

VIGNETO FRIULI

FRIULI VENEZIA GIULIA

NIMIS, ACCADEMIA DEL RAMANDOLO

a cura di di Claudio Fabbro

Nimis appartiene alla provincia di Udine e dista 17 chilometri da Udine, capoluogo della omonima provincia.

Conta 2.825 abitanti (Nimesi o Nimensi) e ha una superficie di 33,9 chilometri quadrati per una densità abitativa di 83,33 abitanti per chilometro quadrato. Sorge a 207 metri sopra il livello del mare.

Cenni anagrafici: Il comune di Nimis ha fatto registrare nel censimento del 1991 una popolazione pari a 2.788 abitanti. Nel censimento del 2001 ha fatto registrare una popolazione pari a 2.825 abitanti, mostrando quindi nel decennio 1991 - 2001 una variazione percentuale di abitanti pari al 1,33%.

Gli abitanti sono distribuiti in 1.147 nuclei familiari con una media per nucleo familiare di 2,46 componenti.



La Chiesetta in Ramandolo

Cenni geografici: Il territorio del comune risulta compreso tra i 178 e i 975 metri sul livello del mare.

L'escursione altimetrica complessiva risulta essere pari a 797 metri.

Cenni occupazionali: Risultano insistere sul territorio del comune 39 attività industriali con 324 addetti pari al 30,48% della forza lavoro occupata, 54 attività di servizio con 126 addetti pari al 11,85% della forza lavoro occupata, altre 114 attività di servizio con 351 addetti pari al 33,02% della forza lavoro occupata e 17 attività amministrative con 262 addetti pari al 24,65% della forza lavoro occupata.

Risultano occupati complessivamente 1.063 individui, pari al 37,63% del numero complessivo di abitanti del comune.



Benvenuti a Ramandolo

Fortificata in epoca romana, Nimis, con le sue frazioni e i suoi borghi, ha avuto grande importanza strategica anche nel ducato longobardo del Friuli e offre uno dei più antichi luoghi di culto della regione, la pieve dei SS. Gervasio e Protasio. Eretta sui resti di un tempio precristiano presso il Castrum Nemas attorno all'ottavo secolo, fu portata alle attuali tre navate attorno al millecento.



Di grande interesse sono il castello di Cergneu, il settecentesco santuario della Madonna delle Pianelle e la cinquecentesca chiesetta di S. Giovanni Battista da cui si gode la vista della meravigliosa “conca” di Ramandolo dov’è prodotto l’omonimo grande vino, prima DOCG del Friuli.

È un anfiteatro verde, di antichi e faticati terrazzi bene ordinati da secoli su dolci colline, dove il clima particolare alterna sole intenso a piogge lievi e persistenti, circondato da boschi lussureggianti di faggi, olmi e acacie che danno profumo al miele di Nimis e chiamano immediatamente alla memoria la vitalità spirituale della natura nelle leggende e nei riti magici dei Celti. Nimis è una delle oltre 400 Città del vino italiane per la grande tipicità e qualità dei suoi vini e perché dalla sua terra trae nome e origine il Ramandolo a cui è legata per storia, tradizione e cultura.



Il municipio è sito in Piazza XXIX Settembre 8, tel. 0432 790045, fax. 0432 790045; l'indirizzo di posta elettronica è segreteria@com-nimis.regione.fvg.it.

segreteria@com-nimis.regione.fvg.it

Alle radici del Ramandolo (*)

di Claudio Fabbro

“È tuttavia mio convincimento che il Verduzzo di Ramandolo sia un materiale ottimo e che, studiatane bene la lavorazione enologica, possa non solo aumentare la buona fama che ora gode; ma, per quanto la crisi vinicola imperversi a lungo, debba procurare al coltivatore uno smercio remunerativo.”

“A scrivere queste parole, il 2 novembre 1908, era nientemeno che il grande ampelografo Girolamo Molon, professore della Regia scuola superiore di agricoltura di Milano e presidente della giuria della I Annuale Esposizione - Fiera dei vini dell'Alto Friuli di Nimis. Le vergava di suo pugno in una lettera indirizzata agli organizzatori dell'esposizione, rassicurandoli sulla bontà della materia prima di cui già allora disponevano gli agricoltori di qui.

“Ma a ben quindici anni prima risale un altro documento – che quindi, precisa il Longo(1), oggi ha cent'anni – testimoniante non la nascita del vino Ramandolo, come tale, ma certamente la sua esistenza ormai consolidata.

“Alla II Fiera - Concorso dei vini friulani, organizzata dalla Società agraria friulana a Udine dal 20 al 23 aprile 1893, fu consegnato un attestato di lode, per un vino Ramandolo fuori concorso, a Giovanni Comelli detto “Moro”, appassionato vitivinicoltore di Torlano.



Alessandro Comelli e Lorenzo Torresin

“Un vero vanto allora per lui e oggi per i suoi discendenti, o almeno per quanti credono nella vite e nel vino... E dimostra quanto sia consolidata la consuetudine di chiamare questo vino, ottenuto dalle uve di Verduzzo friulano, con lo stesso nome geografico della zona di produzione: Ramandolo, appunto, piccola frazione di Nimis adagiata sulle pendici della Bernadia, resa famosa proprio da questo nettare regalato da una vite coltivata con tanti sacrifici nei vigneti spesso strappati alla roccia della montagna ma le cui uve, una volta spremute, sanno dare un prodotto così buono e delicato che fa dimenticare tutte le fatiche.



Agriturismo “I Comelli”



Ramandolo, 12 febbraio 2005

“Di più: un vino di questa stoffa e di questa personalità può essere prodotto soltanto a Ramandolo e nelle colline circostanti, di Cloz, Sedilis, Moric, Coia.

“Nelle altre pur amene contrade dei Colli Orientali del Friuli, sebbene vocate a una viticoltura finissima, si produce un ottimo Verduzzo, certamente, ma che nulla ha a che vedere con questo di Ramandolo e zone contermini.”

“È sacrosanto, pertanto – prosegue Longo(2) –, il pronunciamento del Ministero dell’agricoltura del 18 giugno 1992 con il quale si è finalmente recepito, dopo un lunghissimo iter che è dovuto passare anche attraverso la sentenza di un Tribunale amministrativo, l’invocato diritto di usare il nome Ramandolo solo per il Verduzzo ottenuto in questa minuscola area dei Colli Orientali, reprimendo imitazioni e sleali concorrenze fuori zona e istituendo, di fatto, il primo e unico cru del Friuli-Venezia Giulia. Soltanto qui infatti si può produrre, presentare e porre in vendita un vino D.O.C. con il nome della località geografica vigilata dall’antica chiesetta, anziché con quello della varietà di vite. E non è poco: pensiamo ai francesi che in fatto di promozione e di immagine non sono secondi a nessuno. La fortuna dei loro grandi vini è nata proprio con le piccole zone geografiche. E la parola cru è francese.

“Non si tratta dunque che di mettere in pratica quanto fatto da altri, facendo leva sul nome, sull’immagine e sulla qualità. Quest’ultima esiste già ma va migliorata, al fine di dare al consumatore un prodotto il più possibile appagante e all’altezza del suo costo. Oggi, in un periodo in cui il mercato del vino sta attraversando un momento di difficoltà non sottovalutabile – ma le crisi sono sempre state ricorrenti, ce l’ha ricordato anche lo scritto d’inizio secolo del professor Molon –, bisogna avere la certezza di porre in commercio un prodotto di sicuro pregio.



Ramandolo, 12 febbraio 2005

“Ovviamente il cammino da compiere è ancora lungo, ma importanti, indispensabili passi si sono già fatti. E uno di questi, fondamentale, è proprio quello della tutela del nome.”

“Correva infatti l’anno 1981 – **ricorda ancora Longo(3)** – quando la Cooperativa agricola di Ramandolo, con l’appoggio dell’Amministrazione comunale di Nimis – ma non va sottaciuta la sensibilità subito dimostrata dalla Comunità montana Valli del Torre e dalla Regione – presentava al Ministero dell’agricoltura una richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei Colli Orientali del Friuli al fine di eliminare le possibilità di confusione che il DPR istitutivo del 1970 conteneva circa l’uso del nome geografico Ramandolo per il vino ottenuto dal Verduzzo friulano. Purtroppo l’iter non fu dei più facili, in quanto che i primi intoppi sorsero proprio a Nimis dove ci fu chi si lamentò che l’area proposta dai viticoltori di Ramandolo fosse discriminante per le altre zone pur vocate del territorio comunale. Da qui una “soluzione politica” con un allargamento eccessivo dell’area stessa, che a sua volta faceva a pugni con la richiesta di un’altrettanto ristretta delimitazione, comprendente soltanto pochi vigneti di Ramandolo. A complicare le cose si inserì poi un ricorso di un gruppo di viticoltori del Cividalese, secondo i quali l’uso ormai consolidato del nome “Ramandolo” – da intendersi più come metodo di vinificazione che non come località geografica – doveva essere garantito anche a loro. Dopo diverse audizioni pubbliche a Cividale, sede del Consorzio per la tutela dei vini D.O.C. Colli Orientali del Friuli (che a sua volta aveva chiesto talune modifiche al disciplinare riguardanti l’abolizione del termine “Ramandolo”, che tanti equivoci aveva generato, e tutt’altre questioni), e a Udine, nonché sopralluoghi a Ramandolo e a Nimis, si giunse alla pubblicazione del parere del Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini che, in pratica, recepiva tutte le richieste iniziali per la difesa del Verduzzo prodotto nell’area storica, stabilendo peraltro che il vino doveva essere chiamato semplicemente “Ramandolo” senza alcun cenno alla varietà di vite. “Ma la sorpresa e l’amarezza furono enormi quando fu finalmente pubblicato nel 1989 il DPR di modifica del disciplinare: si consentiva infatti l’uso del nome “Ramandolo” in tutti i Colli Orientali del Friuli, riservando l’aggiunta della specificazione “Classico” a quello prodotto nella zona storico-tradizionale di Nimis e parte di Tarcento. Una decisione che probabilmente voleva essere salomonica ma che si scontrava con le legittime attese dei viticoltori locali, i quali, oltre a non vedersi tutelati, intravedevano la possibilità di una grave confusione che avrebbe danneggiato non solo loro stessi ma anche i consumatori. Logica, quindi, la decisione di puntare i piedi e dire no, presentando immediato ricorso al Tar del Lazio giovandosi di un efficace patrocinio legale. E il Tribunale amministrativo non ha esitato a dare

ragione ai ricorrenti, ravvisando infondata la decisione romana di allargare l'utilizzo del nome anche fuori della zona tradizionale. Da qui la nuova riscrittura del decreto, questa volta ministeriale essendo nel frattempo subentrata la nuova legge sulle denominazioni di origine, con il quale, appunto nel giugno 1992, si è definitivamente riconosciuto che il Ramandolo può essere prodotto soltanto in un'area all'interno dei comuni di Nimis e di Tarcento. In questo modo si è istituito di fatto il già ricordato primo e unico cru della regione."



Ramandolo, 12 febbraio 2005

Ora riportiamo l'attenzione all'Annuale Esposizione - Fiera dei vini dell'Alto Friuli. Dagli atti(4) della II edizione, nel 1909, è possibile rilevare una serie di interessanti indicazioni e valutazioni riguardanti il Ramandolo.

Si legge, tra l'altro: "Diciamo subito che la Giuria si trovò molto soddisfatta dei vini bianchi in genere e in particolare di quelli appassiti, che formano la specialità della regione di Nimis. Non che la Giuria abbia riscontrato questi vini scevri di difetti, però questi erano superati, e di gran lunga, dalle buone qualità.

"Tre difetti d'indole generale ha constatato la Giuria nei campioni di vini bianchi: la mancanza di limpidezza, l'eccessiva "agrezza" e il fondo dolciastro.

"La mancanza di limpidezza, per tutti i vini, ma in specialità per i bianchi, è un difetto capitale. A parte la difficoltà di conservazione dei vini torbidi, il colore fosco e la mancanza di brillantezza li rendono poco accetti ai consumatori. È dote principale di un vino bianco quella di essere

perfettamente limpido e di avere quella brillantezza di colore che lo fa scintillare nel bicchiere. Ed è facile raggiungere questo limite di perfezione, introducendo l'uso di buoni filtri.

“L'eccessiva asprezza l'abbiamo già segnalata parlando dei vini rossi, e crediamo dipenda dagli stessi fattori e sia rimediabile cogli stessi mezzi già da noi indicati a suo tempo.



Ramandolo d' autunno

“L’“agrezza” dei vini bianchi da noi esaminati, dipende certo da eccesso di acido tartarico, nonché da acido malico liberi, i quali si trovano in quantità notevole nei vini bianchi prodotti col Verduzzo. Ci sono tre mezzi principali per togliere questa asprezza al vino bianco: l’aggiunta di carbonato di calce (polvere di marmo) o di tartrato neutro di potassa e il taglio con vini deficienti di acidità. Nel mentre il carbonato di calce, se non è adoperato con prudenza, può essere nocivo al colore, al sapore, al profumo del vino, il tartrato neutro di potassa è poco raccomandabile dal lato economico. Resta quindi, il taglio con uve di minore acidità. E questo taglio si può ottenere facilmente introducendo, nei nuovi impianti, varietà meno acide in aggiunta al Verduzzo, nelle debite proporzioni però, così da non togliere quelle qualità specifiche del vino di Ramandolo che lo rendono apprezzato dai consumatori. Sarà perciò necessario uno studio ponderato del problema e saranno più necessarie ancora numerose prove.

“Il fondo dolciastro del Ramandolo, o meglio, l’agro-dolce caratteristico di molti campioni, crediamo provenga da una fermentazione mannitica, cioè da

una incompleta decomposizione dello zucchero in alcool, acido carbonico, ecc. E che il fatto avvenga nel modo da noi accennato, ci sarebbe provato dall'odore acetico proprio di parecchi di questi vini, che è l'odore caratteristico degli acidi volatili che si sviluppano con la fermentazione dell'acido acetico. E ci è ancora confermato dal fatto che questi vini non divengono mai limpidi e, anche se filtrati, tornano, dopo poco tempo, a intorbidare. Molti rimedi furono indicati per evitare questa malattia del vino, ma tutti di esito poco soddisfacente. Noi crediamo che il maggior giovamento si possa avere da un prolungato arieggiamento della massa del mosto. Anche in questo caso giova l'aggiunta di uve a scarsa acidità.

