

TOCAI - FRIULANO

(SOT LA NAPE....n. 05/2006)

Tocai - Friulano

Claudio Del Fabbro

Molto si è discusso su questo vitigno, particolarmente a proposito della grafia, poiché sino a pochi anni or sono era in uso scrivere "Tokay".

Tutto ciò poteva ingenerare errore e farlo confondere col celebre vino "Tokay" della non meno celebre regione viticola ungherese.

A parte il fatto che il "Tokay" è fatto con uve che portano nomi ben diversi, resta pur sempre stabilito che il nostro vitigno "Tocai friulano" ne è assolutamente dissimile.

Quali le origini del vitigno?

Qui leggenda e storia si intersecano.

Che si tratti di vitigno austro-ungarico, attualmente scomparso da quei Paesi, importato nel Triveneto in seguito ai secolari rapporti politico-economici di questo con quelli? Oppure che si tratti di un vecchio vitigno "nostrano" trapiantato in Ungheria (forse dalla contessa Aurora Formentini nel 1632) e poi ritornato a noi con il nuovo nome?

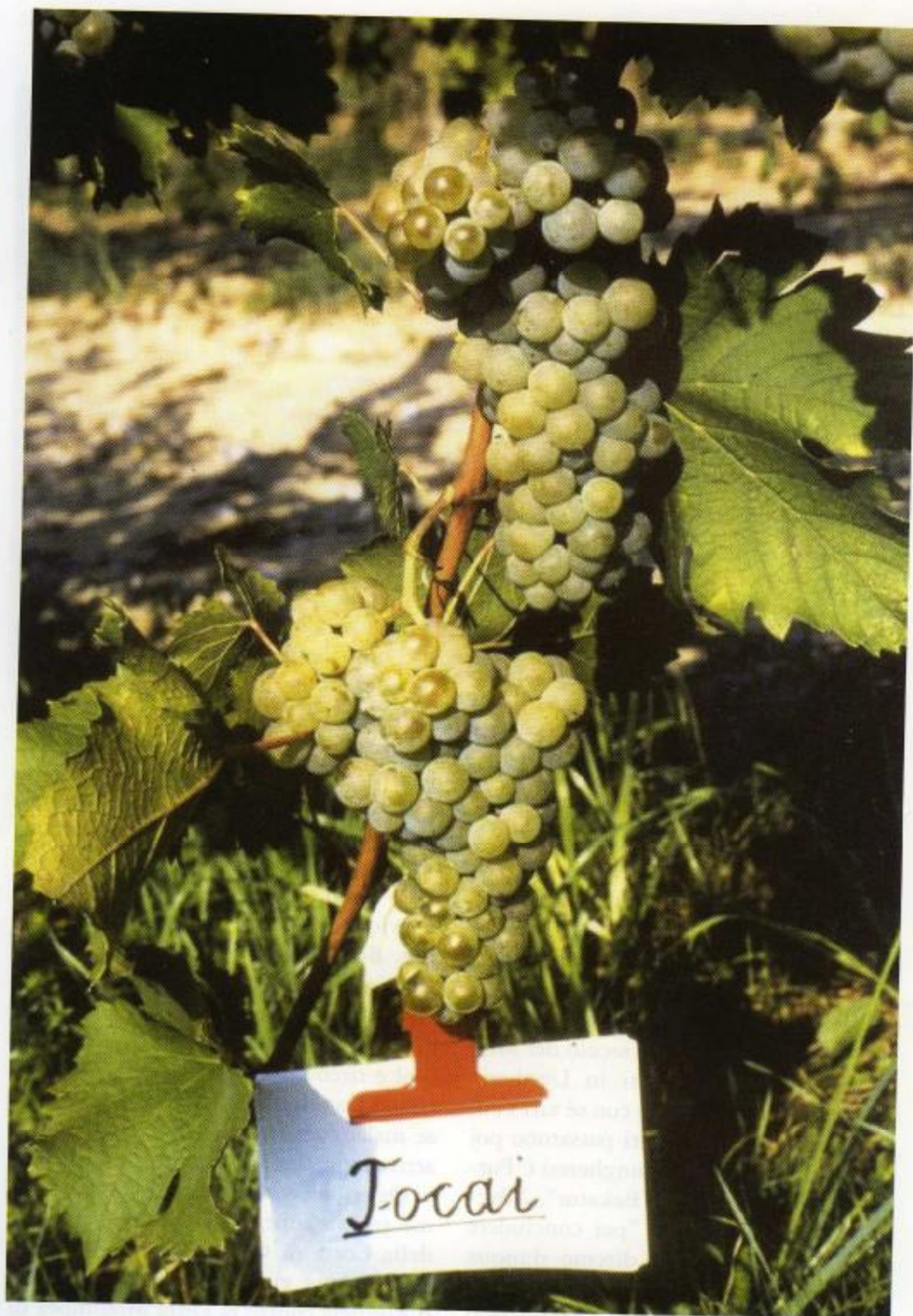
Che l'Ungheria abbia importato viti dall'Italia non è cosa nuova; si ha notizia che sino dall'undicesimo secolo dei Missionari italiani, chiamati in Ungheria dal re Stefano, portarono con sé viti i cui nomi più o meno alterati passarono poi ai vitigni oggi ritenuti ungheresi ("Furmint", "Fioremonti", "Bakator", "Baccadoro", ecc.) ed oltre "per concludere su questo argomento, diremo dunque che nelle ampelografie non v'è traccia del vitigno al quale si possa ascrivere il "Tocai friulano".

