

Viti e vini D.O.C. d'Aquileia: situazioni e strategie

Rapporto «Aquileia»

6 di Claudio Fabbro

La recente 29ª Rassegna del vino d'Aquileia è stata una valida occasione per approfondire una serie di problemi che caratterizzano l'agricoltura della Bassa Friulana.

Tutto il mondo rurale che conta nel territorio si è dato dunque appuntamento ad un convegno in cui poco o nulla è stato trascurato, sia in fase d'illustrazione che di dibattito, per porre a disposizione dell'imprenditore agricolo elementi nuovi ed aggiornati.

Se il Consorzio Tutela dei Vini D.O.C. «Aquileia» ed in primis, il suo vulcanico e giovane presidente enot. Zanette ma anche Iginio Tarlao, Presidente del Comitato Promotore, bene hanno lavorato per l'impostazione del lavoro, all'esito felice dell'incontro hanno contribuito decisamente, con interventi di grande spessore, i relatori. Claudio Fabbro, dottore agronomo della Direzione Regionale Agricoltura, ha delineato aspetti legislativi e tecnici in viticoltura, il dott. Mario Salvalaggio ed il rag. Noacco della Federazione Regionale Casse Rurali ed Artigiane hanno, dal canto loro, rese accessibili anche al profano le suggestive articolazioni del credito agrario.

Ripetiamo di seguito una sintesi della relazione agronomica, sviluppata anche con metodi audiovisivi di grande effetto, dal dott. Fabbro:

Effetti della disciplina comunitaria — Le profonde interconnessioni esistenti fra la viticoltura regionale e quella comunitaria impediscono programmi a medio-lungo termine non solo nella zona D.O.C. «Aquileia», ma in tutta la Regione.

Come è noto la C.E.E., per contenere le eccedenze, ha impostato (Reg. C.E.E. 1162/76 - 454/80 - 1208/84 e 822/87) un piano progressivo di disciplina, con facoltà di reimpianto ma con crescenti vincoli per nuovi impianti V.Q.P.R.D., liberi fino al 1984 e, di seguito, ammissibili con deroga da concedersi caso per caso.

La Regione, recependo anche le istanze dei viticoltori della zona D.O.C. «Aquileia», ha ottenuto nel 1985 una prima assegnazione dalla C.E.E. a tale zona, di ettari 11, su ettari 200 complessivamente concessi al Friuli-Venezia Giulia e, nel 1988 (con decisione 09.08.1988) ulteriori ettari 22.5 su un totale di ettari 241.

Si è attualmente in attesa di una terza concessione da parte della C.E.E., di 958 ettari richiesti, a fronte di domande (dal 01.07.1987 al 30.06.1989) dei singoli viticoltori, per tutta la Regione, di cui ettari 104, interessanti la zona D.O.C. «Aquileia».

Quali le condizioni di deroga attuali in caso di nuovi impianti?

- 1) sperimentazione agricola;
- 2) esproprio per pubblica utilità o riordino fondiario;
- 3) piante madri portainnesto;
- 4) V.Q.P.R.D. (vitigni D.O.C.) previa autorizzazione C.E.E.

Va detto anche che l'inosservanza di tale disciplina appare rischiosa, avendo l'Italia recepito i regolamenti con proprie leggi (n. 17/77 - n. 749/81 e n. 460/87) che prevedono, sanzioni da 1 a 3 milioni/ettaro nonché la rimozione degli impianti abusivi.

Con queste promesse, più che una improbabile espansione quantitativa, appare già ottima-



le mantenere le attuali superfici, prevedendo progressivamente ad una riconversione varietale.

Regolamento C.E.E. 18.02.1980 n. 458 e L.R. 21.03.1988 n. 13, art. 3 — Un programma graduale di ricambiamenti nel quinquennio 1987/92, a seguito di approvazione di otto progetti di ristrutturazione collettiva di vigneti, predisposti dall'E.R.S.A. ed integralmente accolti dalla C.E.E., consentirà la sostituzione, in zona D.O.C. «Aquileia» di 345 ettari sui 2482 complessivi per la nostra Regione. All'aiuto comunitario forfettario di L. 4.696.188/ettaro la L.R. 13/88 consente un'integrazione di 2 milioni/ettaro per reimpianti eseguiti in zone D.O.C. di pianura.