“Quello che ci ha invece soddisfatto, è stata la grande uniformità dei vini presentati, i quali non si differenziavano se non per la maggiore o minor entità dei difetti enunciati e che dipendono in gran parte da deficienze nella lavorazione del vino. In conseguenza di ciò, siamo naturalmente venuti alla conclusione che una Cantina sociale per la preparazione del Ramandolo sarebbe un avvenimento desiderabilissimo e che segnerebbe un grande progresso. Il vino bianco di Ramandolo ha tutti i requisiti per aver diritto a essere un apprezzatissimo vino da dessert, e l'applicazione dei moderni sistemi di enologia, l'introduzione di macchine e attrezzi moderni e appropriati, lo metterebbe certo in prima linea fra gli altri vini bianchi da dessert italiani di gran nome. All'intraprendenza, allo spirito di solidarietà, all'intelligenza dei viticoltori della regione, allo zelo dei preposti al Circolo Agricolo di Tarcento, presentiamo dunque il problema e consigliamo loro di studiarlo con ponderazione, augurandoci che possano in breve risolverlo e attuarlo.

“Concludendo per i vini bianchi, raccomandiamo:

“1° Incoraggiare la produzione di vini bianchi da dessert e, come sotto prodotto, di vini bianchi comuni da pasto;

“2° Migliorare la viticoltura, introducendo varietà di uve bianche che diminuiscano l'asprezza caratteristica del Verduzzo che costituisce la base del vino Ramandolo;

“3° Migliorare la confezione tecnica dei vini coll'introduzione di sistemi e macchine enologiche moderni, e possibilmente coll'impianto di una cantina sociale, per ottenere la uniformità e la costanza dei tipi.”

In merito alla presentazione dei prodotti la Giuria nota che(5) “per quel che riguarda la disposizione dei banchi d'assaggio, deve rilevarsi la scarsezza di buon gusto e la eccessiva uniformità, per quanto l'Esposizione attuale rappresenti, anche sotto questo aspetto, un notevole progresso su quella del 1908.

“Anche per la confezione delle bottiglie dobbiamo constatare un sensibile miglioramento rispetto al passato, pur trovando a ridire sulla eccessività dei fregi e contorni di talune etichette e sulla povertà delle capsule. Né si dica che queste sono superfluità e che quando il vino è buono, è buono; esso è più apprezzato però se presentato bene. Anzi, ci si passi il paradosso, anche un

vino mediocre, se ben presentato, può parer buono. E siccome l'essere molto spesso sta nel parere e per di più, siccome oltre alla bocca, anche gli occhi vogliono la loro parte, così un'elegante presentazione del vino ha uno straordinario interesse, principalmente dal lato commerciale. Insistiamo perciò presso i produttori di Nimis, perché facciano meglio, molto meglio in questo campo, e consigliamo il massimo rigore nella compilazione del futuro programma.”

Tornando alla Mostra sopra citata(6) del 1893, dalla relazione possiamo togliere alcune interessanti note illustrative, riguardanti il Verduzzo: “ ... Quest'uva bianca, che entra come principale nel vino di Ramandolo e nei migliori bianchi di Gemona, e si coltiva sui colli di Rosazzo e Brazzacco, di qua e di là del Tagliamento, all'alta e alla bassa, e da per tutto, presenta un prodotto abbondante e costante; è poco soggetta alla crittogama, riesce in ogni terreno, e dà vino ottimo; quest'uva, ad unanimità di voti, venne ritenuta degna del primo posto fra le bianche nostrane e fra tutte raccomandabilissima.

“A Ramandolo si distinguono tre varietà: a grappolo serrato, verde; a grappolo serrato, giallo; a grappolo lasso. Deve darsi la preferenza alle due varietà a grappolo serrato, che hanno l'uva dolcissima e offrono più abbondante prodotto.”

Risale al 1934 un prezioso documento pubblicato in “L'Agricoltura Friulana” (n° 51, 22 dicembre 1934 - XIII E.F.) del dott. Gaetano Perusini(7) che così esordisce: “Non c'è chi non conosca in Friuli il vino di Ramandolo; esso però, pur essendo citato dal Marescalchi nella sua opera sui vini tipici italiani, non ha finora attirato, come meritava, l'attenzione degli enologi e dei viticoltori.

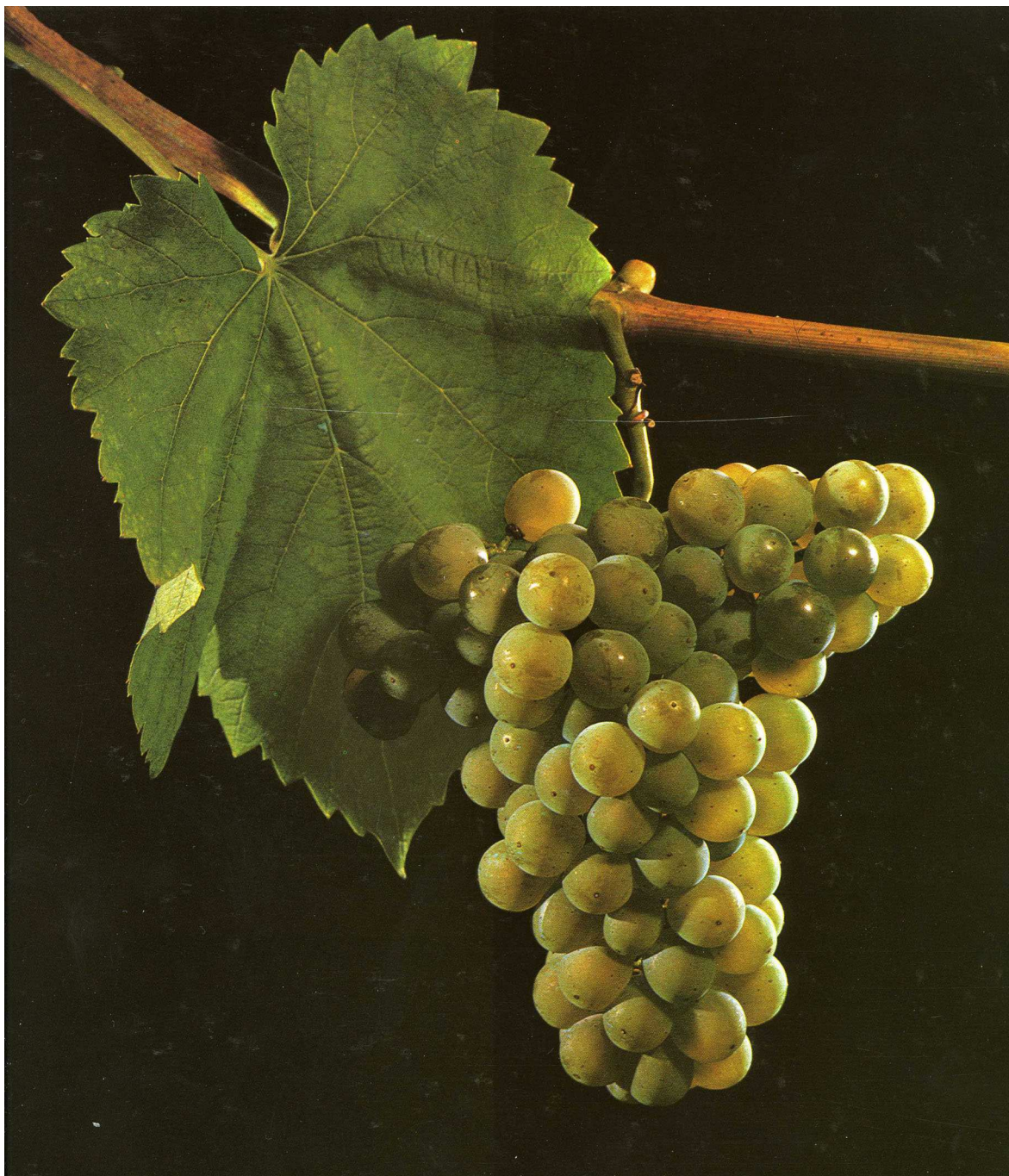
“I pochi scritti che ne parlano riportano numerose inesattezze. La principale di queste inesattezze riguarda la zona di origine di questo vino, poiché, a mio avviso, il nome di Ramandolo va dato esclusivamente al vino ottenuto dal Verduzzo, vinificato con metodi particolari e raccolto intorno al paese di Ramandolo, a un'altitudine variabile fra i 250 e i 370 metri, su di una ripida costa che beneficia in egual misura delle favorevoli condizioni di ambiente e terreno. Questa costa infatti è riparata dai venti freddi dalle rocce del monte Bernadia che si alzano quasi a picco sopra il paese, inoltre queste rocce riflettono fortemente i raggi solari e vi mantengono una temperatura leggermente superiore a quella dei paesi contermini.

“Il terreno appartiene a formazioni eoceniche, e, secondo il Marinelli (O. Marinelli, Descrizione geologica dei dintorni di Tarcento, Firenze, Carnesecchi 1902, pag. 55 e seg.) alla zona eocenica inferiore prevalentemente calcarea; inoltre la sua composizione superiore è modificata dalle numerose frane precipitate dai sovrastanti calcari del monte Bernadia che danno così origine a un soprasuolo che non troviamo in nessun'altra parte del Friuli.

“È difficile stabilire con precisione l'ampiezza della zona di produzione: però, nei lavori di qualificazione e di classificazione per il nuovo catasto, il perito

Riva ha calcolato che il Ramandolo è raccolto su 15-16 ettari, con una produzione complessiva di 1200 ettolitri. Questi dati non si riferiscono esclusivamente al vero Ramandolo essendo compresi nel computo terreni investiti a vitigni di uva nera il cui prodotto va in commercio col solo nome del vitigno.

“Il vero Ramandolo è ottenuto esclusivamente dal Verduzzo, del quale, in questa zona, si distinguono tre varietà: 1) gialla a grappolo piccolo serrato, detta ross; 2) a grappolo semispargolo, detto ras’cie; 3) ordinaria, detta vert. (La sottovarietà detta ras’cie non consta sia bene definita. Per ciò che concerne il Verduzzo giallo, possiamo aggiungere che esso si differenzia dal “verde” per alcuni caratteri ampelografici ben definiti, non ultimo tra i quali la colorazione del cappuccio florale che è bruno-grigia nel giallo e verde intenso nel verde.) La prima è la migliore, ma dà scarso prodotto, la seconda e ancor più la terza sono meno delicate e danno un prodotto assai più abbondante, ma molto meno fine. Ritengo inutile dare la descrizione particolareggiata del Verduzzo dopo quanto è già stato scritto in materia; sarebbe però opportuno che il Consorzio Provinciale per la Viticoltura promuovesse uno studio comparativo fra tutte e tre le varietà, anche dal punto di vista economico, stabilendo definitivamente quale sia la più consigliabile.”



Verduzzo giallo, foto L.Plozner , 1982

Prosegue Perusini(8) : “La fillossera, apparsa qui una trentina d’anni fa, in poco tempo distrusse la maggior parte dei vigneti esistenti imponendo in pieno il problema della ricostituzione viticola. Il lavoro è lungo, e per quanto sia stato intrapreso con molta alacrità, la superficie vitata è lungi dall’aver raggiunto la consistenza dell’anteguerra.

“Nei vecchi impianti si usarono barbatelle di Rupestris du Lot e di Riparia x Rupestris 3309: sono però da preferire il Kober 5 BB e la Berlandieri x Riparia 420 A che hanno mostrato maggior adattamento al terreno e maggior affinità col Verduzzo.

“Il terreno è sistemato a terrazze, sostenute da scarpate o da muri a secco, la cui larghezza varia, a seconda della maggiore o minore pendenza del terreno, e in media si aggira sui tre metri. Sull’orlo esterno di ciascuna terrazza è sistemato un filare di viti la cui impalcatura è costituita da pali, normalmente ogni tre metri, e da sostegni vivi, gelsi o piante da frutto, in genere ciliegi.

“Lo scasso generalmente si fa a fosse profonde metri 1-1,5 e per la concimazione d’impianto si usa quasi esclusivamente letame.

“Come abbiamo detto gli impianti si fanno quasi esclusivamente con barbatelle selvatiche che vengono innestate dopo un anno.

“La potatura è del tipo più diffuso in Friuli con qualche caratteristica variante. È riferibile alla Guyot e più precisamente al tipo detto a capovolto.

“All’epoca della potatura, fine febbraio - primi di marzo, il vigneto viene vangato e concimato.

“Negli interfilari più larghi si coltiva frumento, segala, trifoglio, erba medica; negli altri, piselli, fagioli nani, cavoli; spesso, specialmente dove c’è pericolo di smottamenti, il terreno viene lasciato completamente incolto.

“La vendemmia avviene dal 15 al 30 di ottobre a seconda del decorso più o meno favorevole della stagione. L’uva, appena raccolta, viene curata, quindi deposta su graticci dove rimane 8-10 giorni: in seguito si diraspa e si pigia in assenza dei raspi. Durante l’inverno il mosto subisce due travasi, dando un vino caratteristico dolce, liquoroso, limpido, giallo ambrato, profumato, di corpo, leggermente tannico. Da un quintale di uva fresca si ricavano circa 50 litri di vino e da un ettaro di buon vigneto 100 ettolitri di vino, con una media di 80-85 ettolitri per ettaro.



“L’anno passato (1933, n.d.r.) il prezzo del vino si aggirò sulle 3 lire nella cantina del produttore; prezzo assai alto se si considera che nelle zone contermini, Verduzzo vinificato con gli stessi metodi spunta prezzi inferiori di una lira ed anche più.

“Nella zona sono coltivati anche vitigni ad uva nera: principalmente Refosco dal peduncolo rosso e Merlot; la loro importanza è però del tutto secondaria; pur dando un buon prodotto e produzione più abbondante del Verduzzo, ne è assolutamente sconsigliabile la diffusione. La minore produttività del Verduzzo è oggi ampiamente compensata dal suo più alto prezzo; inoltre esso dà, a differenza dei vitigni neri, un vino tipico assai ricercato e di facile smercio in Friuli.

“Per quanto il Ramandolo non sia possibile farlo rientrare in nessuna delle comuni categorie di vini, esso infatti non è un vin santo quale comunemente si intende e tanto meno un vino da pasto: ha pregi e caratteristiche tali da farlo ritenere un vero vino tipico.

