



Speciale **Tocai**

Il Tocai Friulano

*“Un vino
tra storia
e leggenda”*

Molto si è discusso su questo vitigno, particolarmente a proposito della grafia, in quanto sino agli anni '30 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 ungherese è fatto con uve che portano nomi ben diversi, resta pur sempre stabilito che il nostro vitigno Tocai (scritto all'italiana, così come propose il Comm. Morelli de Rossi), che produce il vino omonimo, nulla ha a che vedere con il vino ungherese.

Il prof. Dalmasso, per definire la questione, lo chiamò Tocai Friulano e ciò servì a troncare ogni discussione in proposito (da "Il Corriere Vinicolo" n. 35 del

21/09/1933).

Quali le origini del vitigno?

Il prof. Cosmo, nella sua pubblicazione "Rilievi ampelografici comparativi su varietà di *Vitis vinifera*" scrive: ... "Sull'origine del Tocai, in ogni modo, nulla di positivo ci è dato sapere" ed ancora ... "rimane da chiarire da dove il Tocai sia giunto nel Veneto, dove è diffuso specialmente nel distretto di Portogruaro (provincia di Venezia) con centro a Lison ed in provincia di Udine, soprattutto nella zona collinare orientale.

Che si tratti di vitigno austro-ungarico, attualmente scomparso da quei Paesi, importato nel Veneto in seguito ai secolari rapporti politico-economici di questo con quelli? Oppure che si tratti di un vecchio vitigno veneto trapiantato in Ungheria 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 all'undicesimo secolo dei Missionari italiani, chiamati in Ungheria dal Re Stefano, vi portarono delle viti i cui nomi, più o meno alterati, passarono poi a viti-

gni oggi ritenuti ungheresi ("Furmint": Fioremonti; "Bakator": Baccadoro, ecc.).

Per concludere su questo argomento, diremo dunque che nelle Ampelografie non c'è traccia del vitigno al quale si possa ascrivere il Tocai Friulano. Che, di conseguenza, continueremo a chiamare con quel nome fin tanto che non se ne sarà svelata la sua vera origine (G. Poggi, *Atlante Ampelografico*, 1939).

Il prof. Dalmasso in "La vite e il vino nel 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 deliziosa e ricca vignetta di S. Salvatore (presso Susegana) piantato delle viti di Tokay, giunse a spremere da quel nobile vino generoso al pari dell'ungarico".

Se quel Tokay era Tocai friulano, sino ad allora il vitigno non smentiva la sua nobiltà. Certamente è la varietà a bacca bianca più diffusa in Friuli- Venezia Giulia: vigoroso,

produttivo, ampelograficamente ravvicinantesi al Sauvignon, di facile adattabilità in tutti gli ambienti, dà vino sempre di pregio che si stacca nettamente dalla normalità. In terre di piano, specie se leggere, - osserva il Dalmasso - se ne ottengono dei tipi discretamente alcolici, profumati; nelle zone collinari e pedecollinari eoceniche si hanno vini di ricchezza alcolica elevata, piacevole profumo e retrogusto amarognolo.

Alcuni autori ritengono che il Tocai sia coltivato e diffuso anche in altre provincie, forse sotto altri nomi: comunque in quelle di Udine e Gorizia, dalla fine degli anni venti ad oggi si è saldamente imposto nella ricostituzione viticola ad uve bianche che, per gran parte, si è effettuata con il Tocai".

Rivisitando il contenzioso del Tocai friulano alla ricerca di giustificazioni per le decisioni comunitarie, ben note agli addetti ai lavori, trovano debole conferma le motivazioni che vorrebbero il Tocai indissolubilmente legato al Friuli di cui, carte alla mano, sembra essere più figliastro che figlio. Un prezioso documento per saperne di più è quello di Italo Cosmo e Mario Polsinelli ("Terra Friulana" n°2/1958); questi elencano sinonimi ed eventuali nomi errati quali:

"Tocai bianco"; "Tocai"; "Tokai"; "Tokay"; "Tokaj" (per errore); "Malaga" (così veniva chiamato lo stesso "Tocai", un tempo coltivato qua e là a Prevacina, ex provincia di Gorizia); non ha nulla a che vedere con un "Tocai bianco" trovato a Breganze (Vicenza) e neppure con un "Tokai gigas" importato dalla California e che si trova nelle collezioni della Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano".

Secondo gli autori: "Va sotto la denominazione "Tocai friulano"

un vitigno coltivato nel Veneto e diffuso maggiormente nelle provincie di Gorizia, Udine e Venezia. Un tempo questo vitigno era noto come "Tokay" o "Tokai", oggi invece è accettata la grafia "Tocai" (con la c e con la i), proposta dal viticoltore friulano comm. G. Morelli De Rossi; successivamente, su opportuno suggerimento del prof. Dalmasso, vi è stato aggiunto l'attributo "friulano" allo scopo di evitare possibili confusioni con gli altri vigneti che, in molte zone viticole italiane, hanno come sinonimo l'appellativo "Tokay" o "Tokai". Da notare il fatto che non esiste un vero e proprio vitigno "Tokay", tuttavia tale nome è stato sempre attribuito, più o meno propriamente, ad altri vitigni come il "Pinot grigio", il "Furmint", ecc.

Può apparire strano il fatto che nello stesso paese di Tokay in Ungheria, celebre per l'omonimo vino liquoroso ben noto da secoli, il "Tocai friulano" è sconosciuto così come in tutto il territorio dell'Austria e dell'Ungheria. I vigneti che si coltivano nella zona di Tokay sono infatti il "Furmint", in prevalenza, e lo "Harslevelu" in minor misura i quali non hanno nulla a che fare col nostro "Tocai", anche se alle volte "Furmint" è stato ritenuto sinonimo di "Tocai".

