

Forse fu proprio trapiantato
dal Friuli in Ungheria sette secoli or sono

L'aggettivo «friulano» nobilita il Tocai

di Alfeo Mizzau

Il Tocai è entrato nella storia e nella leggenda. Come i grandi personaggi del passato molti sono i luoghi che ne rivendicano l'origine e molti, ed in questi tempi sono diventati moltissimi, vogliono fregiarsi del nome e con questa coccarda intendono visitare le cantine d'Europa e d'America.

L'origine, la vera origine del «Tocai» è avvolta nel mistero e proprio per questo la leggenda ha sostituito la storia. Anche se la produzione friulana del Tocai, intendo produzione commercialmente significativa, è piuttosto recente, il vitigno Tocai è in Friuli da tempi remotissimi. Sul *Bullettino dell'Associazione Agraria Friulana* del 1884 trovo una nota del Viglietto — a proposito, perchè il Ducato dei vini friulani non dedica una Dieta a questo grande benemerito della viticoltura? — che mi piace riportare. La nota porta il titolo: *Le viti del Tokay (con k e y) sono di origine friulana?* «...un fatto meno noto... è la circostanza che l'Ungheria deve uno dei suoi più preziosi prodotti al patriarca Bertoldo, poichè re Bela IV, non senza l'assentimento di suo zio (Bertoldo) trapiantò dal Friuli nel suo regno le viti di Tokay (questo brano è tradotto da «Aquileia» Patriarchengraber)». (Bertoldo di Andechs, una delle più potenti e ricche famiglie dei suoi tempi — imparentato con principi e re — dominò in Aquileia trentatré anni, dal 1218 al 1251). Se fosse vero quanto si legge in quella cronaca le radici friulane del Tocai sarebbero ben lunghe. «Sembrirebbe, continua il Viglietto, quindi che il pregiatissimo vino ungherese «... a cui di verde edera Bacco concedette corona...» provenisse da vitigni che circa 650 (750) anni fa, ven-

nero trapiantati dal Friuli nell'Ungheria».

Ma il Viglietto, uomo pratico e che i conti economici li sapeva fare, così conclude la nota: «Checchè ne sia di questa tradizione, è certo che l'Ungheria, e specialmente il Tokay, supera oggi di molto il Friuli nell'abbondanza e nella qualità di prodotto in vino. Anzi, piuttosto che menar vanto di questi antichi ricordi, si dovrebbe procurar di gareggiare coi luoghi ove si trapiantarono e fecero ottima prova, perchè razionalmente coltivati, i vitigni friulani. Non si vive di memorie antiche, ma di prodotti moderni...».

Per essere completo nella storia leggendaria del Tocai devo richiamare la barba rossa del guerriero friulano al servizio dell'imperatrice d'Austria nelle terre di Ungheria soprannominato «Furmint» e che successivamente divenne Conte Formentini, che avrebbe portato vitigni della terra goriziana appunto nella regione Tokay d'Ungheria, e da qui avrebbe preso il nome prestigioso che ancora porta. O l'altra leggenda che ha per centro sempre la famiglia Formentini che vedrebbe per protagonisti dei vignaioli contadini sloveni, ai quali veniva chiesto di dove venivano le viti che stavano lavorando ed essi rispondevano, nella loro lingua, Tu Kay, che vuol dire «di qui». E il «di qui» detto in sloveno «Tu Kay» sarebbe poi diventato il nome del vino di cui discorriamo.

Il prof. Italo Cosmo che scrisse un'opera fondamentale sulla Ampelografia comparativa su varietà di *Vitis vinifera* scrive: «Sulla origine del Tocai nulla di positivo ci è dato di sapere. Rimane anzi da chiarire da dove il Tocai sia giunto nel Veneto, ove è diffuso specialmente nel distretto di Portogruaro (non dimen-



In Ungheria.
Vendemmia a Tokaj.

tichiamo che siamo sempre in Friuli) con centro a Lison ed in provincia di Udine, soprattutto nella zona collinare orientale ».