“Da quanto ho detto appare chiaro che per località d’origine, vitigno, metodi di vinificazione, prodotto, esso risponde perfettamente ai requisiti voluti dalla vigente legislazione sui vini tipici; il R.D. Legge 11 gennaio 1930, n° 62, art. 2, stabilisce infatti “sono considerati vini tipici i vini genuini prodotti in un paese, zona o regione... i quali posseggano caratteri organolettici particolari, chiaramente definibili e costanti, derivanti essenzialmente dal vitigno e dal metodo di vinificazione” ed ancor più chiaramente il testo definitivo approvato con Legge 10 luglio 1930, n° 1164, art. 2: “sono considerati vini tipici i vini genuini pregevoli... i quali avendo origine accertata per la località di produzione abbiano caratteri organolettici costanti e tali da conferire loro particolare finezza e bontà”.



Concetti con ancor più precisione specificati nel regolamento approvato con il R.D. 10-11-1930 n° 1836, art. 1: “I vini tipici si distinguono in vini speciali, vini superiori e vini fini... Sono considerati vini superiori quelli che hanno speciali caratteristiche tipiche costanti e che hanno acquistato particolare pregio in seguito all’invecchiamento naturale... Sono considerati vini fini quelli che, pur non avendo il pregio dei vini superiori, hanno caratteristiche costanti tali da renderli meritevoli di tutela”. (Che il Ramandolo possa piacere ad una categoria di consumatori, è cosa indiscutibile; che possa essere desiderabile una tutela, sono d’accordo. Devesi però riconoscere che così come è il vino, dal lato enologico, lascia molto a desiderare; un perfezionamento tecnico che attenui l’insanabile contrasto tra la tannicità eccessiva e la ricchezza in glucosio, e lo avvicini ai tipi liquorosi, sarebbe veramente utile.)

“È indiscutibile che il Ramandolo rientra in quest’ultima categoria; unico appunto che può farsi, è la limitata ampiezza del territorio di produzione; per dissipare ogni dubbio in proposito basterà però ricordare come in Francia assai numerosi sono i vini, legalmente protetti, raccolti su superfici inferiori alla nostra; per non dilungarci citeremo solo il “Montrachet”, da molti ritenuto il miglior vino bianco di Francia, prodotto su 7 ettari e 50 are delimitate legalmente nel 1920. Resta a vedere se, pur avendo il Ramandolo tutti i requisiti per essere dichiarato vino tipico, sia economicamente conveniente la costituzione di un consorzio di difesa.

“Certamente assai gravoso riuscirebbe per i produttori, tutti piccoli proprietari, il pagamento del contributo necessario al funzionamento del consorzio; in compenso però essi vedrebbero difeso il loro prodotto da volgari falsificazioni a base di vini scadenti malamente zuccherati e anche dalla produzione delle zone limitrofe che, acquistata da commercianti poco onesti, troppo spesso passa come “autentico Ramandolo”. Le difficoltà finanziarie sarebbero eliminate qualora in Friuli sorgesse un consorzio provinciale per la difesa dei vini migliori, con la suddivisione delle spese generali fra un gran numero di interessati e l’adozione dei sottomarchi previsti dalla legge si otterrebbe la protezione della produzione genuina con una spesa relativamente modica.”

Come vedremo in seguito, i viticoltori di Ramandolo o, più in generale, di Nimis e Tarcento, seppero far tesoro delle preziose osservazioni del Perusini, considerato giustamente uno dei padri storici del Vigneto Friuli.

Nel 1939 venne dato alle stampe l’Atlante ampelografico curato dal dott. Guido Poggi, Capo dell’Ispettorato agrario provinciale dell’agricoltura di Udine il quale, rifacendosi al Verduzzo, distinse le varietà in giallo e verde(9). Il lavoro del Poggi venne ripreso e approfondito, nel 1982, dall’enologo Piero Pittaro, imprenditore privato di rilevante interesse pubblico (fu, tra l’altro, presidente, regionale, nazionale e mondiale dell’Associazione enologi - enotecnici, del Centro regionale vitivinicolo e dell’Istituto sperimentale per l’enologia di Asti) che, nelle pieghe di un impegno professionale non comune,

trovò anche il momento per scrivere a più riprese, a vari e sempre elevati livelli, del suo amato Vigneto Friuli. Egli preferì distinguere il vitigno Verduzzo in trevigiano e friulano, descrivendoli come segue(10): “Mentre per il Verduzzo friulano si hanno notizie abbastanza precise, sul Verduzzo trevigiano non si hanno dati circa l’origine. I due vitigni comunque non sono confondibili, avendo caratteristiche molto diverse. Sembra che il Verduzzo trevigiano sia originario dalla Sardegna. In provincia di Treviso, sulla riva sinistra del Piave, si sarebbe diffuso ai primi di questo secolo. Attualmente lo troviamo in tutta la provincia di Treviso, ma particolarmente nella zona di Motta di Livenza, Oderzo e riva sinistra del Piave. Colore giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli. Leggermente tannico, di corpo snello, nervoso e asciutto, ha profumo fruttato anche se poco caratteristico. Viene vinificato sia in purezza sia in uvaggio per la preparazione dei vini bianchi da pasto del Piave.

“Il Verduzzo friulano è, come il Refosco, un vitigno indigeno del Friuli. Certamente antichissimo e molto diffuso un tempo, lo troviamo descritto dall’Acerbi nel suo Viti friulane ne’ contorni di Udine. Esistono due varietà di Verduzzo, o meglio due cloni principali: il Verduzzo verde e il Verduzzo giallo o di Ramandolo. Il Verduzzo verde è maggiormente coltivato in pianura e dà un vino secco, mentre il giallo, coltivato in collina nelle zone di Ramandolo, Nimis, Faedis, Torlano dà un vino amabile, da dessert.

“Il Verduzzo è diffuso un po’ in tutto il territorio friulano, dove è coltivato sia in pianura che in collina. C’è però la tendenza all’aumento degli impianti in collina perché i risultati qualitativi sono decisamente migliori.

“Dobbiamo qui distinguere il vino prodotto dalle due uve: gialla e verde. Il Verduzzo giallo, detto anche di Ramandolo perché coltivato con i migliori risultati in una piccola conca collinare, dà un vino color oro, leggermente tannico, di corpo, amabile, con profumo di acacia e sapore di miele, equilibrato e piacevole.

“Il Verduzzo verde dà un vino secco, citrino, di color giallo con trasparenza verdognola. Profumo ampio e fresco, con bouquet che ricorda molto la mela, la pera, la pesca-noce, l’albicocca. Sono vini da bersi giovani, perché fruttato è il loro maggior pregio.”

Il decreto presidenziale n° 930/63 (DPR 12-7-1963) emanato al fine di disciplinare e tutelare la tipologia dei vini D.O.C. trovò, in Friuli - Venezia Giulia, terreno fertile e disponibile a rivedere le proprie strategie, puntando decisamente alla qualità. Il 20.7.1970 venne emanato il decreto di riconoscimento della D.O.C. dei vini dei Colli Orientali del Friuli in cui, tra gli altri, venne giustamente inserito il vitigno Verduzzo (friulano) per esso prevedendo (art. 6) le seguenti caratteristiche all’atto dell’immissione al consumo: colore giallo dorato, odore vinoso e caratteristico di fruttato particolarmente nel tipo dolce (Ramandolo), sempre asciutto, oppure amabile-dolce, fruttato, di corpo, lievemente tannico, gradazione alcolica

minima complessiva 12°, acidità totale minima 5 per mille, estratto secco netto minimo 17 per mille.

Come vedremo in seguito, la possibilità d'utilizzare la specificazione Ramandolo nell'intero territorio collinare della provincia di Udine incontrò una comprensibile e crescente insoddisfazione fra i produttori dell'area omonima, poco propensi a cederne il nome d'origine a favore di un "metodo di vinificazione".

A occuparsi, fra i primi, del Ramandolo nel giornalismo di settore che, all'epoca, faceva eccezionale opinione, fu il mai dimenticato Isi Benini¹¹, creatore e direttore della rivista "Il Vino" che divenne un punto di riferimento puntuale e importante per il mondo vitivinicolo regionale. Benini seppe coglierne le ansie e le aspettative, contribuendo ad amplificarne il pensiero a vari livelli, anche istituzionali. Collaboratore di "Il Vino" e penna particolarmente graffiante e documentata sulle vicende del Ramandolo era – allora come ora – il giornalista, sommelier e wine maker Walter Filiputti, cui si deve un editoriale forte che contribuì un poco a scaldare animi già in fermento da tempo.

Non fu tenero, nell'occasione, il Filiputti, che colse reali o presunte responsabilità di Enti e Associazioni varie, stimolando la revisione di quel disciplinare che, dopo sette anni, palesava primi e significativi aspetti d'ossidazione.



“Quando questo fascicolo sarà in edicola, l'Assessorato all'Agricoltura, il Consorzio dei Colli Orientali, e il Centro regionale per la vitivinicoltura avranno già ricevuto la seguente lettera – così esordì il Filiputti⁽¹²⁾ –: “Noi

sottoscritti vignaioli di Ramandolo (Nimis) visto l'art. 6 del disciplinare dei Colli Orientali del Friuli alla voce Verduzzo e constatato che per tipo dolce si intende Ramandolo; che il nome e la fama di Ramandolo sono meriti solo ed unicamente dei produttori di tale frazione; constatato anche che tale denominazione di località viene usata da produttori che nulla hanno a che fare con Ramandolo; constatato ancora come la speculazione commerciale abbia sfruttato e sfrutti tale nome attraverso prodotti che ne declassano la fama, in base a tutto ciò chiediamo a tale organo competente di adoperarsi affinché la dizione 'Ramandolo' possa essere usata solo per il Verduzzo prodotto in tale località. Località che ha per confini, guardando la collina da Nimis: la centrale a destra e da qui, con una linea immaginaria che passa sopra la chiesetta fino al bivio per Tarcento-Sedilis, segnato da una colonna di pietra bianca. E la collina di fronte disposta ad anfiteatro, che guarda verso la chiesa. Aggiungiamo che il Ramandolo lo si ottiene solo da vigne in collina. Firmato: i produttori in Ramandolo. In data 6 novembre 1977".

"Devi sapere – proseguì Filiputti(13) – che Ramandolo è località collinare in comune di Nimis, ove si produce in maggioranza Verduzzo. Bene. Tale vino si ottiene, come spesso da queste parti, dopo lungo e attento appassimento delle uve, che ciò permettono con facilità. E, dato anche il microclima, altezza dai 300 ai 400 metri e la posizione perfettamente a mezzodì della riviera – così qui chiamano il costone – ne esce un vino splendido e personalissimo. Dal colore oro netto che poi va, con l'invecchiamento, verso sfumature ambrate, si presenta, al profumo, su toni precisi e consistenti dove cogli pesca e albicocca mature e, con insistenza, la mela. Dolce non dolce al palato, mantiene precisa persistenza aromatica a chiudere, in grande equilibrio, asciutto e invitante. E tale vino – anche per fattori esterni alla sua alta qualità, il panorama che dal piazzale della chiesetta godi e la chiesetta stessa, ora rabberciata per il terremoto – è diventato famoso. E il disciplinare dei Colli Orientali del Friuli, nella cui zona è compreso Ramandolo, ammette la coltivazione del Verduzzo friulano. Bene. All'articolo 6, descrivendo le caratteristiche di ogni vino ammesso, recita per il Verduzzo: "colore: giallo oro; odore: vinoso e caratteristico di fruttato particolarmente nel tipo dolce (Ramandolo); sapore: asciutto, oppure amabile-dolce, fruttato, di corpo, lievemente tannico".

Rileggi quanto relativo all'odore e scopri che si cita Ramandolo, denominazione precisa di località, per definire il Verduzzo dolce. E hai che puoi chiamare Verduzzo Ramandolo tutto il Verduzzo dolce prodotto sui Colli Orientali del Friuli, da Nimis a Cividale, da Ipplis a Manzano e Buttrio. Come puntualmente avviene.



“I vignaioli di Ramandolo, che producono sì e no 30 ettolitri-ettaro, vendono tale vino a mille lire il litro. Hanno dovuto costituirsi in cooperativa, che ora gestisce l’osteria accanto la chiesetta, a garantire il proprio vino. Mentre hai che altrove, sempre in collina ma con produzioni che rasentano gli 80 ettolitri/ha (110 q.li uva/ha), si vende da mille lire la bottiglia in poi. Il mercato, zeppo di Verduzzi di Ramandolo, inflaziona il nome e ne fa abbassare il prezzo. Di peggio: spesso in nome di tale cru eccelso si vendono autentiche porcherie, che hanno portato agli attuali risultati. Se vogliamo che i massimi cru abbiano a esistere si faccia in modo che chi vi lavora tragga giusto guadagno. La collina, e chi vi abita, non ha alternative: o vigna o andarsene. Come fare, allora. Ve lo dico. Sono salito a Ramandolo e ho parlato con molti vignaioli. Gli ho spiegato la situazione. Ho loro chiesto quanto Verduzzo si produca, a Ramandolo: non più di settecento ettolitri. E da qui la lettera citata. Con essi ho percorso i confini del cru.

“E oltre tali confini il Verduzzo non è più... Ramandolo. Sia ben chiaro: non sto dicendo gli altri essere Verduzzi migliori o peggiori. No: dico solo che non sono di Ramandolo. Ma la legge offre una puntuale scappatoia, a confondere le carte. Puoi usare il di Ramandolo solo se il vino proviene da vigne sopra descritte: in quanto si fa riferimento a indicazione geografica. Quindi il gioco si fa su quella di: se c’è significa prodotto da uve Ramandolo, altrimenti può essere prodotto su tutti i Colli Orientali, purché dolce. Ora le cose si debbono chiarire. Per i produttori e per i consumatori. Ammesso e non concesso che la colpa sia dei vignaioli, ora tali vignaioli esprimono una precisa richiesta:

difendere in maniera esatta il loro vino. Chiedono agli organi competenti di far sì che Ramandolo, con o senza di, sia usato solo da loro.”

Conclude Filiputti(14): “E viene proprio da Cividale, città simbolo dei Colli Orientali. In tale centro, fin dal 1661 si emanarono Capitoli a difendere i vini locali da introduzioni di vini da zone più scadenti. Constatato che nonostante tali leggi – i Capitoli – i “tagli” dei vini locali continuavano, in data 9 luglio 1771 si decide – e ti trascrivo testuale – “di divenire alla creazione di tre Magnifici Signori Deputati, due Nobili, ed uno Popolare, e di demandare alli medesimi la facoltà di stabilire quanto credessero essere di necessità in vista de’ presenti pregiudizi, in consonanza però sempre, ed esecuzione delli sopra decretati Capitoli, e di levare qualunque equivoco degli attestati, che devono rassegnare li Proprietari delli Vini per assicurare essere li medesimi di loro ragione, e fatti sopra li loro propri beni... Restano a tale oggetto per la inviolabile osservanza delli medesimi qui sotto registrate le Formule degli attestati delli Vini tutti, che dagli Osti della Città, e territorio dovranno essere, prima di metter a spina cadauna Botte di Vino rassegnati alli Giurati rispettivi a’ quali incombe la vigilanza per la esecuzione de’ Capitoli sopradetti, e per tener lontana ogni machinata contrafazione delli medesimi, le quali formule sono state da Noi qui sottoscritti concepite”, e ti cito una formula: “Attesto io sottoscritto con mio Giuramento, che tutto il vino contenuto nella Botte in oggi consegnata a N. N. Osto di questa Città, o Territorio è di mia particolare ragione, e tutto raccolto sopra li miei propri Beni, in Fede...”.