D.O.C. «Aquileia»: superfici e produzioni — Il periodo 1984/88 è sufficientemente lungo per consentire una serie di considerazioni.

a) le superfici iscritte sono passate da Ha 627 a Ha 660 (+ 5.25%). Trattasi di iscrizioni di nuovi impianti o reimpianti o di vecchi impianti mai iscritti.

Certamente la corsa alla D.O.C. è stata favorita dalle penalizzazioni imposte ai vini da tavola con la *distillazione obbligatoria*, ma anche dalla vivacizzazione di un mercato privato delle uve D.O.C. quale alternativa alla Cooperazione viticola, in cui comunque si sono registrati segni di tenuta a seguito della fusione fra le Cantine Sociali di Casarsa e di Cervignano.

b) Si registra una modesta rivendicazione annuale del proprio diritto: 381 ettari su 570 (1981) e 441 su 637 (1987) pari, rispettivamente, al 67% e 69% di quanto poteva essere. Più che lo sforzo amministrativo della Camera di Commercio nell'aggiornamento dell'Albo D.O.C. necessita a nostro avviso, una verifica da parte del Consorzio D.O.C. della reale consistenza viticola, anche per presentarsi quanto più possibile vicini alla realtà al prossimo appuntamento con il catasto viticolo...

c) La produzione di q.li uva è passata da q. 19.017 (1981) a 36.877 (1987).

Certamente nuove forme di allevamento, oculte concimazioni ed una miglior conoscenza di agronomia applicata alla viticoltura hanno permesso di passare da 49.90 q.li di uva/ettaro (1981) a 83.60 q.li di uva/ettaro (1987).

Si è, dunque, molto lontani dal tetto dei 120-130 q.li/uva/ettaro, cui si potrà arrivare, è auspicabile, solo con l'infittimento degli impianti e giammai con forzature idriche.

Non si intravede, in zona D.O.C. «Aquileia», alcuna coltura alternativa remunerativa quanto la vite, anche considerando la quotazione cronicamente bassa del mais, l'incertezza del prezzo della soia e la difficoltà nella liquidazione delle barbatelle; la penalizzazione delle produzioni di latte eccedentarie riporta nuova amarezza nel settore zootecnico; la

cooperazione frutticola ed orticola vive, da anni, problemi di gestione, produzione e commercializzazione e non offre sicure alternative.

Fabbro, avvalendosi anche di una guida pratica impostata dall'E.R.S.A. nel 1987, ha quindi trattato i seguenti problemi:

— analisi del terreno;

— preparazione, concimazione, messa a dimora delle barbatelle; — incerbimento e rapporti terreni-portainnesti nelle 12 sottozone della D.O.C. Aquileia, aventi diverse caratteristiche-pedologiche e microclimatiche.

Il relatore ha quindi approfondito le seguenti tematiche:

Densità dell'impianto: è auspicabile un infittimento di sestri di impianto riducendo le distanze tra le file per arrivare a un investimento per ettaro di almeno 3-4000 viti.

I sistemi attualmente più diffusi in zona D.O.C. «Aquileia» sono: il «Casarsa» o «Friuli»; seguono il Silvoz ed il Capovolto.

«Casarsa-Friuli» — Tali forme pur essendo le più adottate, sono attualmente oggetto di studio e di verifica in quanto sta emergendo per il «Casarsa» l'opportunità di raccorcicare il cordone. Un cordone orizzontale di 1 metro è più facilmente rinnovabile e meno esposto al rischio di spogliarsi al centro rispetto ad un cordone di 2 metri. Questo sistema, dopo una generale diffusione nella zona «Aquileia» ed esportazione in Italia ed all'estero, pur essendo interessante per l'adattabilità alla raccolta meccanica e le altre produzioni ottenibili, appare in antitesi con la nuova viticoltura di qualità e viene generalmente riconvertito in Silvoz, con legatura del tralcio a frutto.

