

Tocai - Friulano

Claudio Del Fabbro

Molto si è discusso su questo vitigno, particolarmente a proposito della grafia, poiché sino a pochi anni or sono era in uso scrivere "Tokay".

Tutto ciò poteva ingenerare errore e farlo confondere col celebre vino "Tokay" della non meno celebre regione viticola ungherese.

A parte il fatto che il "Tokay" è fatto con uve che portano nomi ben diversi, resta pur sempre stabilito che il nostro vitigno "Tocai friulano" ne è assolutamente dissimile.

Quali le origini del vitigno?

Qui leggenda e storia si intersecano.

Che si tratti di vitigno austro-ungarico, attualmente scomparso da quei Paesi, importato nel Triveneto in seguito ai secolari rapporti politico-economici di questo con quelli? Oppure che si tratti di un vecchio vitigno "nostrano" trapiantato in Ungheria (forse dalla contessa Aurora Formentini nel 1632) e poi ritornato a noi con il nuovo nome?

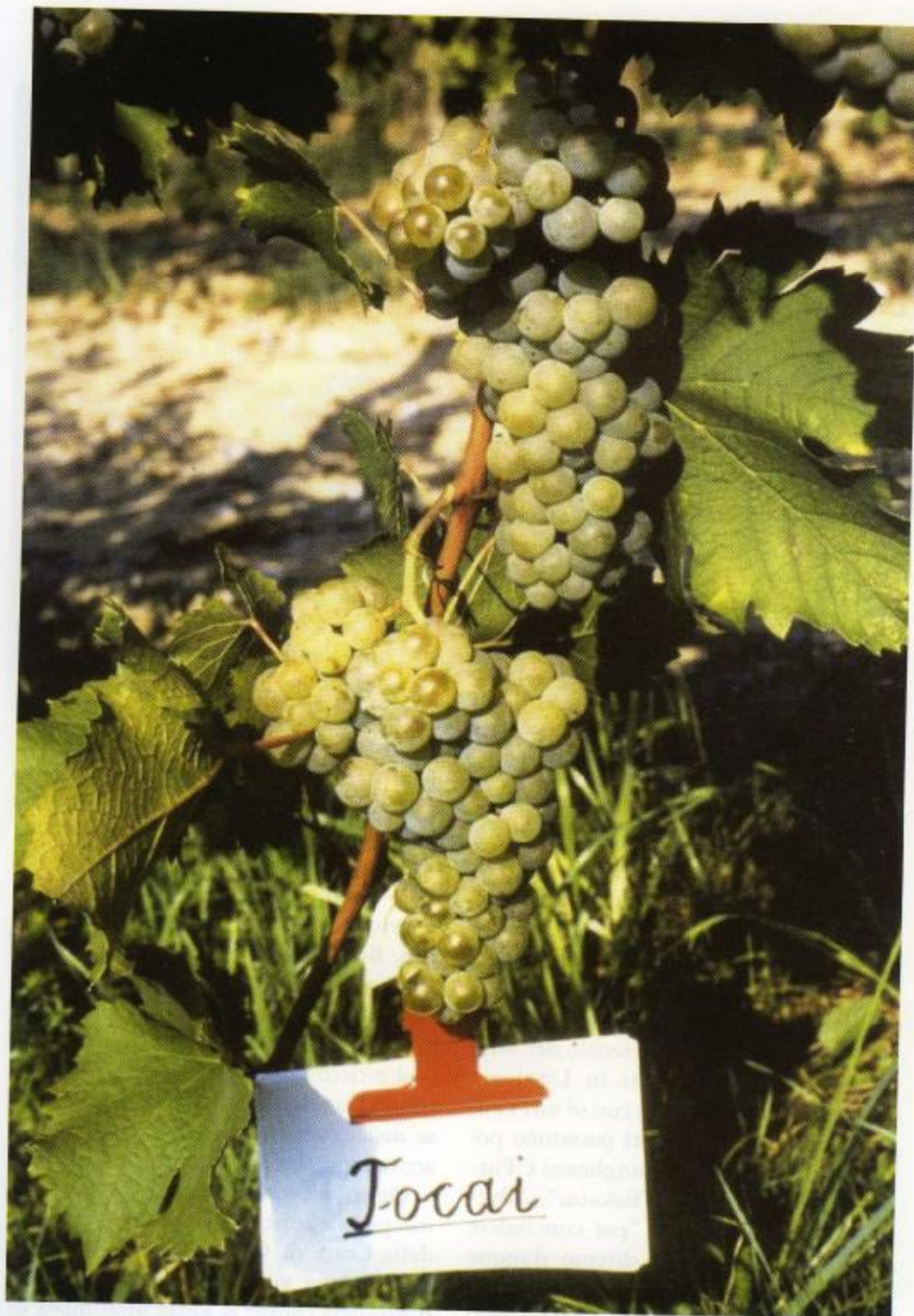
Che l'Ungheria abbia importato viti dall'Italia non è cosa nuova; si ha notizia che sino dall'undicesimo secolo dei Missionari italiani, chiamati in Ungheria dal re Stefano, portarono con sé viti i cui nomi più o meno alterati passarono poi ai vitigni oggi ritenuti ungheresi ("Furmint", "Fioremonti", "Bakator", "Baccadoro", ecc.) ed oltre "per concludere su questo argomento, diremo dunque che nelle ampelografie non v'è traccia del vitigno al quale si possa ascrivere il "Tocai friulano".