Il Prof. Giovanni Dalmaso in "La Vite ed il Vino del Settecento", "Storia della Vite e del Vino in Italia" ricorda che A. Fappani, nel Saggio Storico dell'Agricoltura Trevigiana, citava ad onore l'Abate Giacomo Vinciguerra di Collalto il quale, avendo nell'anno 1771, «in una vigna presso Susegana piantato delle viti di "Tokay", giunse a spremere da quelle nobile vino e generoso al pari dell'ungarico». Se quel "Tokay" era "Tocai friulano", sino da allora il vitigno non smentiva la sua nobiltà.

Certamente è la migliore delle varietà coltivate in Friuli V.G. (301 ettari nei Colli Orientali) e nel Collio (206 ettari), vigoroso, produttivo, ampelograficamente affine al "Sauvignon", di facile adattabilità in tutti gli habitat, dà vino sempre di merito che si stacca nettamente dalla normalità.

Il "Tocai friulano", sia per vitigno che per vino, è diversissimo da quello ungherese. Basti solo ricordare che il nostro è un vino secco, con spiccato sapore di mandorla. Quello ungherese è liquoroso, di colore ambra, con oltre 15 gradi di alcool e ricco di zuccheri (Muffa nobile in riva al Danubio, acidità volatile garantita se malauguratamente muffe e marciumi arrivano in riva all'Isonzo o al Natisone).

Ogni polemica riguardo l'uso del nome pareva superata dalla nota sentenza della Corte di Cassazione del 30 aprile 1962 (causa vinta dai Baroni Economo d'Aquileia contro la Ditta Monimpex di Budapest).



Un grappolo del Tocai friulano



Vendemmia del Tocai friulano 2005 a Zegla di Cormons

Per motivi tuttora "blindati" (ma alcuni retroscena sono noti...) l'Unione europea ha ritenuto di *svendere* (a partire dal 1 aprile 2007) il Tocai friulano all'Ungheria con l'Accordo del 23 novembre 1993, (tuttora contestato, con ricorsi pendenti) e che ha portato – *dividendo il mondo viticolo* – ad individuarne necessariamente un sinonimo ("Friulano").

Schierati per la difesa ad oltranza del nome la Cantina Produttori di Cormons (direttore Luigi Soini) e le Cooperative Friuli V.G. – Fedagri (presidente Noè Bertolin) – che confidano sul buon esito dei ricorsi, curati dagli avv. Enzo Bevilacqua e Fausto Capelli.

A parole sostengono il mantenimento del nome vari consumatori e piccoli o medi produttori.

Vari referendum in salsa nostrana alla

voce "lettere al direttore" hanno portato alla ribalta uno scenario con poche idee e ben confuse e proposte preoccupanti e spesso ridicole su ipotetici sinonimi.

Il noto giornalista Fred Plotkin di New York, autore di "Friuli, terra fortunata", nel 2002 eccepì che per un americano pronunciare "Friulano" era ardua impresa e se anteponevi "Tay" lo confondeva con qualcosa d'esotico; meglio, a suo dire, "Furlan blanc" (ovvero "Blanc furlan"), scorrevole ed affine al molto usato "Sauvignon blanc".

Ipotesi prontamente cestinata dall'opinionista nostrano, fatte salve simpatie palesate dal Duca Emilio I° (Ducato dei vini friulani), dalla Direzione della Comunicazione regionale "et al." (primavera 2006), da vari piccoli e medi vignaioli di lingua friulana e dalla stessa Filologica.

