molto varia, che dall'argilloso-ghiaioso più sciolto della zona della pianura, offrono un substrato di sicura premessa per una buona coltivazione della vite.

E per concludere ricordiamo l'aspetto del suolo di quella zona più prospiciente alla costa del mare di AQUILEIA, ANNIA e LATISANA, dove il materiale, alluvionale si amalgama con la sabbia e la torba degli acquitrini delle paludi di un tempo per formare l'"humus" caratteristico e fertile delle terre contese e sottratte al mare. Se la costituzione geologica di un territorio è fondamentale per una buona coltura della vite, non meno importante è il suo andamento climatico.

Sia nella zona carsica, spazzata dalla bora, il caratteristico vento triestino, che è il primo "medico delle piante del territorio" che nelle altre aree, il clima del Friuli-Venezia Giulia è generalmente favorevole alla coltivazione della vite. Se è vero che il sole, il vento, la pioggia sono gli elementi essenziali alla rigenerazione del suolo ed alla vita della pianta, il variare delle condizioni atmosferiche con periodica costanza fa sì che la

regione fruisca di situazioni pressochè ideali.

Il clima, per la cerchia delle Alpi che impedisce la penetrazione dei venti freddi del Nord e per l'azione termoregolatrice del mare, gode di una temperatura che possiamo classificare media: infatti nei mesi estivi la calura viene temperata dalle correnti discensionali di aria più fresca che riescono a filtrare dall'anello delle Alpi mentre nei mesi invernali è il mare che riesce a mitigare i rigori della stagione.

L'Altopiano Carsico è, territorialmente, una delle aree più piccole d'Italia e purtroppo con terreno agrario coltivabile molto ristretto, dove però la vite trova ugualmente, sebbene in un'area ancor più limitata, la sua coltura. Può sembrare perciò paradossale parlare di produzione vitivinicola nel Carso, ma è forse opportuno ricordare che in tempi molto non lontani anche queste terre rappresentavano dei vini interessanti, benchè la loro produzione non raggiungesse livelli quantitativamente elevati. Dopo la Prima guerra mondiale, la provincia di Trieste comprendeva 34 Comuni, raggruppati in 5 mandamenti.

Il Mandamento di Trieste con i Comuni di Trieste, Muggia, San Dorligo della Valle. Il Mandamento di Sesana, comprendente i Comuni di Corgnale, Duttogliano, Divaccia, San Canziano, Rupingrande, San Giacomo in Colle, Sesana, Sgonico e Tomadio. Il Mandamento di Monfalcone, formato dai Comuni di Aurisina, Doberdò del Lago, Duino, Fogliano, Ronchi dei Legionari, San Canzian d'Isonzo, San Pelagio, San Pier d'Isonzo, Slivia, Staranzano e Turriaco. Il Mandamento di Postumia, composto dai Comuni di Bucuie, Cossana, Postumia, San Michele di Postumia, San Pietro del Carso e Villa Slavina. Ed infine il Mandamento di Senosecchia con i Comuni di Cave Auremiane, Crenovizza e Senosecchia. La provincia, in totale, aveva una superficie di 120.000 ettari.

Ora dopo la Seconda guerra mondiale, la provincia di Trieste è ridotta a 6 Comuni, cioè Trieste, Muggia, San Dorligo, Monrupino, Sgonico e Duino-Aurisina, con una superficie di soli 21.178 ha. e una superficie agraria e forestale di 17.264 ettari. Di questa superficie soltanto una minima parte viene attualmente coltivata a vite. Il territorio comprende una striscia limitata di terreno che si estende lungo l'arco Nord-Orientale dell'Adriatico, tale fascia, presenta uno straordinario interesse dal punto di vista della composizione del terreno e della condizione climatica, per cui, anche la produzione vinicola sia pur così esigua quantitativamente e ristretta ad un piccolo numero di produttori- amatori, merita una menzione particolare.



*Il libro di Marcello Pilon, frontespizio, 1984*

E se oggi si parla ancora del "Carso" vitivinicolo, in ricordo di quello che era in passato, lo si deve proprio ai pochi agricoltori rimasti ed ai quei "pionieri" che, hanno investito notevolissime risorse nel vigneto. Per prima cosa sarà bene rivedere assieme le principali caratteristiche del clima, del terreno e della coltura della vite. Situata al limite settentrionale del mare Adriatico, il "Carso" ha un clima temperato che varia però, a seconda che le zone di terreno siano più o meno esposte al vento di mare, cioè allo scirocco, o a quello di terra che viene conosciuto come "bora". La bora, caratteristica della regione, soffia violentemente con raffiche che talvolta raggiungono la velocità del 120-140 km orari. Tale vento, che proviene dal retroterra Jugoslavo, spazza il "Carso", portando con sé freddo, mentre lo scirocco, che giunge dal mare, offre alla regione una temperatura ed umidità ideali per la coltivazione della vite.

La zona carsica è disposta in posizione nord-occidentale, poggia su rocce calcaree di origine mesozoica (periodo Cretaceo ed Eocenico inferiore e medio) affioranti quasi alla superficie, perchè poco coperte da una terra calcareo-argillosa, alla quale, il forte contenuto di ferro conferisce una colorazione rosso mattone. Questa terra rossa, accumulatasi, acquista un certo spessore soltanto nelle ben note "doline", cioè nelle tipiche conche pressochè circolari, dove oltre ad uno spessore elevato, presenta una composizione uniforme e, quello che conta maggiormente, un'assenza di sassi.

Un'altra particolarità della regione carsica è la sua aridità dovuta alla mancanza di corsi d'acqua in superficie. Tale fenomeno si ricollega alla presenza nella zona di "foibe", cioè "inghiottitoi" più o meno verticali, di forma per lo più circolare e con un diametro variabile, che fanno paragonare il "Carso" ad un immenso crivello calcareo, il quale faccia scomparire in pochi istanti tutta l'acqua che cade dal cielo. Per fortuna l'abbondanza delle piogge nella zona fa sì che la poca terra rossa-argillosa che affiora, possa impregnarsi dell'acqua necessaria per il sostentamento della vite.

Dei vitigni che si coltivavano nel circondario all'epoca immediatamente successiva alla Prima guerra mondiale, oggi data l'esiguità dello spazio disponibile alla coltura della vite, resta ben poco. Il più caratteristico di questi è il "Refosco dal peduncolo rosso dell'Istria", che, acclimatandosi nel tempo in questa zona, viene denominato "Refosco del Carso" e dà quel vino rosso, il "Terrano", che la leggenda e storia ricordano da sempre per le sue intrinseche qualità organolettiche e persino curative.

Il vitigno del "Refosco del Carso", che oggi viene chiamato "Terrano" scopre il suo ambiente ideale nelle zone dove il terreno agrario è costituito dalla caratteristica terra rossa, derivante dalla lenta decalcificazione delle rocce calcaree. Terra ricca di ossido di ferro, il quale esercita una determinante influenza fisico-chimica, per il suo colore rosso che favorisce l'assorbimento dei raggi solari, per cui la terra si riscalda presto, e per l'azione fisiologica che il ferro ha nella sua formazione della clorofilla, sostanza questa



essenziale all'assimilazione degli elementi utili alla crescita della vite. Nella terra rossa, poi, è presente in piccola quantità il magnesio, il quale ha un'azione catalitica nella vita della pianta, poichè contribuisce alla trasformazione di alcune sostanze nutritive.

Il vino che se ne ricava è di un bel colore rosso rubino, molto intenso e vivace, con dei riflessi particolari: di odore particolarmente vinoso, di profumo fruttato di marasca e di lampone frammisto a delle note di pepato e di buccia subbollita che sono la sua principale caratteristica. Di sapore decisamente acidulo, ma non acre, vinoso, ricco di sostanze estrattive (di corpo), e alle volte piacevolmente vellicante per un gradevole frizzantino. Altra particolarità che lo caratterizza e che, pur essendo ricco di sostanze coloranti, non è mai molto tannico ed astringente (a differenza di altri vini così ricchi di colore).

La diminuzione dell'asprezza nel vino si avrà soltanto se la vinificazione e la successiva conservazione saranno fatte a regola d'arte. I sistemi tradizionali di vinificazione che vengono adottati dalle piccole cantine non sono certo razionali, se riferiti alla moderna tecnica enologica; offrono però le condizioni adatte alla vita ed all'azione del microrganismo, il "micrococcus malolacticus", presente in quantità preponderante (dato che l'uva non raggiunge la completa maturazione a causa del freddo dovuto alla bora) in acido lattico e CO<sub>2</sub>, riducendo considerevolmente l'acidità complessiva del vino. Talvolta infatti tutto l'acido malico viene scomposto per venir sostituito per la metà circa dall'acido lattico, più debole e meno acido al palato, che rende il vino più pastoso, più fresco, e che con la CO<sub>2</sub> latente formatasi ed incorporata lentamente nello stesso, dà, all'assaggio, una sensazione di morbidezza e, di velluto, accompagnata dal caratteristico picchietto di fresco-acidulo, che soddisfa veramente il più esigente dei palati. Inoltre l'acidità lattica che contiene e che può superare i 5 grammi per litro, lo rende rinfrescante e diuretico. La sua acidità complessiva può raggiungere i 12 grammi per litro ed il suo estratto complessivo può aggirarsi sui 26 grammi per mille con un contenuto di glicerina che va dai 10 ai 12 grammi per litro. Nel vino poi, si nota quasi sempre dell'acido tartarico libero, la cui presenza è sicuro indizio di poca maturazione dell'uva vinificata, fatto dovuto ai rigori del clima. Il contenuto alcolico poi è mediamente giusto, dal momento che si aggira tra i 9 e gli 11 gradi. E', questo, il vino preferito dai triestini, che, nelle loro scampagnate domenicali lo gustavano e lo gustano agli squisiti salumi del "Carso". Tale vino si accompagna molto bene anche agli antipasti a base di salumi o con le carni cotte arrosto ma è veramente speciale se gustato con i piatti a base di selvaggina.