Già allora i contraffattori dei cru migliori esistevano. E si ricorreva ai ripari. Come occorre fare oggi.”



L'11 ottobre 1982 il Comune di Nimis approvò un ordine del giorno sulla situazione vitivinicola locale. In particolare il Consiglio comunale⁽¹⁵⁾ “... esaminata la situazione vitivinicola locale, con particolare riferimento alla realtà produttiva e alle prospettive di sviluppo del settore; accertata l'alta vocazione viticola del territorio comunale e in particolare delle zone collinari; considerate le ottime caratteristiche qualitative dei prodotti ottenibili in zona, date anche le limitate rese unitarie e di trasformazione; considerata l'alta tipicità dei prodotti, particolarmente accentuata nel vino Ramandolo ottenuto con uve di Verduzzo friulano nei vigneti dell'omonima frazione e delle zone collinari contermini; constatati gli elevatissimi costi imposti dalla ricerca qualitativa e dalla particolare configurazione geografica e geologica dei vigneti; considerata la tradizionalità della coltura della vite e la sua importanza primaria per l'economia locale; rileva l'uso illecito e indiscriminato del nome Ramandolo per vini di dubbia provenienza e di incerta qualità che danneggia gli interessi dei viticoltori della zona e compromette commercialmente un'immagine di serietà e tipicità consolidata da una dedizione secolare alla coltura della vite e alla produzione del vino Ramandolo; rileva inoltre che le norme contenute nel disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata Colli Orientali del Friuli, nella zona in cui è incluso il Comune di Nimis, sono insufficienti per tutelare e rimarcare la tipicità del vino Ramandolo, prestandosi altresì a facili interpretazioni che non salvaguardano il consumatore e che danneggiano il produttore; fa voti affinché si adottino quelle iniziative ritenute idonee alla tutela della tipicità e delle caratteristiche organolettiche del vino Ramandolo con l'individuazione dell'area più vocata alla sua produzione all'interno della zona D.O.C. dei Colli Orientali del Friuli e dei caratteri di tipicità, al fine di specificare e rafforzare la sua immagine sul mercato e di difendere il reddito dei viticoltori e quindi l'economia della zona”.

Il 22-11-1982 la Cooperativa agricola “Ramandolo” s.c.a.r.l. di Nimis – a firma del Presidente Dario Coos – avanzò formale richiesta al Ministero dell'Agricoltura e Foreste – tramite l'Assessorato all'agricoltura di Udine – di modifica e integrazione del disciplinare di produzione dei vini D.O.C. “Colli Orientali del Friuli” al fine di maggiormente tutelare e qualificare la produzione e il commercio del vino “Ramandolo”.

L'iter dell'istanza ebbe una procedura particolarmente articolata e complessa, caratterizzata da un'infinita serie di riunioni, incontri tecnici, ulteriori richieste, controdeduzioni, sopralluoghi ecc.

I produttori di Ramandolo, anche per rafforzare giuridicamente la propria posizione, si riunirono in omonimo Consorzio nel 1988, affidandone la presidenza al citato Dario Coos.

Il disciplinare modificato nel 1989 introdusse, nella generale sorpresa dei più, una nuova e “originale” denominazione: “Ramandolo Classico” (a valere per

la ristretta area di Nimis e Tarcento) e “Ramandolo” (per l’intera zona dei Colli Orientali).

Tale soluzione, probabilmente ritenuta “salomonica”, riaccese comprensibilmente gli animi e il ricorso al T.A.R. del Lazio ne fu logica conseguenza.

Così come il decreto di ulteriore (e definitiva) modifica del già modificato disciplinare fu, nel 1992, un atto dovuto ai produttori di Raman-dolo che, da allora, pensarono bene di dedicare tutte le proprie energie non più a un logorante contenzioso giuridico-amministrativo bensì alla sola valorizzazione del proprio vino e del proprio territorio.

Per affrancare il Ramandolo dall’originaria sudditanza al Verduzzo (DPR 20-7-1970) e intraprendere un percorso nuovo e autonomo ci sono voluti ben 22 anni.

L’accelerazione impressa dal Consorzio in questi ultimi cinque anni è evidente e il nuovo corso saprà senz’altro dare una svolta positiva in termini socio-economici in tutto il territorio.

L’obiettivo 5B ha trovato in Nimis un terreno fertile, aprendo anche nei meno giovani idee e prospettive nuove per un ragionamento in chiave comunitaria. Le azioni più incisive già si notano nella riconversione delle vigne dissodate in cui, rispettando le caratteristiche ambientali, si cerca di sperimentare nuove forme di allevamento più consone ai nuovi colori di Verduzzo (“giallo”, alias “Ramandolo”) destinati alla bottiglia di classe.

Tutto ciò rientra in una filosofia più generale, legata al recente ottenimento della D.O.C.G., che ha, tra l’altro, comportato una serie di convegni ad alto livello sulle procedure amministrative (Niederbacher et al., 1998) ma anche tecniche (Di Stefano et al., 1999), per la realizzazione e la produzione dei grandi passiti.

Con frequenti viaggi di studio i vignaioli locali hanno toccato con mano realtà nazionali ed estere famose per tale tipologia, maturando progressivamente la decisione di realizzare un aggiornato Centro di appassimento, la società cooperativa Ca’ del Torre, che corona oggi lo sforzo sin qui intrapreso.

Le vicende del Ramandolo – per quanto traspare dagli scritti che si è ritenuto consultare e citare in questo lavoro e che rappresentano una minima parte di quanto è stato detto e annotato in un secolo d’osservazione – sono intimamente legate a quelle del “Vigneto Friuli”.

Quando oggi si parla del Friuli è impossibile non collegare il nome a quello di un grande vino bianco; quando si vuol scendere nello specifico, passando cioè a un approfondimento delle tipo-logie “speciali” (amabili, dolci, passiti, ecc.) il pensiero corre automaticamente al Picolit e al Ramandolo.

Tuttavia, se al primo viene riconosciuto il ruolo storico di “vino dei re”, al secondo si guarda con orgoglio quale capofila di una filosofia nuova e importante che tende sempre di più a legare il vino (e non il vitigno!) al territorio. Il Ramandolo è il primo vino D.O.C. e, ora, D.O.C.G. friulano che si

identifica con l'area di produzione e non con un metodo di lavorazione o una varietà di vite.

Sembrano concetti elementari eppure il percorso non è stato dei più semplici, sviluppandosi nelle vigne e nelle cantine, negli uffici regionali e nei ministeri, nelle osterie e nei tribunali.

Se il Ramandolo non aveva segreti per il contadino e l'oste friulano, in questi ultimi venti anni hanno imparato a conoscerlo il giornalista e il magistrato, l'enologo e l'uomo della strada. La carta bollata, più che il ragionamento, è servita a riportare dignità nelle colline di Ramandolo e dintorni e il vignaiolo di queste parti, poco incline al protagonismo e all'esternazione, per difendere il suo vino ha dovuto e saputo mostrare i muscoli.

Eppure, per scrollarsi di dosso l'aggancio al Verduzzo, il Ramandolo ha dovuto sudare parecchio. Rileggendo le note tecniche del prof. Gaetano Perusini, ma anche gli atti delle esposizioni, quasi sempre predomina il riferimento al Verduzzo (friulano e non); lo stesso Benini, pur "pensando" Ramandolo scriveva Verduzzo. E parliamo di un giornalista serio e impegnato in una crociata "a vita" contro i "falsi osti".

Il motivo va ricercato nell'impostazione originaria del "Vigneto Friuli" che, nel suo primo approccio alle denominazioni di origine conseguente all'emanazione del DPR 930/63 (legge sulle D.O.C., appunto), riconobbe al vitigno (prima ancora che al territorio, alle sottozone, ai crùs) un ruolo dominante, sposando una scelta più di tipo "tedesco" che "francese".

Già il Filiputti, nel suo contributo del 1977 che – in parte – si riporta in questo lavoro, ribalta il modo di intendere la viticoltura e accentua il peso del terroir e dell'uomo rispetto a quello del vitigno e del clone.

Una nuova generazione di viticoltori riprese, negli anni '80, un discorso controcorrente e diverso in termini di elevazione della terra d'origine, ricercando nelle proprie radici le peculiarità e rifiutando l'omologazione. A Ramandolo tale spirito fu probabilmente più forte che altrove e i giovani produttori trovarono nell'ente pubblico locale (comune, comunità montana) e regionale un interlocutore disponibile e convinto, tanto da costituire insieme una "forza d'urto" che, nel tempo, ripagò gli sforzi compiuti.

Bussava intanto alle porte una nuova legge sulle D.O.C. (Legge 164/92) che avrebbe rafforzato i concetti di qualità e origine, ponendo al vertice la vigna e la sottozona. Se il nome era stato salvato in extremis bisognava ora riprendere per mano la riconversione delle vigne obsolete, le tecniche agronomiche ed enologiche, la ricerca di immagine e di marketing.

Osservatore attento e garante dell'evoluzione armonica fra passato e futuro del Ramandolo fu l'enologo Orfeo Salvador, che si era appassionato alquanto alle vicende del territorio grazie anche alla frequentazione di un grande personaggio, l'avvocato Antonio Comelli.

L'insigne uomo politico non aveva mai dimenticato le sue radici rurali in quel di Nimis ricordandosene sia quale primo assessore regionale all'agricoltura sia quale presidente della giunta regionale in seguito.

A Salvador fu affidata la presidenza dell'allora Centro regionale per il potenziamento della viticoltura (poi Centro regionale vitivinicolo, presidente Piero Pittaro) e in tale veste egli fu vicino a Comelli che volle fortemente (legge 29-67 sulle colture pregiate) il rilancio della viticoltura collinare, altrimenti destinata all'abbandono, causa l'esodo fisiologico di tante forze giovani attratte dal miraggio dell'industria e del "triangolo della sedia". Salvador guardò al Ramandolo con quel rispetto e quelle motivazioni che il "grande Maestro" aveva più volte rappresentato e di tale esperienza fece tesoro anche quale presidente della "Commissione Friuli" in seno al Comitato nazionale vini D.O.C.; sopralluoghi e pubbliche audizioni lo videro sempre in prima linea, anche per limare incomprensioni e aggressività (verbali, s'intende) fra contrapposte correnti di pensiero.

Fu sempre Salvador a proporre quei corretti collegamenti fra consorzio, enti e studi professionali, chiamati a gestire la fase più delicata del rilancio territoriale in applicazione al cosiddetto "Progetto 5B", strumento comunitario destinato a segnare – in positivo – le fortune della zona.

Un consorzio giovane, rinnovato e dinamico, seppe cogliere al volo, alla metà degli anni '90, le tante opportunità offerte dalla legislazione e dai provvedimenti per aree di particolare interesse.

Non caddero allora nel vuoto quelle indicazioni che Piero Pittaro, nella sua "diagnosi e terapia" per un "Ramandolo fra passato e futuro", già nel 1993 aveva dato ai più giovani colleghi.

All'alba del terzo millennio, si stanno riconvertendo i vigneti con sistemazioni intelligenti e barbatelle selezionate; si sta ripensando a una metodologia di vinificazione che passa attraverso il nuovo impianto d'appassimento cooperativo.

Al Ramandolo, che ha ottenuto in questi giorni la D.O.C.G. – primo nel Friuli, avendone i numeri per quantità, qualità e immagine – si vuole ora dedicare una bottiglia unica e suggestiva, pronta ad affrontare una ristorazione di nicchia che già lo guarda con deferenza, riconoscendogli "attributi" particolari e la capacità di uscire dal coro, distinguendosi dalle imitazioni.

1. G. Longo, La conquista del Ramandolo; una prospettiva per i giovani, "Il Ramandolo gioiello del Friuli - Realtà, problemi e prospettive", pp. 7-12, Nimis 1993.

2. Ibidem, p. 8.

3. Ibidem, p. 8.

4. Atti II Annuale Esposizione - Fiera dei Vini dell'Alto Friuli in Nimis, Novembre 1909, Circolo agricolo di Tarcento, Tipografia del Patronato, Udine 1910.

5. Ibidem, pp. 10-11.

6. Leggasi “Mostra di prodotti agrari”, Associazione Agraria Friulana, Udine 20-23 aprile 1893.

7. G. Perusini, La viticoltura nella zona di Ramandolo, estratto da “L’Agricoltura Friulana”, n° 51 del 22 dicembre 1934, XIII E.F., Cattedra ambulante di agricoltura per la provincia di Udine, Tipografia D. Del Bianco e Figlio, Udine 1934.

8. Ibidem, p. 2.

9. G. Poggi, Atlante ampelografico, Consorzio Provinciale tra i produttori dell’agricoltura, Sezione viticoltura Udine, Arti grafiche Pordenone 1939.

10. P. Pittaro - L. Plozner, L’Uva e il Vino, Magnus edizioni, 1982.

11. I. Benini, Il Verduzzo Ramandolo è un vino che commuove, “Il Vino” n° 2, 1972.

12. W. Filiputti, Un’impennata legittima in difesa del Ramandolo, “Il Vino” n° 6, 1977.

13. Ibidem, p. 34.

14. Ibidem, p. 37.

15. Ordine del giorno 11-10-1982 del Comune di Nimis (UD).

() testi di Claudio Fabbro in RAMANDOLO SUI COLLI ORIENTALI DEL FRIULI, AA.VV.- Foto Studio Archivio Tommasoli, Verona maggio 2001*

Il Ramandolo di Piero Pittaro ()**

Ramandolo. Questo nome, per chi legge o ascolta, evoca subito un vino e non una località. Succede quando la fama di un prodotto supera quella del luogo d’origine e ne congloba storia e immagine. Chi pronuncia Bordeaux, evoca più il vino che non la città. Marsala rimanda al prelibato nettare siciliano ancor prima che al suo pittoresco porto.

Direi di più, la sovrapposizione dei nomi crea un effetto sinergico. Si pensa al vino e le sue caratteristiche si associano spontaneamente alle particolarità del luogo dove si produce.

