

L'appassionata vertenza del barone Economo con il governo ungherese

Cormòns ha dato al Tocai un legale atto di nascita

di Armando Tomadoni



Il nome di Cormòns sembra derivi dal romano «Cormontium» — cuore dei monti — pur non essendo l'abitato in zona montuosa. Taluni sostengono che, visto dalla lontana pianura, il doppio colle del Quarin, abbia una parvenza della parte superiore del cuore. Questa zona fu abitata nel periodo pre-romano dai Gallo-Carni, popolo di origine celtica che già allora adottava l'uso dei calzoni, e pertanto altri vorrebbero far derivare il nome di Cormòns da Carnòns o Carnòntium. Paolo Diacono nella sua storia dei Longobardi, durante l'invasione degli Avari che sconfissero Gisulfo, cita anche Cormòns quale fortezza a difesa, oltre a Osoppo, Nimis e Gemona.

Potrebbe darsi che lo pseudonimo Car sia da lui usato e trasformato in «Cor», poiché Cormòns ebbe anche il nome di Carmona ed anche attualmente, da popoli vicini, viene chiamato Carmin, da uomini Carni. Derivazioni analoghe sono: «Carso», «Carnia», «Carniola», «Carinzia», «Carnunto» (Carantano) e «Carnuntum», nome della antica città Celtica sul Danubio, localizzata presso l'odierna Hainzburg, tra Vienna e Bratislava.

Comunque sia l'origine storica, questa zona godeva di una certa importanza agricola, in quanto i romani, che la sottomisero nel 115 a.c. col console Emilio Scauro, pensarono di edificare un maestoso ca-

stello sul colle sovrastante l'abitato, ancor oggi visibile nei suoi ruderi, che i cormonesi cercano di conservare con manifesta gelosia. Da allora, attraverso le sue vicende, Cormòns è sempre stata un borgo baronale, artigiano e rurale per eccellenza, divenuto poi, per la sua posizione geografica, il centro dei commerci dei vini e della frutta del Collio e tale è rimasta fino ai giorni nostri, pur avendo cambiato le vecchie sembianze per divenire una cittadina artigianale, che oggi ostenta accenni di industrializzazione, conservando tuttavia l'originaria vocazione agreste.

Dopo la seconda guerra mondiale, Cormòns assume una certa importanza per la denominazione di origine controllata dei vini del Collio, piccola zona collinare e precollinare a settentrione del paese, posta agli ultimi lembi della Patria, tra il Judrio e l'Isonzo, ora decurtata dal territorio ceduto alla Jugoslavia. L'origine della denominazione Collio va ricercata nel friulano *Cuej*, che significa i Colli e poi impropriamente, al singolare, la zona fu chiamata *el Cuei*.

Questa zona ha un terreno di origine cocenica, di natura prettamente marmosa, protetta a settentrione dalle ultime propaggini delle preal-

pi Giulie e non molto lontana dal litorale adriatico a mezzogiorno, che offrono un clima ideale per la coltivazione della vite. Oltre all'habitat, è da considerarsi l'aprica esposizione delle ultime propaggini collinari, dai 100 ai 300 metri sul livello del mare, degradanti a lenze verso il piano, che dà al vino prodotto inconfondibili qualità organolettiche ricche di freschezza e generosità.