Nelle piccole cantine, nei tini l'uva è sgranata (passata su una rete) per togliere i raspi evitando di schiacciare e rompere l'acino; viene poi lasciata macerare per 5-8 giorni. Così la lenta fermentazione che ha luogo nel tino, producendo del calore, riscalda tutti gli acini d'uva e ne estrae il colore, senza per altro estrarre il tannino. Dopo questa prima fase della vinificazione, l'uva

viene pigiata e mosto e bucce vengono lasciati ancora per altri 2-3 giorni, affinché la fermentazione quasi si completi. Quindi si separa il mosto-uva dalle bucce e il torchiato delle stesse viene solo in parte aggiunto nella botte del mosto-vino, botte che viene conservata in cantina dove la temperatura è di solito piuttosto bassa.

Successivamente, fatto solo in alcuni casi un primo travaso, il vino andrà conservato in botti piene, senza ulteriori travasi, sino alla primavera successiva, fino a quando, cioè, non avrà acquistato quei requisiti che lo rendono pronto al consumo. Requisiti che potrà conseguire solamente attraverso questo periodo di riposo. Infatti, la permanenza prolungata del vino sulle sue fecce favorita non soltanto l'ulteriore trasformazione di tutto lo zucchero indecomposto in alcool e CO<sub>2</sub>, ma lo arricchirà di una maggior quantità di glicerina e delle sostanze necessarie allo sviluppo dei batteri malolattici, sostanze biocatalizzatrici che vengono cedute dai fermenti elittici, dopo la fase vegetativa e fermentativa per un processo di autolisi dei fermenti stessi. Detta autolisi contribuirà pure ad arricchire il vino di sostanze azotate, per cui questo, alla fine, risulterà oltre che acidulo, fresco, vellicante e picchiettante al palato, anche più pieno, rotondo, denso e quasi oleoso-filante per meglio intenderci.

A proposito di questo vino, storia e leggenda formulano molte ipotesi. Tra le più antiche, vi è (anche qui) quella che sostiene come il famoso "Pucino" decantato da "Plinio il Grande", non sia stato altro che il famoso "Terrano del Carso", ""Pucina-omnium-nigerrima". A favore di questa tesi, si battè il MARCHESETTI, il quale a conclusione di erudite considerazioni topografiche sostenne che "quel "nigerrima" si attaglia così bene alla vite che dà il sanguigno licore del Refosco (Terrano) che io davvero non saprei a quale specie meglio riferirla" ". Della medesima opinione sono coloro che, vedendo nel "Paraetypianum di Dioscoride", una identità con il "Pucino" di "Plinio", spiegano con ciò l'asserzione che esso è simile all'istriano. E infatti, "l'Istriano rosso" e "Terrano", come abbiamo visto, sono prodotti dello stesso vitigno, cioè il "Refosco d'Istria".

Di parere contrastante sono invece coloro che, riferendosi all'edizione più moderna di "Plinio" (per es. LITTRE'), riportano la frase in questi termini: "Picina omnium nigerrima" traducendola nel modo seguente: "del colore della pece, più nera di tutte". Accettando perciò il fatto che il "Terrano" è "picino", cioè colore della pece, essi conservano la denominazione "Pucino" per attribuirlo ad un altro tipo di vino, cioè quello ricavato dalle viti che si coltivano a pergolati sulle terrazze della zona collinosa tra Duino e Miramare, in particolare nei pressi di Contovello e Prosecco. Il "Pucino" sarebbe quindi un vino bianco, il che lo farebbe identificare con il "Prosecco", che vanta pure una storia particolare. "Plinio", nella sua raccolta sui 50 vini generosi d'Italia, cita il "Pucino" come il vino il quale - "gignitur in sinu Adriatici maris, non procul Timavo fonte, saxoso colle, maritimo adflatu, paucas coquente amphoras" - nasce,, cioè dal seno del mare Adriatico, non lontano dalle fonti

del Timavo su un colle sassoso, dove, al soffio del mare, ne maturano poche anfore. E sempre secondo la leggenda, sarebbe stato questo il vino particolarmente gradito a Livia moglie di Augusto, che attribuiva alle sue virtù medicamentose la ragione del suo benessere e della sua longevità.

A parte la diversa località di produzione dei due vini (cioè "Pucino" e "Terrano"), è anche in base a questa particolare predilezione di Livia per il "Pucino" che gli storici tendono ad indentificare questo vino con il "Prosecco bianco", piuttosto che con il "Terrano", più adatto al palato del gagliardo bevitore, che ad una raffinata matrona romana.

Oggi nei declivi, verso il mare, prosperano i vitigni ad uva bianca, quali la "Malvasia d'Istria" ed una varietà autoctona denominata "Vitovska" che normalmente vengono vinificate assieme e talora anche con altre uve di vitigni bianchi, ad es. il "Glera". Quest'ultimo produce un'uva abbastanza simile a quella da dà il famoso "Prosecco" coltivato nelle colline di Valdobbiadene e Conegliano. Sembra anzi che nel Medio-Evo, tale vitigno, originario del paese di Prosecco vicino a Trieste, venisse trapiantato nelle zone venete, dove ha trovato un "habitat" tale, da produrre un vino fresco, vinoso, fruttato, esaltato da una ricca spuma e con un insieme tanto armonico da ricavarne uno spumante competitivo con i migliori del mondo.

Il vino bianco che si produce nel "Carso" oggi, non è certo il famoso "Pucino", ma ugualmente è un vino di particolare pregio. Si presenta di colore giallo più o meno dorato, con dei riflessi particolarmente lucidi; di profumo fruttato che ricorda la pera e floreale quale l'acacia e il glicine, molto vinoso e con sapore gradevolmente acidulo e fresco. Si accompagna bene ai fritti di mare e alle minestre. Il contenuto alcolico si aggira da 10 ai 12 gradi, con una acidità complessiva di grammi 5,5-6 per litro ed un estratto di grammi 19-20 per litro.

Anche nella zona Carsica c'è una discreta quantità di uve bianche. Tra i vini predomina il "Malvasia", ma non mancano degli ottimi "Sauvignon", "Pinot bianco" e "Ribolla", vini tutti di particolare pregio, profumati, sapidi, armonici e adatti dall'antipasto al dessert.

I rossi del "Carso" sono di stoffa eccellente e di squisita vinosità e fruttuosità. Vi sono "Merlot" e "Cabernet" che possono competere con i più citati fratelli del vicino Friuli ed un rosso invitante, piacevole da bersi giovane, ottenuto da uvaggi diversi ("Cabernet", "Merlot", "Piccola nera" e "Refosco") che per lo più viene consumato dagli stessi produttori per il loro fabbisogno familiare. Alligna bene anche il "Refosco d'Istria", dal quale si ricava un vino robusto di un bel colore rubino, dal sapore franco e acidulo, che si accompagna bene ai salumi ed ai piatti più tradizionali della cucina triestina.

Ma la gemma del "Carso" è il "TERRANO". Si potrebbe parlare di questo vino, così come nella regione Friuli-Venezia Giulia si parla dell'altrettanto famoso e quasi introvabile "Picolit".

Il limitato terreno coltivato a vite, la mancanza di una più severa

selettività dei vini, la penuria di infrastrutture, quali strade poderali che colleghino i vigneti isolati, la mancanza di sistemazioni d'impianto atte a rendere il lavoro della coltivazione della vite più moderno e quindi più remunerativo ed infine l'assenza di condutture di acqua, fanno sì che anche il vino bianco di qui non sia uniforme nella sua tipicità” .

**Riferimento bibliografico : Marcello Pillon , “Impariamo a bere bene” , AAST Gradisca, 1984**





*Marcello Pillon, in piedi ; da sinistra Ennio Nussi, Orfeo Salvador, il senatore Desana ed il giornalista Nunziante, Enoteca Gradisca, 1970*

## **IL TERRANO, A PARER MIO**

**di Maximilian Ripper**

"Una delle zone vinicole più antiche dell'Europa centrale-scriveva il Ripper nel lontano 1910- è il litorale austriaco, comprendente la Contea principesca di Gorizia e Gradisca, la città di Trieste ed i suoi dintorni, e la penisola d'Istria. Le prime notizie riguardanti la viticoltura di questa regione confermano non solo che vi si coltivavano, ovvero producevano grandi quantità di vino, bensì che si trattava di vini di qualità eccellente che erano esportati in tutto il mondo allora conosciuto. (Plinius, Hist.nat.lib. XIV Cap.8,6. "Julia Augusta LXXXII annos Pucino vino rettulit acceptos non alio usa. Gignitur in sinu Adriatici marsi non procul a Timavi fonte saxo colle, maritimo adflatu paucos coquente amphoras nec aliud aptius medicamentis indicatur. Hoc esse crediderim, quot Graeci celebrantes miris laudibus Praetianum appellaverunt, ex Adriatico sinu"). **(Giulia Augusta, consorte di Augusto, attribuì i suoi 82 anni di età al vino "Pucino", dato che non ne beveva altro. Esso cresce lungo un'insenatura dell'Adriatico, non lontano dalla fonti del Timavo, su una collina rocciosa dove il vento marino lascia maturare soltanto poche anfore. Tuttavia nessun vino è considerato più medicamentoso. Questo è, come credo, il vino che i Greci chiamano con i massimi elogi "Praetianum" del Golfo dell'Adriatico).**

I vini di questa regione conservarono la loro buona fama per tutto il Medioevo fino all'inizio del XIX sec. Il VALVASOR scriveva, ad esempio, già nel XVII sec. parlando dei vini dell'attuale zona di Gorizia: "Ed anche molti altri tipi /tra i vini più deliziosi/ che sia per varietà/ che per eccellenza non si ritrovano facilmente in alcun altro paese; /quanto questi vini siano nobili, delicati e forti risulta dal fatto che sono spesso venduti/ nei paesi tedeschi/ per vino di Canea (o vino Candioto) oppure anche per Malvasia o per altri simili vini forti."