Il prof. Antonio Calò dell'Istituto di Conegliano sin dal 1986 conferma che il Tocai friulano altro non è che un Sauvignonasse (a dire il vero per noi suona un po' dispregiativo né tale vitigno rientra fra quelli "nobili" in Francia).

I vignaioli della Goriska Brda slovena preferiscono il nome Tocjai (da versare...) al Sauvignon Vert che Lubiana impone.

Avranno gatte da pelare, poiché l'assonanza è troppo evidente per evitare che i magiari se ne accorgano.

Gongolano gli USA (Illinois), gli slovacchi e gli australiani per i quali l'U.E. ha un occhio di riguardo e concede laute deroghe (negate al Friuli... e questo è un fatto che fa davvero saltare la mosca al naso!!).

Grandi firme che vendono Tocai friulano fuori Triveneto confermano che il nome è una "iattura", una palla al piede che costringe a spiegare continuamente le diversità friul/ungheresi. Capita un po' come la nostra grande Malvasia, che nessuno chiede ritenendola un passito e perdendo un'occasione per bere bene.

La voce ufficiale (FEDERDOC, Consorzi DOC, varie Organizzazioni professionali) non lascia spazio interpretativo: "avanti tutta col Friulano"!

In Italia il "Tocai" è diffusissimo, specie in Friuli Venezia Giulia, nel Veneto, in Emilia, ma anche nel Lazio. E' presente anche in Francia, nella zona del Midi,

col nome di "Furmint" (mentre il Tokay d'Alsazia è puro Pinot grigio!! Giustamente vietato dall'U.E. con rappresaglie e rancori transalpini funzionali a farlo porre "sotto sequestro" anche in Friuli!!), quindi, logicamente, in Ungheria col nome di "Furmint" (che, come l'Harslevelu, non assomiglia affatto al nostro vitigno) nella zona geografica del "Tokay".

Ma dopo tante polemiche, frecciate, ricorsi e controricorsi, entriamo finalmente nel cuore del vino che, indipendentemente dal nome attuale e futuro, è "un grande", miglioratosi qualitativamente nell'ultimo lustro (cioè da quando è diventato un ottimo "vino da bottiglia" e non un qualsiasi "vino da battaglia").

Il vino è fine, delicato, con sapore di mandorla amara, fruttato, pieno e grasso anche nella lavorazione in bianco. Molto rotondo specie per il suo basso tenore in acidità fissa e la gran quantità di glicerina. Alcool medio alto. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

È una delle gemme del Friuli.

È vino da aperitivo e da antipasti magri (insaccati, prosciutto crudo di Cormons e di San Daniele), formaggio Montasio o "Latteria" di 3-6 mesi, minestre in brodo e asciutte.

Va servito alla temperatura di 10-12 gradi, senza necessità alcuna d'affinamento in barrique, entro il secondo anno dalla vendemmia.

TOCAI : FURLAN E VONDE

(SOT LA NAPE...n. 06/2006)

Tocai: furlan e vonde

Une glagn di storie furlane daûr di cheste vît

Enos Costantini

Il Tocai al resente il gargat e al fâs cori l'ingjustri: argument a la mode che al merete ancjemò cualchi peraule par poiâ un tiermin ca e là te discussion.

Il Tocai al ven di Bordò

Aromai lu san ancje i cladops dal Tiliement che il nestri Tocai, come vît, al è vignût de France, des bandis di Bordò, dulà che lu clamìn, anzit lu clamavin, *Sauvignonasse* (TRUEL 1959, 206; GALET 1990, 298; CALÒ 1991, 179-192).

O ai dît "lu clamavin" parcè che venti là nol à mai fate tele e cumò no si cjatilu plui tai vignai: pai vins blancs di ché contrade (mai sintût *Sauternes*?) nol è tant pa la cuâl.

Culì di nô, invezit, al à cjatât bon acet e bon stâ; insome al à incuintrât i glutidôrs juscj.

Cuant?

Al è rivât, *in incognito*, te seconde metât dal Votcent. Vadì a messet di altris vîts, probabil di Sauvignon che i samee no nome tal non, ma ancje te filusumie e, no da râr, tal savôr dal tai.

Il parcè si lu sa. Moviments di risits a son simpri stâts parcè che la int no je mai stade ferme; ma dopo dal 1850 in dute la Furlanie a son rivadis, in mût confusonari, varietâts di ue di ogni dontri.