Nel panorama enologico mondiale, sia tra i cultori della materia che tra i meno esperti, identificare un vino con la zona d’origine è la massima valorizzazione per il vino stesso; e il Ramandolo è l’unico vino friulano che, fin dall’antichità, porta il nome del toponimo e non quello del vitigno, il Verduzzo giallo, la cui uva ha in queste terre il gusto di miele di castagno, di tiglio, di sottobosco.

La zona di produzione si estende sulle colline ai piedi del Monte Bernadia. Piccoli terrazzamenti costruiti col badile al prezzo di fatica immane.

Tutt’intorno bosco con essenze spontanee: querce, faggi, olmi, lecci e un ricchissimo sottobosco, ambiente ideale per una fauna e una flora d’incanto.

Il Ramandolo è diventato via via famoso nei secoli per le sue caratteristiche peculiari: l'equilibrio del vino, la sua morbidezza, l'alto residuo zuccherino, la rotondità, la piacevole astringenza, il color buccia di cipolla. Un amalgama perfetto di aromi e profumi.

La vinificazione d'un tempo era quanto di più autentico e naturale si possa immaginare e la vendemmia avveniva dalla seconda metà di ottobre ai primi di novembre. Il mosto raggiungeva una concentrazione zuccherina naturale di 25-30 gradi Babo. Se la stagione non era stata particolarmente favorevole si ricorreva a un leggero appassimento. Il pigiato veniva collocato nei tini con le bucce e un tempo, quando non esistevano le pigiadiraspatrici, anche con i raspi. Appena il cappello usciva dal mosto, veniva appesantito con argilla, la stessa ponca del terreno, al fine di trattenerlo a contatto con il mosto. Non ci è stato possibile calcolare esattamente i tempi di contatto buccia-mosto, ma certamente erano piuttosto lunghi. Infatti la fermentazione era particolarmente

lenta, sia per il freddo del mese di novembre che per la tipologia dei fermenti indigeni. Nessuna aggiunta di anidride solforosa veniva effettuata sul pigiato. Solo

dopo la fermentazione, alcuni agricoltori usavano aggiungere una piccola dose di metabisolfito al fine di evitare ossidazioni e favorire l'illimpidimento.

Il vino veniva quindi travasato in fusti, conservato e venduto in bottiglie. Per uno strano, incredibile equilibrio di natura, il vino, seppur dolce, non rifermentava nonostante il basso tenore alcolico, nemmeno in estate. Oggi c'è un recupero razionale delle tradizioni del passato, una lettura ragionata dei fenomeni, un adattamento delle pratiche di ieri alle esigenze attuali

e il vino viene saggiamente adeguato alle nuove tendenze di gusto, di alimentazione e, perché no, di cultura. Deve viaggiare nel mondo, sopportare temperature avverse, raggiungere enoteche, ristoranti, gastronomie, soddisfare

palati sempre più esigenti.

Anche nei nuovi impianti dei vigneti, il clone messo a dimora è quello tipico locale,

il Verduzzo giallo, detto di Ramandolo, e viene posta la massima attenzione sia all'esposizione che alla densità per ettaro. Le cure al vigneto sono un dovere verso il patrimonio di tutti e, per fortuna, in queste zone di pendii ventilati, i problemi fitosanitari della vite sono contenuti. La vendemmia continua a essere effettuata

al momento più adatto, con uva ben matura, lasciando fare a madre natura la concentrazione degli zuccheri. L'appassimento è la pratica necessaria per ottenere

una concentrazione naturale degli zuccheri, dell'acidità, degli estratti, degli aromi, per dar corpo e gusto al Ramandolo.

L'ideale è ottenere un vino senza arricchimento con mosti concentrati o

rettificati di altra provenienza. A questo punto è nella prassi l'uso della barrique. Se è vero

che il legno può migliorare il vino, esso va usato con intelligenza, discretamente, senza esagerare. La botticella deve migliorarlo, non stravolgerlo, deve smussare certi angoli e non coprire il gusto naturale del Ramandolo. Insomma, la barrique, se usata, deve dare il ritocco, la dernière touche nel modo più discreto possibile.

Quindi l'imbottigliamento, dopo circa un anno di vita, e l'affinamento in vetro per almeno altri sei mesi.

Con un termine centrato, di grande effetto e immagine, i francesi definiscono le qualità organolettiche del vino terroir, che significa e comprende l'insieme della

qualità del vino, dell'ambiente, delle tradizioni, degli uomini di quella zona.

Un compendio di tutto, di qualcosa che è irripetibile.

Se dovessi descrivere un Ramandolo ideale, lo farei così: colore giallo dorato, quasi oro antico o buccia di cipolla; odore di miele di castagno, con sfumature di miele di tiglio e, invecchiando, di frutti di bosco, muschio, fieno; gusto pieno, di gran corpo, morbido, deliziosamente dolce, che richiama nettamente il gradevole amarognolo del miele di castagno; lunghissimo in bocca, poiché la sensazione piacevole rimane per gran tempo dopo la deglutizione.

È un vino amabile, dolce-non dolce, ideale con alcuni antipasti come il foie gras, il pâté di fegato, il Gorgonzola, il Parmigiano a scaglie, il Montasio stagionato,

con tartine di diversa elaborazione, biscottate o fresche. A fine pranzo, il matrimonio ideale è riservato alla frutta secca oppure a biscotti secchi, poco dolci.

Da evitare con torte e creme. Ottimo anche come vino fuori pasto, specialmente all'ora del tè.

Va servito a temperatura di 10-12°.



Giuseppe Longo - Benvenuti nella "vigna-giardino" ()**

Benvenuti nella “vigna-giardino” del Raman-dolo! Non so esattamente a chi spetti la paternità del felice appellativo. Posso, invece, dire che lo stesso fotografa fedelmente la realtà di quello che è, e resterà, il primo cru del Friuli - Venezia Giulia. Infatti, l’attribuzione della D.O.C. – la cui evoluzione naturale è proprio la D.O.C.G., la denominazione di origine controllata e garantita – al prezioso bianco ottenuto dalle uve di Verduzzo giallo, in questa piccola area dei Colli Orientali, ha dato alla vitivinicoltura soprattutto del comune di Nimis (anche se non va dimenticato che il disciplinare ritaglia un angolo particolarmente vocato pure a Sedilis e a Coia, in quel di Tarcento) quella “spinta” che attendeva da anni. Per farla diventare quell’irrinunciabile volano di sviluppo auspicato, anche perché su questi rilievi, e ancor di più sulle pendici della Bernadia, non c’è valida alternativa alla vite. O un buon vino di qualità – e dunque il dolce Ramandolo – o il bosco, peraltro poco pregiato, con ciò che ne consegue sotto il profilo del reddito e pure riguardo alla necessità di tenere i giovani “ancorati” alla terra, anche in funzione di salvaguardia di un’area pedemontana pressoché integra e con un patrimonio naturalistico di tutto rispetto.

Oggi i risultati sono sotto gli occhi di tutti: i vigneti sono stati per larga parte ammodernati, e l’esigenza era particolarmente sentita; altri sono stati creati nuovi di zecca, soprattutto nella zona di Ramandolo, attraverso un piano di riordino fondiario, bene equilibrato con l’ambiente circostante, che ha beneficiato anche degli appositi e provvidenziali incentivi comunitari. Tanto che il risultato ha avuto il plauso dell’Unione europea, la quale ha voluto vedere “di persona” quello che i viticoltori sono stati capaci di realizzare,

mettendo così a buon frutto i pubblici denari provenienti dal “forziere” di Bruxelles. A Ramandolo, infatti, ora c’è proprio la “vigna-giardino” che, a pieno titolo, figura anche in quello che si chiama Parco della vite e del vino e che racchiude, dentro un ideale confine, il meglio della collina friulana votata a Bacco.

Una “vigna-giardino”, dunque, non attrezzata a dare soltanto un prodotto di grande classe – e il Ramandolo è un vino, tutti lo riconoscono, di una finezza tale da lasciar intravedere un’affermazione pari, o comunque simile, a quella ottenuta dai più famosi vini dolci sul mercato internazionale – ma anche la possibilità di intrecciare con la produzione enologica altre attività di contorno e, comunque, collegate al settore viticolo. Come dire l’agriturismo che, nel comune di Nimis, ha avuto uno sviluppo fino a pochi anni fa impossibile da prevedere. Diversi, infatti, sono stati gli imprenditori agricoli, nel capoluogo ma anche nelle frazioni, che hanno dimostrato di credere in questa nuova – almeno per noi friulani – branca del settore primario, che sta dando grandi soddisfazioni. Anche perché ci sono degli esercizi che offrono davvero una proposta di qualità, non solo in termini di prodotti – e così, accanto ai vini, gli alimenti che attingono alla genuina tradizione di questa terra – ma anche di ospitalità rurale ricavata in case “storiche” o comunque “tipiche” sapientemente restaurate, o in altre che sono state ristrutturate tenendo conto di quegli elementi, legati al passato della nostra gente, che incontrano il gusto del visitatore. Anzi, sono proprio queste le cose che il turista, proveniente dalla città, ricerca in campagna: il bello e semplice, legato al passato. Va da sé, infatti, che la produzione del Ramandolo non è orientata soltanto all’esportazione su un mercato di livello – ristoranti ed enoteche di qualità in Italia e all’estero – ma anche a essere consumata nella sua zona di origine, all’interno del cru che la vede nascere e che potrebbe essere coronato dall’istituzione di una “strada del vino” o, meglio, “del Ramandolo” che guidi l’ospite in un itinerario in grado di offrire il meglio di quanto dà questo vigneto; il quale richiede grandi sacrifici – poiché la meccanizzazione sui pendii più scoscesi è praticamente inesistente, c’è chi ha definito, senza esagerare, “eroica” questa viticoltura – ma che sa anche regalare soddisfazioni economiche e pure emozioni impagabili. Ai viticoltori “innamorati” del prodotto che riescono a ottenere – e ne conosco, anche giovanissimi, che “coccolano” il loro vino come fosse un bimbo in fasce – e pure ai consumatori, “incantati” dai profumi e dal bouquet di questo che potrebbe essere il Sauterne italiano.

Ecco perché, dunque, la zona di produzione deve essere attrezzata a offrire ospitalità, e al meglio. Anzi, i nostri agriturismi – e non solo di Nimis – devono puntare sempre più anche all’alloggio perché rilevante, e promettente, è la richiesta di pernottamento, anche se non per lunghi periodi. È richiestissimo, infatti, il fine settimana in quella logica di turismo “mordi e fuggi” che va sempre più di moda e che si sta affermando un po’ ovunque. Sempre però all’insegna della qualità, un requisito irrinunciabile per chi vuol

“dialogare” con il pubblico, con chi ha desiderio di vacanza all’aria aperta, a contatto di chi lavora la campagna e produce quel “ben di Dio” che anche Nimis sa offrire.

Oggi, infatti, il visitatore ha il desiderio di vedere e capire dove, e come, nascono i prodotti che poi troverà sugli scaffali del negozio o del supermercato.

Ma chi soggiorna in quest’angolo dei Colli Orientali del Friuli e del Parco della vite e del vino, di che cosa può beneficiare? Innanzitutto, non dimentichiamo che Nimis è felicemente “incastonata” in una regione che Ippolito Nievo giustamente definì “piccolo compendio dell’Universo”, come dire che in questa terra c’è proprio tutto: “convivono”, nello spazio di qualche decina di chilometri, il mare, i monti, la pianura, la collina. E questo ambiente era noto anche al grande scrittore che dimorava nel castello di Colloredo di Monte Albano, tanto da prendere quale punto di riferimento per un suo romanzo popolare il borgo rurale di Torlano di Sopra, dove ambientò le vicende del “Conte pecoraio”. E il vacanziero che giunge a Nimis non può fare a meno di visitare questo scorcio di indubbia bellezza che si apre a strapiombo sulle “chiare, fresche, dolci” acque del Cornappo, “popolate” di trote, cavedani e gamberi. Collega le due sponde del torrente, che nasce dal Gran Monte, il ponte degli Angeli, un’ardita struttura tra le più suggestive del Friuli. E sulla riva sinistra è stato opportunamente ricostruito, dopo i terremoti del 1976 che l’avevano praticamente distrutto, proprio quello che è conosciuto come “borgo nievano”.

Ma chi soggiorna a Nimis non può fare a meno di salire a Ramandolo, la borgata a mezza costa sulla Bernadia – intorno ai 400 metri sul livello del mare – che dà appunto il nome al celebre vino. Per la verità, anche se da decenni la grafia ufficialmente accreditata è questa, sarebbe più corretto dire “Romandolo”, come pronunciano ancora i pochi anziani rimasti e come era solito scrivere sul Bollettino parrocchiale di Nimis l’indimenticato monsignor Beniamino Alessio, pievano per oltre cinquant’anni, dal 1912 al 1962. Anche se va detto che questa “forma” è usata dalla Pieve tuttora. Nei secoli dominati dallo splendore di Aquileia romana, si dice infatti fosse consuetudine portare a svernare le truppe di Cesare proprio in quest’oasi dal clima mite, al riparo dai freddi venti di tramontana, che mette a suo agio anche il delicatissimo ulivo. Non sappiamo se già all’epoca si coltivasse la vite, e in particolare il Verduzzo, sui ronchi che digradano dalla ripida montagna – sarebbe comunque piaciuto il suo “nettare” anche a Livia, moglie di Augusto, grande estimatrice del Pucinum, pare progenitore del nostro Refosco, al quale attribuiva addirittura proprietà medicamentose; tuttavia, dev’essersi trattato già allora di un ambiente ospitale, dove ritornare volentieri.

Comunque, al di là di quale sia l’origine più o meno probabile del toponimo, possiamo dire che Ramandolo ancora oggi val bene una capatina. C’è la possibilità di ammirare, se la giornata è buona, uno stupendo panorama dapprima sulla “vigna-giardino” e sulla vallata di Nimis, e quindi sulla

pianura friulana fino a scorgere nitidamente l'isola di Grado, la lingua di terra su cui sorge Lignano e la laguna dominata dal campanile dei Patriarchi, ricordato in una celebre villotta di Luigi Garzoni, conte di Adornano e "cantore" delle tradizioni del Friuli. Se volete, poi, un orizzonte ancora più ampio, basta riprendere l'auto, fare pochi chilometri lungo la panoramica che s'inerpica sulla Bernadia (ma bellissima e salutare è anche una camminata!) e arrivare a Chialminis: dal sagrato di Sant'Elena si scorgerà nitidamente anche l'Istria.

