

I "Passiti" dell' Isonzino di Claudio Fabbro

Lo spunto per trattare un argomento poco noto in riva all'Isonzo e nel Monfalconese mi viene offerto dall' amico **Renzo Piccoli** della **Confraternita della Polenta Friulana** che mi ha omaggiato di copia di uno scritto di **Silvio Domini** per il periodico "Lisonz", Associazione culturale bisiaica. Il titolo "Nobiltà dei vini bisiachi" è significativo e nel testo l'Autore approfondisce le ricerche di **Giuseppe Berini** (1746-1831) che, mutuando a sua volta le opere di **Plinio il Vecchio** (quello del vino Pucino, per intenderci) e di **Virgilio** cita, a valere per il territorio di San Canzian d' Isonzo, la "dolce" **EVOLA** (Ribolla) ed il **CIVIDINO**.



IL PICOLIT DEGLI ASQUINI

Ma l'occhio cade in particolare su quanto scrive il conte e storico udinese **Basilio Asquini** nel 1741 riguardo a vini ottenuti da propri terreni delle vaste tenute di famiglia presso Staranzano.

Più che delle modeste ROSSARE sono taluni grandi bianchi a destare l'attenzione ed un teorema azzardato, ma non da cestinare a priori, porta a riflettere se quelle uve prodotte in Dobbia altro non fossero che il **PICOLIT** che il nipote **Fabio Asquini**, in Fagagna, lanciò a partire dal 1762 addirittura imbottigliandolo (100.000 piccoli contenitori in vetro di Murano) e proponendolo alle Corti imperiali di mezza Europa e Vaticano.

"L'origine bisiaica del **PICOLIT** - scrive **Domini** - certamente è una supposizione, ma viene avvalorata dall'esito della presentazione dei migliori vini della Contea Principesca di Gorizia e Gradisca alla Mostra internazionale di Londra del 1862 dove vennero premiate con medaglie d'oro le sei bottiglie di **PICOLIT** dell' anno 1849 prodotte dal possidente monfalconese **Domenico Vio** nei vigneti di Staranzano.

La Società Agraria Goriziana, nel darne annuncio, informava che del Picolit vincente erano disponibili 1.000 bottiglie uguali a quelle inviate a Londra per la Giuria".

IL PICOLIT DI SELZ

D'altra parte io stesso, nella tesi di laurea discussa alla Facoltà d'Agraria - Ateneo di Bologna il 16 febbraio 1972 con i ch.mi proff. Baldini ed Intriari, dedicai ampio spazio all'esperienza maturata in Selz di Ronchi dei Legionari accanto al Maestro cav. **Santo DUCA**, storico amministratore della Tenuta **Cappelletti**, il quale mi fece generosamente partecipe dei suoi segreti in materia di appassimento delle uve Picolit con le quali otteneva da anni premi ai massimi livelli, spesso mettendo in riga aziende blasonate di collina.

Purtroppo la "Scuola Duca" (e la stessa prestigiosa Tenuta) venne meno quando l'Amico Santo, Uomo e Professionista di eccezionale caratura di cui conservo indelebile ricordo e riconoscenza, volò in cielo e si rivelò insostituibile.

Varie aziende del Monfalcone e della zona DOC ISONZO ripensarono ad un vino passito ma fu più il Verduzzo a prender piede nelle vigne, essendo ben noto il difetto genetico del Picolit (l' "aborto floreale") che ne

sconsigliava la coltivazione.

E la stessa versatile Malvasia istriana, pure uva che in Centro e Sud Italia dà grandi passiti, nell'Isontino ha avuto maggiori fortune quale bianco secco da pesce.