«Cappuccina-Capovolto» — Per quanto riguarda invece la «cappuccina», si sta ipotizzando una piegatura meno drastica del capo a frutto (legatura a 45° anziché curvatura diretta verso il basso) al fine di favorire un germogliamento più uniforme di tutte le gemme presenti sul capo a frutto stesso, soprattutto per le varietà soggette ad un elevato numero di gemme che rimangono cieche (es. Merlot).

«Cordone verticale» — Per permettere un miglioramento sia qualitativo che quantitativo del prodotto ottenibile, è attualmente in fase di sperimentazione una forma di allevamento a «cordone verticale».

La produzione è portata da un cordone posto verticalmente dal quale si diramano i capi a frutto (speroni di 4-6 gemme) in tutte le direzioni. Nei prossimi anni saranno disponibili dati più concreti sulla validità di questa forma di allevamento nel nostro ambiente. I primi segnali sono da ritenersi mediamente poco incoraggianti.

G.D.C. — Forma finalizzata alla meccanizzazione integrale del vigneto, ha dato buoni risultati in Emilia Romagna e nelle Grave del Friuli.

«Aquilaia»	1981	1982	1983	1984	1985	1986	1987
A = Superfici iscritte all'Albo D.O.C.	570	621	646	627	635	630	637
B = Superfici denunciate	381	465	367	402	469	389	441
C = $\frac{B}{A} \times 100$	67%	75%	57%	64%	74%	62%	69%
D = Produzione uve D.O.C. (q.li)	19017	47969	35997	35806	42229	40531	36877
E = Produzione media (q.li/ettaro)	49,90	103,20	98,10	89,10	90,00	104,20	83,60

Le varietà — La scelta dei vitigni ricade normalmente su quelle V.Q.P.R.D. già riconosciute. Nei reimpianti vengono utilizzate attualmente varietà di recente riconoscimento nel disciplinare e, prevalentemente, Chardonnay, Sauvignon, Pinot grigio, Riesling renano.

Di questi, il primo sembra avere un futuro interessante sia per base spumante che per vini tranquilli.

Tra le varietà a bocca rossa c'è un grosso interesse per il Cabernet franc e Sauvignon ma anche per l'autoctono Refosco dal peduncolo rosso.

Enologia — È risaputo che grandi uve in mano a cantinieri improvvisati, oppure a tecnici pur bravi ma aventi a disposizione attrezzatura superate, subiscono una fine ingloriosa. Cosa si può fare in questo campo?

Unificazione — L'art. 2 della L.R. 21.03.1988 n. 13, già citata, viene a coprire un vuoto legislativo, atteso che, gli interventi in materia di strutture ed attrezzature di cantina erano generalmente destinati in pianura alla Cooperazione vinicola (L.R. 29/67 art. 7) e non ai singoli produttori.

Appurato che l'origine della qualità sta nel vigneto, il passaggio conseguente è quello della fase di vinificazione, generalmente attuata con attrezzature obsolete in locali inadatti.

La L.R. 13/88 consente dunque a diversi imprenditori agricoli di ristrutturare i locali di vinificazione con concezioni moderne (coibentazioni, scarichi, pavimentazioni, ecc.) operando con presse a piatti e/o pneumatiche, pigia diraspatrici, pompe, impianti frigoriferi, centrifughe, filtri e condizionando i vini in vasche d'acciaio inossidabile termovariabili.

Sono da guardarsi con la massima attenzione le macerazioni a freddo di uve bianche e le ossigenazioni dei mosti, in assenza di SO₂.

Eguale non è da escludersi nella fase di fermentazione o in quella di affinamento, la permanenza di alcuni vini di particolare «tempra» in botti di rovere, di medio-grandi dimensioni oppure in botticelle da litri 225 (barriques). In varie cantine D.O.C. Aquileia già si stanno maturando significative e positive esperienze in tal senso, con risultati particolarmente buoni in Verduzzo, Refosco e Cabernet, ovvero uvaggi, anche in presenza di

Merlot, tanto caro ai francesi e troppo presto «scaricati» dai friulani.

