

# MAJANO nuova



Direttore: Daniele Stefanutti - Direttore responsabile: Balilla Gritti - Edito dall'Associazione "Pro Majano" - Majano - Tel. 0432.959060 - www.promajano.it - Numero unico 2012 - Copia omaggio  
In copertina, lavoro in un pantofolificio, una delle attività che hanno caratterizzato l'economia majanese

SALUTO PRESIDENTE REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA	2	<i>Renzo Tondo</i>
SALUTO PRESIDENTE PRO MAJANO	3	<i>Daniele Stefanutti</i>
SALUTO PRESIDENTE DELLA PROVINCIA DI UDINE	4	<i>Pietro Fontanini</i>
SALUTO SINDACO	5	<i>Raffaella Paladin</i>
SALUTO COMUNITÀ COLLINARE	6	<i>Pierluigi Molinaro</i>
REDAZIONALE	7	<i>La Redazione</i>
TARCISIO E RENZO: DUE AMICI DA RICORDARE	8	<i>Armando Aita Picco Ilvio Riva</i>
L'ECONOMIA DELLA SOLIDARIETÀ	10	<i>Anna Piuzei</i>
PERSONAGGI ILLUSTRI	15	<i>Francesca Volonté</i>
MAJANO ALLA FINE DEGLI ANNI VENTI	20	<i>Enzo Sinelli</i>
LE ANTICHE RISULTIVE	24	<i>Alida Peverè</i>
CONTRO LA CRISI L'ARTE COME WELFARE CULTURALE E SOCIALE	27	<i>Sabrina Zannier</i>
LUIGI MAIERON: "LA NEVE DI ANNA"	30	<i>Giorgio Maimone</i>
MAJANO E LA SUA STORIA: APPUNTI SULLA DEMOGRAFIA, SULL'ECONOMIA E SULLA SOCIETÀ	32	<i>Paola Di Pauli Alessandro Russo</i>
MA NON CHIAMATELO ARTISTA	38	<i>Martina Riva</i>
GIOVANNI BATTISTA GALLERIO (PRE TITE)	42	<i>Domenico Zannier</i>
MAJANO E LE SUE CHIESE	44	<i>Aldo Mansutti</i>
IL VIGNETO FRIULI	51	<i>Claudio Fabbro</i>
FÛC DI UNE VOLTE	57	<i>Roberto Ongaro</i>
SPIRITO E PASSIONE	60	<i>Chiara Baraldo</i>
IL DOLORE DELLA PROPRIETÀ	63	<i>Mercedes De Mezzo</i>
L'ARTE E L'APPRENDIMENTO NEGLI ADULTI	64	<i>Fabio Turchini</i>
UNA CURIOSITÀ RIGUARDO IL TOPONIMO DEL MONTE NERO	67	<i>Giovanni Melchior</i>
TAL ANIVERSARI DI CARLO SGORLON 2009-2010	69	<i>Domenico Zannier</i>

DAI FUNERALI DEL TOCAI AL BATTESIMO DEL PROSECCO

# Il vigneto Friuli

fra il fascino dei vitigni autoctoni ed il mercato di quelli universali

di Claudio Fabbro

*Isontino di origini friulane Claudio Fabbro è una delle persone di riferimento della vitivinicoltura del Friuli Venezia Giulia.*

*Il suo prestigioso curriculum professionale infatti lo pone di diritto tra coloro che più hanno contribuito a sviluppare e divulgare nel mondo la conoscenza del Vigneto Friuli. Laureato in Scienze Agrarie, agronomo, enologo e giornalista, membro della prestigiosa Accademia della Vite e del Vino, l'organizzazione che raggruppa i più importanti ricercatori e divulgatori scientifici italiani, autore di numerose pubblicazioni ricerche e libri è attualmente impegnato in via prioritaria nella divulgazione agricola radiotelevisiva a livello regionale e nazionale collaborando con riviste e periodici fra i più qualificati del settore.*



Non è un problema solo friulano; vero è che ora, più che in passato, la voglia di conoscere più da vicino le nostre radici è prorompente, sotto ogni bandiera e latitudine.