Colpe de "fumate", une malatie rivade de Americhe che i studiâts di ché volte a

clamavin *critogama*, e chei di cumò a clamìn *Oidium Tuckeri* Berk.

Cheste fumate e à drazât dutis lis vîts dal Friûl sicu *fulgure et tempestate*.

Cjatât il mût di dâi la cuintre cul solfar, i furlans a àn tacât la "ricostruzion" (peraule ancje masse sintude te nestre storie) fasint, tra l'altri par no dî soledut, rivâ risits di uis che in altrò a davin vins innomenâts. Des bandis di Bordò, par fâ un esempi, a son rivâts Merlot (al pâr un non furlan) e Cabernet, ma ancje Carmènere e Sauvignon e *Sauvignonasse*...

La storie e sarès un fregul plui complicate parcè che dopo de fumate e je rivade la peronospora e, tor i ultins dal secul, il pedoli de vît (*Phylloxera vastatrix* Planch.).

Par combati il pedoli la uniche strade e je ché di insedâ la vît nostrane (mugnesti) sul salvadi american: cussì a son nasûts i vivârs e i vivârs no podevin dal sigûr furnî dutis chês passe tresinte cualitâts di vît elencadis tal NP; ma ben Merlot e Tocai che, cussì, a son diventâts i vins furlans par antonomasie, tant di jentrâ parfin in cualchi cjançonute popolâr.

Il non

No nus interesse chi la divignince lontane dal non Tocai, ven a stâi l'etim de citadine ongjarese di *Tokaj* (e no *Tokay* e ancjemò mancûl *Tocay*). Nus interesse di capî parcè che il *Sauvignonasse* al è diventât *Tocai*.

La cuestion no je tant ingredeade:



In vignaiuts come chel chi di Albane di Prepot si cjatin plantis di Tocai fra lis plui vieris

1. al è probabil che i risits di Sauvignonasse a sein rivâts cence non; i furlans a àn viodût che cheste vît ur leve di cane e un non a àn scugnût dâi;

2. come che al è sucedût in altris câs la vît (e il so vin di consequence) e à cjapât il non di un vin innomenât: il *Tokaj* ongjarês al jere famôs in dute Europe e ancje in Friûl, tant che il nestri poete Ermes di Colorêt (1622-1692) al tache un sonet cun *Mandi Tocai lu so netar fervent* (*Poesie scelte* 1992, I, 124). Chel di batiâ un frut, o une vît, cuntun non famôs al è un fat dal dut normâl e naturâl. Tignît cont che, ator pal mont, a son putrops Tocaïs, parfin neris, che no samein nancje un sbit ni al nestri ni a chel ongjarês. Parcè sono tancj Refosc in Friûl? Parcè che il Refosc al jere un vin innomenât; cussì cumò o vin une schirie di vîts che a