La questione storica non risolta è pertanto questa: che si tratti di vitigno austro-ungarico, attualmente scomparso da quei paesi, importato da noi in seguito ai secolari rapporti politico-economici di questo con quelli? Oppure che si tratti di un vecchio vitigno friulano trapiantato in Ungheria (il caso Furmint) 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 sin dall'undicesimo secolo dei Missionari italiani, chiamati in Ungheria dal Re Santo Stefano, portarono seco delle viti i cui nomi più o meno alterati passarono poi a vitigni oggi ritenuti ungheresi. Concludendo dirò sempre con il Cosmo « Nelle Ampelografie non v'è traccia di vitigno al quale si possa ascrivere il Tokaj friulano ». Quindi la peculiarità resta e resta come « Tokaj friulano » e non altro. E' noto poi che la parola Tokaj, scritta all'italiana, senza k e senza y, la dobbiamo al comm. Morelli de Rossi, produttore di questa specialità.

Se l'origine si perde tra storia e leggenda e se, nel presente, il nome Tokaj si tenta di imporre a vitigni, come nel recente caso francese, che non hanno nulla a che fare con il vino nostrano così denominato, è segno sicuro che trattasi di un prodotto desiderato, richiesto, rispettato. Vale a questo proposito ricordare la vicenda giudiziaria che ebbe per protagonisti lo Stato d'Ungheria ed i produttori di vino Tokaj in quel di Aquileia baroni Economo e che si risolse, dopo anni di ricorsi e controricorsi, a favore del Friuli. E' in-

teressante rileggere insieme alcuni brani della sentenza della Cassazione del 30 aprile 1962 che definitivamente decise nella altrettanto famosa sentenza tra la società ungherese per il commercio estero Monimpex, che agiva per conto del governo di quel paese ed i baroni Economo con azienda agricola in Aquileia. La sentenza richiama l'accordo di Madrid del 1891 e quello di Parigi del 1924 che istituiva l'« Office International du Vin ». E proprio partecipando all'Office « i due Stati — giusta la documentazione risultante dal relativo bollettino, n. 210 dell'agosto 48 indicarono l'Ungheria, tra gli altri vini come nomi di origine controllati, cinque tipi di Tokaj, variamente specificati, l'Italia, tra gli altri vini superiori, il « Tokaj Friulano o di Lison » impiegando così le due nazioni, senza contrasti, lo stesso nome (comunque scritto, ma di una unica assonanza) ». Ed il giudice estensore della sentenza, che non sono riuscito ad identificare e che se fosse ancora in vita meriterebbe una particolare menzione, così continua: « I due vini tanto diversi fra loro per il gusto, la gradazione ed altre caratteristiche non comuni sono destinati a categorie diverse di consumatori, un conoscitore non potrebbe mai essere ingannato ricevendo, al posto di vino ungherese Tokaj da dessert, il vino friulano Tokaj da pasto ».

Mi pare doveroso fermare l'attenzione su una non trascurabile finezza del giudice estensore nella parte finale appena citata. Abbiamo appreso che all'Ufficio internazionale del Vino di Parigi l'Italia registra il bottello « Tokaj friulano o di Lison » (il cosiddetto « Tokaj italico », quindi, non viene menzionato, il solo « Lison » resta in lizza con il « Friulano » e siamo a

quarant'anni e più fa!); ma alla conclusione della sentenza il giudice fa sparire il « Lison » e scrive, con semplicità — e la semplicità è chiarezza — « vino friulano Tokai ».

Ma, come è noto, non basta una sentenza, per placare le polemiche. La parola Tocai, anche dopo la pronunzia della Cassazione del 1962, ha continuato a viaggiare tra scogli e anfratti e non appena prendeva il mare aperto trovava, e trova, qualche corsara galea pronta all'arembaggio. Perché tanto accanimento? La risposta è ovvia: la bontà ed il gusto del vino hanno conquistato palati e cuori e quindi per conquistare il mercato bisognava, e bisogna, pronunciare la parola magica.

Verifichiamo in questo caso la verità del broccardo latino « est omen in nomine ». Il nome dunque è caparra di bontà. E il nome del Tocai avrà come aggettivo nobilitante la parola « friulano ». Chi va a leggere la storia dell'agricoltura friulana si troverà, fin dai tempi antichi, sempre il vino fra i prodotti protagonisti. In altra occasione ho parlato dell'evolversi del paesaggio agrario con il progredire della coltura della vite. Richiamerò ora solo alcune notizie riguardanti le zone di produzione del Tocai.