Ecco allora che l'enologo, quando è chiamato a raccontare di sé, della propria azienda e del territorio in cui opera, sempre dedica alla biblioteca quel tempo che prima passava in laboratorio.

## 181 A.C.: ARRIVANO I ROMANI

Con Pinot grigio e Sauvignon si fa fatturato ma con Ribolla gialla, Schioppettino, Refosco e Pignolo il vignaiolo di casa nostra si riappropria di un diritto prezioso e cioè quello di dichiarare - carte alla mano - che da queste parti il vino si faceva molto prima che arrivassero Napoleone, l'Impero Austro ungarico e "consulenti vari"; saltando a piè pari la leggenda, di vite e vino si iniziò a parlare seriamente con la fondazione di Aquileia (181 a.C) e, grazie ai romani-guerrieri contadini e vignaioli al contempo si piantarono le prime vigne.

Di quale varietà essere fossero resta un mistero. Secondo Plinio il Vecchio (Historia naturalis, I° secolo d.C.) "l'imperatrice Giulia Augusta mise in conto al vino **PUCINO** gli 86 anni, non bevendone altro. Nasce nel golfo del mare Adriatico, non lungi dalla sorgente del Timavo, su un colle sassoso, dove alla brezza marina matura per poche anfore, né si crede ve ne sia di migliore per

i medicinali".

L'identificazione di questo nobile vino e della sua zona d'origine è ancora aperta. Lo si immedesima nel Terrano-Refosco (ma da altri-Dalmasso (1957) - nel "chiarretto Prosecco" o addirittura nel "dorato Vipacco") soprattutto per quel "nigerima" sottolineato da Plinio in altro passo dell'Historia. E, d'altra parte, anche Discoride (o Dioscoride) Pedanio, medico della Cilicia e contemporaneo di Plinio nel suo "Sulla storia medica", parlando della forza che caratterizza questo vino, chiamato dai greci Pictano e Paretipiano, ne esalta le virtù curative.

Nel **1170** si registra una compravendita di terreni vitati (Rebula) in S. Floriano del Collio fra la Badessa d'Aquileia IRMILINT e agricoltori locali; ancora di "Robiola" si legge in Atti del notaio Ermanno da Gemona ("Notariorum Joppi") in un contratto del **1299**. Nel **1340** (documento in Barbana del Collio registrato in Gorizia il 13 novembre di quell'anno) accanto alla Ribolla compagno Malvasia, Terrano e Pignolo. Ritroveremo questi "autoctoni" sempre e comunque, in cene, incontri, doni ed eventi negli anni a venire.

## 1632: IL "TOCCAI", DAL COLLIO IN UNGHERIA

Fu nel **1632** che Aurora FORMENTINI (antenata degli attuali Conti di S. Floriano del Collio) portò in dote (patto dotale relativo alle nozze - 2

febbraio 1632- con il nobile ungherese Adam BATHYANY)...” ...vitti di TOCCAI... 300).

Il “Patto” è custodito gelosamente da Michele e Filippo FORMENTINI al Castello di S. Floriano del Collio (GO).

### 1755: IL PICOLIT, NOBILE PASSITO

Risalgono al **1755** le prime citazioni del Picolit, che il conte Fabio ASQUINI di Fagagna, su stimolo epistolare dell’agronomo veneziano Antonio ZANON (1696-1770) e conforto di Daniele FLORIO (1710-1789) – “poeta ed oratore udinese, gran ciambellano dell’imperatore Carlo VI ed amico del Metastasio” – diffuse commercialmente (**1765-1767**) nelle mense d’Europa (le famose 100.000 bottiglie da un quarto di litro) spiazzando - si dice - lo stesso Tokaji ungherese!

### 1868: DALLA FRANCIA, CON AMORE

Nel **1868** arrivarono nel Collio, grazie al conte Theodore de LA TOUR (in dote per le nozze - *15 febbraio* - con la nobile Elvine RITTER de ZAHONI proprietaria di VILLA RUSSIZ in Capriva del Friuli) le prime viti di Pinot grigio, bianco, nero, Sauvignon ecc.

