

(Dal nostro inviato)

Le scoperte del nostro viaggio a Tokay, e di cui al precedente scritto, ci hanno riempito di grande soddisfazione e non erano destinate a finire. Se il cittadino inglese Douglats Scud aveva parlato di colore e sapore, di gloghetti e di gusto di radice per il vino Tokay, ci pensò invece uno studioso francese a porne in evidenza il profumo, pubblicando una nota nell'*Enciclopedia di Agricoltura Pratica* - traduzione Augusto Sideri, impressa a Napoli nel

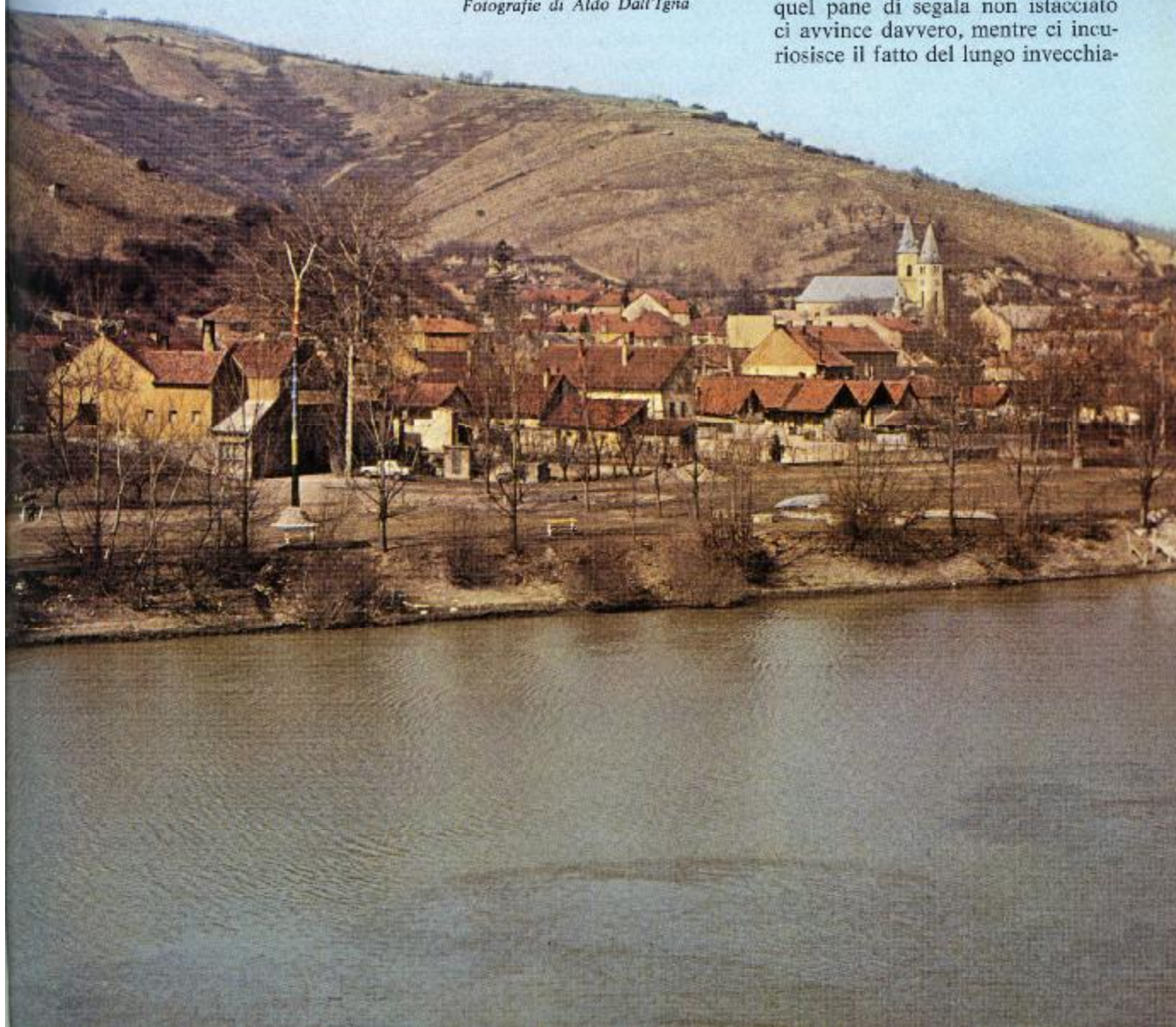
**Emozionanti «scoperte»
di un viaggio in Ungheria**