La quantità di vino prodotta deve aver causato anche, come avviene oggi, delle crisi nel mercato del vino, perchè l'Imperatore Ferdinando emanò nel 1552 una legge per Gorizia e Gradisca in base alla quale non si poteva importare alcun vino straniero, pena la confisca del carico e delle barche.

Nel 1549 gli Stati di Gorizia riconobbero la necessità di creare possibilità di smercio per il "loro prodotto principale", il vino, ripristinando una strada verso la Carinzia (strada del Predil).

Nel corso del XIX secolo varie circostanze, tra cui è da menzionare in particolare la limitata resistenza allo oidio dei vini nobili locali, fecero sì che i

vini del litorale perdessero completamente la loro importanza ed il loro buon nome. Così quei vini che una volta erano tanto lodati, hanno oggi un certo significato quasi soltanto a livello locale. Ciò nonostante, si è conservata fino ai tempi nostri tutta una serie di vini molto interessanti, la cui qualità dipende dalle caratteristiche del terreno, dal tipo, di vitigni, dai metodi di coltivazione e di vinificazione, ecc. Questi vini meriterebbero di essere riportati alla ribalta e per le loro caratteristiche, per l'eccezionale bontà e le eccellenti qualità potrebbero, a buon diritto, destare l'interesse sia dagli esperti che degli amanti del vino.

I vini prodotti nel litorale, che, a mio avviso, meritano di riacquistare notorietà in una cerchia vastissima di persone, e che offrono un'esperienza interessante dal punto di vista enotecnico, oppure che rivestono una grande importanza economica per il nostro Paese, dovrebbero essere sottoposti gradualmente ad un'analisi approfondita. I risultati di queste analisi non forniranno soltanto suggerimenti ai nostri produttori in merito ad un metodo più razionale di vinificazione, bensì dovranno in particolare dimostrare che alcuni dei nostri vini, come avvenne già ai tempi dei Romani e nel Medioevo, meritano di essere annoverati tra i migliori vini del mondo grazie alle eccellenti qualità.

Come si è già detto, tutti i vini delle nostre terre hanno oggi per lo più importanza soltanto a livello locale. Tra questi il "Terrano", "Vino Terrano del Carso", in tedesco "Karster Terran", in sloveno "Vino Teran", chiamato in tedesco anche semplicemente "Terran", assume posizione dominante nel senso che questo vino rosso è molto apprezzato dagli intenditori del luogo e viene pertanto venduto al prezzo più alto di tutti i vini da tavola del Goriziano.

Esso è soprattutto il vino preferito dei triestini che ne consumano quasi tutta la produzione.

## **LE CARATTERISTICHE DEL "TERRANO del CARSO"**

E' piuttosto difficile illustrare a parole le caratteristiche più tipiche di un vino vino. Per farlo seguitò perciò il modo usato dal K.H.Koch nel suo famoso libro "Moselwain" per descrivere il vino della Mosella, iniziando da quelle caratteristiche che questo vino non ha.

Si potrebbe descrivere il "Terrano del Carso", chiamato semplicemente anche soltanto "Terrano", come segue:

"Il terrano non è forte nè denso,  
non è asprigno nè adiposo,  
non è tenero nè morbido",  
non è torpido nè morto,  
non è grossolano nè opaco,  
non è infine delicato nè dolce,



bensi il terrano è pieno e sulla vena,  
è profumato e piccante,  
è robusto e ferroso,  
è gagliardo e smagliante,  
è focoso, fresco, frizzante ed eccitante,  
è di colore scuro, di un rosso rubino scintillante."

Il "Terrano del Carso" si distingue per il bocato leggermente profumato di frutta, che ricorda il profumo dei lamponi, e per una sua strana piacevole asprezza. Proprio per questa sua caratteristica asprezza è stata quella che mi ha spinto ad analizzare questo vino dal punto di vista chimico. E soprattutto per effetto di questa sua asprezza, il "Terrano" "eccita ed attrae" ed induce a continuare a bere, stimolando fortemente l'appetito. Quest'ultima caratteristica del "Terrano" è molto apprezzata dagli intenditori ed è uno dei motivi del suo successo. Ma il troppo storpia. In queste regioni tutti conoscono la forza rivitalizzante, la bontà e tollerabilità del "Terrano". Questo vino rende allegri pur non provocando il giorno dopo alcuna pesantezza alla testa o allo stomaco. Anche se gustato in grandi quantità, non dà effetti di evidente ebbrezza ! Grazie al particolare metodo di vinificazione, il "Terrano" non è molto soggetto alle malattie, e se viene prodotto nel modo giusto, non vi si ritrova nemmeno quello spunto di aceto che si riscontra tanto spesso al Sud.

Il "Terrano del Carso" è pronto per il consumo appena in aprile-maggio. Appena allora infatti ha perso la sua asprezza originaria; quando sviluppa il suo aromatico bouquet e la sua tenue acidità appena formatasi si combina con al frizzante anidride carbonica sviluppatasi nel frattempo, è un piacere per il palato degli intenditori. Il "Terrano" ha dunque due qualità: stimola l'appetito ed è facilmente diluibile con l'acqua, inoltre il suo basso contenuto di tannino ,lo rende molto adatto, da un lato come vino rosso medicinale, e dall'altro come vino tropicale. Sarebbe da sperare che il "Terrano" si diffondesse nel mondo per questi due motivi.

Il defunto prof. Oppolzer di Vienna avrebbe sottolineato un una sua perizia degli anni 1880-1882, secondo fonti attendibili, i particolari vantaggi che il "Terrano" offre per i malati. Malgrado le mie accurate indagini, non sono riuscito a trovare il testo di questa perizia.



## ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE DEL SUOLO

La principale zona di produzione del "Terrano del Carso" comprende le due circoscrizioni di Comeno e Sesana del Distretto di Sesana nella Contea principesca di Gorizia e Gradisca, vale a dire quella parte del Carso che è limitata a Nord dal Vipacco, ad Ovest dall'Isonzo, a Sud dal Mare Adriatico e ad Est dal confine verso Trieste, l'Istria e il Crain. Questa zona è costituita da un altopiano con un'altezza media di 300 m s.l.m. La produzione del vino "Terrano" raggiungeva negli ultimi quattro anni in media circa 30.000 hl. E' impossibile indicare in maniera abbastanza esatta la zona di coltivazione essendo relativamente piccola l'area continua di vigneti.

Il terreno è composto da roccia carsica, una roccia calcarea risalente al Cretaceo ed appartenente in parte agli strati di Comeno, in parte ai calcari radioliti ed ippuriti.

Il vitigno del "Terrano del Carso" è della specie Refosco, attecchisce meglio nella terra rossa e perciò si coltiva prevalentemente in questo tipo di terreno. Si tratta di quella terra rossa che si riscontra di frequente nel Carso e che si è raccolta soprattutto nelle doline. Da quando Zippe per primo spiegò nel 1854 che la terra rossa è il residuo insolubile ferruginoso ed argilloso dei

calcari disciolti dagli agenti atmosferici, quasi tutti i geologi hanno fatto propria questa tesi. .

Confrontando la composizione della terra rossa con quella dei calcari carsici, si constata che la composizione percentuale della terra rossa non può essere spiegata tanto facilmente come prodotti di disgregazione delle rocce carsiche. Se si considera inoltre che la terra rossa è depositata in grossi strati in luoghi dove non vi poteva giungere per effetto dell'acqua, bisogna constatare che l'opinione di Zippe, anche se ritenuta generalmente valida dai geologi contemporanei, non è del tutto accettabile. Concordo con i molti profondi conoscitori del Carso nell'affermare che non si è ancora trovata una spiegazione esauriente per la formazione della terra rossa. Comunque il "Terrano" deve proprio alla terra rossa il suo notevole contenuto di ferro ed il suo bouquet aromatico.

Le caratteristiche fisiche e la composizione chimica del terreno hanno senza dubbio un notevole influsso sulle qualità e quantità del vino da esso prodotto. Anche se noi oggi non possiamo trarre alcuna conclusione dall'analisi chimica o fisica del terreno quanto alla loro incidenza sulla qualità del vino, ciò risulta invece entro certi limiti possibile per la quantità. Perciò ho ritenuto necessario, malgrado gli eccellenti studi del prof. A. Vierthaler, effettuare ulteriori analisi chimiche dei terra rossa coltivata nel Carso, e soprattutto appartenente a quei terreni di cui si sono analizzati anche i vini. Perciò sono stati prelevati campioni di terra in 11 zone diverse del Carso; questi campioni sono stati poi esaminati dal dott. F. Wohack, assistente dell'i.r. Istituto sperimentale chimico-agrario di Gorizia. Anche in questa sede desidero ringraziarlo sentitamente per il faticoso lavoro da lui svolto.

Dalle analisi della terra rossa eseguite da Vierthaler e Wohack risulta che la terra rossa deposita sulle pietre calcaree è una terra povera di calcio e ricca di acido silicico, di argilla e di ossido di ferro, e che pertanto deve essere classificata come terreno argilloso fortemente ferruginoso.