### 1968: UN SECOLO DOPO...

Esattamente un secolo dopo venne emanato il Decreto P.R. 25 maggio 1968 con il quale veniva approvato il primo disciplinare di produzione dei vini DOC COLLIO, apripista di un’epoca impor-

tante in cui progressivamente si puntava all’alta specializzazione, alla qualità ed alla tracciabilità.

Nel 1970 vennero poi approvati i disciplinari DOC Colli Orientali del Friuli e Grave del Friuli e poi, via via, tutti gli altri.

La corsa alla bottiglia era iniziata.

### 1976: LA QUALITÀ CORRE SU RUOTE

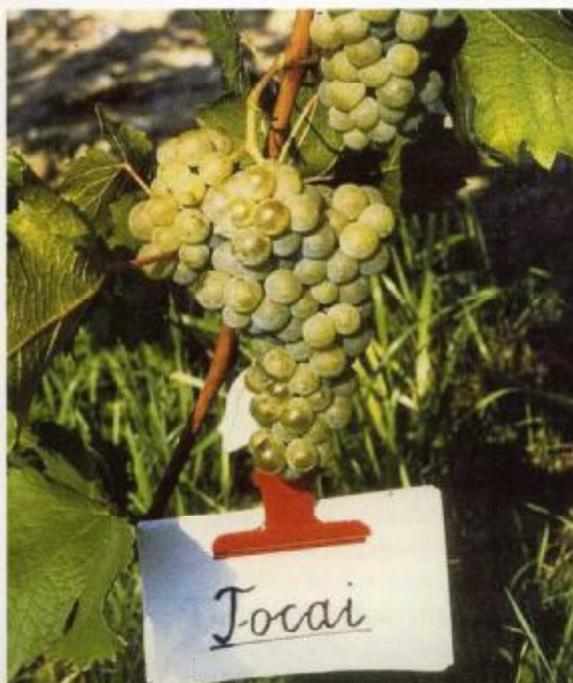
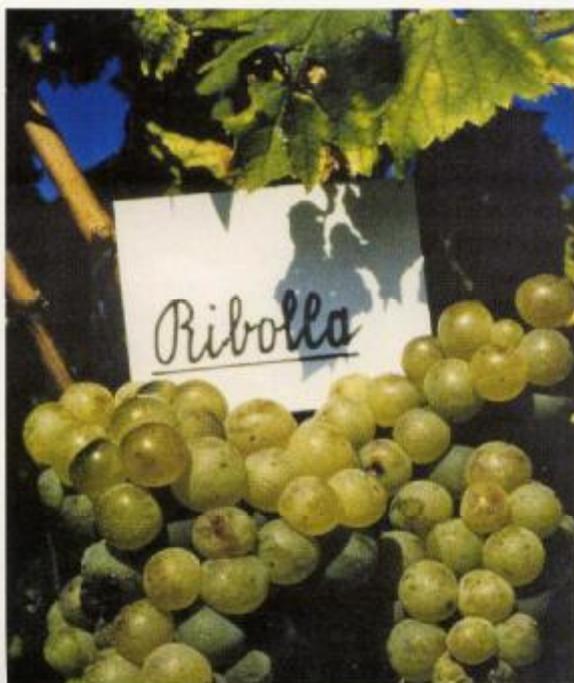
Qualche giorno prima che il terremoto (6 maggio 1976) mettesse in ginocchio il Friuli, l’enologo Giuseppe Lipari, compendio di laboriosità veneta e creatività siciliana, presentò il Centro Mobile d’imbottigliamento.

Si trattava di un camion su cui era concentrata una linea completa che consentiva di passare dalla botte alla bottiglia anche ad aziende di piccole dimensioni, prima d’allora escluse dal mercato. Fu un evento epocale, destinato a dare dignità a viticoltori del cui lavoro prima godevano altri e che finalmente potevano esprimersi senza timori reverenziali.

Sempre nel **1976** il Premio NONINO-RISIT D’AUR ricordò al mondo intero che il Friuli era terra di grandi distillati ma ancora prima di grandi vitigni autoctoni, che - finalmente legalizzati - rientrarono nelle vigne di fatto e di diritto.

