

Dopo anni
di attese

Nuovo
disciplinare
per la
doc Isonzo

La pubblicazione
del relativo testo
è ormai imminente



Buone notizie dal Ministero dell'agricoltura: dopo alcuni anni di attesa, rinvii e pubbliche audizioni sembra ormai imminente la pubblicazione del nuovo testo del disciplinare di produzione dei vini doc Isonzo, che consentirà ai produttori della zona di muoversi in modo più appropriato in un settore in cui la produzione ha fatto passi da gigante in pochi anni senza per questo trovare un pronto adeguamento della legislazione vitivinicola.

In poche parole, dal 30 ottobre del 1974 la normativa in vigore impediva l'adeguamento di vigneto e di cantina alle moderne tecniche ed alle esigenze di mercato.

Quali sono dunque le novità più importanti recate dal nuovo «disciplinare»?

«Isonzo»
o «Isonzo del Friuli»

Innanzitutto accanto alla denominazione «Isonzo» compare la facoltativa dizione «del Friuli», certamente molto utile per chi si trova ad affrontare mercati nazionali ed esteri dove la conoscenza della collocazione geografica del vigneto d'origine è elemento molto importante.

In una proiezione molto intelligente e di vago ricordo francese fanno capolino gli uvaggi, con percentuale definite:

Isonzo Bianco (Tocai Friulano,

Malvasia Istriana, Pinot bianco e Chardonnay) e Isonzo Rosso (Merlot, Cabernet franc/Sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso e Pinot nero), nei tipi «tranquilli» o «frizzanti».

Molti e collaudati i nuovi vitigni ammessi alla coltivazione: Chardonnay, Riesling italoico, Pinot nero, Refosco dal peduncolo rosso e, interessante e novità assoluta, il Franconia.

Viene codificata (e le ultime tre vendemmie ne suffragano la necessità) la possibilità di «irrigazione di soccorso».

Altra novità di rilievo è costituita dagli Spumanti D.O.C. Isonzo Pinot (da Pinot bianco, con eventuale concorso di Pinot nero e Chardonnay).

E finalmente arriviamo alle gradazioni naturali minime: il decreto del 30.10.74 (G.U. 8.3.75, n. 65) fissa in 10° il minimo naturale per Tocai fr., Malvasia istr., Verduzzo e Merlot e in 10,5° il minimo per i restanti vini. Trattasi di gradazioni solo apparentemente basse, se osservate con l'ottica corrispondente alla situazione esistente nel 1974. Da allora le tecniche di campagna e di cantina ma anche i gusti dei consumatori sono cambiati di molto, chiedendo vini di minor gradazione, più gentili, profumati e raffinati. Ne consegue la la sovraturazione delle uve sulla pianta, al fine di arricchire gli zuccheri

(a scapito di acidi e di ph) è attualmente una scelta da sconsigliare in modo deciso.

Quali sono, dunque, i nuovi valori?

Per Tocai friulano, Malvasia istr., Verduzzo fr., Merlot, nonché per le uve atte a produrre vino D.O.C. Isonzo «bianco» o «rosso» la gradazione minima naturale viene fissata in gradi 9,5.

Per le altre tipologie, in gradi 10.

Le gradazioni alcoliche minime complessive, al consumo sono le seguenti:

gradi 10,5 per «bianco», «rosso», Tocai friulano, Malvasia istriana, Verduzzo friulano e Merlot;

gradi 11 per i restanti vini nonché per «Pinot Spumante».

Modificati anche i limiti degli estratti secchi netti minimi, con i seguenti valori:

15 per mille: per tutti i bianchi, spumante compreso;

18 per mille: per tutti i rossi.

Gli operatori della zona doc Isonzo dispongono finalmente di un disciplinare moderno e tale da consentire proiezioni produttive e di mercato sino ad ora impensabili.

Uno sguardo al futuro, dunque, senza però perdere di vista la realtà di una viticoltura autoctona storica, che ha il suo aspetto più qualificante nel prestigioso riconoscimento della doc Isonzo Franconia (c.f.) ●



Da sinistra : Chechi Aita, Franco Toros, Boris Aita, Albino Kurtin e.....

Da : Un Vigneto Chiamato Friuli, novembre 1988