Questi terreni vanno classificati allo stesso tempo tra quelli poveri di acido fosforico e di potassio. Tutti i terreni di cui sono stati esaminati dei campioni di terra, devono essere concimati con acido fosforico e potassio per avere dai vigneti il massimo rendimento. Gli esperimenti di concimazione eseguiti in Carso dall'i.r. Istituto sperimentale chimico-agrario di Gorizia, hanno raggiunto i risultati migliori proprio con l'impiego di fosfati e sali di potassio



## LA VITE DEL "TERRANO"

La regina delle uve friulane, l'uva del "Refosco", che produce da un lato l'eccellente vino friulano e dall'altro il "Terrano Istriano", proviene dallo stesso vitigno che produce il nostro "Terrano del Carso". I numerosi vini esistenti nelle varie zone di produzione e derivanti da uve di "Refosco", hanno fatto credere che esistessero vari tipi di vite di "Refosco". Si parla in particolare di un:

1. "Refosco friulano"
2. "Refosco istriano"
3. e di "Refosco carsico".

Non c'è alcun dubbio che le uve "Refosco" coltivate in queste tre zone provengono dalla stessa vite e che le differenze che si riscontrano nei vini da loro prodotti, sono dovuti alla diversa situazione orografica e climatica ed ai diversi metodi di vinificazione. R. Dolenc, vero conoscitore delle caratteristiche della nostra agricoltura, mi scrive: "Per quanto ne sappia,

esiste un unico "Refosco". Quello del Carso, quello istriano e quello friulano sono tutti e tre della stessa specie e si distinguono soltanto per la qualità dei vini. In Carso, infatti, le condizioni climatiche sono tali che la somma calorica di queste zone è appena sufficiente a portare a maturazione uve di "Refosco", altrimenti premature, che in questo modo forniscono quel vino tipicamente acidulo chiamato "Terrano". Ogni vero "Terrano" deve avere notoriamente anche una schiuma rossa. In Istria e nella valle del Vipacco, la somma calorica è molto più elevata, per questo motivo il grado di maturazione delle uve "Refosco" è maggiore, il che provoca una diminuzione dell'acidità ed un aumento del sapore dolce, soprattutto quando, come d'uso, si secca l'uva artificialmente. Nella pianura friulana, le condizioni climatiche sono tali che le uve "Refosco" raggiungono la maturazione ad un grado intermedio tra quelle istriane e quelle del Carso, perciò anche il vino "Refosco" risulta migliore di quello del Carso (intendo migliore nella composizione chimica, ma non secondo i dettami del gusto locale), pur non raggiungendo il livello di quello istriano.

Non posso non ricordare che sul carattere specifico del "Terrano del Carso" deve influire anche il tipo di terra di queste zone, cioè l'argilla rossa, da cui anche il nome italiano di "Terrano", da terra, terre."

Posso solamente dichiararmi d'accordo con quanto affermato dal sig. R. Dolanc per quanto riguarda la derivazione del nome "Terrano" (Terran) dall'italiano "terra", devo suggerire la possibilità che il nome derivi dallo sloveno. I luoghi di produzione del "Terrano" sono territori sloveni, e non è improbabile che la derivazione del nome sia appunto slovena, da "rani" - il prematuro, tanto più che le viti "Refosco" sono considerate specie premature. Esistono due varietà di vite "Refosco". Una a stelo rosso ed una a stelo verde. La prima è considerata la più nobile ed è un po' più frequente sul Carso. Questa specie, altrimenti più rara, presenta acini rotondi, e più dolce e matura prima rispetto alla seconda. Nella maggior parte dei casi si riscontrano piante di "Refosco" a stelo verde mescolate ad alcune a stelo rosso.

Nel Carso, le viti di "Refosco" sono spesso coltivate a pergola, meno frequentemente a ghirlanda. Talvolta ci sono vere e proprie vigne e negli ultimi tempi anche a filari. Questi due ultimi metodi si applicano con viti innestate su portinnesti americani, in prevalenza della specie "Riparia".

Nel tipo di coltivazione a pergola si trovano molto spesso viti vecchissime. Non sono rare infatti viti di 50-60 anni, e quasi ovunque nel Carso si possono trovare una o più viti centenarie. Una vera attrazione è la vite di "Refosco" di Andrej Kante, di 100 anni, a Velikidol presso Comeno, il cui tronco, misurato vicino al terreno, ha un diametro di 2 metri e 25 cm. Questa vite produce annualmente da 3 a 4 ettolitri di vino "Terrano" !



*Grappolo di Terrano, foto Lisio Plozner, 1982*

## **LA PREPARAZIONE DEL VINO "TERRANO"**

La produzione del vino "Terrano" è quasi tutta nelle mani dei piccoli contadini. Sono rari i produttori di più di 200 ettolitri l'anno, pochi sono quello che superano i 100 ettolitri, mentre la maggior parte ne produce da 20 a 80 ettolitri.

Le caratteristiche di questo vino fanno sì che anche la sua preparazione si discosti dai procedimenti tradizionali, tanto che coloro che non conoscono bene questo vino e le condizioni locali, possono essere indotti a definire questo metodo irrazionale ed errato. La preparazione varia praticamente da cantina a cantina, ed è stato difficile stabilire quale era il metodo più giusto per la preparazione del vino "Terrano". Ogni produttore sostiene che soltanto il suo metodo è quello giusto. Tra i produttori vi sono le opinioni più disparate in fatto di vinificazione del "Terrano, ed essi giustificano il fatto di

ritenere giusto il proprio metodo sostenendo semplicemente che facendo diversamente non si riesce ad ottenere un vino "Terrano". Per questo motivo mi sono detto che soltanto coloro che producono il miglior "Terrano" dovrebbero essere a conoscenza del metodo giusto. Dove si trova il miglior "Terrano"?

Ogni anno i vini migliori ottengono dei premi istituiti dai Consorzi vinicoli. Le degustazioni sono effettuate da enologi esperti che assaggiano i campioni inviati all'uopo dalla maggior parte dei produttori. Così mi sono rivolto a quei produttori che nel 1908 e 1909 avevano conseguito il 1° e 2° premio. Talvolta ho preso contatti di persona, altre volte per lettera, informandomi in merito al metodo impiegato per la preparazione dei vini premiati. In questo modo, in base alle trenta risposte ottenute, ho dedotto che il seguente metodo di produzione del "Terreno" deve essere definito quello giusto ed autentico per la preparazione di un buon "Terrano".

L'uva raccolta viene versata in tini, generalmente da 12-15 ettolitri (talvolta si sgranella completamente, in singoli casi non si sgranella affatto). L'uva viene diraspata per 2/3-3/4 e la diraspatura avviene generalmente per mezzo di vagli di rete metallica (talvolta a macchina).

I tini sono sempre riempiti al massimo di modo che al centro venga a formarsi un cappello d'uva il cui vertice risulta più alto dell'orlo del tino.

L'uva è lasciata così per 2-8 giorni (generalmente per 7-8 giorni), vale a dire finché il cappello centrale si abbassa. Per il peso dell'uva sovrastante, una parte di quella sottostante si sprema e si può sentire fermentare il mosto così formatosi. In questo modo si ottiene un processo di macerazione.

Successivamente l'uva o viene pigiata con i piedi oppure viene spremuta per mezzo di una pigiatrice. Il mosto così ottenuto è ora in una fase di forte fermentazione e rimane sulle vinacce da 3 a 8 giorni, abitualmente soltanto 3 giorni. Durante questo tempo i tini rimangono coperti, oppure si affonda il cappello tre volte al giorno, con un follatore, nella massa delle vinacce finché il liquido lo copre tutto. Una volta completata la fermentazione principale, di solito dopo tre giorni soltanto e generalmente in caso di tempo molto rigido, dopo otto giorni, si sprema, o generalmente si pigia con i piedi il mosto ormai non più dolce e lo si travasa in botti dove rimane fino al momento del consumo, vale a dire fino a maggio-giugno. Il vino rimane quindi, senza essere più travasato, ovvero svinato, sul fondiglio di vinacce e quando incomincia il caldo, generalmente fine marzo-aprile, inizia la seconda fermentazione, che, tra l'altro, è tanto violenta che si può sentire l'uscita dell'anidride carbonica dalla botte. Appena dopo iniziata questa seconda fermentazione, si ha un "Terrano" pronto al consumo.

Questo metodo di preparazione fondato su esperienze secolari, ha provocato ripetutamente aspre critiche da parte degli esperti, i quali hanno anche proposto delle modifiche. Ma i produttori sono sempre ricorsi al vecchio metodo, tramandato da tanti anni, perché soltanto questo metodo

permette di produrre un "Terrano" speciale. Le analisi chimiche del mosto e dei vini, riportate qui di seguito, hanno fornito dei risultati in base ai quali si può senz'altro dire che il vecchio metodo usato dai contadini del Carso non è arretrato nè irrazionale, bensì giusto e sicuro."

**Riferimento bibliografico : Maximilian Ripper " IL "TERRANO" DEL CARSO  
Uno Studio chimico-enologico di Maximilian RIPPER  
Ispettore dell'i.r. Istituto Sperimentale Chimico-Agrario di Gorizia  
Estratto dalla "Rivista di Agraria Sperimentale in Austria" , 1910  
Gorizia 1910**

### **Sì, l'Austria era proprio un Paese ordinato Già nel 1894 un appello per ingentilire il "Terrano"**

"Ogni tanto, e la benevolenza del nostro direttore sono certo che me lo consentirà, mi piace scostarmi dagli argomenti consueti per proporre ai lettori qualche cosa di diverso. La occasione, questa volta - scriveva il medico Vittorio Fasola nella rivista IL VINO - mi viene offerta dalla lettura di un articolo estrattodal giornale "La Provincia dell'Istria" del 1° settembre 1894 edito a Capodistria. L'articolo, scritto da un non meglio qualificato signor Hugues, porta il seguente titolo: Come si possa ingentilire il "Terrano". A me è parso degno di particolare interesse per mille motivi, e credo e spero che altrettanto interesse susciterà fra i lettori della nostra rivista sia fra i più qualificati cultori del vino sia fra tutti coloro che ci seguono e che non disdegnano di apprendere notizie che a loro modo rientrano nel patrimonio culturale di tutti e che, per molti, rappresentano un richiamo a tempi passati, ma non per questo del tutto superati. Riproporlo ai nostri lettori rappresenta per me anche il piacere di renderli partecipi di una scoperta non comune.

