

I VINI DEGLI "ULTIMI"

di Claudio Fabbro

A seguito dell' emanazione del DPR 930/1963 sulle denominazioni d'origine controllata (DOC) anche la nostra Regione ha visto la progressiva costituzione dei Consorzi di Tutela delle DOC medesime , a partire dal COLLIO (o COLLIO GORIZIANO) nel mese di maggio 1964 e la conseguente proposta ed approvazione di disciplinari di produzione (il COLLIO ne fu "apripista" con il DPR 24.5.1968) .

Furono pertanto delimitate le varie zone ritenute a vocazione vitivinicola di qualità (vedi mappa completa, che comprende anche, evidenziate in rosso , le zone DOCG o DOC garantita , dove è d'obbligo il totale imbottigliamento; manca nella cartina l'ultima DOCG riconosciuta, "Rosazzo, in Comune di Manzano) .



Le DOC del Friuli VG (da Civiltà del bere)

Dalla cartina pare evidente l'esclusione dalle DOC della montagna (**colore bianco**); ergo la Carnia ed il Tarvisiano.

I motivi di tale esclusione vanno ricercati nella filosofia che animava gli Uffici competenti del tempo , portati a fotografare una situazione che escludeva una viticoltura tradizionale di tipo familiare (da autoconsumo) in cui i protagonisti erano vecchi vitigni autoctoni , spesso non classificati , sopravvissuti al flagello della FILLOSSERA di fine '800 .



*La pigiatura del "Fragolino ", (Isabella)
Claudio con Mario, Giulio e Feo*

Molto forte era (ed è tuttora) fra questi la percentuale dei cosiddetti IBRIDI PRODUTTORI DIRETTI (Isabella o "Fragolino" , Clinton ecc.) che però il legislatore ha pensato bene già nel 1936 di mettere fuori legge per reali o presunte caratteristiche organolettiche (foxi, selvatico

etc.) e componenti potenzialmente cancerogeni (alcole metilico - metanolo in primis) .

UCELUT



Cenni storici ed origine
Poco si sa sulla sua origine; appartiene alle cosiddette "uve uccelline" (G. Molon, 1906) ossia ai vitigni che fruttificavano ai bordi dei boschi e le cui uve venivano appetite dagli uccelli. Già nel 1863 era presente nell'Esposizione regionale delle uve a Udine. Nel 1921, in un'esposizione delle uve coltivate in Friuli, veniva indicato dai professori Dalmasso e Sannino come vitigno d'origine friulana, coltivato nei Comuni di Castelnuovo e Pinzano.

Colore Giallo paglierino, talvolta carico, con riflessi verdognoli. Limpido, con buona trasparenza.

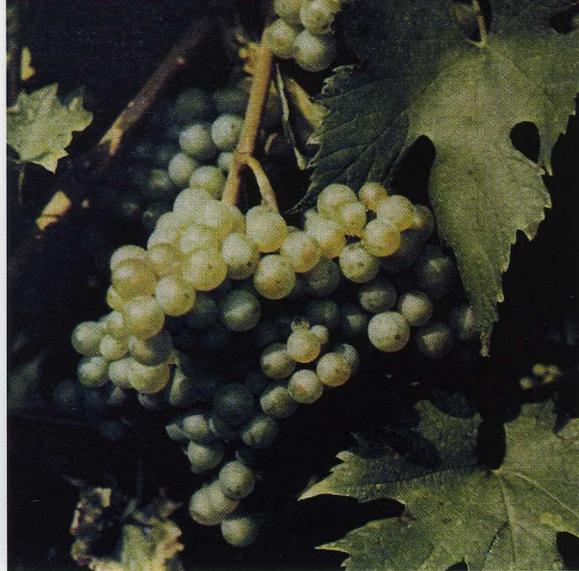
Odore Sentore di fruttato intenso. Ricorda il fiore dell'acacia, il favo d'api quando è ricolmo di miele, s'apre in bouquet di fiori di campo.

Gusto Pieno, di gran corpo e forte struttura, in grande equilibrio pur nella ricchezza di zuccheri. Sapore lungo, grasso, morbido e vellutato, con notevole ritorno in bocca.