Il Prof. Giovanni Dalmaso in "La Vite ed il Vino del Settecento", "Storia della Vite e del Vino in Italia" ricorda che A. Fappani, nel Saggio Storico dell'Agricoltura Trevigiana, citava ad onore l'Abate Giacomo Vinciguerra di Collalto il quale, avendo nell'anno 1771, «in una vigna presso Susegana piantato delle viti di "Tokay", giunse a spremere da quelle nobile vino e generoso al pari dell'ungarico». Se quel "Tokay" era "Tocai friulano", sino da allora il vitigno non smentiva la sua nobiltà.

Certamente è la migliore delle varietà coltivate in Friuli V.G. (301 ettari nei Colli Orientali) e nel Collio (206 ettari), vigoroso, produttivo, ampelograficamente affine al "Sauvignon", di facile adattabilità in tutti gli habitat, dà vino sempre di merito che si stacca nettamente dalla normalità.

Il "Tocai friulano", sia per vitigno che per vino, è diversissimo da quello ungherese. Basti solo ricordare che il nostro è un vino secco, con spiccato sapore di mandorla. Quello ungherese è liquoroso, di colore ambra, con oltre 15 gradi di alcool e ricco di zuccheri (Muffa nobile in riva al Danubio, acidità volatile garantita se malauguratamente muffe e marciumi arrivano in riva all'Isonzo o al Natisone).

Ogni polemica riguardo l'uso del nome pareva superata dalla nota sentenza della Corte di Cassazione del 30 aprile 1962 (causa vinta dai Baroni Economo d'Aquileia contro la Ditta Monimpex di Budapest).



Un grappolo del Tocai friulano



Vendemmia del Tocai friulano 2005 a Zegla di Cormons

Per motivi tuttora “blindati” (ma alcuni retroscena sono noti...) l’Unione europea ha ritenuto di *svendere* (a partire dal 1 aprile 2007) il Tocai friulano all’Ungheria con l’Accordo del 23 novembre 1993, (tuttora contestato, con ricorsi pendenti) e che ha portato – *dividendo il mondo viticolo* – ad individuarne necessariamente un sinonimo (“Friulano”).

Schierati per la difesa ad oltranza del nome la Cantina Produttori di Cormons (direttore Luigi Soini) e le Cooperative Friuli V.G. – Fedagri (presidente Noè Bertolin) – che confidano sul buon esito dei ricorsi, curati dagli avv. Enzo Bevilacqua e Fausto Capelli.