Imbottigliamento — È la fase ultima del processo enologico, da attuarsi quando il vino è al suo stadio migliore di maturazione.

La L.R. 13/88 non contempla finanziamenti in tal senso anche in quanto appare inopportuno dotare piccole cantine di impianti estremamente costosi e sottoutilizzabili e conseguentemente di possibile destinazione a servizio di terzi (azione che ovviamente esula dallo spirito della legge).

Ne è da ritenersi utile intervenire a favore di piccole-medie aziende dotando le stesse di mini-impianti di imbottigliamento, certamente economici ma pericolosamente illusori sul mantenimento della qualità nel tempo.

È appena il caso di ricordare che l'attuale legislazione favorisce la costituzione di Cooperative, anche per l'imbottigliamento e che, in subordine, per chi ama l'individualismo, c'è sempre la possibilità di ricorrere alle prestazioni dei Centri Enologici Mobili, di collaudata esperienza e da tempo operanti a favore di varie aziende della Regione e dell'«Aquilaia», con reciproca soddisfazione.

Commercializzazione — Quale è la normale destinazione dei 40.000 q.li di uve D.O.C. «Aquilaia», ovvero dei 28.000 ettolitri di vino D.O.C. mediamente prodotti annualmente?

Il mercato delle uve D.O.C. «Aquilaia» è attualmente vivace, anche perché da due anni c'è scarsità di produzione generale ed aziende agroindustriali di medio-grandi dimensioni hanno compensato il vuoto di mercato che si è venuto a creare a seguito delle note vicissitudini della cooperazione vinicola. Va anche ricordato che la fusione tra Cooperative (Casarsa-Cervignano), certamente provvidenziale, è penalizzata per impossibilità di vinificare in Casarsa le uve prodotte in zona Aquileia, mantenendo la «D.O.C.». Pertanto, o s'impone il declassamento o la vinificazione deve essere attuata in Cervignano, con conseguenti problemi di tecnica enologica e comunque con sottoutilizzazione della Cantina sociale di Cervignano che potrebbe, per pura ipotesi, essere destinata anche a centrale di concentrazione dei mosti d'uve (con contemporanea attivazione di un ufficio per la tenuta coordinata dei registri di carico-scarico, certamente gradita ai viticoltori).

Le grandi cantine procedono direttamente all'imbottigliamento, con vendita soprattutto fuori Regione ed all'estero.

Queste, ed altre aziende piccole ma di buona immagine stanno portando avanti da anni il discorso vino-qualità, che necessita di progressione senza soste ed acquisizione di nuovi mercati; abbastanza attivo è pure il mercato della damigiana, mentre nelle piccole aziende l'imbottigliamento è sporadico. Un pensiero a parte meritano le «frasche».

Trattasi di sistema di vendita diretta in azienda, abbastanza diffuso, che ha consentito un cento part-time contribuendo ad elevare le condizioni di vita di piccoli agricoltori ovvero di operai viticoltori.

Le prime «mazzate» alle frasche sono venute dalla «legge quadro sanitaria» (rubinetti a pedale, piastrelle, scarichi, autorizzazioni e libretti sanitari, ecc.).

Poi i contrassegni I.V.A., i controlli obbligatori dell'alcol metilico, le supermulte, le bolle d'accompagnamento, ecc., poi l'impossibilità di somministrare cibarie, affettati compresi.

Molte «frasche», tradizionalmente ritrovo del pensionato sono o dell'operaio a fine giornata per una conversazione serena o un canto corale in compagnia sono frequentemente visitate, loro malgrado, da soggetti cui il vino (probabilmente sommato ad assunzioni di altri principi attivi...) provoca brutti scherzi, con travaso non richiesto della propria irritabilità su avventori corretti ed educati, che chiedono soltanto di poter bere un paio di bicchieri in santa pace!