Secondo il PERUSINI, il "Tocai friulano" deriva da un vitigno importato con questo nome dall'Ungheria del co. Ottelio di Ariis, il quale ne inviava alcuni campioni alla mostra delle uve indetta dall'Associazione Agraria friulana nel 1863. Il fatto che l'Ungheria abbia a sua volta importato viti dall'Italia non è una novità: si ha infatti notizia che fin dal XI secolo dei missionari italiani chiamati in Ungheria dal Re Stefano, portarono seco delle viti i cui nomi, più o meno alterati, passarono a vitigni che oggi sono ritenuti ungheresi

("Furmint": fiore dei monti; "Bakator": baccadoro ecc.). Un'altra importazione di uomini e vitigni (soprattutto friulani) sarebbe stata fatta due secoli dopo per opera di Bela IV. A convalidare in parte questa ipotesi è un recente articolo di G. TITTA ROSA, articolo che il prof. DALMASSO ha ripreso e autorevolmente commentato.

Il TITTA ROSA racconta la seguente "piacevole storia sul Tokai", senza rivelare chi gliel'ha raccontata: "Ai tempi della guerra dei "Sette anni" un castelliere di questi posti andò a combattere in Ungheria. Il suo nome non è noto



ma poiché possedeva una bella barba color biondo-pannocchia, i soldati lo chiamavano "Forment", cioè frumento. In occasione di un assalto si dimostrò valoroso e l'imperatrice Maria Teresa lo nominò conte; il soprannome "Forment" continuava a seguirlo e per questa ragione divenne il conte Formentin. Qualche anno prima aveva sposato una giovane ereditiera, il cui padre possedeva una buona parte dei vigneti del Collio, zona quasi alle porte di Gorizia. Negli ozi delle guarnigioni il conte Formentin aveva un'unica nostalgia, quella di bere i suoi vini del Collio. Purtroppo non riusciva a farli giungere fino a lui, così decise di procurarsi una qualità pregiata di vitigni delle sue vigne e li piantò

su un colle che apparteneva alla sua giurisdizione militare. Quella zona si chiamava Tokai, lì i vitigni attecchirono così bene e i vini prodotti furono così pregiati che il conte preferì questa zona al Collio. In questo modo nacque il "Tokai".

Il professor Dalmaso trova però "per lo meno curioso che il "castelliere" goriziano protagonista della storia narrata dal TITTA ROSA avesse il soprannome "Forment" ed ha dei dubbi circa l'epoca in cui sarebbero sorti i vigneti del "Tokai". Va inoltre osservato che, sebbene accettabile la teoria secondo la quale dal nomignolo "Forment" possa essere derivato il nome del vitigno "Furmint", tra quest'ultimo e il "Tokai friulano" non esiste alcuna similitudine. La vera origine del "Tokai" rimane dunque avvolta nel mistero e le ipotesi sulla sua denominazione sono state spesso diverse.

Nelle ampelografie alla voce "Tokai" o "Tokay" si trovano diversi sinonimi, basta scorrere l'indice dell'Ampelografia del VIALLA e VERMOREL per convincersene. Nessuno dei vitigni presenti si identifica però col "Tokai friulano".

L'ODART cita un "Grauer Tokayer" coltivato lungo il Reno che secondo lui

assomiglia al "Pinot grigio". L'autore è contrario alla denominazione "Tokayer", impropria in quanto nei vigneti di Tokai quella varietà sarebbe piuttosto rara in confronto al vero vitigno: il "Furmint".

Il PULLIAT non propone nemmeno la voce "Tokai" e si limita ad accennare ad un "Tokayer" (ed a un "Mosler giallo") come sinonimo di "Furmint" dell'Ungheria.

Il MARES considera il "Tokai" come sinonimo di "Furmint" e accompagna la dettagliata descrizione di quel primo vigneto con una bella tavola a colori, che evidenzia come esso si discosti dal "Tokai friulano".

Il "Tokayer weisser", citato da GOETHE, non è neppure affine al "Tokai friulano" in quanto dalla descrizione ampelografica risulta che la pagina inferiore delle foglie di quel vitigno è rivestita di feltro bianco, mentre quella del "Tokai friulano" è glabra.

Secondo il MONDINI, in Francia e generalmente anche in Italia, con il termine "Tokay" ci si riferisce al "Furmint". Su quasi tutto il territorio ungherese, "Tokauer" e "Tokayer" sono sinonimi di "Furmint". Il MONDINI ricorda che DE MARIA e LEARDI, nell'ampelografia della provincia di Alessandria, segnalano un "Tokay" molto diverso dal "Furmint" e dal "Pinot gris"; questo "Tokay" sarebbe coltivato in provincia di Alessandria ma

in misura molto ridotta, frammito ad altri vitigni. Da esso si otterrebbe un vino di fine qualità, alcolico, sottile, con profumo e aroma delicato, con alunché di rosa. Nel BABO e MACH non esiste la voce "Tokay", mentre alle voci "Weisser Burgunder" ("Pinot bianco") e "Rulander" ("Pinot grigio") si trovano citati come sinonimi un "Tokayer" e un "Tokay gris".

Fra le varietà di viti raccolte dall'Acerbi nel suo vigneto della Palazzina presso Castelfreddo (Mantova), si trova un "Tokai" proveniente dai dintorni di Firenze, un altro ottenuto da Chamebery (Francia) e un "Raisin de Hongrie" - "Tokai gris" - ricevuto dal giardino botanico di Ginevra. Riguardo questi "Tokai" non è possibile sapere altro.