Ma ridiscendiamo a Ramandolo. Oltre a visitare le ospitali aziende della borgata, ammirando i vigneti che le circondano e sorseggiando nelle linde cantine quei vini fatti con un amore antico che, però, non disdegna la tecnica moderna, si può accontentare lo stomaco e lo spirito, soffermandosi nell'accogliente osteria frazionale – che accanto ai vini D.O.C., ovviamente primeggia il Ramandolo, propone una "vetrina" delle produzioni tipiche di Nimis, tra cui raffinatissime produzioni in cuoio – e visitando poi (ma sarebbe più corretto fare l'inverso) la storica chiesina di San Giovanni Battista, edificata agli albori del 1500 e affrescata da Gian Paolo Thanner, un artista bavarese che in quegli anni dipinse tante chiese del Friuli, tra cui, a Nimis, anche quella della Madonna delle Pianelle. Sotto il pronao è conservato un masso della Bernadia: reca, fatto molto strano e singolare, un'"impronta" che parrebbe quella di un piede umano. La leggenda racconta che sarebbe quella di San Sebastiano, il quale col suo piede avrebbe, appunto, fermato la grossa pietra impedendo alla stessa di rovinare sull'abitato. E a San Bastian è dedicata la prima sagra primaverile della Valle del Cornappo: un appuntamento caro a tutti, anche se un po' in declino per indubbie questioni di "braccia", essendo ormai poche le famiglie che vivono nella borgata, proprio perché annuncia il ritorno della bella stagione. San Bastian cu la viole in man recita, infatti, un vecchio adagio del luogo. Mi piace ricordare quelle scampagnate di tanti anni fa, quando raggiungevamo la chiesetta a piedi attraverso il sentiero "scavato" sul costone della montagna, ormai immerso nelle primule e nelle profumatissime violette. Poi, una volta arrivati lassù, la sagra si riduceva a ben poco, ma era più che sufficiente per regalare allegria: la bancarella dei bagigi e dei fischietti di terracotta, generosi boccali di vino nuovo, e gli immancabili us e lidric cul poc, le uova con radicchio che tanto parlano di primavera. Tra le note di una fisarmonica.

E, visto che siamo in tema di proposte artistiche, completiamo pure questo interessante discorso. Ho appena fatto cenno alla Madonna delle Pianelle: il santuario sorge alle porte di Nimis per chi arriva da Tarcento, la Perla del Friuli che pure "dona" una parte delle sue splendide colline alla produzione del Ramandolo.

È quasi della stessa epoca della chiesetta di Ramandolo, ma ha subito vari rimaneggiamenti fino ad assumere l'aspetto attuale. Fu affrescato con scene dedicate alla vita della Vergine dall'artista nimense Giacomo Monai, ma i restauri richiesti dopo il terremoto del 1976 hanno fatto scoprire che queste

opere realizzate poco prima della Seconda guerra mondiale ricoprivano quelle del citato Thanner, che sono state accuratamente “staccate” e conservate su pannelli in duomo. La chiesa, amata da migliaia di coppie di sposi di tutto il Friuli, diviene il fulcro dei riti mariani di settembre, attorno ai quali si è innestata anche la plurisecolare *Sagre des campanelis* che propone le caratteristiche campanelline di terracotta allineate sulle bancarelle.

È poi tradizione che all’ombra dei maestosi alberi si tenga proprio a settembre, al calare dell’estate e alla vigilia della nuova vendemmia, anche la Festa del vino, nella quale un ruolo di primo piano è ovviamente recitato dal Ramandolo, ma anche altri vini, come il Refosco, richiamano intenditori e buongustai. Per consuetudine vengono esposte, quale coronamento della produzione enologica, anche le grappe dell’ultracentenaria distilleria che sorge in riva al Cornappo, dove proprio dalle vinacce di questi ronchi si ottengono prodotti inimitabili.

Salendo in paese, per il visitatore è facile raggiungere l’antica chiesa dei Santi Gervasio e Protasio: domina Nimis dall’alto di una piccola altura, appena oltre il ponte sull’appena citato torrente – è lo stesso che abbiamo già incontrato a Torlano – con la sua millenaria torre. La matrice della Pieve di Nimis – che un tempo si estendeva fino a Resia e che ora richiama nella fede le genti da Povoletto a Taipana – è del XII-XIII secolo, ma le sue origini risalgono a ben sei-sette secoli prima, in quanto nasce sulle fondamenta di un tempio pagano. Preziosi i cicli di affreschi antichi, integrati nei primi decenni del secolo XX dalla mano di Tita Gori, il pittore nato nella bella casa in pietra – che ospita una fra le più rinomate osterie del paese – proprio dirimpettaia alla chiesa.

Al centro della navata riposano le spoglie del cardinale Ildebrando Antoniutti (1898-1974), il più illustre figlio di Nimis, diplomatico della Santa Sede in mezzo mondo e, si dice, molto vicino alla Cattedra di San Pietro alla morte di Giovanni XXIII. La ieratica figura di Antoniutti è riproposta in un busto bronzeo di Rodolfo Zilli, scultore pure originario del paese pedemontano e che si stabilì a Graz, città capoluogo della Stiria, lavorando nel vicino castello di Lannach. Proprio nel suo ricordo, Nimis e Lannach hanno dato vita nel 1989 a un gemellaggio ufficiale, che si alimenta con gli ideali di fratellanza e collaborazione “cemento” della Nuova Europa.

Gori aveva affrescato anche tutta la chiesa di Santo Stefano, in Centa: purtroppo, chi soggiorna a Nimis non potrà mai vederla perché la ruspa completò nell’estate del 1976 l’opera di quel terremoto che aveva sconvolto mezzo Friuli alle nove di un’indimenticabile, caldissima sera di maggio. Fortunatamente è stato salvato lo splendido altare barocco del fiammingo Enrico Meyring ammirabile in duomo – la nuova comparrocchiale che ne ha pure ereditato il nome – che monsignor Alessio volle edificare in mezzo al paese, quale segno di speranza nella rinascita post-bellica ma anche per “disegnare” un centro nel paese ricostruito. Il 29 settembre 1944 Nimis, occupata dai cosacchi del Don chiamati dalle SS, fu infatti rasa al suolo da un

terribile incendio. E la popolazione, mentre era intenta a rifare le case, trovò il tempo, la volontà e l'ardore di correre ogni domenica nel Cornappo a prelevare le pietre per il "suo" duomo. Ebbene, proprio qui nel 1969, l'altare – che per maestosità e bellezza non ha opere simili in tutta la regione – fu innalzato nuovamente dopo essere stato rimosso dalla chiesa di Centa, che era stata dichiarata pericolante (e questo ancora prima del sisma, che ha devastato nuovamente il paese) e nella quale era stato sistemato 130 anni prima. L'avevano portato con carri trainati da buoi da Porto Nogaro, dove statue e blocchi di marmo di Carrara erano arrivati su barconi da Venezia. L'altare, infatti, era stato commissionato al grande artista – altra pregevole opera si trova nella splendida cappella del Monte di Pietà, in Mercatovecchio, a Udine – per la chiesa di San Silvestro, ma poi era apparso sproporzionato alle dimensioni della stessa (e, in realtà, di questo ci si può rendere conto ancora oggi), tanto che i veneziani decisero di metterlo in vendita. E, così, la voce giunse fino a Nimis.

Ancora due note per concludere il discorso storico-artistico. Nel primo borgo di Nimis, entrando dalla parte meridionale, s'incontra, appartata, la chiesina di San Mauro, riportata alle sue sobrie linee originarie da un ottimo restauro post-sismico. È vetusta quanto la pieve dei Santi Gervasio e Protasio. Lasciato poi il capoluogo, degna di nota è la parrocchiale di Monteptrato, piccola frazione adagiata sul dorso orientale del monte Plaiul: vi si conserva l'opera giovanile di Tita Gori, il pittore che abbiamo già incontrato nella piena maturità nei principali luoghi di culto nimensi. Per chi ha voglia di fare una bella camminata, facendosela indicare, prenda la stradina che scende verso i boschi: dopo aver attraversato i vigneti più alti di tutto il comune di Nimis, veramente caratteristici, raggiungerà tramite una strada forestale la chiesetta di San Giorgio, pure questa antichissima, e testimone di storiche contese tra la citata comunità di Monteptrato e la sottostante frazione di Torlano, dove un tempo le "anime" erano poste sotto la tutela di un Vicariato che beneficiava di una certa autonomia rispetto alla Pieve di Nimis. La chiesina, ormai ridotta a un rudere sepolto dai rovi, è stata riportata alle sembianze originarie nell'ambito della campagna di scavo condotta negli anni Ottanta per la ricerca del *Castrum Nemas*, sul monte Zucon. Interessantissimi i dati che gli studiosi hanno potuto ricavare e che hanno fatto meglio inquadrare la storia più remota di questo angolo di Friuli, consentendo di risalire addirittura alla tarda Età del bronzo.

Tornando poi a Monteptrato, ripresa la macchina si ridiscenderà alla volta di Vallemontana – simpatica borgata famosa per la sagra di San Giuseppe, come la citata Torlano lo è per quella del Lunedì di Pasqua – per poi fare una puntatina a Cergneu: in questa frazione merita d'essere vista la chiesetta della Santissima Trinità, restituita alla sua bellezza da un riuscito restauro, come pure va ammirato nei pressi dei resti di Santa Maria Maddalena – la cui rinascita dalle macerie lasciate dal terremoto del 1976 è ancora lontana – il ponticello medioevale che, nell'area castellana, è stato liberato da un'intricata

vegetazione, ridandogli piena funzionalità.

Parlando della chiesetta di San Giorgio ho fatto cenno all'esistenza di una strada (detta anche "pista") forestale. Ebbene, tutti i boschi che circondano Nimis e le sue frazioni – non dimentichiamo che Nemas significava "bosco sacro", con richiami probabilmente celtici – sono stati dotati di queste comode vie di accesso, che se da un lato facilitano le operazioni dei boscaioli, e in particolare il trasporto del legname a valle, offrono anche la possibilità di salutare, e per niente faticose, camminate. Anche a cavallo. Alcune, poi, raggiungono punti panoramici suggestivi. E se avete la mountain-bike sono la "palestra" ideale per questo tipo di sport, nel quale giocano un fattore importante anche le modeste pendenze.

A proposito di camminate, un consiglio: prendete la strada sterrata del rio Chiaron, salite a Sedilis, quindi a Useunt – sostando dinanzi alla chiesetta della Madonna della Pace – fino a raggiungere la zona del monumento-faro della Bernadia. Omaggio ai Caduti di tutte le guerre – e questi paesi hanno pagato purtroppo un pesante tributo –, sorge dinanzi al forte costruito durante il primo conflitto mondiale, nel 1915-18. Avrete camminato per circa due ore, ma da questo punto tutta la pianura friulana sarà sotto i vostri occhi. E proprio i prati circostanti sono stati eletti a punto d'incontro – e di lancio – da quanti amano il volo a vela con deltaplano o parapendio.

Ma, una volta che siete sulla Bernadia, non perdetevi l'occasione di visitare le suggestive grotte di Villanova, "scavate" dalle acque di questa montagna. Poco più in là, il "sistema carsico" lascia ammirare in tutta la sua maestosità il "portale" dell'abisso di Vigant, un orrido scoperto come le grotte un secolo fa: vi entra l'acqua di un ruscello che, dopo un "salto" di qualche centinaio di metri, esce nel Cornappo. E una volta ridiscesi a Nimis? Lo stomaco sicuramente vi richiamerà, per cui bisognerà in qualche modo accontentarlo. Ma niente paura. Ho già ricordato l'esistenza di un significativo numero di agriturismi, nei quali la tradizione non è disgiunta dalla cortesia, consueta fra la gente di questo angolo di Friuli. Ma a Nimis, come pure a Torlano, Ramandolo e Cergneu e, su su, fino a Chialminis, esistono delle trattorie di grande fama, rinomate per i loro piatti semplici ma appetitosi, fra i quali le saporite carni cotte alla griglia dei fogolârs – da accompagnare con robusti Refoschi – dominano la scena. Per non parlare poi delle osterie private, che "fioriscono" soprattutto in primavera, già da San Giuseppe, e delle peschiere di San Gervasio, Valle e Cergneu Superiore che offrono squisiti piatti di trota cresciuta nelle cristalline acque che sgorgano dalle montagne. Solo per citare una pietanza tradizionale, ricordo che alcuni locali sono rinomati per la cottura del salame o del cotechino (muset) sotto la cenere, un piatto tipico di Nimis: nella Motta, in mezzo a quell'oasi naturalistica che si attraversa diretti a Savorgnano del Torre, è diventato un vero e proprio simbolo.

Infine, come per coronare il pranzo? Ci sono i rustici uessuz usciti dal forno di San Gervasio seguendo una ricetta medioevale già in uso presso i frati che abitavano un piccolo convento all'ombra della storica pieve. Ma non

mangiateli così, secchi: accompagnateli invece, meglio ancora se inzuppati, proprio con il “Ramandolo”. L’intesa è perfetta e il loro sapore vi accompagnerà per tutto il tempo che rimarrete nella valle di Nimis, lasciandovi il desiderio, quando ritornerete, di riprovare questo semplice ma gradito abbinamento. E per chiudere proprio in bellezza? Una profumata grappa. Di “Ramandolo”, naturalmente, distillata dalle vinacce di quei grappoli raccolti proprio nella “vigna-giardino”.



*Paolo Comelli con Yoko (architetto) e Nobuko(artista)
enogastronomie giapponesi , 2003*



Paolo Comelli a Volta Mantovana

Fulvio Ursini - *Vino e ottimizzazione della nutrizione()***

***Ordinario di chimica Biologica e Nutrizione Umana,
Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università di Padova***

Per alcuni alimenti fondamentali nella dieta del Mondo Occidentale come pane, latte, olio d'oliva e vino, connotazioni di tipo comportamentale, sociologico, rituale e religioso si sono complessamente integrate con il pensiero medico, pur in contesti socio-culturali diversi nei diversi luoghi e nelle diverse epoche.

L'elemento conduttore del pensiero medico-nutrizionale era quello di

definire e indicare cosa fosse opportuno assumere per mantenere o riacquistare la salute o comunque uno stato di desiderabile benessere psico-fisico. Spesso, inoltre, il suggerimento era anche sostenuto dal dettato religioso e, a volte, inserito in un contesto mistico o esoterico.