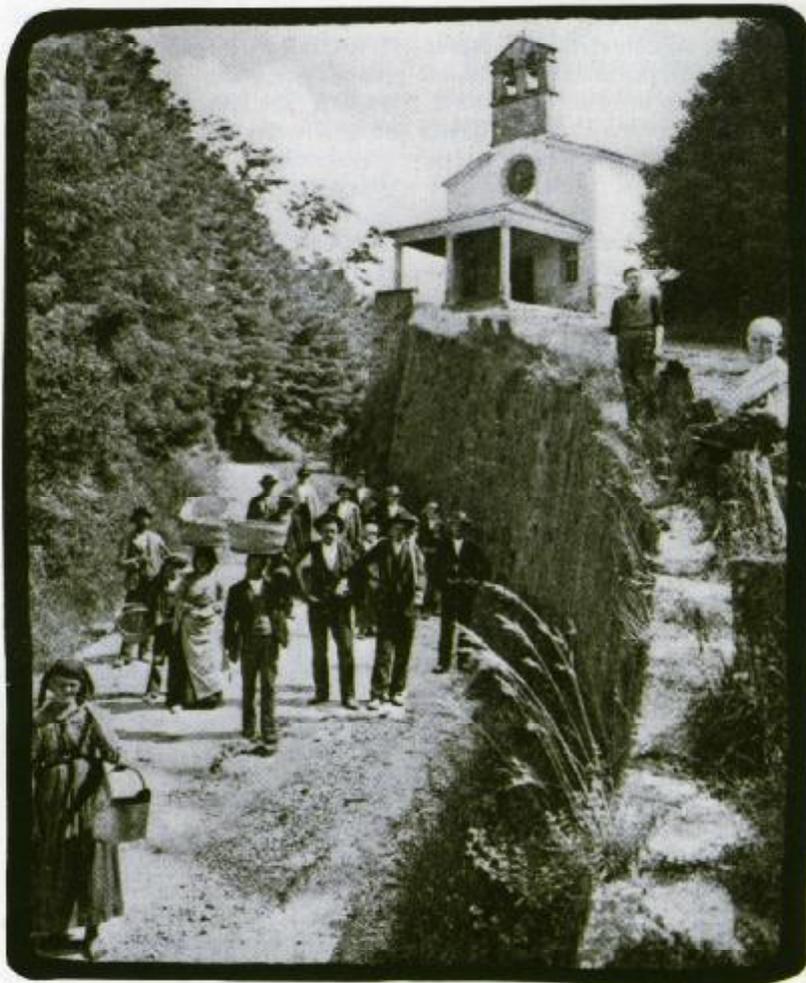
Nel 1202, alla pace di S. Quirino, il Patriarca di Aquileia, Pellegrino II°, ed i conti di Gorizia brindavano con vini antichi friulani. Successivamente il podere quirino del cormonese divenne proprietà dei Marianari e dei Formentini. Nella chiesetta, a destra entrando si legge: «Nè m'alzo per orgoglio, nè m'abbasso per dolor» ed a sinistra c'è lo stemma dei Formentini con uno scudo per metà giallo e bianco e gialla l'altra metà con tre cinghiali. La stessa famiglia, di Cividale del Friuli, aveva il possesso a S. Floriano del Collio, con il suo grande maniero, riattato nel 1609. Altra lapide dei Formentini esiste tuttora a Quisca, nel Collio sloveno ove possedevano immensi vigneti. Dall'analisi storica, risulta che la famiglia Formentini è di origine ungherese ed appare nel Friuli già nel 1300. Risulta effettivamente che un nobile di questo casato abbia trapiantato in Ungheria la vite che prende il suo nome «Furmint», principale componente del Tocai.

Questo risulta dall'Enciclopedia universale austriaca, tenuto conto che i Formentini, nel trasferirsi in Friuli e nel Veneto hanno assunto diversi nomi ed anche Formiani, Floriani, ecc., così come gli Ungerspach, Castellani di Cormòns, pure di origine ungherese, assunsero i nomi di Madrisio, Medea, Flojana, Cormòns, della Torre, ecc. Diversi scrittori, tra i quali l'avvocato Hugues, già socio degli Amici del vino e della vite, sostenevano che il Tokay è un « ritorno di fiamma », nel senso che dall'Ungheria ritorna al luogo della sua origine. Comunque sia, è sempre stato, dai tempi dell'ungherese Re Bela, sia per il suo contenuto di acidi fosforici che lo rendono medicamentoso, sia per il suo straordinario « bouquet », il re dei vini ungheresi che gli stranieri hanno cercato invano di coltivare.

Come abbiamo accennato, il Furmint entra maggiormente nella composizione del Tokay ungherese per le caratteristiche della buccia del suo acino, abbastanza resistente per far appassire le uve e mescolare poi il mosto con le altre varietà Harslevelü, Muskotagy e vini di altre varietà dell'Hegylajia, Mäder, ecc., con l'aggiunta di un forte aroma chiamato Szamorodnj, ottenuto con le uve più mature, colpite dalla muffa nobile (Bortrjtis cinerea). L'entità e la qualità della composizione (come nel nostro Chianti, Sangiovese, Trebbiano, Canaiolo e Malvasia) restano tutt'oggi una cosa arcana anche per gli ungheresi. Pietro Zorutti chiama oleoso il Picolit e fratello del Tokay perchè anticamente le uve del Picolit venivano in parte appassite ed il mosto veniva immesso in una prima botte nella quale veniva aggiunto il mosto comune per poi essere travasato nel tempo in altre piccole botti di rovere, ottenendo infine un vino medicamentoso, corroborante, di 18-20 gradi alcolici. Queste botticelle si trovano ancora nel Cormonese dove, dopo la scomparsa del Picolit, si continuò questo metodo familiare di vinificazione con la Ribolla gialla appassita; ma ormai è andato in disuso. E' da notarsi poi che, all'epoca dello Zorutti, pochissimi friulani conoscevano il Tokay, sia ungherese che friulano e rimanendo nel clima storico