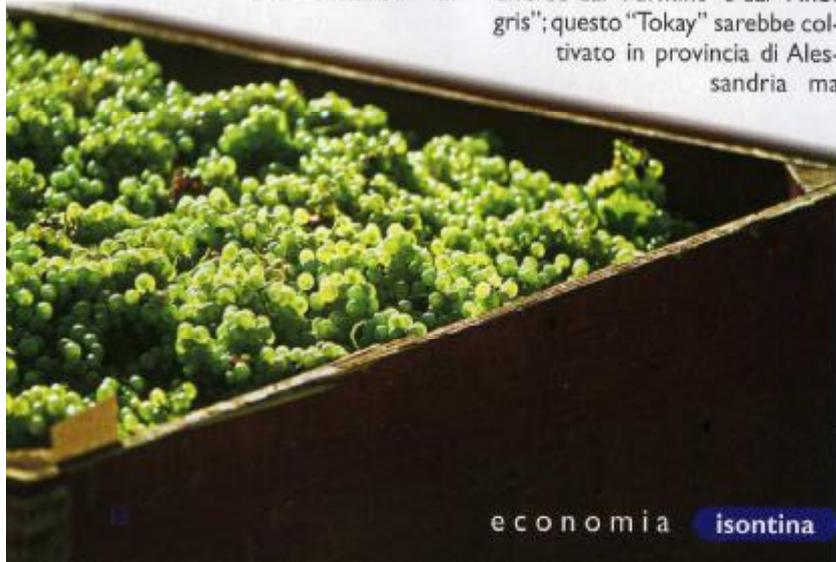
Nel ROVASENDA leggiamo che in Piemonte il "Pinot grigio" è impropriamente chiamato "Tokai"; viene citato inoltre un "Tokayer weisser langer" che secondo l'autore corrisponde all'"Harslevelu", vitigno che, come già evidenziato, non ricorda affatto il "Tokai friulano".

Il MOLON non riporta descrizioni dettagliate del "Tokay" ma si limita a dare alcuni sinonimi: "Pinot grigio", "Furmint" e qualche altro ancora; si tratta sempre di vitigni che non somigliano affatto al "Tokai friulano".

Anche il MARZOTTO dà come sinonimo di "Tokai" il "Furmint", oltre che il "Mosler".

Accanto alle descrizioni riassunte da diversi autori, il MARZOTTO riporta alcune notizie avute da un agricoltore di Lison di Portogruaro (provincia di Venezia) il quale afferma d'aver visto lo stesso vitigno da lui coltivato, il "Tokai", al confine tra Stiria e Ungheria, indicato come "Mosler".

Questa potrebbe essere la prima prova dell'esistenza del "Tokai friulano" nell'ex impero austro-



ungarico. Siccome in quel paese viene coltivato il "Mosler", vitigno ben diverso dal "Tocai friulano" e identico al "Furmint", accanto al vero "Mosler-Furmint" dovrebbe esistere anche un "Mosler-Tocai friulano".

In un altro articolo dedicato a "I Tokai coltivati in Italia", il SANNINO ricorda di aver inviato al prof. ISTVANFI, direttore dell'istituto ampelografico di Budapest, foglie e grappoli del "Tocai" coltivato nel Veneto per conoscere a quale vitigno ungherese corrisponde. ISTVANFI lo giudicò un "Riesling", mentre si trattava di ben altra cosa.

Il SANNINO nello stesso articolo sostiene l'identità del "Tocai friulano" col "Sauvignon", anche in questo caso però si tratta di due vitigni diversi anche se molto simili, come sarà dimostrato tra poco. Per concludere questo argomento si può affermare che nelle ampelografie non vi è traccia di un vitigno al quale poter riferire il "Tocai friulano".

Da un documento citato dal prof. DALMASSO si scopre che nel Veneto la coltivazione di un

"Tocai" risalirebbe al 1771. Resta comunque da verificare, come afferma lo stesso studioso, se si trattava o meno del "Tocai friulano". Per la descrizione di questo vitigno si è usufruito di un clone di "Tocai" presente nella collezione ampelografica della Stazione sperimentale di Viticoltura e Enologia di Conegliano, ottenuto da un vigneto dell'ex Consorzio della Viticoltura di Cividale.

I caratteri rilevati dal clone sopra citato sono stati successivamente confrontati con quelli riscontrati nel "Tocai" coltivato in provincia di Gorizia (a Capriva e Medea), di Udine (a Buttrio) e di Venezia (a Lison e Pradipozzo).

Il "Tocai friulano" può essere considerato, in ogni caso, un vitigno uniforme non avendo dato sino ad oggi luogo a sottovarietà.

"Per quanto riguarda le caratteristiche morfologiche - concludono COSMO e POLSINELLI - il "Tocai friulano" ricorda il "Sauvignon" con il quale può essere facilmente confuso, pur non essendo identico. Compiendo un attento e par-



ticolareggiato esame, non è tuttavia difficile evidenziare le differenze tra i due vitigni, considerando ad esempio la foglia perfettamente glabra del "Tocai", pubescente sulla pagina inferiore nel "Sauvignon"; seno peziolare chiuso, anche a lembo steso su un piano, nel "Tocai", seno peziolare chiuso a lembo naturale ma aperto "ad U", se il lembo viene steso su un piano, nel "Sauvignon", ecc."

"VIGNETO FRIULI": IL TOCAI IN CIFRE

ZONA DOC	SUPERFICIE VITATA DOC (ettari)	AZIENDE PRODUTTRICI DI TOCAI F.	SUPERFICIE VITATA TOCAI F. (ettari)	% TOCAI F. SUL TOTALE	PRODUZIONE POTENZIALE UVA DOC TOCAI F. (quintali)	PRODUZIONE POTENZIALE VINO DOC TOCAI F. (ettolitri)
AQUILEIA	943	77	104	11	13,464	9,425
LATISANA	342	31	47	14	6,077	4,253
ISONZO	1,255	392	272	22	35,339	24,737
GRAVE	6,574	1,418	896	14	116,475	71,132
COLLIO	1,580	416	383	23	39,895	27,926
COLLI ORIENTALI	2,162	492	465	22	51,175	35,822
TOTALI	12,856	2,826	2,147	17	262,425	183,695



Tocai e Tokaj: mente di Comune, a parte il nome...