Il vino, ma più genericamente le bevande ottenute per fermentazione alcolica di cui il vino è di gran lunga la più diffusa, non potevano non impressionare i nostri antenati per l'effetto dell'alcool sul sistema nervoso centrale, ricordato anche nel racconto biblico dell'ebbrezza di Noè. L'effetto neurofarmacologico dell'alcool è stato alla base del culto di Dioniso nella Grecia classica e di Bacco a Roma, e successivamente, nemmeno le grandi religioni monoteiste hanno trascurato di elaborare costruzioni simboliche e rituali, cui spesso erano legate implicazioni mediche, su una bevanda il cui uso aveva un effetto così visibile nell'uomo. Ben noto è il significato del vino nell'Ebraismo e nel Cristianesimo e Maometto stesso sembra lo apprezzasse personalmente, prima che, dopo la sua morte, i discepoli lo vietassero.

L'aspetto medico, cui plausibilmente si legava quello religioso, si è estrinsecato talora nel divieto, ma anche in suggerimenti per un uso oculato indirizzato al mantenimento della salute. Nel Talmud si dice infatti che "dove manchi il vino, i farmaci diventano necessari" e l'Apostolo Paolo suggerisce a Timoteo di bere vino per prevenire i problemi di stomaco.

Con Galeno, all'inizio del pensiero medico moderno, sono stati riconosciuti alcuni effetti farmacologici al vino, ripresi nelle indicazioni del Regimen Sanitatis Salerni – si ricordi al riguardo il suggerimento di bere solo ai pasti, che risulta di sorprendente modernità alla luce dalle recenti acquisizioni in tema di dieta e aterosclerosi.

Oltre all'effetto dell'etanolo a livello di sistema nervoso centrale, cui si rifanno gli effetti euforizzanti, depressivi e anestetici, l'altro elemento medico a sostegno dell'effetto benefico del vino è la salubrità. Diversamente dall'acqua e il latte, il vino non si contamina con microorganismi patogeni e contribuisce a rendere meno pericolosi, dal punto di vista microbiologico, svariati alimenti portatori di un rischio alimentare. Non è casuale, ad esempio, che per tradizione i frutti di mare crudi si mangino bevendo vino bianco; questo, oltre a possedere una propria intrinseca attività antibatterica, stimola la secrezione acida dello stomaco, che contribuisce a neutralizzare la carica batterica eventualmente presente nel cibo. Il medesimo meccanismo sosteneva le evidenze che hanno portato la Scuola Medica di Parigi a sentenziare che lo Champagne era in grado di "prevenire" il colera in aree epidemiche. A questi effetti farmacologici del vino, documentati dalla scienza moderna, se ne sono associati altri più o meno fantasiosi, al punto che a Montpellier la Scuola di Enologia era associata, e lo è ancora oggi, alla Facoltà di Farmacia. L'ingresso dei Farmacisti in enologia ha anche il merito – o la colpa – di aver introdotto l'uso di una serie di vini medicamentosi per i quali la base scientifica è forse discutibile: ricorderemo il vino al succo di carne o i vini addizionati di vari estratti come la china, la coca e la cola, che a loro volta si sono configurati

come i progenitori di un'altra bevanda da cui alla fine è stato omesso il vino. L'inizio della microbiologia con Louis Pasteur ha ordinato e chiarificato alcuni aspetti dell'enologia e del rapporto vino-salute e il grande scienziato, che supponiamo fosse anche un grande estimatore del vino, ha concluso che trattasi "della più sana ed igienica delle bevande".

Nel considerare l'aspetto "antisettico" del vino è interessante notare che il sostanziale calo dei consumi negli ultimi trent'anni in Francia e Italia sia plausibilmente riconducibile, almeno in parte, al fatto che manca al mercato quella fetta di consumo sostenuta fondamentalmente da motivi igienici. Il lavoratore che in passato si dissetava, durante un lavoro che causava grande dispersione di acqua come sudore, con acqua e vino, principalmente per la modesta salubrità dell'acqua disponibile, opta ora per le più pratiche confezioni di acqua minerale protetta in bottiglie di polietilene.

Le scoperte di Pasteur e i progressi della scienza, se hanno portato il contributo della chiarezza scientifica ad alcuni aspetti del rapporto tra vino e salute, hanno al tempo stesso contribuito a radicalizzarlo. Il vino ha infatti assunto sempre più la connotazione di bevanda alcolica, nei suoi aspetti fondamentali simile ad altre prodotte per fermentazione di glucosio, seguita o no da distillazione per aumentare il tenore alcolico.

Con l'eccezione quindi di una serie di indicazioni terapeutiche del vino, o meglio dei diversi vini, per le più svariate patologie, dettate forse più da fede nella bevanda che da ragione scientifica, la cultura medica per lunghissimo tempo ha considerato il vino unicamente come una bevanda alcolica, e sull'alcool si sono concentrati gli studi di metabolismo e tossicologia. In sintesi: l'alcool è un nutriente di elevato valore calorico-energetico che produce effetti sull'organismo di natura farmacologica e tossicologica. Un elegante esempio, questo, della sequenza "cibo-farmaco-veleno" descritta da Paracelso assieme alla regola, applicabile a buona parte di ciò che ingeriamo quotidianamente, per cui il passaggio da una categoria all'altra dipende solo dalla dose.

Per lunghissimo tempo, quindi, parlare di vino in termini medici ha significato pressoché unicamente parlare di eccesso di consumo e quindi di tossicologia acuta o cronica. Questo fino a che, negli ultimi anni, una serie di evidenze di varia natura, dall'epidemiologia alla biologia sperimentale, hanno portato non tanto a una revisione dei concetti precedenti quanto all'evidenziazione di aspetti nuovi, intrinsecamente positivi, della bevanda vino, per cui l'antica connessione tra vino e salute ha cominciato a essere studiata applicando l'approccio quantitativo tipico della scienza sperimentale. Il miglioramento delle condizioni igienico-sanitarie e nutrizionali nelle società occidentali e i farmaci antibatterici hanno aumentato la vita media e rivoluzionato il quadro delle patologie più frequenti, facendo emergere malattie cronico-degenerative e tumori dell'età avanzata come le principali cause di invalidità e morte. In questo contesto di mancanza di conoscenza del vero agente causale della malattia si sono sviluppati approcci epidemiologico-

statistici rigorosi volti a evidenziare cosa si associ all'insorgenza della malattia e quindi alla definizione dei fattori di rischio di cui limitare l'incidenza una volta conosciuti.

La naturale evoluzione di questi studi non può essere che la verifica, in termini di patologia sperimentale, di ipotesi di lavoro suggerite dall'epidemiologia. Dall'integrazione, quindi, di queste scienze, intrinsecamente così lontane tra di loro, si può ragionevolmente prevedere un futuro e importante passo avanti della medicina.

E proprio da un approccio epidemiologico-statistico nascono gli studi che hanno portato alla moderna considerazione del vino in un contesto di riduzione del rischio e di ottimizzazione della nutrizione.

Il Seven Country Study ha chiaramente dimostrato che esiste una correlazione tra livelli di colesterolo plasmatico e incidenza di malattia cardiovascolare, ha suggerito il ruolo fondamentale della dieta nell'incidenza di patologia e ha contribuito a definire come ottimale una dieta cosiddetta "mediterranea". Tra gli elementi che aumentano il rischio si sono identificati i grassi saturi di origine animale – principalmente la carne di bovino e i prodotti lattiero-caseari – imputati di indurre un aumento della colesterolemia, a sua volta identificata come elemento correlato al rischio. Coerentemente, la correlazione tra percentuale di calorie della dieta in forma di grassi saturi e incidenza di infarto era estremamente significativa nei diversi Paesi dello studio, con uno spiccatissimo divario tra il Nord Europa, ad alta incidenza, ed il Sud Mediterra-neo a bassa incidenza. In Francia però, in relazione al consumo di grassi saturi, la mortalità è risultata decisamente minore del previsto. Questa evidenza è stata descritta da Renaud come "Paradosso Francese", quasi che per la relazione di cui costituisce l'eccezione fosse ipotizzabile il rigore di un teorema dimostrato. Il "Paradosso Francese" e la quasi immediata sua interpretazione per cui era il vino a controbilanciare, fino a invertire la tendenza, il rischio che scaturiva dall'alimentazione, sono stati oggetto di intensi studi e verifiche di natura sia epidemiologica che di patologia sperimentale.



Volta Mantovana , Passiti d'Italia, 2005

Svariati altri studi epidemiologici condotti in diversi paesi hanno identificato una “forma a U” nella correlazione tra l’assunzione di alcool e mortalità per malattie cardiovascolari. Per cui basse dosi di assunzione riducono il rischio, maggiori annullano il beneficio e altre ancora superiori fanno aumentare il rischio. L’ampia maggioranza degli autori riconduce il fenomeno alla contemporanea presenza, nelle bevande alcoliche, di fattori di protezione e fattori di danno. Gli studi generalmente non distinguono il vino dalle altre sorgenti di alcool e gli studi di Renaud, per primi, hanno permesso di formulare in maniera sostanziata l’ipotesi che il vino potesse contenere più componenti “utili” che non altre bevande alcoliche.

Lo studio di Grønbaek del 1995 ha successivamente rafforzato l’evidenza già riportata nel Kaiser-Permanente Study di una ridotta mortalità nei soggetti che preferivano il vino ad altre bevande alcoliche. In pratica il rischio diminuiva della metà nei modesti bevitori di vino rispetto agli astemi, mentre

l'uso della birra e di su-peralcolici, anch'essi in dosi moderate, non aumentava né diminuiva il rischio.

Il dato è comunque discusso e dibattuto e alcuni, che passano in rassegna diversi studi ecologici, di caso-controllo e prospettici, concludono che la protezione sia da attribuirsi semplicemente all'etanolo di per sé e che non vi sia una chiarezza inequivocabile sull'effetto marcatamente maggiore del vino. La conclusione dell'insieme degli studi epidemiologici non può essere a questo punto che interlocutoria per quello che riguarda gli specifici vantaggi del vino rispetto ad altre bevande alcoliche, anche se non si può trascurare il fatto che nessuno studio come quello di Grønbaek analizza così precisamente la natura della bevanda alcolica.

In pratica, quindi, non c'è dubbio sull'esistenza di un fattore di protezione riferibile all'alcool, e anche sull'effetto dannoso dell'eccesso. Ed è a questa base che poi si somma l'effetto di protezione specifica del vino, per cui l'enucleazione, in studi epidemiologici, di questa sola variabile risulta estremamente difficile da ottenere.

Il vino quindi porta un fattore di protezione legato alla componente alcolica più qualcosa d'altro probabilmente specifico. Questo secondo elemento è plausibilmente legato ai polifenoli, di cui il vino costituisce una sorgente relevantissima.

I polifenoli sono potenti antiossidanti ed esistono evidenze – sempre di origine epidemiologica – per cui l'assunzione nutrizionale di antiossidanti naturali (vitamina E, vitamina C, carotenoidi e polifenoli) riduce il rischio di tumori e di malattia cardiovascolare. L'effetto protettivo degli antiossidanti inoltre è sostenuto dalla patologia sperimentale che suggerisce come specifiche ossidazioni siano effettivamente implicate nella patogenesi dell'aterosclerosi. Un'efficace protezione da antiossidanti è infine facilmente dimostrabile, sia in sistemi in vitro, che riproducono elementi di patologia, che in modelli di patologia sperimentale nell'animale.

I polifenoli del vino appartengono alle famiglie degli acidi fenolici, dei flavonoidi e dei tannini polimerici. Sostanze di questo tipo sono estremamente comuni nel mondo vegetale e le più comuni sorgenti alimentari sono la frutta, la verdura e i cereali.

Per molti alimenti, che contengono diverse forme di polifenoli, le culture popolari hanno identificato possibili proprietà medicamentose, che modernamente sarebbero identificate quali elementi che favoriscono la riduzione del rischio. Ricorderemo, ad esempio, l'uso della salvia, del rosmarino, del ginger o delle foglie di Ginkgo nelle medicine orientali, ma anche della cipolla e della frutta in genere nella nostra tradizione.

In questo contesto si potrebbe intravedere nel vino un ottimo sostituto del tè e forse anche di frutta e verdura, ma la nostra sensibilità ci impone di pensare che ci possa essere dell'altro. E indubbiamente qualcosa di più c'è nel fatto che, durante la fermentazione alcolica, diversi flavonoidi vengono liberati dagli zuccheri che sono loro legati, aumentandone così la biodisponibilità.

Durante l'affinamento e l'invecchiamento del vino, inoltre, pur perdendosi parte dei polifenoli più semplici, avvengono una serie di reazioni di accoppiamento tra anelli di flavoni che portano a nuove molecole più grandi, talune plausibilmente più attive, oltre che organoletticamente gradevoli. L'insieme dei dati sperimentali sugli antiossidanti del vino può essere così riassunto: i vini possiedono un'elevata capacità antiossidante, che deriva dai fenoli originariamente presenti nel succo, nelle bucce, nei semi e nel legno delle botti in cui sono conservati o affinati. La capacità antiossidante del vino è, almeno parzialmente, biodisponibile. I polifenoli nel plasma riducono l'ossidazione e l'ossidabilità delle lipoproteine plasmatiche, prevenendone così l'effetto aterogeno. I polifenoli del vino diminuiscono l'assorbimento di lipidi ossidati presenti nei cibi e che alla fine si ritrovano nelle lipoproteine di cui aumentano l'ossidabilità. I polifenoli agiscono sulla capacità dell'endotelio di produrre ossido nitrico (NO), il vasodilatatore fisiologico. I polifenoli riducono l'aggregazione piastrinica e quindi la coagulabilità del plasma e l'incidenza di trombosi.

I polifenoli, infine, sembrano poter interferire con la traduzione del segnale che nelle cellule della parete vascolare, esposte a stress di varia natura, porta all'attivazione di una cascata di eventi biologici che, nell'insieme, costituiscono le prime fasi dell'aterogenesi: l'apoptosi delle cellule endoteliali, il rilascio di citochine che attirano e successivamente immobilizzano i macrofagi, la proliferazione delle cellule muscolari lisce, l'infarcimento lipidico dei macrofagi. Questi eventi dipendono da una modificata espressione di specifici geni e il segnale è, in qualche modo, legato a reazioni ossidative, per cui molecole con attività antiossidante, come i polifenoli del vino, sembrano poter modulare la sequenza degli eventi che, a partire da un segnale, arrivano alla modificata espressione genica.

Come si vede da questa pur rapida esposizione, la frontiera si è ora spostata su un fronte di biologia molecolare, da cui si aspettano le risposte alle evidenze epidemiologiche finora acquisite.