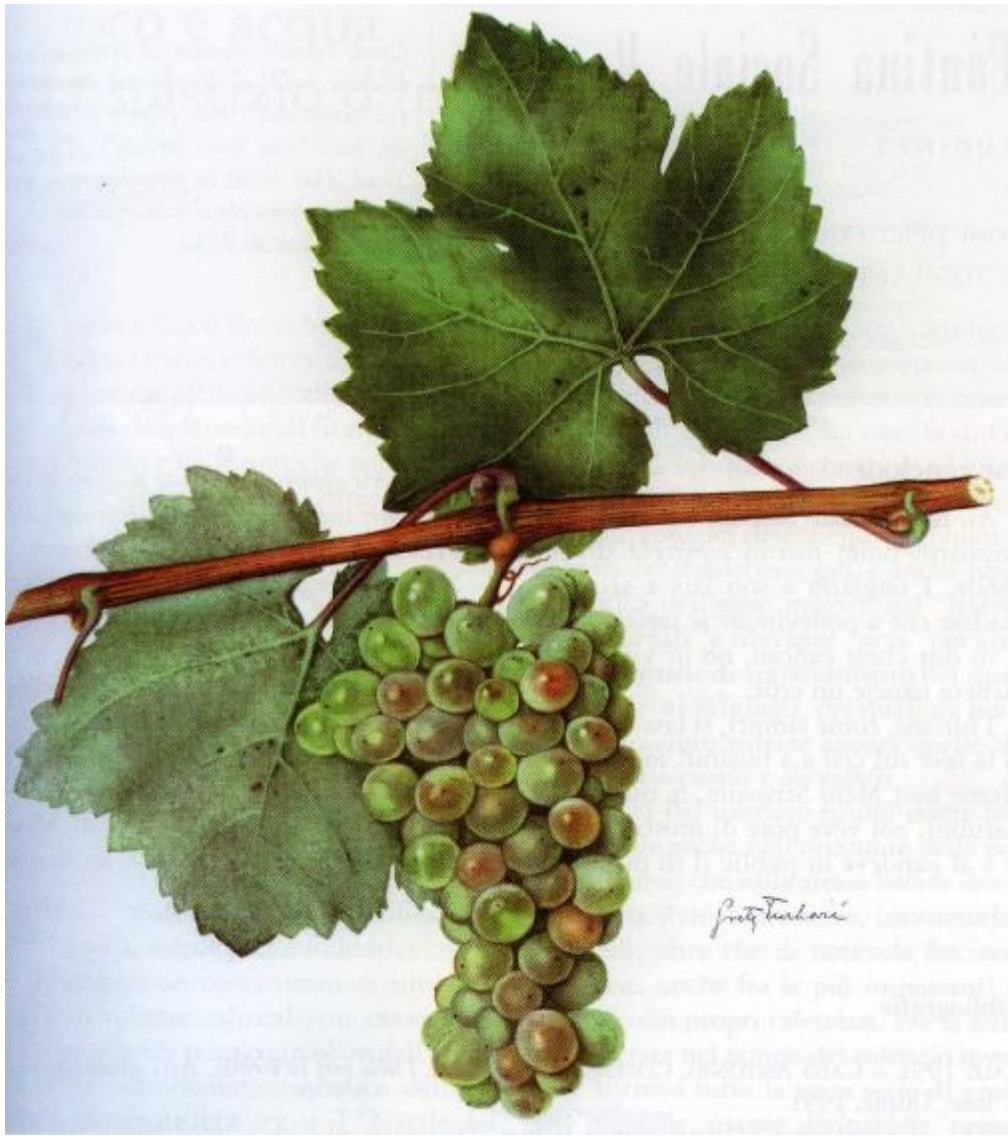
àn non "Refosc", ma che tra di lôr no si samein gran.

3. Il Tocai si fasevilu ancje in dolç (POGGI 1939), cussì che ai furlans al podeve ricuardâ il Tokaj ongjarês.

Par ce che al rivuarde la grafie o savîn che, fin tai agns Vincj dal Nûfcent, si scriveve pal plui *Tokay* o *Tocay* che i talians, si lu sa, si confusionin tra j e y. Po il cavalîr Giuseppe Morelli de Rossi, un benemerit de nestre agriculture, al à proponût di scrivi *Tocai*. E al à fat ben; ancje parcè che, cussì, si diferenzisi dal non ongjarês.

Al cjape pît

Il Tocai al à tacât a cjapâ pît tor i prins dal Nûfcent. POGGI 1939 al scrîf che: *il Tocai da una decina d'anni si è saldamente*



imposto. Dal 1934 il Tocai al jere al tierç puest te produzion di uis blancjîs, dopo Riesling e Verduç, par un 14% dal totâl (L'Agricoltura friulana dal 4 di mai dal 1935). I furlans, a dî il vêr, intun prin timp si jerin butâts plui sul Riesling (a lu clamin *Risli* o *Rislinc*), tant chel *venan* par fâ robe fine, che chel *italic* par un prodot plui popolâr; dopo al è stât dut un amôr cul Tocai, diventât il blanc naziônâl come che il Merlot al è diventât il *neri* par definizion.

Friulano

Dal alt a àn molât jù pes frascjîs chel non, FRIULANO, par clamâ il Tocai.

Dal bas si voleve *Blanc furlan*. Come simpri le àn vinçude chei dal alt. Cun dute la lôr ignorance dal marcjât e de lenghe.

Friulano, par talian, nol esist. Lu dîs ancje il DELI: *Friulano è forma dotta recente, mentre la forma anticamente usata era furlano*.

Baste viodi i cognons: *Furlan, Furlani, Furlano, Furlanetto* e ancjemò ancje, si cjatiju in Slovenie, a Triest, tal Venet e jù pe Italie.

Tal Sietcent la *furlane* e jere il non di un bal e in Toscane a clamavin (*falce*) *frullana*, ven a stâi *furlana*, il falcet di tipo furlan.