Tocai:

la sentenza dimenticata

Si tratta della causa nata 40 anni fa tra l'ungherese Monimpex ed i Baroni Economo di Aquileia riguardo l'uso del nome

Verona, aprile 1997, Vinaly. Stavo ammirando la "Vigna Bonsai" creata dal laboratorio S. Urbano e accanto a me c'era il Direttore della Cantina Produttori di Cormons, Luigi Soini, oltre al Presidente dell'enoteca della "Città del Vino", Dario Raccaro. Mi stuzzicavano ad ipotizzare un nome per il vino che avrebbe prodotto questa particolare vigna ed io risposi "di rimando", senza esitazioni: "BONTAJ!". Questa esternazione creò un'ilarità generale ma confesso che, a parte la rima, a tutto pensavo tranne che al futuro del nome TOCAI, problema questo che non mi ero minimamente posto come è naturale per chi non ne produce nemmeno un litro.

Col senno di poi, dopo i pronunciamenti di personaggi "storici" del mondo del vino e considerando che sono state proposte troppe soluzioni ridicole, per non dire tragicomiche, devo riconoscere che istintivamente mirai piuttosto bene, dando per sottinteso che un aggancio al "furlan" o al "friulano" era d'obbligo (l'indice di gradimento per tali proposte, avanzate dal giornalista statunitense Fred Plotkin e dal "nostro" Pietro Pittaro è piuttosto alto in Friuli).

Milano, aprile 1999. Durante una tavola rotonda all'esclusivo Circolo "A. Bonacossa", quando ho avuto l'opportunità di sviluppare il mio pensiero sul "Vigneto Friuli" di ieri, oggi e (forse) di domani, ho dedicato più spazio a raccontare cose belle e risvolti positivi piuttosto che accentuare malinconie. In sede di dibattito, tuttavia, l'interesse per il "Tocai perduto" è emerso con prepotenza, spiazzando il relatore (chi scrive, per intenderci) che in analoghe occasioni era sempre stato interrogato a senso unico su Pinot grigio, Picolit e dintorni, ma mai sul "più amato dai friulani".

E' un po' come capita a certe vedove che, dopo aver logorato in vita il marito, "post mortem" insistono stranamente a magnificarne reali o presunte virtù.

Ritengo comunque di non aver soddisfatto l'uditorio spiegando che la filosofia extra U.E. privilegia i Marchi registrati, mentre quella comunitaria è completamente tesa a proteggere i nomi d'origine, giustificando così implicitamente il nuovo corso che vede il "Vigneto Friuli" (nell'accezione più ampia "pubblico-privata") più proteso a ricercare il nome del futuro che a dissanguarsi in spese funerarie che, si presume, non risusciterebbero il Tocai friulano. L'analisi e le conclusioni del noto giornalista cormonese Bruno Pizzul, uomo di legge prestato "sine die" allo sport, sono partite da un'altra angolazione. In sostanza, secondo Pizzul, il "Tocai friulano" non è ancora arrivato alla frutta e l'ultima spiaggia per quanto riguarda il nome sostitutivo dovrebbe essere tenuta ancora distante, adottando diverse strategie.

Il giornalista, riprendendo coerentemente il proprio pensiero già espresso in occasione del memorabile incontro sul Tocai nell'ottobre '97, promosso dal Ducato dei Vini Friulani al castello di Udine, rimane dell'opinione che altre strade andrebbero esplorate meglio, rileggendo fra le righe del contenzioso sotto un punto di vista storico e legale, riprendendo armonie diplomatiche, ipotizzando nuove prospettive commerciali bilaterali (ammesso che il Tocai abbia ancora un prezzo quantificabile).

Il pensiero corre inesorabilmente ad un documento im-

portante, archiviato ma non legalmente cancellato: la sentenza con cui i Baroni Economo di Aquileia vinsero la causa riguardante l'uso del nome Tocai, inoltrata contro di loro dalla Ditta Monimpex di Budapest.



La vigna bonsai. Da sinistra: Fabbro, Soini, Raccaro

Allo scopo di risparmiare al lettore un riesame di tale documento, così com'è redatto nel più crudo ed incomprensibile linguaggio "burocratese" che caratterizza una sentenza (provvedimento di gran peso e di riferimento per contenziosi futuri), presento il più scorrevole e comprensibile commento curato a suo tempo da un autore-

vole addetto ai lavori, nonché penna raffinata. Mi riferisco al dott. Ferruccio Costantini, Segretario di Redazione del bimestrale di Tecnica ed Economia Agricola "TERRA FRIULANA" (Udine), il quale alla causa "Economo-Monimpex" dedicò uno "speciale" sul n° 5 del periodico (Anno IV-Settembre - Ottobre 1959) intitolandolo: "L'avventura del Tokai".

"Un giorno alquanto lontano - esordì Costantini - nella sala delle degustazioni della scuola di Enologia di Conegliano, gli studenti friulani ebbero una sorpresa, che li rese ancor più orgogliosi di un eccellente prodotto della loro terra. Il loro direttore, il professor Dalmasso, nel mezzo della tavola a ferro di cavallo alzava verso la luce delle finestre un bicchierino giallino per il contenuto; lo guardava, lo annusava, lo assaporava a brevi tratti, compiva insomma quella delicata ricerca che va compendiata in tre parole: colore, sapore, nitore. Prese poi a parlare, a scatti, preciso rapido, essenziale, com'era nel suo stile".