Le orme del Friuli sui monti di Tokay

di Aldo dell'Igna

Fotografie di Aldo Dall'Igna

1856. L'autore così scrive: « I vini di Tokay, essendo nuovi, sono di un colore giallo bruno, ed esalano un odore peculiare, che è stato paragonato all'odore del « pumpernickel » (specie di pane usato in alcune parti della Germania, e fatto di segala non istacciata). Quando è molto vecchio, si dice che il colore si cambia in verdognolo. I vini di Tokay possono essere contati tra i più durabili del loro genere. In Polonia ed in Islesia, ove essi sono molto ricercati, il più vecchio (Tokay) solamente è bevuto; e si dice che in Cracovia, ove il loro principale deposito trovasi stabilito, alcune vendemmie sono state conservate un secolo intero ». Il profumo di quel pane di segala non istacciato ci avvince davvero, mentre ci incuriosisce il fatto del lungo invecchia-



mento in Polonia. La verità è ben presto spiegata. Nel 1846 venne stampato a Venezia, Co' tipi di Gio. Cecchini una *Memoria sul vino chiamato Presmone di Tokay*. Il titolo del libro è: « Saggio descrittivo della posizione ed estensione de' Monti Vignati di Hegyallya, della maniera di coltivare quelle viti e di fabbricare e trattare il Vino chiamato Presmone di Tokay » di G. Némety - tradotto in lingua italiana per superiore disposizione di S.A.I. Il Serenissimo Arciduca Ranieri - Vice-Re del Regno Lombardo-Veneto.

A pag. 69 della sua memoria il Némety ci racconta: « Il Presmone di un'annata, particolarmente buona, non può considerarsi maturo prima del quinto o sesto anno, ed anche dopo questo periodo di tempo viene migliore e più nobile. Perciò il vinaio che può tenere più a lungo i vini della sua cantina, ottiene sempre i più buoni, quindi trae, sebbene più tardi, più esteso profitto dalla sua diligenza e dal suo capitale.

E' notorio che i vini più nobili e più distinti di Tokay si trovano in Polonia; la ragione si è, perchè i Polacchi conservano i vini più lungamente, e non li consumano che dopo averli riposati per qualche decennio nelle cantine. Una volta, quando il regno di Polonia esisteva in tutta la sua estensione, era costume di que' nobili d'imbandire ne' loro conviti vini di 30 e 40 anni; questo lusso di quella nazione ha contribuito a render celebre il vino di Tokay. Cambiate ora le circostanze politiche e finanziarie del paese, è probabile che anche questo uso nazionale possa subire una variazione; nasce quindi fondato timore, che in avvenire, nemmeno in Polonia, si troveranno vini cotanto vecchi, e ciò particolarmente dappoichè anche in quella città si stabilirono cucine chimiche vinarie, le quali somministrano vini artificiali ».

A pag. 74 ci dice ancora: « Deve perciò l'acquirente del vino, pria di stabilire il contratto, prender conoscenza del sito, e se l'annata in cui fu prodotto sia stata buona, se sia spremuto dalle uve di vigne poste nella plaga migliore, e particolarmente se proceda da quelle viti che sogliono produrre i più belli e più

dolci grani appassiti: deve pure assicurarsi, che quelle vigne siano ben coltivate all'uso di Hegyallya, che il vino sia fabbricato senza artificiale apparecchio, in quale stato si trovino le cantine ove fu custodito, come e in quale ordine vi si tengano i vini, e quale sistema si adoperi per la polizia delle botti. E' ben nota quanta esattezza usassero i Polacchi in simili investigazioni: nessuno era solito stabilire contratti di vino con maggior precauzione come il polacco; e se era generoso nel prezzo, altrettanto era scrupoloso nella scelta pria di comprarlo; per la qual cosa non trascurava di visitare tutti que' luoghi ove poteva supporre che vi fosse vino durevole. Siffatta circospezione nell'acquisto del vino di Tokay, e la diligenza che, al suo arrivo nel luogo cui dirigevasi, fosse tenuto in riposo per molti anni, e si cominciasse ad adoperarlo dopo qualche decennio, sono le circostanze per le quali, anche al di d'oggi, il migliore e più distinto Presmone si trova quasi esclusivamente nella Polonia... » (1)