Cualchi dordul, che il folc lu trai, al à inventât *friulano* cuintre une tradizion di secui. Cumò o podês tignîsi in bon di clamâ *firenzani* i abitants di Firenze; e cussì *lombardani* o *lombardesi* chei de Lombardie, *piemontardi* o *piemontani* chei dal Piemont e vie macacant.

Blanc: robis cul cotul

Cualchidun al à vûr cûr di dî che il Tocai no si pues clamâlu *Blanc furlan*



Il Riesling al veve tacât a cjapâ pît prime dal Tocai. Particolâr di une fotografie fate dal 1935 a Glemone in chê volte de Prima Mostra friulana di Artigianato (foto di Piazza; propr. Biblioteche di Glemone)



Une biele etichete par un bon vin: cuant che no jerin pinsîrs pal non

Tav. XXXII



Grappoli di "TOCAI".
(Qualità circa 1/2 del mondo)

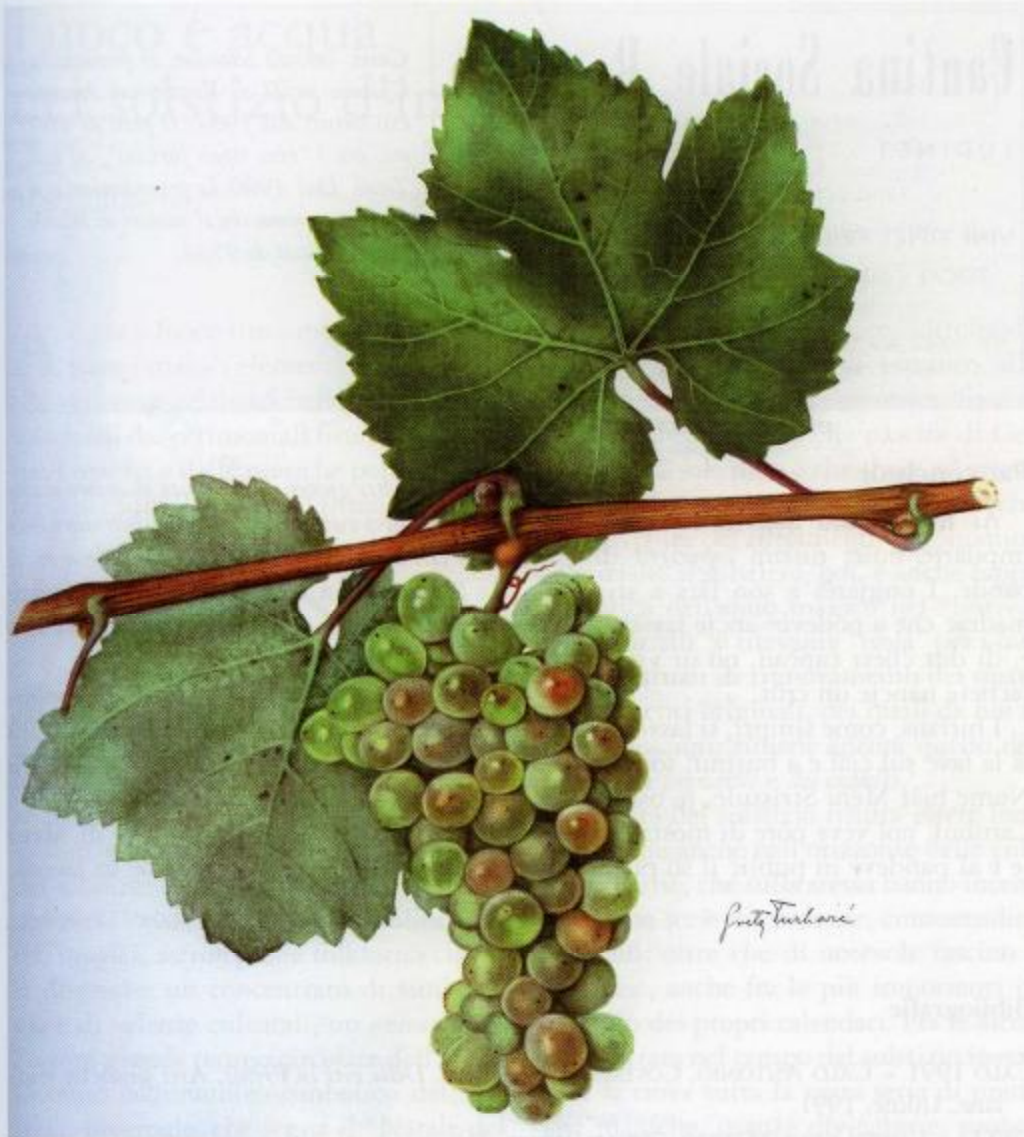
*Rap, fuee e cjâf di Tocai
dal artist Donadon
(POGGI 1939)*