Chino Ermacora lo ricorda apprezzato nientemeno che da Napoleone Buonaparte durante la seconda campagna d'Italia. Appena dopo la prima guerra mondiale, con lo sviluppo dei traffici, si diffusero gli impianti del Tocay su larga scala ed a Cormòns sono da ricordare i pionieri: Savorgnan nel Rolàt e Pradis, Alimonda in S. Giovanni, Windischkrätz nella Roncada, Locatelli sul Quarin e ad Angoris, Segrè, La Tour-Ritter in Spessa di Capri-

Qualche decina di anni orsono, la Camera di Commercio ungherese, gelosa del nome di origine controllata del vino, iniziò una vertenza legale (per la vendita del Tocai del barone Economo prodotto in Aquileia), che appassionò tutti i viticoltori friulani, ma infine diede il certificato di nascita al Tocai friulano. In considerazione che il vino del Tokai ungherese ed il Tocai friulano sono completamente diversi e che non vi sono somiglianze



va, Bassi di Brazzano, ecc.; degli Onesti, Formentini, Jussa-Oblubek, Snidero, Toefenbach, Codelli ed altri in varie località del Collio. In quest'epoca il Tocai si diffuse in tutto il Friuli e nel Veneto, per divenire l'emblema dei vini bianchi friulani, tanto che non veniva più chiesto un bicchiere di bianco, ma un *tajùt di tocai*, che sarebbe improprio, perchè, come si sa il « tajùt », deriva probabilmente dal taglio del nostrano col pugliese.

nè nell'acino, nè nella foglia della vite, il barone Economo vinse la causa, dimostrando pure l'origine del nome da un rio denominato e trascritto nelle mappe « Toccai », situato ai confini censuari tra il Comune di Capriva del Friuli e S. Lorenzo Isontino, che nasce dietro la chiesetta di S. Marco nelle proprietà Codelli, sbocca nella Cristinizza e che ai tempi di Napoleone, segnava il confine tra la terza Italia e lo Stato Illirico. Così fu de-

terminato, con una copia di mappa dell'Ufficio del Catasto di Cormòns, derivante dalle vecchie mappe di Maria Teresa, e, così, il biondo verdognolo Tocai friulano secco, dal sapore completo, di buona fragranza e persistenza e di buon tenore alcoolico, caso strano del ricorso, ebbe il suo stato civile e commerciale, con i suoi natali, non molto distante della zona del Picolit di Capriva del Friuli.

Questo magnifico vino che nell'invecchiamento va a confondersi con il caratteristico bouquet di mandorla amara, accentuandone il sapore di fondo, fu per lungo periodo il portabandiera dei vini locali ed effettivamente risanò l'allora stentata viticoltura locale. Tuttora pur essendo un po' soppiantato per la ricerca di vini più pregiati e di più lunga conservazione, rimane sempre il vino più diffuso e caratteristico del Collio che localmente viene tagliato con un 15% di Malvasia, per aumentarne l'acidità fissa mancante.

Dopo le distruzioni fillosseriche del 1881 e 1891, furono iniziati nel Friuli gli innesti su soggetti americani e, nella zona di Spessa di Capriva, il conte La Tour, di origine francese, e la moglie baronessa Ritter, iniziarono l'importazione di innesti di origine francese. Ebbero origine così meravigliosi vini bianchi e rossi, da antipasto, da pasto e da dessert, che poi si diffusero in tutta la zona. Difatti l'attuale azienda Cerruti, lascito dei conti La Tour-Ritter per la fondazione di un orfanotrofio femminile, produce pregiatissimi vini doc. Il Pinot grigio o Roulender, in special modo, ha trovato il suo « habitat » ideale, sia per esposizione che composizione del terreno producendo un bianco secco di color ramato, con elevato profumo, tenore alcoolico e qualità organolettiche insuperabili, conquistando premi e grandi consensi in tutto il mondo. Così dicasi del maestoso giallo paglierino caldo, pieno e corroborante Sauvignon, dal profumo di noci e sedani in retrogusto e dal tenore alcoolico elevato. Oltre al Riesling renano, vino bianco lucente da pesce, secco e profumato, seguono in tono minore il Riesling Italico ed il Silvaner, bianchi dal profumo di fiori ed il forte, aromatico e sec-