“E, d’un balzo, arriviamo ai tempi nostri.

Con il cuore rivolto alle suggestioni del passato ed alle “chicche” di archivio e di biblioteca ed il ragionamento rivolto alle leggi di mercato i viticoltori friulani, singoli o associati essi siano,





si apprestano ad affrontare le sfide del terzo millennio".

#### IL "VIGNETO FRIULI", PRESENTE E FUTURO

Dagli "autoctoni" agli "universali", dalla damigiana alla bottiglia, dalla "Frasca" all'"agriturismo", certamente l'evoluzione dell'ultimo decennio è stata epocale. Se molte aziende hanno passato la mano per mancanza di ricambio generazionale o perchè letteralmente nauseate dall'appesantimento burocratico altre, anche di piccole o medie dimensioni, si sono affacciate alla ribalta, anche nazionale ed estera, contribuendo a far lievitare significativamente la qualità media proprio per un'emulazione fisiologica da parte di aziende già affermate ma alla ricerca di nuovi stimoli.

#### QUANTITA' O QUALITA'?

"Non c'è dubbio che l'"ettaro lanciato" non ha più senso; dopo la crisi della produzione abbondante e scadente del 1992 i viticoltori hanno capito che bisogna pensare ai massimi previsti dai disciplinari (da 110 a 130 q.li d'uva per ettaro secondo le zone e le tipologie) quale riferimento da decurtare - nel caso di bottiglie da vini strutturati e da invecchiamento, anche del 20-30%. Non a caso la mitica vendemmia del 1997 è stata povera di quintali e ricca di soddisfazioni.

Dal 2002 in poi sono stati prodotti mediamente non più di 1 milione di ettolitri di vino, di cui almeno il 60% DOC; ciò è stata conseguenza di nuovi impianti più fitti (Guyot), potature più severe e diradamenti

#### SOFFRE IL TOCAI, TIENE IL PINOT GRIGIO

Da oltre 30 anni il Pinot grigio ha premiato chi lo produce e lo vende in bottiglia fuori regione ed all'estero; è l'uva che non ha risentito delle mode e delle crisi, anche se l'entrata in produzione di nuovi impianti negli USA, Australia etc. hanno frenato l'esportazione (cosa purtroppo capitata già anni addietro all'ottimo Pinot bianco).

Poco richiesto dai consumatori friulani ed isontini in genere, il "grigio" è comunque il portabandiera nelle vendite, soprattutto dal 1997 in poi quando la qualità media si è elevata decisamente.

Non trattandosi di un vino a base aromatica non dovrebbe soffrire neanche in futuro delle vicissitudini e disaffezioni verificatesi, ad esempio, per Traminer, Muller Thurgau, Moscato e Riesling e, se vogliamo, anche per la stessa Malvasia istriana. Soffrirà - suo malgrado - della spietata concorrenza straniera succitata.

Il Tocai (ora "Friulano") resta il vino più amato dai friulani ma è poco capito "fuori porta".

La cassa di risonanza dei MEDIA a seguito delle querelle friul-ungherese ha chiarito le idee a chi lo confondeva erroneamente con il "dolce cugino" ma non ha acceso particolari mercati.

Un po' ha giovato al COLLIO che - "patti dotali" alla mano - ne vanta una primogenitura in quel di S. Floriano a far data dal 1632.

A dire il vero quando uno straniero si accosta al Tocai (Friulano) lo apprezza con stupore e ne ribeve volentieri; come facciamo tutti noi. Appunto.

A seguire il Sauvignon, nel qual caso giocano le varie selezioni clonali nostrane o francesi che privilegiano profumi o sapori o retrogusti. Un bel vitigno e vino, non c'è dubbio, con molte possibilità (non a caso è buon cugino genetico del Tocai, che in Slovenia è già stato ribattezzato Sauvignonasse, nome poco simpatico, alla faccia della bontà del prodotto).

Lo Chardonnay è l'universale per eccellenza, a triplice attitudine (spumante, tranquillo d'acciaio e da barrique) e buono per ogni latitudine o longitudine. Troppa concorrenza, per farla breve, a livello mondiale, soprattutto da parte di Paesi senza regole che producono tanto e spendono poco.