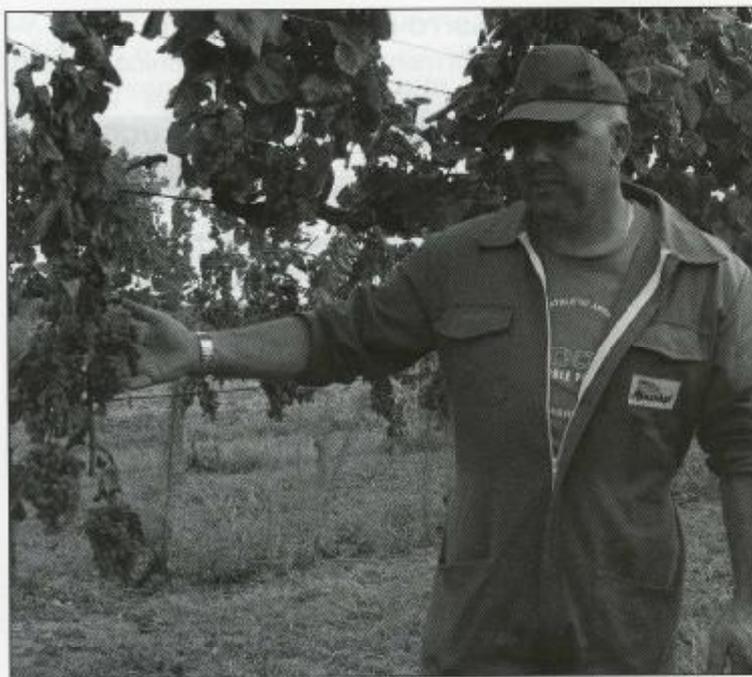
Accanto a coraggiosi vignaioli che continuarono a farne l'appassimento in fruttajo (un po' come si fa in Toscana per il VINO SANTO) la benemerita **Cantina Produttori di Cormons** lanciò un proprio metodo, consistente nello schiacciamento del peduncolo con forbici "ad hoc" e conseguente interruzione del flusso della linfa dalla pianta all'acino, costretto quindi a perdere acqua ed acquistare concentrazione zuccherina.

IL PASSITO DI SOLESCHIANO

Degna di menzione è pure la tecnica adottata a Soleschiano di Ronchi del Legionari dall' Azienda **FRANCO BARDUCCI** il cui responsabile di vigna e cantina, e cioè l' "Assaggiatore patentato dell'ONAV - Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino" **Sergio DELPIN**, a settembre 2011 ha reciso i migliori tralci lasciando le uve Verduzzo appassire lentamente sulla pianta - senza costi aggiuntivi ed inconvenienti che possono capitare in fruttajo - raccogliendola tardivamente, dopo le uve rosse.

Ne è nato un giallo dorato e dolcemente tannico naturale ribattezzato bisiacamente "**AMIEL**" che profuma di fiore d'acacia ed, appunto, miele, assolutamente diverso (anche per leggero affinamento in botticelle di legno) dall' altro Verduzzo aziendale,





lievemente abboccato ma affinato in vasche d'acciaio inossidabile.

A TAVOLA CON I PASSITI

Così è che se quest' ultimo ben si abbina a piccola pasticceria (biscotti anche salati) il "PASSITO DI SOLESCHIANO" (ma lo stesso discorso vale per tutti gli altri passiti "seri" prodotti nell'Isontino) trova la sua elevazione in abbinamento a patè di fegato d'oca o anatra e formaggi aromatizzati o erborinati (Gorgonzola, Roquefort etc.) magari impreziositi con un leggero tocco di miele o mostarda.

Il gradimento del consumatore per queste originalità conferma, ammesso ce ne fosse ancora bisogno, le grandi potenzialità di un territorio dove la ghiaia, la possibilità 'irrigare di soccorso, la benefica bora, costituiscono un valore aggiunto alle tradizioni, all'esperienza e creatività dei bravi agricoltori che da generazioni si impegnano con serietà in riva all' Isonzo.



DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA :

il VERDUZZO PASSITO di Soleschiano, vigneto Franco Barducci (settembre 2011)

il cavalier Santo DUCA brinda con il PICOLIT di SELZ insieme a miss Italia 1974, la cormonese LOREDANA PIAZZA, famigliari ed amici