Un'altra «botta» è alle porte:

l'Italia si è adeguata alle forme in fatto di controlli sul tasso alcolemico nel sangue in chi guida moto-automezzi (max 0.8 per mille).

Se da un lato tali provvedimenti sono invocati da più parti, anche per l'incremento d'incidenti stradali notturni, è pur vero che le reazioni a dosi modeste di vino sono assolutamente individuali; non sempre al superamento del suddetto valore limite corrisponde un problema di minor coordinazione neuromuscolare, salvo casi patologici comunque preoccupanti, con o senza vino!

È anche vero che la normalizzazione dei tassi alcolemici avviene dopo ore dall'assunzione, anche modesta, di bevande alcoliche e che non è pensabile che «gli amici della frasca», dopo un paio di ore in lieta compagnia, trascorrono altrettante ore in «solitudine da depurazione» prima di ripartire impensabile il ricorso al taxi o alla comprensione della moglie, cui l'elevazione a rango di pari dignità impedisce il declassamento ad autista del degustatore!

Previsioni:

1) trasformazione della «frasca» da somministrazione a solo asporto, in taniche o damigiane, per successivo consumo a domicilio. Verrebbe comunque meno, in questo caso, il ruolo sociale d'aggregazione, la sede di discussione positiva e pacifica dopolavoristica e sparirebbe un aspetto di friulanità genuina che può essere ironizzato soltanto da chi non conosce le abitudini delle nostre genti, ovvero da chi, pur operando da tempo in Friuli, non ha saputo o potuto integrarsi in questo particolare eppur positivo tessuto;

2) rinuncia del viticoltore, alla frasca, con vendita delle uve a Commercianti o Industriali. Con l'attivazione della L.R. 13/88 (Proget-

to Vino) vengono stipulati anche gli accordi interprofessionali previsti dalla legge 16.03.1988 n. 88.

3) rinuncia del viticoltore all'attività, con estirpazione del vigneto da sostituire con coltivazioni erbacee lavorate da conto terzi.

Appare evidente che le succitate ipotesi, più reali che pessimistiche, costituiranno per il produttore una necessità, più che una libera scelta!

Promozione — I vini D.O.C. «Aquileia», dopo 15 anni dal riconoscimento, sono ancora poco noti; il nome di tale D.O.C. in etichetta, può ora essere integrato con «del Friuli» e questo è aspetto importante e favorevole per chi vende in Italia e all'estero.

La qualità di gran parte del vino D.O.C. «Aquileia» è molto buona; lo sanno bene i friulani; qualche volta i riconoscimenti sono regionali, più raramente nazionali ed esteri.

In molti hanno lavorato sodo e seriamente per creare un'immagine della D.O.C. «Aquileia» fra questi:

— *Consorzio tutela vini D.O.C. «Aquileia»*: è un'Associazione volontaria (D.P.R. 930/63) e benemerita, con personale ridotto all'osso ed in compartecipazione con il Consorzio D.O.C. Latisana che deve sdoppiarsi fra assistenza tecnica ed amministrativa, con grande volontà e pochi mezzi.

L'adesione al Consorzio deve essere universale; la contribuzione del socio deve essere continuativa e più robusta, anche per garantire l'impostazione di programmi a largo respiro.

Ogni viticoltore deve rendersi conto che il Consorzio è egli stesso e che non può esistere un grande vino D.O.C. in mancanza di un Consorzio di Tutela efficiente. Da un paio di anni il Consorzio è diventato un grosso protagonista, con scelte veramente valide e coraggiose anche per il contributo di giovani e nuovi consiglieri.

— *Centro regionale vitivinicolo*: ha consentito di far conoscere il vigneto chiamato Friuli in tutto il mondo. Di tale produzione, ovviamente generalizzata e non privilegiante, ovviamente, singole zone, anche «Aquileia» ha tratto gran vantaggio, raggiungendo mercati al di fuori delle proprie possibilità organizzative e, soprattutto economiche.