co Traminer dal colore giallo dorato e dal sapore di frutta, originario dall'Alto Adige, ed infine il Pinot bianco, verdognolo dorato, delicatamente profumato ed adatto per la formazione degli spumanti. Tra i vini rossi da pasto sono da citare il Pinot, vino molto fragrante dal leggero e delicato profumo di uva, i Cabernet franconia e Sauvignon, i pastosi Borgogna e Malbec, tutti vini pieni, caldi, asciutti, vellutati dal sapore erbaceo in fondo. Ma il principale vino rosso della zona è il Merlot dal colore rubino intenso, di profumo piacevole persistente, secco, franco, dal sapore di erbe aromatiche, dal discreto tenore alcoolico e di buona conservazione.

Tutte queste qualità di vini pregiati furono poi coltivate in tutta la zona creando una buona economia locale. Tra i pionieri sono da ricordare: Picech, Bassi, Bastiani, Vecchiet, Donati, Caccese, Princic, Buzzinelli, Gradnik, Ferlat (coltivatore del « Manzoni » incrocio d'uve bianche pregiate), Keber, Zorzon, Banello, Bracco, Cantarut, Marangon, Livio e Mario Felluga, Sfiligoi e Sturm Antonio che è riuscito a produrre piccole quantità di moscato di pregiata qualità che non sono inferiori al Picolit. Nel 1970 nasce il secco Quarin bianco ed il Quarin rosso, vini secchi gradevoli dalle uve del colle omonimo; il generoso e profumato Rosé, dal color debole ciliegia, ottenuto con una speciale vinificazione, che si è affermato in un abbinamento gastronomico organizzato da Veronelli e Ave Ninchi. Questo vino però non ha niente a che vedere con la qualità ed origine del magnifico Rosé di Dignano d'Istria (Moscato Rosa).

Queste, in sintesi, sono le vicende dei vini cormonesi attraverso i tempi. Ora Cormòns ha sostituito la sua vecchia economia ortofrutticola. Al posto dei « Pitioz » tanto graditi ai viennesi, per merito dei suoi viticoltori, intelligenti e tenaci, ha saputo creare dei vini meravigliosi che, secondo Veronelli e Soldati, han preso la strada del mondo, perché di gran lunga superiori dei rinomati vini francesi.

E il Collodi, avendo vissuto nell'antico ambiente vinicolo cormonese, un tempo scriveva:

*« Un scilip di chenti - di scus furlàn
e no vanzete - forèst cristiàn,
che l'aghe a sglonje - a je pai croz...
al diâu lis sbicis... e i pitioz ».*
*« Al ciuciave ance San Pieri
quan' che'l lave a tôr pal mont
e al ciantave li vilotis
fant di prin e di secont ».*
*« Su bivin, amis insieme...
su bivin a la salût,
che un bon vin che'l' sa di messe
al è simpri 'l benvignût ».*
*« Vendemait, fantaz, fantatis
vendemait che vês resòn...
lis bussadis di vendeme
son bussadis di stagion ».*

Ed il popolare antico costume vendemmiale riassunto dal Panzera:

*« Svole 'l pinsir
te amade furlanie
Cor su pai mons
pai praz
pai vignez.
Ti fôs vigni
une dolze nostalgie
di raps
di sbotadors,
most e rauèz.
Ti fôs pensà
'lis bielîs fantazutis
che fasin la mirinde
sul rivâl:
un toc di pan
e quattri sardilutis
l'è 'l solit past
prin di tocià 'l bocâl.
Tal clar rifles dal Judri,
viodi une stele,
viodi l'aghe
che lûs ta sere scure.
Pensi fra me e rumii
se fôs rabuele
mi butares in tûf
sense paure ».*

Così « Cormòns ruralia », attraverso i secoli, ha conservato la sua lingua, i suoi costumi agresti, con i suoi canti, la sua poesia ed il suo folclore, che trovano le radici nell'animo e nel cuore di questa laboriosa gente friulana.