"Come lor signori hanno potuto constatare, i due vini sono ben diversi. Hanno però lo stesso nome. Il primo è ungherese. Hanno visto che il colore è giallo intenso, liquoroso. L'analisi ci dirà che la gradazione alcolica è attorno ai tredici gradi, forse li supererà in qualche campione". Il maestro alzava ora contro la luce i due bicchierini. Gli studenti ripetevano il gesto mentre masticavano fettine di pane per dissaporare il palato.

"Confrontino signori. Son due vini diversi. Di colore. Di sapore. Quest'ultimo, il Tokai friulano, ha un profumo meno intenso dell'omonimo ungarico, ma pur gradevole, direi più delicato. E' paglierino, mentre l'altro è carico. E' di sapore asciutto, rotondo, caldo tipicamente amarognolo, quando invece lo straniero è dolcastro, ed è aromatico...

Gli studenti si passavano il vassoio con le fettine di pane e riempivano i bicchieri minuscoli del vino nostrano. Il maestro guardava quei giovinetti, sul viso dei quali spuntavano le prime barbe, con occhio serio ma benevolo e proseguiva la sua lezione dicendo che il Tocai friulano, a differenza dell'omonimo ungherese, è un vino eccellente da consumarsi nell'anno o appena invecchiato; buono per gli antipasti, per le minestre, per

il pesce lesso, per le carni in bianco quanto l'ungherese è da fine pasto, da "dessert". Disse poi che in Friuli, ove si produce in maggior quantità, questo vino viene consumato spesso fuori pasto, specialmente come aperitivo. E soggiungeva: "Quanto all'omonimia dei nomi, ne parleremo in classe. Per ora vi basti sapere che i due vini sono prodotti da due vitigni diversi, che della coltivazione del Tocai friulano si ha notizia fin dal 1771 e che da tempo immemorabile il vino è sempre stato chiamato così".

Gli studenti friulani hanno sempre chiamato e sentito

chiamare Tokai il loro vino a Venezia, Treviso, Gorizia, Udine ove nelle varie taverne lo sorseggiano e lo offrono, un pò orgogliosi, all'amico forestiero. E così lo chiamavano anche i loro padri, e così i loro nonni. Mai nessun contrasto, mai nessuna confusione con il vino ungherese che porta lo stesso nome. E quanti sono, non dico in Friuli, ma nell'intera penisola coloro che conoscono, di fatto, l'omonimo liquoroso d'oltralpe?". Esaurito l'aneddoto Costantini, il professore passò ad analizzare la sentenza "Monimpex -Economo", osservando che:

"Nessun contrasto fino all'estate dello scorso anno (il 1958), quando la società per il commercio con l'estero "Monimpex -Economo", con sede a Budapest, citava in giudizio i Baroni Economo per aver posto in commercio bottiglie di vino con la denominazione di Tokai. Il Tribunale dichiarava illegittimo l'uso fatto dal Barone Economo e lo condannava al pagamento delle spese. Ma il Barone Economo si appellava. La sentenza del 5 giugno 1959 meriterebbe di essere riportata per intero, tanto è ben circostanziata, minuta, dotta, ma ci porterebbe via troppo spazio poiché è molto lunga. Cercheremo di riassumerla nel miglior modo possibile destreggiandoci tra le molte citazioni fatte dall'una e dall'altra parte, tra i Paracelso, i Voltaire, Heine, Parini, Goethe, Schubert e i nostrani Zanon, Zorutti, Poggi ed altri.

Ricorrendo contro la prima sentenza, il rappresentante dei Baroni Economo osserva:

- I° - i vitigni coltivati nella loro azienda di Aquileia sono derivati da quelli che, da più di un secolo, si coltivano in Friuli col nome "Tokai";
- II° - il vino che danno questi vigneti è ben diverso da quello ungherese, quasi inconfondibile;
- III° - le etichette delle bottiglie smerciate dal barone Economo portano sì la denominazione Tokai, ma indicano anche con chiarezza l'origine del vino, il cui nome si usa da tempo immemorabile non solo in Friuli, ma anche nelle province di Venezia e Treviso;
- IV° - l'origine del nome è sicuramente incerta, tuttavia nel comune di S. Lorenzo di Mossa ci sono un ruscello e certi terreni denominati Toccai, nella valle del Vipacco, comune di Lokavec, un gruppo di casolari è

denominato da tempo assai lontano Tokay, come pure a Corno di Rosazzo esiste un rio con tale nome.

Il rappresentante della Monimpex risponde:

- I° - esiste sì nel comune di San Lorenzo di Mossa un ruscello che in una mappa del 1865 è denominato Toccai, ma questo da 50 anni circa è chiamato Cristinizza;
- II° - la denominazione delle case sparse nella valle del Vipacco non è stata sfruttata per il tipo di vino;
- III° - la denominazione ungherese Tokay costituisce una denominazione d'origine e come tale è protetta dall' art. 3 bis dell'accordo di Madrid del 1891, successivamente modificato e reso esecutivo in Italia con D.P.R. n° 865, il 12 giugno 1950;
- IV° - la denominazione "Tokay " è protetta dalle norme



... "La triste fine del Tokai, così come "Tukaj": cancellato in una notte!"

legislative italiane, repressive riguardo la concorrenza sleale;

V° - il pre uso del nome Tokai per il vino ungherese è testimoniato da Paracelso, Parini, Voltaire, Heine, Goethe, Schubert, Anatole France, Gautier ed altri che hanno decantato le lodi di tale vino.