\*\*\*\*\*

Scrive dunque l'Hugues: «Nella relazione generale del Consiglio agrario pro 1887 scrivevamo le seguenti linee: impressionata sinistramente dallo sfavorevole giudizio emanato dalla giuria dell'esposizi one enologica austriaca 1886 in Bolzano, intorno ai caratteri specifici ed al modo di preparazione dei vini di Terrano, i quali furono colà trovati eccessivamente acidi, ruvidi, grossolani, poco alcolici ed ammessi con difficoltà all'assaggio, questa presidenza, vedendo seriamente minacciata la industria vinicola di un vasto territorio della Provincia, pel possibilissimo caso che, colla ricostruizione dei vigneti distrutti dalla fillossera in Francia, a mezzo ddell'innesto delle viti americane, questa non abbia ulteriormente bisogno di ritirare dalla Dalmazia e dall'Italia meridionale dei vini da taglio, e che perciò una massa enorme di vino dalmato ed italiano abbia in breve a



contendere ai vini d'Istria l'unico loro mercato di consumo, la piazza di Trieste; decideva di tentare l'esportazione dei Terrani come vini da taglio in Bordeaux, provocando un giudizio di periti di quella piazza. Con questo tentativo si aveva pertanto in animo di procurarsi un parere sul vino tipo Terrano, sotto il punto di vista dell'uso come materiale da taglio per i vini francesi di uva secca; e speravasi che il tentativo avesse a risultare migliore di quello di Bolzano; inoltre lusingava il pensiero che qualora il vino istriano avesse a gareggiare col dalmato sulla piazza di Bordeaux, sarebbe poi stato più facile ad apparecchiarsi all'eventuale concorrenza dello stesso sulla piazza di Trieste, già ,conoscendosi allora perfettamente le condizioni in cui poteva, detta concorrenza, aver luogo e i modi di combatterla.

Valendosi dunque della gentile cooperazione dell'inclito i.r. Consolato Austro-Ungarico in Bordeaux, il quale volle assumersi l'effettuazione dell'assaggio per opera dei più distinti periti locali, nel maggio 1877 veniva spedita colà una collezione di 30 varietà di vini da taglio istriani, previamente scelti, degustati ed analizzati nel Laboratorio dell'Istituto Agrario Provinciale. Questa collezione rappresentava le migliori cantine di Parenzo, Torre, Capodistria, Dignano, Pola, Verteneglio, Cittanova, Visinada, Buie, S. Lorenzo del Pesenatico, Rovigno, Pirano, Orsera, Cherso ed Umago.

Il giudizio qui trasmesso con nota consolare n. 5872 fu sfavorevolissimo, tanto dal lato dei caratteri del vino, quanto sotto l'aspetto del suo valore commerciale. Ad eccezione del n. 19 (vino di uve miste di Capodistria) dichiarato soffice, puro di gusto e il migliore di tutti i campioni; del n. 20 (vino di Verteneglio) trovato di assai buon gusto e soffice; e fatto pur cenno dei vini n. 18 (Terrano di Parenzo) che pur trovava aspro e un poco zolfato e n. 13 (Terrano di Dignano) che trovava di assai buon gusto ma con poco un odore di terra; per tutti gli altri 26 campioni il rapporto si vale dei seguenti termini: non puro di gusto, odor di terra, di zolfo, cattivo, estremamente aspro, crudo, lavato, acquoso, insignificante, gusto farmaceutico, leggero, alterato, poco consistente e simili.

La costituzione generale di questi vini nota il suddetto rapporto, del Consolato, cioè a dire, corpo, colore, forza alcolica, estratto secco e nettezza di gusto, che trovansi in quasi tutti i campioni, potrebbe senza dubbio renderli adatti ad essere impiegati in Francia, se non vi fosse nello steso tempo in questi vini una asprezza straordinariamente pronunciata e che in qualche tipo va fino alla crudità e alla acidità. Questa asprezza, crudità ed acidità costituiscono un difetto capitale nei campioni presentati. Se il carattere dei vini istriani è sempre così aspro e crudo, conclude il rapporto, come apparisce nei campioni, questo Consolato deve dire, in conclusione che gli sembra difficile che questi vini possano trovare sfogo di importanza sulla piazza di Bordeaux, a meno di venderli a prezzi vili.

Riportato questo giudizio di eccezionale valore, perchè emanato dalla piazza vinicola più autorevole e competente che esista, noi veniamo allora a concludere come appresso: « il giudizio di Bordeaux parla dunque a note

chiare. La massima parte dei vini neri istriani, nemmeno come vini da taglio, non possono competere con i vini di Dalmazia, tanto per la straordinaria loro acidità ed asprezza, quanto per l'eccessivo loro prezzo. In ciò questo ultimo rapporto concorda perfettamente con gli analoghi giudizi già pronunciati negli anni prima da Babo Vizetellj, Schmarda, Hamm, Cerletti e Mach, vale a dire dai più distinti enologi inglesi, tedeschi ed italiani, come pure dalle giurie delle esposizioni di Vienna, Trieste e Bolzano.

L'eccessiva asprezza qui lamentata è la risultanza di una serie complessa di cause, in cui hanno per certo la loro parte anche il terreno e il clima locale, ed un poco pure, ma in assai minori proporzioni, la vendemmia anticipata; la causa prima sta però nel vitigno Terrano, che tanto in terra bianca, quanto in terra rossa dà mosti eccedenti il limite normale di acidità tollerato dal grande commercio. Il rimedio radicale, concludevamo allora a nostra volta, è indicato nella nobilitazione del vitigno; cioè nella graduale sua sostituzione con altre varietà, che giovino a correggere e a sopprimere cotale capitale difetto di una acidità ed una asprezza intollerabile ».

Sette anni sono ormai trascorsi, dacchè noi, sostenendo il formidabile urto dell'opinione pubblica affatto contraria alle nostre vedute, e a costo di accrescere la impopolarità dei nostri insegnamenti, vergavamo quelle parole. Eppure, dopo sette anni, quelle nostre franche ammonizioni non furono per anco contraddette, nè dimostrata menomamente l'erroneità dei principi di base da cui allora partivamo, per ripetere la ingrata profezia di Cassandra !

In una solenne visita ufficiosa, domandati, una decina d'anni orsono, da un eminente personaggio, del nostro parere sul Terrano, non esitammo a ripetere pubblicamente che, quale vino da pasto, l'odierno tipo di Terrano è la negazione del vino. Per quel nostro aperto e schietto giudizio, molti se l'ebbero a male, e ci procurarono poi noie e disappunti non lievi. Eppure oggi quel giudizio, tale e quale, ancora lo sosteniamo e lo ripetiamo ! Ma il Terrano tuttora c'è e regna, ed a farlo sparire dall'oggi al domani, dall'immenso mare di vigneti che esso ricopre, sarebbe una follia solo il consigliarlo. Convien dunque fare buon viso a cattivo gioco e non instancarsi dallo ricercare come si possa, almeno in parte, nobilitare coltal vino, tanto grezzo e primitivo ! Dodici anni di continuate prove in questo senso ne autorizzano a dichiarare molto difficile la soluzione di codesto problema. Tuttavia due ne parrebbero i mezzi da porsi specialmente in opera per tentare la riuscita, e cioè:

- 1) La soppressione del mozzamento insensato delle estremità dei tralci, epperchè dell'asportazione del vigneto di una massa enorme delle foglie terminali, specialmente ricche di zucchero, che ora si pratica da tutti in questi giorni, col pretesto inutile di esporre l'uva al sole;
- 2) l'uso di un fermento selezionato. Lo zucchero, che va poi nei grappoli, è preventivamente elaborato e fabbricato nelle foglie. Di tutte le foglie dei tralci, le più ricche di zucchero sono quelle immediatamente sovraesposte ai grappoli; mentre ne sono relativamente più povere le altre foglie, che vanno

impostate al di sotto dell'uva. Svettando ora i tralci, si buttano a terra le foglie più zuccherine, e si lasciano le altre, per accrescere così a dismisura l'acidità e la povertà dei mosti.

Per applicare la selezione del fermento con il metodo pratico, e che, nell'attuale stadio delle ricerche sui fermenti puri, riesce ancora il più consigliabile, si operi come segue: omissis. Per dare una qualche ragione della pratica ora consigliata, e non potendo qui entrare in particolari troppo scientifici, ci limiteremo ad osservare che nella vinificazione, come in ogni altra industria, cooperano i seguenti tre fattori: materia prima, macchinario, processi industriali. Per noi la materia prima è l'uva, i processi sono quelli di cantina, e il macchinario si divide nel materiale morto (tini, botti, torchi, filtri, ecc.) e in un materiale vivo, che è il fermento costituito da quei funghi microscopici speciali, che si dicono saccaromiceti, o funghi dello zucchero, cui è dovuto lo sdoppiamento della parte zuccherina del mosto in alcool, acido carbonico, glicerina, acido succinico ecc., e la finale trasformazione in vino. Questa macchina viva, rappresentata dal fermento, ha una preponderante importanza sulla riuscita del vino, perchè essa è il meccanismo che virtualmente trasforma il mosto, facendolo fermentare in modo vario da razza a razza, germi di questo fermento si trovano deposti sulla buccia dell'uva in autunno, e sopra di una medesima uva si trovano mescolati in un numero grande di varietà e di razze le uve più nobili, e le altre meno nobili e più selvagge.