Tav. XXXI



Germoglio di "TOCAI".
(Qualità circa 1/2 del mondo)

*Une biele menade di Tocai
in cheste tanle
di Donadon (POGGI 1939)*



Chel chi al è il Furmint, la vîl ongjarese che a fasin il Tokaj. Se propit no sês vuarps o viodês la difference cul nestri Tocai. Disen di Greta Turkovič.

parcè che al sarès un "francesisim". Robis di no crodi. E se nô si metessin a dî che il francês *blanc* al è un "furlanisim"?

Nol covente sei çucjîs tant buinis par savê che il furlan *blanc* e il francês *blanc* (come il talian *bianco*) a vegnin parie de peraule gjermaniche *blank* 'slusint' che e à cjapât il puest dal latin *albus*. Il non

Blanc furlan nol è plasût a cualchidun malât di bovarisim; la solite e mai vignude mancûl vergogne par une lenghe ritignude un dialet di coiars.

Se no fossin furlans o varessin benzà fate cause ai francês: cemût si permetino, chei basavuâi, di clamâ un vin *Blanc de Blancs*? Un non cussî furlan!

Cantina Sociale Rauscedo

(UDINE)

TEL. 9534

VINI TIPICI FRIULANI

TOCAI - MERLOT - MARZEMINO - MALVASIA

Spedizioni ovunque di eleganti confezioni
in scatole da sei e dodici bottiglie

Cussà, in mût sclendar, si presente la Cjanive sociâl di Rosséit ial Avanti cul brun! dal 1964. Il prin de schirie, tra i "vins tipics furlans", al è il Tocai. Dal 1960 la presentazion e je compagne, nome che il numar di telefon al è 4 invece di 9534.

Par concludi

Ai francês dal Sauvignonasse no ur impuarte nuie; nissun *copyright* di chê bande. I ongarês a son lâts a stiçâ un madrac che a podevin ancje lassâlu cuiet e, di dut chest cancan, no ur vignarà te sachete nancje un crût.

I furlans, come simpri, si lassin mangjâ la fave sul cjâf e a businin sot la nape. Nome biât Meni Strissule, te ostarie dal Carubul, nol veve pôre di mostrâ la muse e al pandeve in public il so pinsîr: ...

che se io fossi gjenerale di Stato maggiore manderei i nostri valorosi alpini a disledrosare tutte le viti del Onghieria, che io li manderei vè...

Ma a jerin discors di cjocs, juste apont. E Meni al è za di agns a bevi tais cun San Pieri.

Morâl: il nestri blanc nazionâl-popolâr, vuê, doman e passantdoman, al sarà simpri Tocai furlan, cualsisei non ch'a inventin chei frignacui dai uficis.

E visinsi de grande profezie di Meni Strissule: *Tocai sarà che noialtri no saremo.*

Bibliografie

CALÒ 1991 = CALÒ ANTONIO, COSTACURTA ANGELO, *Delle viti in Friuli*, Arti grafiche friulane, Udine, 1991.

DELI = CORTELAZZO MANLIO, ZOLLI PAOLO, *Dizionario etimologico della lingua italiana*, Zanichelli, Bologna, 1979.

GALET 1990 = GALET PIERRE, *Cépages et vignobles de France*, Tome II, Montpellier, 1990.

NP = PIRONA GIULIO ANDREA, CARLETTI ERCOLE, CORGNALI GIOVANNI BATTISTA, *Il Nuovo Pirona - Vocabolario friulano*, Società filologica friulana, seconda edizione, Udine, 1996.

Poesie scelte 1992 = DI COLLOREDO ERMES, *Poesie scelte*, 2 voll., Società filologica friulana, 1992. Copia anastatica, con una nota introduttiva di Rienzo Pellegrini, di *Poesie scelte edite ed inedite in dialetto friulano di Ermes di Colloredo, con aggiunte di Pietro Zorutti*, Fratelli Mattiuzzi, Udine, 1828.