La Corte d'Appello, contraddicendo la sentenza di primo grado, trova inapplicabile l'accordo di Madrid osservando che lo stesso, nella sua edizione del 1925, fu ratificato dall'Ungheria nel 1934; la successiva modifica fatta a Londra nel 1934 non risulta invece ratificata dallo Stato magiaro. I primi giudici, continua la sentenza, hanno affermato che il trattato in vigore, al cui rispetto sono vincolate Italia e Ungheria, è quello del 1925. Il trattato non risulta però

acquisito dall'ordinamento giuridico italiano poiché non fu mai rettificato e di conseguenza il suo testo non è nemmeno conosciuto; appare quindi arbitrario e insicuro ogni suo rapporto con la legge ungherese. La Corte d'Appello afferma che, in ogni caso, la causa non potrebbe mai essere decisa in base all'accordo di Madrid, poiché il punto chiave di quell'accordo è l'intenzione di reprimere le false indicazioni riguardo la provenienza delle merci, intenzione che si esprime col divieto di esportazione e il sequestro. La "Monimpex" non afferma che al Bureau International di Berna sia stato registrato il marchio Tokai, destinato a distinguere in modo specifico i vini prodotti nell'omonima regione ungherese.

Per quanto riguarda le fonti letterarie citate dalla Monimpex, la Corte le ritiene estremamente generiche e ta-

Va tenuto presente che alla sessione ufficiale del 20, 21 e 22 luglio 1928 a Parigi, indetta per l'"Etablissement d'un inventaire, accompagné d'un catalogue des vins à l'appellation d'origine", l'Ungheria indicava cinque tipi di Tokai mentre l'Italia proponeva il "Tocai friulano e di Lison", usando così senza contrasti entrambe le denominazioni col rispettivo, almeno tacito, assenso l'unico nome della stessa assonanza.

La sentenza d'appello prosegue con l'osservazione che la "Monimpex" avrebbe dovuto provare in concreto non solo l'uso da parte sua della denominazione tokai per il proprio vino, in Italia e in particolare in Friuli, ma anche l'uso illegittimo di esso nonché, circostanza decisiva, il diritto all'uso esclusivo del nome anche in forma di un presunto (e discutibile) pre uso. In Italia però, contrariamente a quanto è avvenuto in Ungheria, non esiste una norma legislativa che sancisca tale situazione privilegiata per il Tokai ungherese, né ha vigore un trattato internazionale che, vincolando l'Italia ad un riconoscimento del genere, sia stato recepito nel nostro ordinamento con legge rettificata. Cosa che è invece avvenuta nel caso del vino di Porto, al quale la giustizia italiana ha accordato protezione; come contropartita il Portogallo accorda tutela alla denominazione Marsala e Vermut.

La Corte d'Appello osserva che, mancando l'illegittimità dell'uso, non si versa in concorrenza sleale, né vi è la possibilità di confusione tra l'ungherese Tokai e l'omonimo friulano, sia per le differenti diciture: "Tokai Szamorodni" sulle bottiglie ungheresi e solo "Tocai"

sotto lo stemma araldico su quelle del barone Economo, sia per la diversità di gradazione, di gusto e per altre caratteristiche. Da qui il rigetto delle richieste della società "Monimpex" e la condanna al pagamento delle spese processuali". Così conclude Costantini: "Là a Conegliano, gli studenti di enologia, tra i quali ogni anno vi sono rappresentanti friulani, possono continuare a scoprire (o riscoprire), tra una fettina di pane e l'altra, le buone doti di un prodotto della loro terra, ben certi che il nome che si voleva contestare al vino non è arbitrario, non fu messo arditamente ma fu imposto al tempo dei loro bisnonni. A testimonianza di ciò poteva bastare una poesia del nostro buon Zorutti".



Gorizia, via Montesanto, prima e dopo l'indipendenza della Repubblica slovena, giugno 1991

Archivio Claudio Fabbro

li da essere per lo meno equivalenti a quelle prodotte dalla parte avversa, basate sullo Zanon (1696-1770), sulle poesie di Pietro Zorutti (1867) e sul "Saggio storico della letteratura trevigiana" di A. Fappani (1771).

La corte osserva inoltre che la denominazione "Tokai" risulta utilizzata nei confronti del vino friulano in svariate occasioni: dal dottor Guido Poggi, Ispettore agrario compartimentale, nel suo "Atlante ampelografico del Friuli" del 1939; alla fiera di Udine del 1883 e del 1865; in sede di analisi dei vini genuini delle province di Udine e di Venezia del 1912 e 1913, di Rovigo del 1910, giusto estratto autentico degli Annali della Cantina sperimentale agraria di Udine, pubblicato nel 1898; dal "Laboratorio di Chimica agraria" di Udine nei suoi Annali dal 1909 al 1914.

sotto lo stemma araldico su quelle del barone Economo, sia per la diversità di gradazione, di gusto e per altre caratteristiche.

Da qui il rigetto delle richieste della società "Monimpex" e la condanna al pagamento delle spese processuali".

Così conclude Costantini: "Là a Conegliano, gli studenti di enologia, tra i quali ogni anno vi sono rappresentanti friulani, possono continuare a scoprire (o riscoprire), tra una fettina di pane e l'altra, le buone doti di un prodotto della loro terra, ben certi che il nome che si voleva contestare al vino non è arbitrario, non fu messo arditamente ma fu imposto al tempo dei loro bisnonni.

A testimonianza di ciò poteva bastare una poesia del nostro buon Zorutti".



Alla ricerca del Tocai perduto

*“Tai Friulano” e/o
“Friulano” in pole
position, “Furlan” piace
agli americani;*

*per gli ungheresi è
meglio “Jacot ... e
nell’isontino?”*

*“I Feudi” propongono
“Sovrà” - la Cantina
Produttori va in
trincea, per una difesa
ad oltranza del nome.*

In principio fu il “Sovrà”. Venne alla luce il 24 marzo 1999 in quella splendida oasi viticola che risponde al nome di “Feudi di Romàns”, da Enzo e Silvana Lorenzon.