Le cose meravigliose continuano. E' ben nota infatti la diatriba che appassionò gli studiosi circa l'origine di questo vitigno. Nella edizione (anno 1772) di *Ricordo d'Agricoltura* di Camillo Tarello (petizione presentata alla Serenissima il 18/11/1565) il padre Maestro Gianfrancesco Scottoni, Minore Conventuale, illustrando la nuova tecnica rivoluzionaria d'agricoltura dell'Autore, scrisse in una nota: « La fortuna a fatto che nel 1767. S.E. Rever. Monsig. Vinciguerra di Colalto, lesse alcune mie stampette Agrarie, e piacendole mi onorò di grazioso invito. Imparato fin d'allora ad ammirare questo raro Prelato ebbi in seguito occasione di vedere in pratica quanto Columella aveva scritto. Nella deliziosa e ricca Vignetta di S. Salvatore, abbondante di scelto piccolit, ed ora ancora di Tokay, li Sermenti radicati non solo producono frutto il secondo anno, ma ancora il primo, quando si zappino ogni trenta giorni, e sieno di buona razza, e piantati in fosse preparate a dovere. Di più. Uno dei 100. magliuoli venutigli in quest'anno 1771. da Tokay à prodotto in questo stesso anno un grappolo di 40. Acini. Per le quali cose

tutte non solo con le parole; ma ancora con i fatti si può provare che sette Campi Trevigiani di buona Collina, coltivati a dovere con scelte uve di Piccolit, Tokay, Margemine, Dalla Gatta, Moscatelle, Margigotte, ed altre, che con nomi diversi altrove si chiamano, si può comodamente e civilmente mantenere ancora a tempi nostri una Famiglia Civile, ma economica ». (2)

Parrebbe dunque che il Tokay, originato in Ungheria, sia da lì emigrato in Friuli. Ma ben altre notizie storiche d'epoca precedente ci portano a sviscerare l'argomento. A pag. 20 del suo saggio il Némety infatti, passando in rassegna le varie colline e i migliori vigneti di Tokay scrive testualmente: « Nell'anno 1245 dopo la partenza delle Orde Tartare, vi si piantarono le prime vigne per opera di alcuni coloni italiani ». A pag. 22: « Le alture Magos-hegy, Samos, Mandalin e Kantha, piantate a viti da coloni italiani producono grappoli appassiti che danno ottimo Presmone (il Presmone di Tokay) ». La parola « italiana » si traduce in ungherese con « Olasz », e Olasz è un villaggio proprio lungo il fiume Bodrogh che bagna Tokay. Qualche anno prima e cioè nel 1240 il Re Bela stabilì un suo accampamento lungo il fiume Tukota ed il suo anonimo notaio racconta che quel felice avvenimento venne festeggiato con solenni ubriacature. La vite quindi già prosperava lungo il Tukota, il torrente cioè che ha ceduto il nome a Tokay. Nel Friuli, il torrentello Tocai segna il confine tra Mossa e S. Lorenzo Isontino e la compianta N.D. Codelli Donda di Cormons ci teneva a sottolinearlo. Quante analogie!

E' però fuor di dubbio che nell'anno 1241 i Tartari distrussero tutti i vigneti della zona, cosicchè il re Bela IV°, una volta succeduta la quiete, comandò la reimpiantazione delle vigne. Per promuovere la sua opera egli non solamente fece popolare da coloni venuti dall'Italia i vari paesi attorno ai monti vignati di Tokay-Hegyallya, che ne presero il nome, ma trasse dall'Italia stessa le viti onde farne la piantazione nei colli. Anzi, circa dieci anni dopo, e cioè nel 1252, Bela, con sua regia disposizione ordinava al Conte Cipriano de Sarus, oriundo di Fi-

renze, di fissare i confini dei nuovi coloni *tratti dal territorio veneziano*. Più tardi, nel 1290, in un rescritto del Re Andrea III°, tali coloni vennero menzionati come « *Vinitores Regii* ». Queste precise e documentate notizie storiche, il fatto che la qualità delle viti del circondario di Tokay-Hegyallja fosse del tutto diversa da quella delle altre viti d'Ungheria, la permanenza di nomi in stretta relazione con i coloni italiani, ci fanno concludere (ed è proprio il Némety a confermarlo) che le piantagioni sui monti di Tokay furono eseguite da coloni italiani e con particolari viti venute dall'Italia. Ancor oggi vi si rinviene sul posto un'uva chiamata Rumonya «uva romana». Ma ancor più convincente è la circostanza che sui monti di Tokay la più distinta qualità di uva è chiamata Formint, (ora Furmint).