In un'opera del 600 ho trovato questo brano gustoso: « La qualità de i vini è tanto abbondante in questa Provincia, ch'in essi consiste il maggior nerbo delle sue ricchezze, perciò che oltre la quantità sufficiente non solo per i suoi popoli ma per gran parte ancora dell'Alemagna e Venetia, e sono talmente nominati e preziosi che Plinio (ne scrive ampiamente) al cap. 6 del lib. 14 ».

E poi lo scrittore aggiunge: « Non mi estenderò a far menzione de i luoghi in particolare: ma solo dirò che il vino del Vipaco non lontano da Gloritia ha virtù di rendere le donne alla generatione, onde nella vicina Germania, che tutto quasi ve l'assorbe, è nato il proverbio 'Vi po cher chender mo cher ». Nel libro citato non si precisa se il vino doveva esser preso dall'uomo o dalla donna. Ma dopo l'esito dei recenti referendum non credo che i produttori abbiano interesse a richiamare l'opinione dello scrittore seicentista, nè a lanciare, a mo' di nuovo slogan pubblicitario, il proverbio tedesco. E non perchè sia scritto in dialetto tedesco antico e quindi incomprensibile — spesso, anzi, un po' di mistero giova allo slogan — ma perchè è piuttosto ricercato, oggi, il contrario.

Sia come sia il Tocai è ormai un grande biglietto da visita per il Friuli. E' dagli inizi degli anni trenta che la ricostruzione viticola ad uve bianche in Friuli si effettua per oltre due terzi col Tocai. Ed ora la produzione ha raggiunto il 20% dell'intera produzione vinicola regionale.

Non mi fermo a cantare le lodi del Tocai, vino im-

pareggiabile da aperitivo e da tavola. Mi era interessato, e mi interessa, rivendicare l'origine autoctona di questo vino superiore e quindi la difesa, anzi la promozione, del suo consumo a presidio del buon gusto e del buon bere dei consumatori.

Del resto la gran brama di tutte le regioni italiane, ed ora di qualche straniera, di farsi un presunto proprio Tocai sta a dimostrare la nobiltà e quindi il successo del nostro prodotto.

La produzione friulana di vino Tocai è stata: a) nel 1979 di hl. 289,883 di cui doc 101,222; b) nel 1980 di hl. 289,100 di cui doc 103,788.

Come far conoscere, o meglio come far maggiormente conoscere questo vino friulano? Questa è la domanda che ci siamo posti alla Regione. Ed ancora: come difendere il consumatore dalla confusione regnante sul mercato? Ed ancora: come educare il consumatore ad apprezzare questo grande vino? La risposta a queste domande, che non sono solo domande dei produttori, sono domande di tutti gli amanti dei grandi vini, ci auguriamo di trovarle nella campagna promozionale che una legge regionale approvata il 21 maggio scorso ci metterà in grado di lanciare prima della fine del 1981. Quanto desidererei che la Provvidenza ci ispirasse parole e sentimenti che troviamo nell'impareggiabile O.P. di Monelli che canta l'afrore della cantina, il gusto del vino e l'armonia della villotta. Perché noi, e qui richiamo ancora il Monelli, ci rivolgeremo al « vero bevitore » all'O.P. (all'Optimus Potor latino, all'Oino-Potes greco, col quale Anacreonte indica il savio cultore del vino) che si distingue dal bevitore corrente, per virtù simili a quelle che fanno riconoscere, il gentleman, dalle persone per le quali buona educazione e maniere corrette sono soltanto una incerta mano di intonaco. L'O.P., il vero bevitore, continua Monelli, è colui che beve senza sete, anzi beve per procurarsela. E qui ci piace ricordare il versetto tante volte cantato ai tempi dei nostri studi universitari, quando la droga per noi aveva il significato di pepe, di cannella e di chiodi di garofano: primum crostinum, deinde vinum; deinde crostinum, deinde vinum, usque ad matutinum.

Al vero bevitore dunque si indirizzerà la nostra campagna promozionale in favore del Tocai, a colui, per dirla col filosofo Rabelais, che beve « sans soif », per il gusto, il piacere di rallegrare lo spirito e di far felice il palato.

Questo è il buongustaio del Tocai, il vino che ha fatto, e farà, del Friuli la terra che noi amiamo e che ci dà prestigio e, perchè no, calore e raffinatezza. Il congedo è una partenza per l'anno del Tocai, un avvio che cantiamo con una villotta del mio paese

*« Ance un gòt su la partenze
di chest vin ch'al è tant bon ».*