Col processo qui indicato, si tiene a fare prevalere nella composizione del fermento, e quindi del lievito da versarsi nei tini, le razze di fermento più nobili a detrimento delle selvatiche; oltre ad eliminare dal fermento stesso tutte le impurità nocivissime, rappresentate dalle spore delle muffe dell'uva e dai batteri delle diverse alterazioni, che poi si riscontrerebbero nei vini (germi della fermentazione acetica, lattica tartarica ecc.) lasciando operare il fermento grezzo naturale. Come poi si riesca ad ottenere, con tal metodo, la prevalenza delle razze più nobili di fermento sulle selvatiche, ciò si spiega col principio della lotta per l'esistenza preconizzata dal sommo Darwin. Ed invero versando nel mosto freddo le innumerevoli colonie di fermenti nobili ottenute colla preparazione del lievito d'uva scelta, in piena ed attiva moltiplicazione, nascerà una lotta per l'esistenza fra queste colonie già attivissime e i germi degli altri fermenti, che appena allora si risveglieranno a vita nel mosto, nei primi moti fermentativi; lotta in cui forza di numero e di potenzialità, non tarderanno a prevalere i primi arrivati, che soli resteranno padroni del campo, debolmente loro contrastato da ogni altro fermento meno nobile od impuro».

\*\*\*\*\*

Fin qui l'articolo dell'Hugues, datato Parenzo 23 agosto 1894. Ognuno dei nostri lettori potrà trarre le considerazioni che gli saranno congeniali, ma

certo che noi vorremmo poter sempre leggere articoli sul vino, così come su tanti altri argomenti, tanto chiari, onesti, aderenti alle esigenze ecologiche ed economiche generali ed infine così realistici. Si dice, e da molti con una punta di nostalgia, che l'Austria era un Paese ordinato. Forse era soprattutto un Paese onesto, dove le mostre e i concorsi enologici potevano essere presi sul serio".

**Riferimento bibliografico : Vittorio Fasola, “ Sì, l'Austria era proprio un Paese ordinato  
Già nel 1894 un appello per ingentilire il "Terrano"  
Rivista IL VINO , prima serie 1971-1984 (s.d)**

## **"TERRANO"**

"I più comuni ed adottati sinonimi ancora oggi sono: "Terrano del Carso", "Terrano d'Istria", "Refosco del Carso" e "Refosco d'Istria".-

**Secondo COSMO et al. (1)**

“Meno diffuso è invece il sinonimo di «Magnacan» da uno di noi rilevato percorrendo l'Istria prima dell'ultima grande guerra, sinonimo del quale non siamo tuttavia riusciti a ricostruire la genesi a meno che l'uva di questo vitigno non fosse....particolarmente gradita dai cani. Certo si è che tale denominazione non doveva essere molto recente, poichè di un "Refosco Magnacan" si fa cenno verso la fine del secolo scorso in un interessante studio sulla viticoltura e l'enologia d'Istria (Hugues, 1889). Ed altrettanto certo che si ritrova il "Terrano" sotto il nome di «Cagnina» nella provincie di Ravenna e di Forlì, in particolare nel Cesenate, dove tuttora è abbastanza rappresentato, sebbene la sua cultura non sia da raccomandare. E' anzi probabile che il "Terrano" sia giunto in Romagna dall'Istria fin dagli ormai lontani tempi in cui dall'altra sponda dell'Adriatico perveniva nella nostra Penisola la famosa pietra d'Istria con la quale sono stati costruiti tra l'altro parecchi monumenti che ancor oggi si possono ammirare a Ravenna.

Il "Terrano" l'abbiamo pure trovato in provincia di Rovigno e più precisamente nel medio Polesine sotto il nome di «Crodarina»: denominazione assunta dal fatto che l'uva in quell'ambiente «croda», ossia perde facilmente gli acini a maturità. In Istria, dove il "Terrano" è molto diffuso, viene talvolta distinto un tipo «a raspo rosso», che sarebbe caratteristico delle terre rosse, ed uno «a raspo bianco», caratteristico viceversa delle terre bianche; dalle nostre osservazioni è emerso che si tratta di semplici fluttuazioni ambientali, le quali non si manifestano costantemente neppure sullo stesso ceppo.

Il "Refosco del Carso" non ha nulla a che vedere con i molti "Refoschi" (ad esempio: "Refosco di Rauscedo", "Refosco di Faedis" o "Refoscone", ecc.),

che un tempo si coltivavano nel Friuli e che oggi, se si eccettua il "Refosco nostrano" o "Refosco dal pecol (peduncolo) rosso", sono pressochè scomparsi. Anche quest'ultimo (che ricorda molto il "Refosco del Carso", ma col quale però non va confuso) non è peraltro da consigliare, a causa della sua scarsa produttività e della tardiva entrata in fruttificazione.

Altri sinonimi, ormai però scomparsi dall'uso comune, sono i seguenti: "Refosca", e "Rifosco" (Di Rovasenda, 1877): "Reffosco", "Gallizio" e "Gallizza" in Istria, (Molon, 1906). Nessuna analogia presenta invece il "Refosco" di cui trattasi con il "Raboso veronese" ed il "Raboso Piave" ("Friulano"), come si è altra volta sospettato (Molon), nè con il "Dolcetto" (Goethe) 1876).

## **CENNI STORICI ED ORIGINE**

Controversa rimane tuttora la storia di questo vitigno; v'è infatti chi sostiene che il "Terrano" debba ravvisarsi nel "Pucino" ricordato ancora da Plinio e chi viceversa asserisce che il "Pucino" doveva essere un vino bianco, per cui la prima ipotesi verrebbe a cadere. Della questione se ne è molto ed autorevolmente occupato il prof. G. Dalmasso (1937), il quale opta personalmente per la tesi del vino bianco, "perchè ci garba di più pensare che il "Pucino", consolatore di Livia imperatrice, fosse charetto spumante "Prosecco", che ancor oggi matura sulle petrose terrazze fra il Castello di Duino e quello di Miramare, anzichè il sanguigno gagliardo "Terrano", ben più indicato per non meno gagliardi bevitori, piuttosto che una raffinata matrona romana".

Scartata l'ipotesi che il "Terrano" risalga ai tempi dei Romani, bisogna risalire al XIII secolo per trovare notizie su questo vitigno. E' lo stesso prof. Dalmasso (op.cit., pp. 409-10) che ce ne fornisce ampia documentazione attraverso "GLI ANNALI DEL FRIULI" di F. Manzano, da lui ampiamente consultati. In detti "ANNALI" viene infatti ricordato il frequente omaggio del vino che il Comune di Udine usava fare ai luogotenenti, al loro primo ingresso in città, o ad altri illustri personaggi in visita ufficiale o di passaggio.

"Così - riporta il Dalmasso - nel 1390 agli Ambasciatori imperiali s'offrivano 20 ingastariis (fiasche di vetro e di terra contenenti poco più d'una boccia) di Terrain...; nel 1396 al Generale dei Domenicani...12 bocce di "Terrano bianco" (!) e vermiglio; nel 1408 all'Ambasciatore veneto, oltre a vino di Tiro ed a vino Terrano, ....; nel 1411 all'Ambasciatore dei Duchi d'Austria, 12 bocce di Romania e 10 di Terrano".

"Analogamente - aggiunge il Dalmasso - nella storia della nobile terra istriana appare non di rado - a documentare l'importanza che nel Medioevo ebbero la vite ed il vino - il "tributo del vino" in segno di pace o di amicizia o di sudditanza". Ricordo poi che "cronisti e poeti tedeschi parlando della terra triestina, ne decantarono il Rainfald (o "Ribolla"), il Terant ("Terrano") e la "Malvasia". Successive notizie confermano la presenza dei "Refoschi", nelle

vigne friulane, ancora nel 700; ne parla difatti, come ricorda sempre il Dalmasso (op. cit. p. 552), il famoso agronomo friulano A. Zanon di certe sue lettere pubblicate a Venezia nel 1767.

Strano può sembrare che il Goethe (1876) non nomina il "Terrano", mentre dà il "Refosco" (dell'Illiria, Istria e Dalmazia) sinonimo di "Dolcedo" o "Dolcetto nero": vitigno, quest'ultimo, che nulla ha a che vedere, come giustamente osserva anche il prof. Dalmasso (1946), con il vitigno qui considerato. Eppure il "Terrano" era già noto antecedentemente e tale nome difatti compare in un'opera uscita pressochè contemporaneamente a quella del Goethe, il noto "SAGGIO DI UNA AMPELOGRAFIA UNIVERSALE" del conte di Rovasenda (1877). Indubbiamente il "Terrano" ha sempre rappresentato per l'Istria, e per le zone carsiche di Friuli, un vitigno di fondamentale interesse, tanto che su di esso venne fermata l'attenzione anche del nostro compianto prof. A. Marescalchi (1891) il quale durante, durante la sua permanenza sul finire del secolo scorso all'Istituto Agrario di Parenzo, ebbe a condurre un interessante studio enochimico sul "Terrano" dell'Istria.

Meno interesse, ed oggi nessuno, il "Terrano" ha presentato invece per le zone viticole del Friuli non comprese nella parte carsica (oggi costituita purtroppo da un ristretto territorio), come giustamente afferma il Poggi (1939). Quest'Autore osserva peraltro che il "Refosco d'Istria" è molto affine al "Terrano", mentre le nostre osservazioni porterebbero alla conclusione che si tratta esattamente dello stesso vitigno, e che le eventuali differenze riscontrabili debbono farsi rientrare tra le fluttuazioni di natura ambientale. Dello stesso parere del resto si dimostra pure Klavzar (1929), il quale non esita a ritenere "chiaramente dimostrato che la varietà di "Refosco" (egli evidentemente allude al "Refosco d'Istria") che produce il "Terrano" del Carso" è la medesima coltivata nel Friuli".