In conclusione, il vino oggi si presenta come un elemento di "ottimizzazione della nutrizione". Premesso il soddisfacimento dei requisiti energetici e calorici e premessa la prevenzione delle sindromi carenziali di tutto quello la cui mancanza produce malattia – amino- acidi, vitamine, oligoelementi – l'ottimizzazione della nutrizione prevede l'apporto "ottimale" di elementi, anche non necessariamente nutrienti, che riducono il rischio di malattia e che non possono essere definiti sulla base della prevenzione delle sindromi carenziali. Non esiste per gli antiossidanti una specifica sindrome carenziale, come ad esempio per le vitamine, ma il loro apporto "ottimale" riduce il rischio di specifiche malattie come suggerito dall'epidemiologia e confermato dalla medicina sperimentale. La raccomandazione nutrizionale nasce, quindi, dalla già ricordata convergenza tra studi epidemiologici e sperimentali. L'uso di moderate quantità di vino, com'è per la frutta, la verdura, i cereali e la dieta mediterranea in genere, costituisce un rilevante elemento di ottimizzazione

della nutrizione, che non guarisce dalle malattie ma ne riduce il rischio. E sorge ora ovvia la domanda: qual è il vino ottimale? Sfortunatamente, per il momento, la risposta può essere solo di tipo induttivo, indicando come “ottimale” quello con maggiore capacità antiossidante. Su questa base si sostiene il concetto che i rossi dovrebbero essere preferibili. Ma è opportuno ricordare che una sicura risposta scientifica alla domanda non può essere ancora data. Esistono poi rossi a modesto contenuto di antiossidanti e bianchi particolarmente ricchi. Al riguardo, la nostra esperienza in laboratorio porterebbe a definire il Ramandolo un “quasi rosso” se una siffatta espressione non sembrasse irriverente per il medesimo. È chiaro, comunque, che la capacità antiossidante del Ramandolo supera di circa venti volte quella di altri bianchi, come il Tocai, il Sauvignon, il Riesling. Se si considera, poi, che la capacità antiossidante è pesantemente influenzata dalle tecniche di vinificazione, si profila un futuro in cui il tecnico enologo potrà interagire con i nutrizionisti e i biochimici per definire la produzione di un vino ottimale. Si configurerà, quindi, sempre più il concetto di vino come elemento di ottimizzazione della nutrizione, in coerenza con il portato della storia, della tradizione e della scienza moderna.

*(**) Fonte : RAMANDOLO SUI COLLI ORIENTALI DEL FRIULI, AA.VV.-
Foto Studio Archivio Tommasoli, Verona maggio 2001*



Ramandolo D.O.C.G., Protocollo d'appassimento

I vecchi protocolli di vinificazione, adottati in zona fino a circa la metà del '900 e basati più sull'esperienza che sulle conoscenze tecniche, contemplavano l'inizio della raccolta delle uve alla fine del mese di ottobre, con uve in leggera surmaturazione. La concentrazione zuccherina era mediamente buona come buono risultava il patrimonio acido. La vinificazione avveniva con la tecnica dell'alzata di cappello, che normalmente prevedeva la separazione dalle bucce dopo un tempo variabile fra le 12 e 24 ore dall'immissione nei tini di fermentazione. Alcuni produttori prolungavano questa macerazione per più giorni assoggettando le uve agli stili di vinificazione normalmente riservati ai vini rossi. Naturalmente, la tecnica utilizzata influiva sull'impatto organolettico dei vini che comunque risultavano avere, come caratteristiche minime, una bassa alcolicità, un colore buccia di cipolla, profumi non eleganti e un gusto dolce ma nel tempo tannico. La quasi totale assenza di solfitazioni conservative, che avrebbero rallentato i processi ossidativi, rendeva necessario il consumo in tempi relativamente brevi e ne impediva l'espandersi del commercio al di fuori dei confini regionali. Negli anni '70, l'attribuzione del

nome anche a vini non ottenuti nella zona storica ha contribuito ad ampliare il mercato e a diffondere la conoscenza del prodotto, ma a danno della tipicità, in quanto il vino veniva prodotto utilizzando uve provenienti dai diversi cloni di Verduzzo, alle quali si applicava la vinificazione in bianco e, una volta terminato questo processo, una dolceificazione con l'aggiunta di mosto concentrato rettificato: ne risultava un vino assolutamente banale. In bocca era stucchevole, perché privo della caratteristica nota tannica che diminuisce la sensazione dolce. La nuova strada del Ramandolo è invece frutto di studi e approfondimenti riguardanti la parte viticola ed enologica. Dal punto di vista prettamente viticolo si è cercato di migliorare le tecniche di coltivazione, ma soprattutto si è cercato di conoscere meglio la materia prima, l'uva e il suo contenuto. Queste ricerche hanno appurato che, nel corso dell'appassimento, gli aromi non si modificano ma vengono concentrati alla pari delle sostanze polifenoliche. Il contenuto delle quali, confermando quanto da tempo ha conoscenza è simile a quello dei vini rossi. La riscontrata diminuzione del patrimonio acido contribuisce a rendere più appetibile il futuro vino. Tali tesi hanno permesso di indirizzare il mondo della produzione verso il Ramandolo. Non esiste una ricetta ben precisa per ottenere un "grande" Ramandolo. L'appassimento totale delle uve può portare alla produzione di un grande vino ma con il rischio di far perdere tipicità al prodotto; al contrario l'assenza di appassimento porta ad un prodotto banale poco credibile all'interno dei vini da dessert in quanto troppo debole e magro. La verità sta nel mezzo: un giusto blend tra vino ottenuto da uve raccolte a maturazione commerciale e uve appassite.-



Ramandolo al Vinitaly 2007

IL RAMANDOLO...
.....minuto per minuto....
1970-2008

1970

Emanazione del primo disciplinare dei vini DOC "Colli Orientali del Friuli" con riferimento al "Ramandolo" per il "Verduzzo tipo dolce" (DPR 20.07.1970)

1981

La Cooperativa Agricola di Ramandolo, d'intesa con il comune di Nimis e la Comunità Montana Valli del Torre presenta istanza di riconoscimento della sottozona e vino DOC Colli Orientali Verduzzo di Ramandolo

1982

Ordine del giorno del Comune di Nimis sulla situazione vitivinicola locale. (11.10.1982)

1988

Si costituisce il Consorzio di Tutela del Ramandolo con presidente Dario COOS

1989

Viene pubblicato il primo decreto di riconoscimento, che "sdoppia" la denominazione in "Ramandolo classico" e "Ramandolo". Il Consorzio oppone ricorso al T.A.R. del Lazio.

1992

Emanazione di un nuovo decreto ministeriale che accoglie il ricorso del Consorzio. (DM 18.06.1992)

1992

Il Presidente Dario Coos ritira il premio RISIT D'AUR'92 – Sezione Tecnica – assegnato al Consorzio, per la valorizzazione del Ramandolo e del territorio.

1996

Dario Coos getta le basi per lo studio e l'avvio di un percorso di valorizzazione del Ramandolo coinvolgendo i consulenti: l'enologo Orfeo SALVADOR per la parte tecnica, il dr. Sirio TOMMASOLI per il marketing, immagine e comunicazione, il dr. Giulio ANTONINI per l'animazione economica e formazione, partecipando ai piani di finanziamento europeo

1996

Paolo COMELLI subentra a Dario Coos alla presidenza del Consorzio

1997

Inizia il progetto “Valorizzazione del Ramandolo” con un primo finanziamento europeo in ambito “Obiettivo 5b”

1997

sono stati avviati gli “Incontri di Ramandolo” sui seguenti temi:
“Analisi della proposta di disciplinare di produzione della D.O.C.G. Ramandolo”
“Vino di Nicchia e prospettive di sviluppo per il territorio”
“La gestione della denominazione: analisi e prospettive per la DOCG”
“Vino di nicchia: Una scelta giovane per il prodotto e il territorio”
“Qualità e tipicità: i percorsi della valorizzazione nel mercato dei prodotti di alta qualità”
“Le moderne tecniche di appassimento”

“La nuova politica europea dello sviluppo rurale”

Vi hanno partecipato relatori quali il prof. A. Niederbacher del Comitato Nazionale Vini, il dott. G. Liut direttore dell’Unione Consorzi Vini Veneti, il dott. G. Somma direttore dell’Enoteca Nazionale di Siena, il dott. C. Nerozzi vicepresidente di Veronafiere, il dott. F. Del Zan direttore del Servizio Sperimentazione Agraria dell’ERSA, l’enologo C. Fabbro, il prof. R. Di Stefano direttore dell’Istituto Sperimentale di Enologia di Asti, il dott. R. Serra funzionario della Commissione Europea-Direzione Generale Agricoltura.

1998

Il dott. Antonio NIEDERBACHER e l’enologo Orfeo SALVADOR illustrano le procedure per l’ottenimento della D.O.C.G.

1999

Il prof. Rocco DI STEFANO (direttore Istituto Sperimentale enologia di Asti) interviene al Convegno di Nimis sulla tecnologia dei vini passiti e inizia una sperimentazione “Alcuni metaboliti primari e secondari dell’Uva Verduzzo a diversi gradi di appassimento”

1999

Viene costituito il centro d’appassimento cooperativistico “Ca’ del Torre”

2000

Convegno sull’applicazione dell’Obiettivo 5 b e sul Piano di sviluppo rurale con il dr. R. Serra, funzionario della Commissione Europea-Direzione Generale Agricoltura.

2000

**Programma di formazione specifica
rivolto ai produttori, come conclusione
un viaggio di studio in Francia con visite
guidate nei famosi château di Sauternes**

2001

**parere favorevole del Comitato
Nazionale Vini per DOCG (G.U. 86 dd.
12.04.2001)**

2001

**presentazione del libro "RAMANDOLO:
SUI COLLI ORIENTALI DEL FRIULI"
Casa del Vino, Udine (5.06.2001)**

2001

**riconoscimento DOCG RAMANDOLO (
Decreto 09.10.2001-G.U. n.250
dd.26.10.01)**

2003/2005

Presidente del Consorzio è Ivan MONAI

2005 /2006

**Presidente del Consorzio è Giancarlo
Cruder**

2006 /2008

**Presidente del Consorzio è nuovamente
Paolo Comelli**

2000- 2008

**I successivi progetti in ambito obiettivo
5b e PSR prevedono degli step ben
precisi sempre in coerenza con le
strategie individuate precedentemente.**

Gli elementi più significativi:

Il MARCHIO Ramandolo che rappresenta l'unicità del prodotto, il legame con il territorio e lo rende resistente alle contraffazioni e agli abusi, grazie anche al deposito a tutela.

RAMANDOLO VINO DA MEDITAZIONE
l'immagine istituzionale che rappresenta il prodotto nella sua tipicità

La BOTTIGLIA dedicata con il logo impresso nel vetro, viene utilizzata da tutti i produttori aderenti al Consorzio

IL BICCHIERE dedicato, con il suo portabicchiere

LA SCATOLA illustrata con l'accattivante immagine istituzionale del bicchiere su fondo nero studiata come confezione di prestigio per ogni occasione - anche componibile in una soluzione di tre pezzi
—

La BROSSURA con i consigli per la degustazione dal dolce al salato: con il prosciutto San Daniele e di Sauris, con il formaggio stagionato con miele e nocciole, con il foie gras, con il Gorgonzola DOP, con la trota affumicata del Cornappo, e naturalmente con la Gubana, con i biscotti Uessuz e la pasticceria secca

IL SITO INTERNET: sempre aggiornato in tempo reale, diventa uno strumento indispensabile per i soci e per gli appassionati

LO STAND RAMANDOLO: presente nelle piazze più importanti: San Daniele, Sauris, Udine, Volta Mantovana, Vienna e Salisburgo durante le feste e le manifestazioni enogastronomiche,

**rappresenta il momento d'incontro clou
tra i produttori e gli amanti di questo
inimitabile vino.**

**Info : www.ramandolo.it
info@ramandolo.it**



Vinitaly, 2007

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

LA STAMPA ESTERA A SCUOLA DI RAMANDOLO

Non c'è che dire : fra esserci o non esserci (nella denominazione garantita..) la differenza è grande ed anche per tipologie di modesta entità, quando la qualità è superiore, viene prima o poi il momento della sublimazione. A dire il vero per il Ramandolo DOCG l'interesse già s'era rafforzato negli ultimi cinque anni, essendo decollato per primo seppur dopo anni di sofferenze burocratiche.

Per il Picolit il Consorzio ha dato, alla fine del 2007, una mossa decisiva con la manifestazione “ En Primeur” davvero superba , al punto che vari “ scrittori del vino” stranieri ne hanno parlato con generosità .



Villa Moretti, Tarcento, 1 aprile 2008

Indirettamente ne hanno goduto tutti gli altri vini, bianchi in particolare, per i quali è stato richiesto uno stage di approfondimento ed aggiornamento che si è tenuto nei giorni scorsi in zona, grazie alla collaborazione fra Consorzi COF e Ramandolo, ed Istituto per il Commercio Estero (ICE). Accompagnati dall'esperta della "Food and Beverage Division" dell'ICE di Roma, Maria GILLI, un decina di giornalisti specializzati provenienti da Paesi Bassi, Romania, Vietnam, Cina, Portogallo, Canada, Rep. Ceca, Estonia, Brasile e Svezia hanno preso parte a laboratori e visite guidate nelle varie aziende, riempiendo d'appunti le proprie agende ed arricchendo il proprio archivio con suggestioni fotografiche.



Villa Moretti, 1.4.2008

Nella storica sede di Cividale il dirigente di Slow Food, Giulio Colomba, ha illustrato la situazione vitivinicola generale dei Colli Orientali approfondendo la conoscenza del Picolit DOCG.

Il laboratorio dedicato al Ramandolo – introdotto dal presidente Paolo Comelli – è stato affidato all'enologo Claudio Fabbro e si è tenuto nella splendida Villa Moretti di Tarcento, con una conclusione gastronomica d'abbinamenti didattici curata dallo chef Pio Costantini.



Villa Moretti , 1.4.2008

Il direttore Paladin ed i tecnici del Consorzio hanno infine guidato gli esperti - salutati anche dal presidente Pierluigi Comelli e dal sindaco di Cividale Vuga, nelle varie visite aziendali e cioè all' Aquila del Torre di Savorgnano, Valerio Marinig di Prepotto, Domenis e La Sclusa di Cividale .



Villa Moretti, 1.4.2008

Foto: giornalisti e viticoltori di Nimis a Villa Moretti in Tarcento per il Seminario sul Ramandolo.

CF

Tarcento, 1 aprile 2008



Info :

cludiofabbro@tin.it

335 6186627