Madrina del “nostro” (nonché ideatrice e realizzatrice del “Progetto Tocai & Sovrà”) la vulcanica p.r. delle Aziende Lorenzon, gruppo in forte espansione - e consolidata tradizione - sia nella D.O.C. “Isonzo” che “Aquileia”, Michela Sfiligoi.

Ospite d’onore il decano dei vivaisti friulani, Giovanni Battista Toppiani di Ruda. Interventi di forte spessore del Presidente dell’E.R.S.A., Bruno Augusto Pinat, del Direttore Regionale dell’Agricoltura, Enzo Bevilacqua e del Presidente della Camera di

Commercio goriziana Emilio Sgarlata.

A chi scrive il non facile compito di ricucire la leggenda (esuberante ed in quotidiana lievitazione) con la storia (invero relativamente recente e troppo spesso zoppicante), la geografia (non sembra facile, per un paio di fiumiciattoli localmente denominati “Tocai” reggere l’urto con il nome di una Contea, di una Città e di un vino storico) ed infine con un contenzioso legislativo penalizzante quanto basta (se si esclude l’unico pronunciamento a favore del Tocai friulano, contenuto nella sentenza 30/04/1962 relativa alla causa “Baroni Economo” di Aquileia e Monimpex di Budapest.

Del “Sovrà” vennero messe a

dimora le barbatelle certificate e si brindò alla sua salute (con Tocai D.O.C. "Friuli Isonzo", ovviamente) in atmosfera festosa. Il "Vigneto Friuli" (nell'accezione più ampia del termine...) evitò commenti ufficiali di approvazione o "condanna" per tale iniziativa. Venne in sostanza risparmiato ad Enzo Lorenzon il tradizionale "linciaggio" che, di questi tempi, si usa riservare a chiunque osi ribattezzare il Tocai, dando per buona la proposta di un solo nome alternativo: la propria.

Ma, si sa, Lorenzon è persona seria ed anche se ha offerto il nome "Sovràn" alla Regione, non per questo lo ha imposto e la sua idea gli è quanto meno servita a registrarsi (per i "Feudi") un buon marchio, che suona bene, quasi come antitesi a "Sotan" (cioè sottomesso di fatto o intellettualmente ad altre genti e pensieri, caratteristica storicamente friulana, in negativo).

Ad onor del vero, nel 1998 l'Associazione regionale giornalisti agricoli aveva rispolverato il problema del nome (rimasto nel cassetto dall'ottobre 1997, Convegno "ad hoc" al Castello di Udine, promosso dal Ducato dei Vini Friulani) stimolando suggerimenti e proposte.

Queste non tardarono a venire alla voce "Lettere al Direttore" di diversi quotidiani, suscitando quasi sempre ilarità o disperazione in chi stava riflettendo seriamente sul da farsi per individuare un nome non solo serio e tradizionale, ma anche ricco di affinità geografiche.

Tra questi ricordiamo Piero Pittaro il quale, come aveva preannunciato ai giornalisti agricoli nel Convegno di dicembre, aveva già provveduto a registrare per tempo un nome d'uso, tradizionale ("Tal") e legato al territorio ("friulano").

Un classico "uovo di Colombo"? No, un semplice ragionamento

di un addetto ai lavori "con gli attributi", al quale non sfugge l'importanza di vincere qualche battaglia, rinunciando a logorarsi ulteriormente nell'illusione che la "guerra" non sia persa. Purtroppo invece gli accordi U.E. - Ungheria confermano il contrario.

Solo alcuni giorni prima il giornalista U.S.A. Fred Plotkin, in un convegno tenutosi a Villa Manin a Passariano e patrocinato dall'E.R.S.A., aveva estratto dal proprio cilindro il nome alternativo "Furlàn", che in definitiva suonava come il "Friulano" di Pittaro, letto sia in "madre lingua" (del friulano) che alla francese.

Confrontarsi su questi nomi e questi presupposti (tradizione più territorio) sembra non dispiacere alla maggioranza dei vignaioli né al Presidente dell'E.R.S.A. Bruno Pinat, il quale conosce piuttosto bene la materia per lunga (ed attuale) professione vivaistico - viticola. Pinat è



Fedri di Hamona
Il mercato è dominato da barbatelle
di Tocai Friulano
da cui nascerà il "Sovràn"



certamente disponibile ad ascoltare le proposte dei più (quelle serie, ovviamente) per poi avviare l'iter di riconoscimento dei nomi e sinonimi (magari, sembra di capire, con un "Tai" in meno e un "Friulano in più").

Lo stesso assessore regionale all'agricoltura, Giorgio Venier Romano, non nasconde il proprio interesse per tale tipo di strategia. Non rinuncia tuttavia ad un confronto più impegnativo con la Regione Veneto, chiedendo collaborazione in una battaglia di interesse reciproco. In un recente vertice a Udine, i responsabili degli assessorati hanno infatti ritenuto opportuno approfondire, sotto il profilo giuridico, alcuni lati oscuri del contenzioso, non escludendo l'ipotesi di chiedere un "equo indennizzo" per compensare i

danni di mercato preventivati dopo il 2007 e, se è il caso, avviare trattative bilaterali con Budapest percorrendo canali diplomatici e commerciali non sufficientemente esplorati, secondo l'assessore Venier Romano, in sede Comunitaria.

Quale primo atto ufficiale del suo mandato, il neo eletto Presidente dei Consorzi di Tutela Vini D.O.C. "Colli Orientali del Friuli", Ivana Adami, riunisce i vignaioli friulani

in assemblea straordinaria e chiede, in sintesi, che il nuovo nome sia unico - ad es. "Friulano" oppure "Furlan" oppure "Friuli" - che richiami il territorio, che sia riservato alle sole produzioni D.O.C. regionali.