Accostamenti gastronomici
Quando è molto amabile: è vino da dessert, ma con dolci secchi, poco aromatici. Ottimo freddo, come aperitivo, con una punta di formaggio, meglio se gorgonzola. Ideale fuori pasto, è vino da conversazione, da servire a 8-10 gradi.
Quando è secco: è vino aperitivo, con stuzzichini, antipasti specie a base di prosciutto affumicato, pesce, asparagi, creme e vellutate, risotti. Servire a 10-12 gradi.

Secondo altre interpretazioni , da non cestinare a prescindere, non è da escludere che il momento politico-economico del tempo privilegiasse le leggi di mercato nel senso che i vini del Nord-Italia , le cui gradazioni alcoliche superavano mediamente di poco i 10 gradi , potevano essere opportunamente tagliati (da cui il termine tay e tayut..) con vini siciliani o pugliesi di 14-16 gradi alcolici naturali.

SCIAGLIN



Cenni storici ed origine

Vitigno noto nelle colline dello Spilimberghese già dal XV sec., come testimoniano alcuni manoscritti riferiti alla dinastia dei Sarvognano. L'area di coltivazione veniva indicata in Vito d'Asio e Fagagna (Esposizione regionale delle uve, Udine 1863), ed estesa ai territori della pedemontana fra Maniago e Pinzano (Esposizione del 1921). Citato nel *Vocabolario di lingua friulana* di Pirona con aree di coltivazione in Pinzano, Vito d'Asio, Fagagna e colli di S. Daniele, il nome del vitigno, oggi coltivato nella sola zona d'origine, deriva dal friulano "s'ciale" (terrazzamenti).

Colore Giallo paglierino, più o meno intenso, con deboli sfumature verdognole che scompaiono dopo qualche anno.

Odore Intensamente fruttato, delicato e gentile, tipico dell'uva che evoca completamente. Debolmente aromatico, ricorda il fiore di sambuco, il peperone giallo e talvolta la frutta esotica e il fiore di acacia.

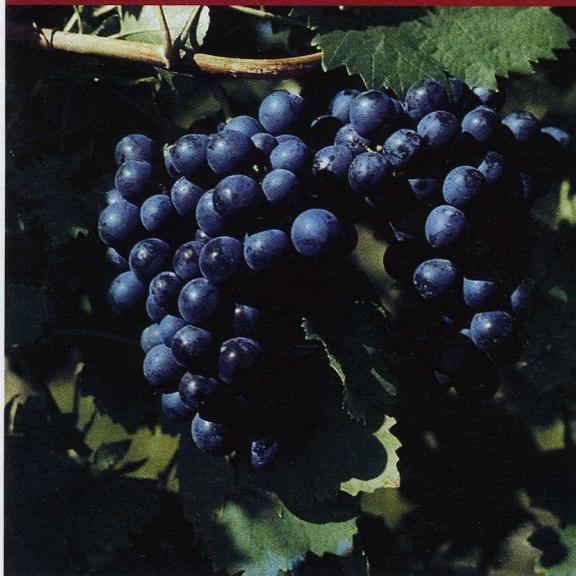
Gusto Pieno, ben strutturato e sostenuto, armonico pur con contenuta acidità. Lungo nel gusto, talvolta appena amabile, con l'aroma che ritorna e permane in bocca.

Accostamenti gastronomici

È vino da antipasti magri, minestre e paste, piatti di pesce, frittate e risotti d'erbe. Ottimo anche fuori pasto. Servire a 10-12 gradi.

Tuttavia - *al contrario di quanto avviene in Friuli VG*- esempi positivi di **viticoltura di montagna** definita (non a torto) "**eroica**" si riscontrano tuttora , fregiandosi della DOC , sia in Alto Adige che Valtellina e Val d'Aosta .

FORGIARIN



Cenni storici ed origine

Poco si conosce sull'origine di questo vitigno; molto probabilmente prende il nome da Forgaria, paese del Friuli Occidentale. Nell'Esposizione regionale delle uve tenutasi a Udine presso i locali dell'Associazione Agraria Friulana nel 1863 veniva indicata l'area di coltivazione nei colli di San Daniele, mentre nelle citazioni del Pirona l'area di coltivazione si estendeva allo Spilimberghese e Maniaghese.

