



# Consorzio Tutela Vini Doc **Friuli Isonzo**

**Claudio Fabbro**

**La storia**  
Quale tradizione vitivinicola nella pianura goriziana, ossia nella zona a denominazione di origine controllata Friuli Isonzo? Antichissima senza dubbio, e risale infatti che la coltura della vite ebbe diffusione nella nostra regione ad opera dei coloni romani che, dopo la fondazione di Aquileia (181 a.C.) si insediarono nella pianura retrostante e quindi nel rimanente territorio dell'attuale Friuli. Ma

sembra che già i primi abitanti di queste contrade, gli Enezi, popolo dedito principalmente all'agricoltura, avessero importato la vite dalla Grecia arricchendo così la loro agricoltura di questa importantissima pianta: il commercio dei prodotti della terra, infatti, doveva essere già a quel tempo molto frequente, se molti storici attribuiscono l'origine del nome Isonzo, dato al fiume principale, dal nome celtico "Esos", Dio del commercio. Tra gli scrittori più antichi testimoni



della presenza e della rinomanza del vino della pianura goriziana possiamo citare Plinio il Vecchio che nella sua "Storia Naturale" XIV/6 nomina il Nobile Vino Pucinum. Lo storico Giuseppe Berini nella sua "Indagine sullo stato del Timavo e delle sue adiacenze al principio dell'Era Cristiana" stampata nel 1826 dice che nel 990 di Roma (237 d.C.) per ritardare l'avanzata del tiranno Massimino, gli Aquileiesi demolirono il ponte sull'Isonzo nei pressi di Ronchi e Massimino lo sostituì con "Vuoti amasi di vino legati assieme e coperti di terriccio e fascine" raccolti nella pianura circostante. Un altro storico Basilio Asquini nel suo "Ragguaglio geografico del territorio di Monfalcone nel Friuli" (Udine 1741) descrive il fiorire della vite "... ma in niuna cosa spicca aggiornamente la meravigliosa attività di questo terreno, che nella produzione delle piante, le quali ben nutrite e perciò ricche, grosse e si incontrano quasi in ogni luogo: Singolarmente le Viti, delle quali ne di più Folte ne di più Feconde crediamo che in Tutto il Suo Impero possa Bacco vantare... Conservarsi inoltre agevolmente da un anno all'altro Senza Riportare dalla Stagione Calda alcun nocimento: qualvolta però serbati sieno in Fresche e Ben Custodite Cantine. Ne' tacere dobbiamo un Gran Privilegio, che mercè detti vini si godono quei abitanti, cioè di non essere mai soggetti alli calcoli". Esistono documenti che parlano di vitigni tutt'ora coltivati, nel secolo 17° quando l'imperatore Leopoldo I° donò il feudo di Cormòns alla famiglia Locatelli e precisamente la Tenuta di Angoris, già si nominano la Ribolla, il Refosco e il Verduzzo, questi ultimi due, attualmente, a Denominazione di Origine Controllata "Friuli Isonzo".

### Il territorio

La valle del fiume Isonzo, un mondo di grandi Vini DOC prodotti da aziende affermate e stimati tra i sostenitori del "Bere di Qualità". Un universo unico, fondato sulla perfetta armonia tra la composità dei profumi e dei gusti e la ricercatezza degli aromi, for-

temente legati alle caratteristiche organolettiche varietali. Dal 1974 la tipicità e l'eccellenza che contraddistinguono la regione sono garantite dal Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione dei Vini DOC Isonzo. Attualmente gli aderenti al Consorzio sono 124 e, tra di essi, le prime aziende imbottigliatrici del Friuli e le più importanti aziende vitivinicole della provincia di Gorizia. In un'ottica di valorizzazione delle peculiarità ambientali, si sono compiuti studi di zonazione che hanno portato alla ripartizione del territorio in due aree omogenee per tipologie di terreni e di clima. In particolare, il territorio a sinistra del fiume Isonzo (Rive Alte) si contraddistingue per i terreni poco calcarei, ricchi di argille nobili impastate a ghiaie rosse, mentre quello a destra (Rive di Giare) si rivela invece molto calcareo grazie alla presenza di ghiaie bianche. Elemento unificatore, l'Isonzo segna costantemente il territorio con il suo passaggio, gli spostamenti, le alluvioni, il dilavamento di sostanze organiche nobili. La temperatura è ottimale grazie all'azione termoregolatrice del mare ed alle montagne che racchiudono la piana e frenano la penetrazione dei venti da nord. L'area è vocata alla produzione di uve a bacca sia rossa che bianca, che conferiscono struttura e colore ai vini rossi, intensi e vellutati, ed aromi eleganti ed armoniosi a quelli bianchi.

### I terreni

I terreni dell'alta pianura isontina sono principalmente calcarei, fortemente decalcificati, ma non completamente permeabili con presenza di ghiaie rosse e con uno strato terroso ferrettizzato di quasi un metro. La massa terrosa ferrettizzata ha grande interesse agrario. Trattiene notevolmente l'acqua piovana e le sostanze fertilizzanti. Pur essendo terreno sub-argilloso, durante le forti siccità non produce mai profonde fessurazioni, perchè i terreni tendono al tipo "terra rossa", dove la coagulazione dei colloidi ferrici determina nel terreno una preziosa struttura lacunare. Nella bassa pianura isontina e lungo i corsi dell'Isonzo e dello Judrio si nota la presenza di ghiaie bianche. Terreni ghiaiosi, caratterizzati da forte permeabilità, forte aerazione, accentuati processi ossidativi, modesta presenza di humus, debole capacità di trattenuta idrica. Richiedono a volte interventi irrigui e le concimazioni devono essere effettuate con oculatezza. Pur essendo di difficile coltivazione, in questi terreni la vite riesce a produrre discretamente e si vede esaltare le proprie caratteristiche qualitative.

Terreni, quindi, entrambi molto adatti alla coltivazione della vite. La caratteristica dei terreni dell'Isonzo è la presenza di ghiaie di recente alluvione. Se i terreni presentano diversificazioni abbastanza nette, il clima è sufficientemente uniforme; non ci sono, grazie alla vicinanza del mare e alla cerchia delle Alpi, grossi sbalzi termici. La superficie vitata iscritta alla DOC Friuli Isonzo nel 2006 è pari a circa 1644 ettari.



*Casa dell' Agricoltura, Cormòns(GO) , sede del Consorzio di Tutela*