POGGI 1939 = POGGI GUIDO, *Atlante ampelografico*, Consorzio provinciale tra i Produttori dell'Agricoltura, Sezione della Viticoltura, Arti grafiche Pordenone, Pordenone, 1939.

TRUEL 1959 = TRUEL P., *Catalogue des vignes établies dans la collection de Vassal - Première liste (Novembre 1958) (suite)*, Le progrès agricole et viticole, n. 20, 31 octobre 1959.

TOCAI IN MARILENGHE...

(da IL MESSAGGERO VENETO, martedì 3 ottobre 2006)

TIERE E FURLANS

La ultime vendeme dal nestri Tocai



di CLAUDIO FABBRO

Su cheste vit si à simpri discorût un grum. A proposit di grafie, prin di dut, stant che timp indaûr si usave scrivi *Tokai*, podint cussì sconfondile cul innomenât vin de no mancûl innomenade region des vits ongarjese. Po dopo par chel che al inten lis sôs lidris. E cul liende e storie a son un dutun: cheste benedete vit ise stade puartade dongje de Austrie Ongarie o ben, partide di chenti, ise stade trapiantade là vie – salacor de contesse Aurore Formentini tal lontan 1632 – e daspò tornade indaûr cul gnûf non?

Stabilit che il Tokai al è fat cun uis che a an nons ben diferents, al è un fat che la nestre vit *Tocai furlan* e je dal dut diverse. Dut cās che la Ongarie e vedi impuartât vins de Italie no je une novitât; si sa che fintremai dal secul XI missionaris talians, clamâts in Ongarie di Re Stieffin, a puartarin daûrsi vits cun nons come, par esempli, *Fioremonti* o *Baccadoro* che, cambiâts po dopo in *Furmint* e *Bakator*, vuê lis fasin tigni par vits ongarjesis. Il professor Dalmasso (*La vite e il vino del Settecento - Storia della vite e del vino in Italia*) al conte che Agostino Fappani, intal *Saggio storico dell'agricoltura trevigiana*, al ricuarde che l'abât Jacum Vinciguerra di Colalt, tal 1771, vint trapiantât intun vignâl dongje Susegana vits di Tokai «giunse a spremer da quelle nobil vino e generoso al pari dell'ungarico».

Se chel Tokai al jere Tocai furlan, fintremai di chē volte la vit no dineave la sô nobiltât. Di sigôr e je la miôr des varietâts coltivadis intal Friûl Vignesie Julie: tresinte vincjdoi etarstai Cui orientai e sù par jù dusinte trê intal Cui. Il Tocai furlan, sevi come vit sevi come vin, al è dal dut diferent di chel ongarjès. Il nestri al è un vin sec, cuntun fuart savôr di mandule, intant che chel ongarjès al è dolç, ambrât, cun plui di cuindis grâts di alcul. Lis cuestions riuart l'ûs dal non si son tornadis a vierzi dopo che la Union

europene e à pensât ben di svendi il Tocai furlan ae Ongarie cul l'acuardi dai 23 di novembar dal 1993.

Ve inalore la necessitât di cjatâi fûr un sinonim al nestri vin. E cul il mont dai viticultôrs si à dividût. Di discussions, polemichis di no finile plui, *letaris al diretôr* e vie indenant a son saltadis fûr ideis e propuestis cualchi volte fin di ridi sui sinonims dal cās. Parfin Fred Plotkin, cognossût giornalista di New York – autôr di *Friuli, terra fortunata* – al à dite la sô, sostignint la bontât de soluzion *Blanc furlan* plasude a chei dal Ducât dai vins furlans, de Direzion de Comunicazion regionâl e de stesse Filologjiche. In conclusion, si è decidût par *Friulano*. Ma lassant in bande par un moment discussions, polemichis, ricors e cuintri ricors provin a jentrâ tal cûr dal vin che, di là dal non che al à ore presint o che al varà un doman, al è un grant vin, diventât di an in an simpri miôr tant che vin di butilie e no un cualsisei vin di batalie. Vin fin, delicât, cuntun savôr di mandule amare, plen e gras, une vore taront massime pe basse aciditât e pe grande quantitât di glicerine. Di colôr zâl come la paie cun riflès verdulins, al è vin di meti fûr ae temperature di dis, dodis grâts, tant che aperitif, par compagnâ persut di Cormons e San Denêl, formadi Latarie di trê, sis mès, mignestris sutis e di brût. Ma ce che al è plui impuartant, al è un dai zoiei dal Friûl.

IL MESSAGGERO VENETO 3.10.2006