Una piacevole alternativa "autoctona o quasi" può essere però rappresentata dalla Malvasia istriana, che sta crescendo davvero bene in tutte le zone DOC.

#### PASSITI GARANTITI

Il fascino degli autoctoni storici di casa nostra, soprattutto del Collio e Colli orientali del Friuli,

premia alcune aree vocatissime quali, per la Ribolla gialla Oslavia, per il Verduzzo friulano i COLLI Orientali in genere (sublimandosi però solo a RAMANDOLO quale DOCG) ma, se vogliamo, tutti e tre (più il PIGNOLO) si esprimono superbamente a ROSAZZO, una delle oasi più invidiate da chi di vigne se ne intende. Se Oslavia è diventata - *grazie a produttori "testardi" e spesso controcorrente* - un autentico CRU, non si intravede un grande futuro per il Verduzzo nel Goriziano (il disciplinare COLLIO addirittura non lo ammette alla coltivazione).

Il PICOLIT? Non è obbligatorio coltivarlo dappertutto (infatti è DOCG solo nel Colli Orientali del Friuli); nel COLLIO il pugno di ettari esistente resterà tale. Tuttavia con adeguata vendemmia tardiva, ed appassimento sulla vite o, meglio ancora, "ventilato" in cassette a seguire, qualcosa di buono potrebbe venirne fuori.

#### **DAI BORDOLESI AI ROSSI AUTOCTONI**

I viticoltori friulani intelligentemente hanno evitato estirpazioni selvagge di vitigni rossi dal 1993 ad oggi, per rincorrere la moda ed il mercato che ha picchiato forte a favore dei benefici del resveratrolo e dei polifenoli, contenuti nella buccia delle uve rosse, per la salute umana.

A costo di ingenti investimenti, ad esempio in altre regioni, la base BIANCA friulana (nonché quella del COLLIO e dell'ISONZO) è rimasta intatta.

La nuova tendenza è servita a ridare dignità al MERLOT, il più grande rosso friulano ed, al contempo, dal 1950 ad oggi il più maltrattato.

Peccato che il CABERNET FRANC paghi la sua caratteristica "erbacea" a noi tanto cara e non apprezzata fuori dal TRIVENETO, dove tutti chiedono CABERNET SAUVIGNON (pure universalissimo, come lo Chardonnay, ma spesso con le armi spuntate agronomicamente in alcune nostre zone..) e sicuramente per due vini. REFOSCO dal peduncolo rosso e PIGNOLO.

Lasciamo il TERRANO ai bravi produttori del CARSO TRIESTINO, così come la bianca VITOVSKA, evitando antipatiche scopiazzature!

Lasciamo lo SCHIOPPETTINO ai Colli orientali e soprattutto a Prepotto, dove crù prestigiosi (Cialla ne è leader) offrono prodotti superbi davvero.

Per il PIGNOLO c'è futuro nelle aree classiche di Rosazzo e di Buttrio ma la collina friulana in genere ed un corretto e prolungato affinamento (4-6 anni) sono funzionali ad un rosso di grande importanza.

#### **UVAGGIO O MONOVITIGNO?**

C'è, negli ultimi anni, una certa tendenza a legare la produzione al territorio, privilegiando l'immagine di questo al monovitigno. Si tratta di un'evoluzione da una mentalità austro-tedesca, che ha dominato per secoli in queste terre (tuttora in Austria e Germania la varietà è dominante, anche in etichetta) ad un'altra, cioè quella francese.

L'uvaggio friul-giuliano è in gestazione attiva; potrà diventare un vino di punta quando vi confluiranno (le aziende che oggi lo fanno si contano sulle dita di una mano..) importanti e non aromatiche "basi", (in primis il Pinot grigio e due-tre altre..).

Dopo i COLLI ORIENTALI anche l'ISONZO ha puntato a differenziazioni in sottozone (Rive Alte e Rive di Giara), frutto di ricerca storica ma soprattutto geopedologica e microclimatica (zonazione, appunto).