Da tale pubblicazione si deduce anche che il vitigno dovrebbe essere sempre il "Refosco", mentre il vino che ne deriva assumerebbe il nome di "Terrano" quando viene coltivato nel Carso, per conservare quello di "Refosco" nelle varie zone viticole dell'Istria, pur figurando anche in questa regione coltivato prevalentemente nelle classiche terre rosse".

**riferimento bibliografico Italo COSMO , Armando Benedetti e Ruggero Forti.: "TERRANO", Ministero Agricoltura e Foreste, Commissione Studio Ampelografico Principali Vitigni ed Uve da Vino coltivati in Italia, s.d.**

**LA "MALVASIA ISTRIANA"  
Storia, provenienza, diffusione**

Il nome generico di "Malvasia" sta a indicare una grandissima famiglia il cui vitigno capostipite ha originato una enorme discendenza. Sono parecchie decine le "Malvasie" che, per distinguersi, portano anche il titolo nobiliare, ossia "Malvasia di..." In questa nostra scheda parleremo della nostra "Malvasia", della "Malvasia d'Istria" e "Malvasia friulana". Prima però di entrare nel vivo della trattazione diamo uno sguardo all'origine di questo strano nome di vitigno. Nella regione greca del Peloponneso, un tempo chiamata Morea, esisteva una città chiamata Monembasia. Zona celebre per i suoi vini, terra di conquista per l'importante posizione strategica, fu anche dominio della "Serenissima". Sembra appunto che i veneziani abbiano diffuso questo vitigno, prima a Creta, poi in Italia. La diffusione continuò poi in Spagna, Portogallo, Francia, fino alle isole Canarie. Italianizzato il vitigno di "Monembasia" o "Monemvasia" divenne "Malvasia".

Le prime tracce di impianti di vini "Malvasia d'Istria" risalgono al 1300 circa. Le zone di coltivazione salivano da Rovigno, Parenzo, Cittanova, fino al Carso triestino e goriziano. Lentamente poi passarono alla bassa friulana, alla zona trevigiana, al Trentino. Ancora oggi la "Malvasia" ha una certa diffusione nel Friuli-Venezia Giulia, trovandola come vitigno raccomandato dalla CEE nelle province di Gorizia, Trieste, Udine e Pordenone. In tutta la regione insomma. A differenza delle altre "Malvasie" (esistono "Malvasie bianche", "gialle", "rosate", "nere") la "Malvasia d'Istria" non ha sapore marcatamente di moscato. Il frutto è quasi neutro o solo poco aromatico.

#### TERRENI

Vista l'enorme diffusione di questo vitigno nelle sue innumerevoli famiglie, possiamo dire che ogni terreno è adatto a questo vitigno. Dobbiamo però altrettanto categoricamente affermare che ogni terreno dà una "Malvasia" diversa.

Certamente le colline che da Tarcento arrivano al "Collio", con la marna eocenica o l'avarò roccioso, secchissimo del "Carso", sono il grembo ideale di questo vitigno che deve essere contenuto nella produzione per dare una qualità superiore. In queste zone la produzione è scarsa, ma in proporzione inversa la qualità del vino. In pianura il vino riesce di inferiore qualità, per la grande vigoria la forte produzione.

#### LA VITE

Vitigno di notevole vigoria, con tralci a frutto spesso difettosi per cecità delle gemme centrali. Buona la resistenza alle malattie, anche se teme l'oidio. Data la leggera consistenza della buccia, succede spesso che nelle stagioni piovose gli acini scoppiano con conseguente marciume (Botrite).

#### IL VINO

Con lo stesso vitigno, coltivato in collina o in pianura, troviamo due vini completamente diversi. La "Malvasia" di pianura, specie quella prodotta in terreni sabbiosi o comunque abbastanza fertili, è un vino di colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli, leggermente profumato con bouquet che ricorda la limoncella? Sapore secco, citrino, poco caldo. E' un vino beverino, non, impegnativo, leggero corpo e di alcool, facilmente digeribile anche se bevuto in cospicua quantità. Non stanca, accompagna, cisisbeo discreto, la cucina anche un po' grassa, mai soverchiando con la sua personalità quella del cibo. Il discorso cambia notevolmente quando l'altitudine aumenta. Non più discreto, ma con prorompente personalità, spicca tra i migliori vini friulani. Di colore giallo paglierino tendente al giallo oro, alcolico, grasso per abbondante glicerina pur conservando innata una certa dose di aggressività citrina, bouquet leggermente aromatico e personalizzato, il "Malvasia del Colli" o del "Carso" è un vino particolare. Attenti quindi, amici dell'arte della buona tavola, a studiare bene gli accostamenti. Perché? Perché ogni paese della pianura friulana, della collina goriziana, o del Carso triestino ha una « sua » "Malvasia".

**Riferimento bibliografico : Piero Pittaro LA "MALVASIA ISTRIANA" Storia, provenienza, diffusione, dalla rivista IL VINO , 1982**

## **MALVASIA**

"Se dovessimo anche solo elencare tutti i vitigni che, più o meno legittimamente, portano il nome di "Malvasia"- e quindi cercare di stabilire quali hanno ragione di conservare questo nome e quali no - dovremmo occupare varie pagine, senza sperare di riuscire nell'intento. Lo stesso Giuseppe DI ROVASENDA, malgrado la sua straordinaria perizia e consumata esperienza nel districare garbugli del genere, dopo aver dedicato cinque lunghe colonne del suo «Saggio» per elencare i diversi vitigni che a lui risultavano sotto questo nome, confessava : "Io non ho fatto altro che mettere ordinatamente sott'occhio ai viticoltori dei diversi paesi le molte varietà di "Malvasie" che si trovano citate negli autori. Il decifrarne le identità o le differenze porterebbe ad esami e discussioni che non potrebbero aver luogo in questo elenco, e d'altronde nello stato attuale delle mie ,cognizioni e delle mie esperienze io temerei di non riuscirvi". E tanto meno noi !

Anche nel vol. VII della grande "AMPÉLOGRAPHIE" di P. VIALA et VERMOREL, l'elenco delle "Malvasie" occupa quasi 2 colonne, ed è preceduto da eusta avvertenza: "il nome di "Malvasia", "Malvasier", "Malvoisie" e



applicato a una quantità di vitigni diversissimi, e i qualificativi che seguono questi nomi non hanno nella maggior parte dei casi nessun significato determinativo; quelli che, accoppiati ai nomi sotto elencati, designano un vero vitigno, saranno indicati più sotto; gli altri non si sono potuti riferire ad un vero vitigno."

Altri lunghi elenchi di nomi di "Malvasie" figurano nell'eccellente AMPELOGRAFIA di G. MOLON (e alle varie Malvasie descritte sono dedicate complessivamente 16 fittissime pagine). Ci limitiamo a ricordare queste tre opere fondamentali, perchè la bibliografia riguardante i vitigni di questo nome ben si può dire sterminata. Ma a differenza dei Moscati, che pure rappresentano una famiglia quanto mai numerosa e complessa di vitigni, nel caso delle "Malvasie" ci si trova subito di fronte ad una difficoltà, che ha dato luogo in passato a lunghe discussioni fra gli ampelografi. Per i Moscati v'è un carattere comune, che costituisce la condizione sine qua non perchè un vitigno possa portare questo nome: quello del caratteristico "aroma di Moscato" dell'uva. Come abbiamo avvertito nel paragrafo della monografia dei "Moscati bianchi" (da vino), sin dai primi tentativi di tassonomia ampelografica si ravvisò anzi la necessità di far posto a uno o più gruppi di vitigni con uva "a sapore di moscato". Nel sistema di classificazione del DI ROVASENDA tale carattere figura anzi al 2° posto, subito dopo quello del colore dell'uva.

Ma nel caso delle "MALVASIE" le cose sono ben più complicate, perchè accanto ad un numeroso gruppo di "Malvasie" con uva a sapore aromatico, ve n'è un altro non meno numeroso di uve a sapore semplice !

Non ci sembra il caso d'indugiare qui a discutere se, o meno, le seconde abbiamo diritto a portare questo nome. Per quanto gli ampelografi del secolo scorso propendessero piuttosto per escludere tale diritto, oggi nessuno più s'arbitrerebbe di farlo. E ancora una volta il pensiero del DI ROVASENDA al riguardo - che risale a quasi novant'anni fa - può essere a ragione ricordato:

"A mio avviso - egli scrisse nel suo «Saggio» - dovrebbero dirsi Malvasie solo quelle uve profumate (noi oggi diciamo: aromatiche) che hanno il sapore speciale di Moscato un po' amarognolo. Sono però troppe le uve a sapore semplice chiamate Malvasie perchè si possa sperare di spogliarle del nome che portano benchè indebitamente". Per spiegare il motivo che faceva considerare come "Malvasie legittime" solo quelle a sapore aromatico ( e lo stesso Molon propendeva per questa tesi) bisogna ricorrere alla storia. Perciò, tralasciando di continuare il discorso sui sinonimi o nomi errati, cerchiamo piuttosto di sintetizzare brevemente la storia di questi vitigni.