Chi decisamente non porge l'altra guancia è la Cantina Produttori di Cormons, che dalle vigne dei soci ("Collio" e "Isonzo"), ottiene il 18% del Tocai del goriziano.

Prende carta e penna il Presidente Adriano Drius e ribalta la strategia ufficiale per adottare quella più dirompente del ritorno sulle barricate, alla riconquista del nome ed alla faccia delle decisioni comunitarie. La Cooperativa cormonese ribadisce un no deciso a nomi diversi dall'attuale e ne sottolinea (tradizioni, storia e cuore in mano) le motivazioni.

Ammonisce: "Se campagna promozionale s'ha da fare, la si fac-

cia a favore sia del Tocai friulano che del vino bianco, che vive momenti non facili da quando i rossi hanno iniziato a godere dei benefici d'immagine del resveratrolo."

E prende carta e penna anche il Presidente regionale dell'Unione Italiana Vini Antonio Lot, di Sacile, suggestionato dal nome "Jacot" che, secondo il Console Generale d'Ungheria, Gábor Sölyom, in visita all'Alto Livenza, salverebbe capra e cavoli.

Lot sposa con entusiasmo il curioso anagramma e passa la patata bollente (motivandone l'apprezzamento) all'ERSA ed all'Assessorato all'Agricoltura, concludendo il suo pensiero con: "Jacot è sempre Tocai: cambiando l'ordine dei fattori il prodotto non cambia".

Lot non è nuovo a soluzioni forti.

Nel 1992, quando c'era nei più la fondata speranza di mantenere il nome di origine, propose, al contrario, di rivedere nome e territorio, ribattezzando il "nostro" "Bianco Friul Veneto Giuliano".

Ne seguì una polemica a mezzo stampa che accese non poco gli animi del Vigneto Friuli.

Sulla nuova impostazione del "Lot pensiero", chi scrive non ha colto né registrato a caldo voci ufficiali, né di approvazione né di contestazione. Ma, si sa, la materia è in continuo divenire e si arricchisce quotidianamente di curiosità ed eventi che solo un aggiornamento a puntate, redatto con freddezza notarile, potrà garantire al lettore sufficiente chiarezza ed, a chi scrive (con prudente equidistanza, al netto di coinvolgimenti emotivi e passionali), una possibile e serena sopravvivenza giornalista.

Giù le mani *dal Tocai*

Chi non ci sta proprio a scervellarsi per individuare l'altro nome del Tocai è la Cantina Produttori di Cormòns, che va decisamente in trincea (o sulle barricate) proponendo una guerra santa alla luce delle seguenti considerazioni:

1. Non si ritiene opportuno sostituire la denominazione in oggetto con alcun altro nome o marchio di fantasia. Tale denominazione è ampiamente contemplata dalla legislazione vitivinicola, poiché rappresenta un nome di vitigno ampelograficamente riconosciuto, raccomandato e autorizzato all'impianto. Sostituire tale nome con un altro di fantasia significherebbe rinnegare ufficialmente il diritto acquisito all'utilizzo di tale denominazione, compromettendo seriamente l'esistenza, in futuro, di questo vitigno, patrimonio della vitivinicoltura regionale e divulgatore del nome del territorio.

2. Si invitano gli organismi regionali competenti a fare immediatamente ricorso alle autorità interessate, contestando quanto già stabilito in sede comunitaria, contrariamente alla volontà dei produttori interessati che la denominazione Tocai Friulano, essendo un nome di vitigno ampiamente riconosciuto, non ha niente a che vedere con la parola Tokaji, la cui radice etimologica significa tutt'altra cosa e non può trarre in inganno con alcuna interpretazione in qualsiasi altra lingua parlata o scritta.

Si tratta pertanto di stabilire giuridicamente che il Tocai Friulano è un vitigno coltivato da oltre due secoli in una regione geografica determinata e riconosciuto dai disciplinari di produzione delle uve D.O.C., regolamentato dalla legislazione vitivinicola europea e che il Tokaji è il nome di un Comune ungherese dove si produce del vino con caratteristiche (gradazione alcolica elevata e dolce) organolettiche del tutto diverse dal vino in parola, per lo più ottenuto dalla vinificazione di due o più vitigni (Furmint, Baccador ecc.) assieme, ampelograficamente diversi dal Tocai Friulano.

Non va dimenticato che l'Italia, a suo tempo, aveva già vinto la causa contro lo Stato ungherese in merito alla vicenda del Tocai, dimostrando che le due parole sono etimologicamente diverse; a seguito di questo fatto si è potuto utilizzare tale denominazione fino ad oggi.

3. Si ritiene necessario, invece, attivare una campagna pubblicitaria massiccia, iniziando fino ad ora a

promuovere il vino bianco friulano (sul quale i produttori della regione hanno puntato molto), prodotto dalle varie zone a D.O.C. della regione, facendo riferimento "in primis" al Tocai Friulano.

Questa azione è motivata anche dal fatto che l'interesse del consumatore rivolto al vino bianco è venuto meno, in questi anni, a causa dell'ultima scoperta relativa al vino rosso, che sembra abbia contenuti benefici per la salute.

Si auspica che gli organismi competenti regionali si attivino al fine di trovare un accordo con i produttori per promuovere un'iniziativa relativa ai tre punti. Il risultato di tale iniziativa andrebbe sicuramente a rafforzare l'immagine del vino friulano e sarebbe d'aiuto non solo alla produzione viticola ma soprattutto all'economia di tutto il comparto vitivinicolo e del suo indotto.