A parole sostengono il mantenimento del nome vari consumatori e piccoli o medi produttori.

Vari referendum in salsa nostrana alla

voce “lettere al direttore” hanno portato alla ribalta uno scenario con poche idee e ben confuse e proposte preoccupanti e spesso ridicole su ipotetici sinonimi.

Il noto giornalista Fred Plotkin di New York, autore di “Friuli, terra fortunata”, nel 2002 eccepì che per un americano pronunciare “Friulano” era ardua impresa e se anteponevi “Tay” lo confondeva con qualcosa d’esotico; meglio, a suo dire, “Furlan blanc” (ovvero “Blanc furlan”), scorrevole ed affine al molto usato “Sauvignon blanc”.

Ipotesi prontamente cestinata dall’opinionista nostrano, fatte salve simpatie palesate dal Duca Emilio I° (Ducato dei vini friulani), dalla Direzione della Comunicazione regionale “et al.” (primavera 2006), da vari piccoli e medi vignaioli di lingua friulana e dalla stessa Filologica.

Il prof. Antonio Calò dell'Istituto di Conegliano sin dal 1986 conferma che il Tocai friulano altro non è che un Sauvignonasse (a dire il vero per noi suona un po' dispregiativo né tale vitigno rientra fra quelli "nobili" in Francia).

I vignaioli della Goriska Brda slovena preferiscono il nome Tocjai (da versare...) al Sauvignon Vert che Lubiana impone.

Avranno gatte da pelare, poiché l'assonanza è troppo evidente per evitare che i magiari se ne accorgano.

Gongolano gli USA (Illinois), gli slovacchi e gli australiani per i quali l'U.E. ha un occhio di riguardo e concede laute deroghe (negate al Friuli... e questo è un fatto che fa davvero saltare la mosca al naso!).

Grandi firme che vendono Tocai friulano fuori Triveneto confermano che il nome è una "iattura", una palla al piede che costringe a spiegare continuamente le diversità friul/ungheresi. Capita un po' come la nostra grande Malvasia, che nessuno chiede ritenendola un passito e perdendo un'occasione per bere bene.

La voce ufficiale (FEDERDOC, Consorzi DOC, varie Organizzazioni professionali) non lascia spazio interpretativo: "avanti tutta col Friulano"!

In Italia il "Tocai" è diffusissimo, specie in Friuli Venezia Giulia, nel Veneto, in Emilia, ma anche nel Lazio. E' presente anche in Francia, nella zona del Midi,

col nome di "Furmint" (mentre il Tokay d'Alsazia è puro Pinot grigio!! Giustamente vietato dall'U.E. con rappresaglie e rancori transalpini funzionali a farlo porre "sotto sequestro" anche in Friuli!), quindi, logicamente, in Ungheria col nome di "Furmint" (che, come l'Harslevelu, non assomiglia affatto al nostro vitigno) nella zona geografica del "Tokay".

Ma dopo tante polemiche, frecciate, ricorsi e controricorsi, entriamo finalmente nel cuore del vino che, indipendentemente dal nome attuale e futuro, è "un grande", miglioratosi qualitativamente nell'ultimo lustro (cioè da quando è diventato un ottimo "vino da bottiglia" e non un qualsiasi "vino da battaglia").

Il vino è fine, delicato, con sapore di mandorla amara, fruttato, pieno e grasso anche nella lavorazione in bianco. Molto rotondo specie per il suo basso tenore in acidità fissa e la gran quantità di glicerina. Alcool medio alto. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

È una delle gemme del Friuli.

È vino da aperitivo e da antipasti magri (insaccati, prosciutto crudo di Cormons e di San Daniele), formaggio Montasio o "Latteria" di 3-6 mesi, minestre in brodo e asciutte.

Va servito alla temperatura di 10-12 gradi, senza necessità alcuna d'affinamento in barrique, entro il secondo anno dalla vendemmia.