Ricordiamo inoltre l'azione promozionale che, a vario titolo, stanno portando avanti le seguenti Iscrizioni ed Enti:

- Amministrazione provinciale;
- Organizzazioni di Categoria;
- Camera di Commercio;
- Confraternite vinicole (Ducato, Pramaggiore, ecc.);
- Enoteca «La Serenissima» di Gradisca e altre;
- Comuni (Proloco, Aziende di Soggiorno, ecc.);
- Comitato Promotore Rassegna Enologica d'Aquileia, Fiumicello e Terzo;
- altri.

— *Agriturismo*: l'Agriturist Regionale ha, da oltre un decennio, dato vita alle «Strade del Vino», interessanti iniziative che hanno consentito di far conoscere nuove aziende imbottigliatrici della zona; si vedrebbe con favore un'analogha iniziative nella D.O.C. «Aquileia» (ad es. «La Strada del Refosco»?).

La legislazione regionale va oltre, in materia di agriturismo, prevedendo contributi per miglioramenti fondiari delle aziende (ristrutturazioni ecc.). Prendendo come metro di paragone l'Alto Adige e la Toscana, l'ipotesi di rilancio della vitivinicoltura «Aquileia» tramite l'agriturismo appare perseguibile, limitatamente alla somministrazione di prodotti aziendali a turisti stagionali. Le vacanze in fattoria, gli impegni connessi con l'ospitalità rurale che l'agriturismo prevede sembrano elementi in contrasto con la mentalità media degli imprenditori vitivinicoli della zona D.O.C..

Con il tempo, la disponibilità ad un tipo di rapporto diverso con il consumatore, potrà modificare la situazione, senza comunque essere, a nostro avviso, determinante per il rilancio della vitivinicoltura della zona tutelata.

nergie devono comunque essere trovate fra Consorzio D.O.C. e Cantina Sociale di Cervignano, superando tradizionali riserve che da sempre esistono fra chi vinifica ed imbottiglia e chi, invece, si limita alla produzione dell'uva.

C'è dunque spazio per tutti, soprattutto per gli imprenditori agricoli che sapranno adeguarsi mentalmente a nuove managerialità che un tempo disturbavano il contadino in senso stretto.

È l'ora del computer in cantina, del marketing ad alto livello; si stanno aprendo frontiere insperate che impongono conoscenza di metodi nuovi di gestione, padronanza delle lingue, disponibilità delle pubbliche relazioni.

L'intossicazione urbana riporta in auge la salute di campagna; il potere d'acquisto è notevole ed i consumi ridotti, per maggiori informazioni e cultura generale.

Si beve ora con coscienza, non più per sete, e la consapevolezza porta a scegliere il prodotto migliore, premiando la qualità.

Chiudersi a riccio rifiutando la realtà delle cose porta all'isolamento; l'appartenenza al-



Non è innegabile che il vino della bassa friulana possa essere vista come integrazione indispensabile del posto destinato al turista, in abbinamento soprattutto con il pesce. La vicinanza della Laguna e della città di Grado impone una collaborazione più stretta con l'Azienda di soggiorno e gli albergatori della stessa, anche per studiare iniziative a favore dei turisti, quale alternativa alla spiaggia soprattutto nelle giornate di pioggia.

Conclusioni — Il quadro attuale della viticoltura D.O.C. «Aquileia» evidenzia, nel complesso, uno stato di salute buono. Nuove si-

la «Casa Comune» della C.E.E. certamente comporta una crisi d'ambientamento.

Realtà locali e specialità regionali certo soffrono una pianificazione che privilegia scelte di carattere generale non potendo tener conto di ogni peculiarità periferica in ogni suo aspetto; ma se gli stati membri soffrono, non è detto per questo che quelli extracomunitari viaggino a gonfie vele.

Ne consegue che la strada imboccata, seppur in leggera salita, non ammette ripensamenti; l'importante è percorrerla con convinzione e non facendo mai venir meno il contributo che, ad ogni livello, è necessario produrre ●