Senza riandare all'Oraziano:

*Mea nec Falernae temperent vites
Nec Formiani pocula colles
(Ode XX°),*

è importantissimo richiamarci alla Legge promulgata alla Dieta Ungherese del 1655. Con l'art. 79 si prescrive ai paesi summontani di coltivare i vigneti con più diligenza, di tagliare tre volte i rami delle viti e di protrarre la vendemmia sino alla fine d'autunno così da prescegliere poi i grani d'uva appassiti per trarre il *Presmone*. E' dunque la pri-

ma volta che si accenna alla raccolta dei grani d'uva appassiti per ottenere quel vino. E la conferma « a contrariis » di ciò si ha in un processo censuario della città di Tokay, attraverso il quale si provò che prima dell'anno 1655, nei vigneti della zona, non si raccoglievano affatto grani appassiti. Il fatto ha molta importanza. Si ha per notizia certa e documentata infatti che tale Aurora Formentini, figlia del Generale Carlo, consigliere dell'Imperatore Ferdinando e di Anna-Maria de Rohrbach, dama di corte dell'imperatrice, andò sposa il 3 febbraio 1632 al conte Giovanni Batthyany della storica famiglia ungherese, proprietaria di grandi possedimenti proprio nella zona di Tokay. Il matrimonio, come vedesi, precede di poco la data della famosa Dieta (1632-1655). La famiglia Formentini conduceva già da allora in San Floriano di Gorizia un'azienda in cui si produceva vino che raggiungeva facilmente la Corte di Vienna. Tale relazione, dunque, ed il matrimonio avvenuto proprio in quell'epoca ci confermano che il Formint di Tokay-Hegyallja altro non è che il vitigno friulano. Aggiungasi ancora che proprio nel circondario di Tokay-Hegyallja si trovano ancora uve di Malvasia, giuntevi proprio attraverso l'Austria provenendo con tutta probabilità dalle isole dell'Adriatico, o dal Veneto orientale.

Va poi attribuito al predicatore Mate Laczko Szepsi la paternità d'aver trovato il modo di preparare il meraviglioso vino di Tokay. Si racconta infatti che a causa dell'invasione turca, egli ritardò la vendemmia fino a quasi la fine di novembre, così che l'uva completò il suo processo di maturazione finendo avviluppata dalla « *pourriture noble* » chiamata *Botrytis cinerea*. Da allora autunni lunghi e assolati, aria dolce e convenientemente umida, riproposero di anno in anno come un ritmo biologico la rifioritura di quella muffa nobile che dona al Tokay la sua squisitezza dolce-amara. Quell'ultima propaggine del monte Tartzal protetta a nord dalla catena dei Carpazzi, il terreno sabbioso e molle, mescolato di argilla e di terra grassa, l'umidità somministrata alle uve dai fiumi Bodrogh e Tibisco che proprio a Tokay eternamente s'accompagnano, la brina notturna e l'anima del viticoltore, creano in quell'oasi di mondo la fiera dolcezza del Tokay ungherese. Il fortunato assieme di tali elementi dona le qualità migliori e più dolci nell'ultima punta meridionale della collina, nei villaggi di Tokay, Tartzal e Mád. Quelle più corpose nel villaggio di Tallya. Le più forti procedono invece da Zambor, mentre le più aromatiche da Szeghy e da Zsadány. Le più durevoli infine, capaci di sopportare anche i viaggi per mare e abissognevoli di lungo invecchiamento, sono quelle dei villaggi di Tölchwa e di Bénye. A concorrere nella bontà del vino infine c'è il particolare luogo di conservazione: la cantina. « *La bonne cave élève le vin* »! si dice. Le caratteristiche del Tokay infatti dipendono molto anche dalle speciali condizioni delle cantine ricavate nel tufo. Sui loro muri appare ancora una volta, quasi a perpetuare l'influsso benefico della ritardata vendemmia e a custodirne gelosamente quelle gocce d'oro, la spessa coltre di muffa della *Botrytis cinerea*.

Scriveva l'economista H. Couring (1606-1681): « Circa Tokay nascitur vinum generosissimum ». Non possiamo che esserne perfettamente d'accordo.





Da IL VINO dic 1976