E' un percorso lungo e coraggioso, i cui frutti si coglieranno a medio/lungo termine, quando il consumatore avvertirà sostanziali differenze fra "i distinguo territoriali" e la "grande madre" (FRIULI) che li contiene, tra il Collio e Latisana, tra il Carso e ed Aquileia etc. etc.

#### **PROSECCO O RIBOLLA, CHARMAT O CLASSICO?**

Si tratta indubbiamente di un fenomeno nuovo e per certi versi non previsto per la nostra Regione.

In un paio d'anni sono capitate troppe cose insieme per poter pianificare il rapporto vigna-cantina-mercati.

Eravamo ancora convalescenti dalla perdita del nome Tocai e del mancato lancio del Friulano che dal 2008 ad oggi il VIGNETO FRIULI è stato toccato sensibilmente dallo TSUNAMI PROSECCO.

Dalle colline trevigiane è arrivato, attraverso tutte le varie DOC, al paese carsico omonimo, tacitando di fatto e di diritto eventuali rivalse (vedi Tocai-Tokaj).

Per un bel sinonimo che se ne va (GLERA) non per questo nel Carso triestino si rinuncerà a Malvasia e Vitovska "ferme" per rincorrere le bollicine.

Al momento l'interesse maggiore per il PROSECCO DOC BRUT resta localizzato nella Riviera Friulana (da "Latisana" ad "Aquileia"), abbastanza nelle GRAVE ed un po' meno nella zona DOC ISONZO.

La collina deve riflettere se giocare la splendida Ribolla gialla "ferma" (nelle due DOC circa



170 ettari vitati) per tuffarsi nel grande “mare mosso” o arroccarsi nei propri disciplinari.

Per ovvi motivi di prezzo sorgente (e possibilità di buoni ricarichi) gli spumanti d'autoclave “tirano” bene e piacciono ai giovani che non sempre possono permettersi Champagne o Franciacorta.

Resta da vedere cosa succederà nel medio periodo.

Certo è che il mercato delle uve 2010 e 2011 ha premiato proprio Prosecco e Ribolla, quanto e più di Pinot grigio e Sauvignon, ma ha penalizzato le uve rosse.

Di fronte a quotazioni impensabili fino a poco tempo addietro ed ai capricci del mercato, ogni filosofia o sentimento, purtroppo, vanno a farsi benedire!!

## CONCLUSIONI

“Ed allora con i consumi portati a colpi di crisi globale ed etilometro intorno ai 40-45 litri pro/capite all'anno e la patente di guida da difendere in balla del proibizionismo dopo ogni cena non c'è dubbio che anche in Friuli, nel 2012 (e seguenti) si berrà sempre meglio - e meno - ma con giudizio.

Si spenderà qualche lira di più, ma non ci sarà da pentirsene. Chiuderà qualche frasca e qualche

osteria “tappo a corona”; apriranno nuove enoteche e wine bar (che a loro volta chiuderanno i battenti se tireranno troppo la corda con i ricarichi).

La vigna non è un orto, in cui ogni anno si possono cambiare le regole del gioco. Quando si sceglie una varietà, una forma d'allevamento, ciò deve valere per 20-30 anni. I vignaioli non possono più rincorrere le manie ed i capricci dei propri clienti, che troppo spesso si improvvisano consulenti ed enologi. Una certa debolezza in tal senso ha portato cantine di piccole-medie dimensioni a dover gestire anche 10-15 vini, impazzendo ad ogni travaso.

Sta maturando oggi l'idea che con due-tre bianchi e uno-due rossi, insieme ad uvaggi seri e rappresentativi del territorio d'origine si può lavorare bene e meglio.

Autoctoni ed “acclimatati” (soprattutto i già citati Pinot grigio e Sauvignon) potranno convivere senza farsi le scarpe a vicenda.

I primi garantiranno la memoria storica, la suggestione, l'aneddoto, l'aggancio alle proprie radici, molto cari ad un consumatore colto e portato ad apprezzare il vino non quale bevanda bensì quale strumento da meditazione. I secondi accontenteranno il palato ma soprattutto il conto in banca del viticoltore”.