A differenza dei Moscati, - per i quali tutti gli ampelografi, antichi o moderni, concordano nel ritenere che almeno alcuni di questi vitigni (specialmente i Moscati bianchi da vino) dovevano essere già ben noti e coltivati sin dall'antichità classica, forse già fin dai tempi di Catone, cioè almeno due secoli a.C., quasi certamente sotto il nome di "Apiciae", (VARRONE, COMUMELLA, PLINIO) di "Apianae" - per le Malvasie non si

possono addurre serie testimonianze che permettano un'analogia affermazione. Questa è pure l'autorevole opinione di uno dei più valenti studiosi greci di questi vitigni: il prof. B. KRIMBAS, Vice-Rettore della Scuola di Alti Studi di Agronomia di Atene, e docente di Viticoltura presso detta Scuola, al quale dobbiamo un'eccellente monografia (del 1943) sul "VINO E I VITIGNI MALVASIA". Taluno, egli osserva, ha creduto di poter trovare allusioni a questi vitigni là dove gli Autori greci o latini parlano di vini che noi oggi diremmo "passiti" o anche più genericamente liquorosi o dolci, ma è un'ipotesi gratuita.

Anche i più recenti accurati studi del prof. B. LOGOTHETIS, esimio Docente di Viticoltura nell'Università di Salonicco, che a quest'argomento s'è dedicato con particolare competenza e passione (tenendo anche una conferenza su di esso presso la Facoltà di Scienze Agrarie di Napoli il 14 giugno 1963, di cui ci ha cortesemente favorito il testo) portano alla stessa conclusione: neppure gli scritti di ESIODO, DIOSCORIDE, DEMOCRITO o nelle GEOPINICHE di CASSIANO BASSO, si può rintracciare alcun nome che possa ricordare quello della Malvasia. Qual'è dunque l'origine del nome (e del vitigno) ?

Si può oggi sicuramente affermare che il nome non si rintraccia in documenti che risalgano più in là del Trecento. Anche nella "GRANDE STORIA DELLA VITE E DEL VINO IN ITALIA" le numerosissime citazioni di questo nome cominciano precisamente dai primi decenni di quel secolo. Riguardano però quasi sempre i "vini" noti con questo nome (o con quello di "Malvagia" ): non le uve o i vitigni . Ed è singolare che molte di tali citazioni si riferiscono a documenti riguardanti la Repubblica Veneta.

Qui è subito da mettere in chiaro i motivi di questo fatto. Ormai è fuor di dubbio che il nome "Malvasia" deriva da quello d'una città greca - della Morea, oggi Peloponneso - : "Monembasia" o "Monemvasia" o "Monovaxia" il cui significato letterale è: ( «porto» che ha una sola entrata), degenerato poi in "Malfasia" e italianizzato in "Malvasia". Secondo quanto dimostrato ha dimostrato il nostro glottologo Prof. G. ALESSIO in una breve interessante nota d'etimologia viticola, la voce italiana di "Malvasia" passò allo spagnolo "Malvagia", al portoghese "Malvasia", al francese "Malvoisie" (non il contrario, come suppone il LOGOTHETIS), all'inglese "Malvesie" e "Malmsey", al croato "Malvasije" allo sloveno "Malvelzevec" .

Già nel 13° secolo (come ricorda il LOGOTHETIS) Demetrio PEPOGOMENOS e Niceforo CHOUMNOS parlavano in modo esplicito del "vino di Monobasia o Monembasia" , come di vino prodotto nel territorio alle spalle della piccola città, la quale era soprattutto una formidabile fortezza per la sua posizione strategica (su d'un'alta roccia, con porto naturale, come dice il nome, avente un'unica ristretta entrata). Nel 1248 i Veneziani (che avevano aiutato Guglielmo di VILLEHARDUNIN a impadronirsi di Monembasia), penetrarono più addentro nella regione produttrice di tale vino; e ne trasportarono i vitigni nell'isola di Creta (che occupavano fin dal 1204,

all'epoca delle Crociate), mentre la città Monembasia passava in loro dominio più tardi (nel 1419). Il dominio dei Veneziani su Creta e altre isole dell'Egeo continuò fino alla seconda metà del XVIII secolo, e durante questo periodo la produzione e il commercio del vino di Malvasia divenne attivissimo, per poi decadere fino a praticamente cessare sotto la dominazione turca.

Se, e fino a che punto, il vino che si produceva a Creta fosse eguale a quello originario di Monembasia, sarebbe azzardato voler oggi precisare. Secondo quanto scriveva nel Quattrocento un viaggiatore svizzero, Felix FABER, che aveva visitato la Grecia e l'Oriente, esso sarebbe stato anche migliore ! Pietro BELON nel 1589 (cita ancora il LOGOTETHIS) scriveva che nell'isola di Creta si producevano due tipi di Malvasie: l'uno dolce, l'altro asciutto (chiamata dai veneziani "Malvasia garba" cioè, acidula). La prima liquorosa ed assai più adatta ai trasporti (mentre probabilmente la seconda durante il viaggio inacetiva !).

Può essere interessante avvertire (col LOGOTETHIS) che fin d'allora si cercava di giocare sulle denominazioni d'origine. Una ducale del Senato della Repubblica veneta del 2 luglio 1342 disponeva infatti che "siccome il vino di Monobasia all'esportazione paga 10 libbre per ogni anfora, il vino di Creta solo 6, e molta Malvasia vien fatta venire da Creta ed è esportata a Venezia pagando il dazio del vino di Creta e da questo Comune subisce un forte danno; visto che la Malvasia si Monobasia può essere trasportata pure come Malvasia di Creta, dato che non è possibile distinguere l'una dall'altra (!), per evitare quest'abuso si delibera che d'ora innanzi qualunque vino malvasia, di qualsiasi provenienza paghi all'esportazione per Venezia libbre 8 su ogni anfora....". Saggia decisione ! Altre ducali veneziane che nominano la Malvasia sono datate 9 ottobre 1326, 24 settembre 1381.

Certo che sotto il nome di Malvasia molto vino (specialmente di tipo liquoroso) doveva giungere a Venezia e nei domini di terraferma della Repubblica di San Marco. E ne giungeva certamente anche dall'isola di Chio, erroneamente ritenuta da taluni la vera terra d'origine del vitigno. Come già ebbe a dimostrare KRIMBAS, la confusione può essere derivata dal fatto che in tale isola si produceva da tempo un'eccellente vino liquoroso del tipo Malaga e i suoi vini erano anzi considerati anche più fini della Malvasia di Creta. Certo si è che questi vini a Venezia s'erano diffusi a tal punto che verso il '600 invalse l'uso di chiamare "Malvasie" i locali i cui si vendevano vini importati dall'oriente, o, come si chiamavano, "vini navigati" o "vini greci".

Sotto una bella stampa del '700 che rappresenta l'interno di una di queste osterie (forse originariamente "per i signori") si legge: "Ad ogni ordine davano ricette di Malvasie ed era invero bellissimo a vedersi quel quadro di varietà che esse offrivano e piacevole eziandio l'andare e venire continuo che in quella specie di botteghe aveva luogo".

Ma con i vini vennero certamente esportati anche i vitigni: quindi la Malvasia originaria, ed altri che ad essa s'aggiunsero, al fine di aumentare la

produzione di fronte alla crescente richiesta. E i vitigni si diffusero in Italia, Francia, Spagna e Portogallo... e persino nelle isole Canarie e si frammischiarono a quelli locali. Se si aggiunge che non di rado essi venivano importati e diffusi sotto il nome di "Greci" ed evidentemente almeno una parte di essi producevano uva a sapore semplice, si può facilmente spiegare quale caos sia derivato dal punto di vista ampelografico, e come sia oggi impossibile discriminare i legittimi dagli spurii.

Troppo lunghi ci trarrebbe voler anche sommariamente qui ricordare tutti gli Autori italiani che dal Trecento in poi parlarono o almeno nominarono la "Malvasia" o "Malvagia". Rimandiamo chi lo desidera alla sovracitata "STORIA DELLA VITE E DEL VINO IN ITALIA". Qui ci limitiamo ad accennare che oltre a Venezia, fin dal Trecento i vini di questo nome erano ben noti e apprezzati nel Friuli, come ripetutamente appare negli "ANNALI DEL FRIULI" del MANZANO, e se ne facevano omaggio agli illustri visitatori della città di Udine. Si vuole anzi che l'Austria agognasse d'avere (fin d'allora) Trieste, anche per la fama dei suoi vini (fra i quali la "Malvasia" !). I vini di "Malvasia" non erano men noti in Toscana come ne dà più d'una prova il trecentesco novelliero FRANCESCO SACCHETTI; anzi secondo il Prof. P. MICHELI, pare che nel Trecento la "Malvasia" avesse tolto il primato alla "Vernaccia" toscana. Ma le "Malvasie" vanno moltiplicandosi in Italia, come risulta dalla monumentale "DE NATURALI VINORUM HISTORIA ecc.", del dotto medico di Sisto V ANDREA BACCI (Roma, 1596), il quale ripetutamente nomina vini fatti con uva di "Malvasia" in varie parti d'Italia: da Ascoli Piceno a Fano, Todi, Pistoia. E il vino di "Malvagia" figura in testa a un elenco dei vini che la cantina da una Corte cinquecentesca doveva possedere per essere sempre pronta "alla venuta di ogni gran Principe..." come dice un competente in materia cioè messer CRISTOFORO di MESSISBURGO, capocuoco di Casa d'Este a Ferrara, in un suo curioso "LIBRO NUOVO nel qual s'insegna il modo d'ordinar Banchetti, ecc." pubblicato a Venezia nel 1552.

Di Malvasie bianche dolcissime, ma il cui vino era "differente in bontà da quel di Candia" (ossia da quelli di Creta di cui abbiamo più sopra parlato) famose "DIECI GIORNATE DELLA VERA AGRICOLTURA" pubblicate la prima volta a Brescia nel 1550 (e divenute poi Venti). E un cenno non meno curioso ne fa G.V. SODERINI nella non meno famosa sua "COLTIVAZIONE TOSCANA DELLE VITI".

**Riferimento bibliografico DALMASSO G. : "Malvasie" - Rivista di viticoltura e di Enologia, Anno XVI - N° 12, Conegliano (TV) dicembre 1963**

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