Colore Rosso rubino scarico, con notevoli riflessi violacei e unghia biancastra.

Odore Vinoso, intenso, debolmente fruttato, con netto sentore di sottobosco e di mandorle tostate.

Gusto Morbido, leggermente amabile a seconda delle annate. Armonia nel rapporto alcol, acidità, tannino. Talvolta con notevole residuo zuccherino e basso tenore alcolico.

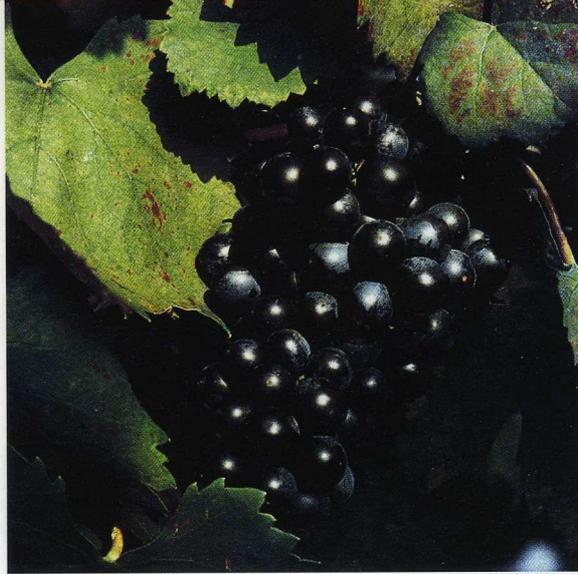
Accostamenti gastronomici

È vino da carni bianche, carrello di lessi, carni rosse a debole sapore, arrostiti con salse bianche o brune, pollame nobile, in particolare anatra e faraona.

Servire a 16-18 gradi.

Poiché una massiccia diffusione della vite in Carnia non è pensabile e non è il caso di rubare alle piste da sci, ai prati ed ai pascoli ulteriori spazi per piantare viti alla moda quali la Glera per farne bollicine da Prosecco, per una enologia familiare non guasterebbe prendere buon esempio da quanto un pioniere delle Colline Spilimberghesi, **Emilio Bulfon**, ha fatto fra Pinzano, Costabeorchia, Valeriano e dintorni, antepoendo al citato Prosecco, Pinot grigio ed altri internazionali (francesi in primis) le vecchie viti del luogo, quali **Ucelut**, **Sciaglin**, **Forgiarin**, **Piculit neri**, **Cjanorie** etc. etc. con ottimi risultati, contribuendo non poco a valorizzare un territorio e frenando per quanto possibile il fenomeno dell'emigrazione.

PICULIT NERI



Cenni storici ed origine

Già presente nelle esposizioni regionali delle uve tenutesi a Udine presso l'Associazione Agraria Friulana nel 1863 e nel 1921, ne è indicata la coltivazione nel comune di Castelnuovo, così come nel "Vocabolario di lingua friulana" del Pirona. Uno studio ampelografico pressoché completo del prof. R. Candussio è stato pubblicato nella rivista "Il Vino" (1975).

Colore Rosso rubino scarico, tendente al rosato, con riflessi e unghia violacea.

Odore Profumo vinoso, intenso, delicato, con notevole sfumatura di vaniglia e di fiore di castagno e sottofondo di semi tostati.

Gusto Elegante, morbido, piacevolissimo, con una notevole lunghezza di gusto e continuo cambio di sensazione. Corpo abbastanza ricco, ma armonico, acidità ed alcol contenuti.

Accostamenti gastronomici

Difficile da abbinare. Ottimo da bersi, sia pure come vino rosso, fuori pasto, in un momento di riposo e di distensione. Se lo si vuole degustare in tavola, consigliamo primi piatti leggeri, lessi, omelette al formaggio e prosciutto, creme e vellutate, risotti, sfornati di pasta, spaghetti al basilico, al pomodoro, ai quattro formaggi. Servire a 16-18 gradi.

Nessuno vieta che l'esperienza del Bulfon possa in qualche modo essere mutuata anche in Carnia, dove la voglia di rispolverare le proprie radici è sempre forte ed apprezzata.

Claudio Fabbro

02 settembre 2016

Allegati : foto e vari doc.