

Alle radici del Ramandolo

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.



Il Ramandolo in settembre (Berania Bernardis)

“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.

“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.



Viticoltori Bernardis, Ramandolo

“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.”



Il Ramandolo in ottobre (Claudio Fabbro)

“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.

“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'amarrezza 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."

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.

"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.”

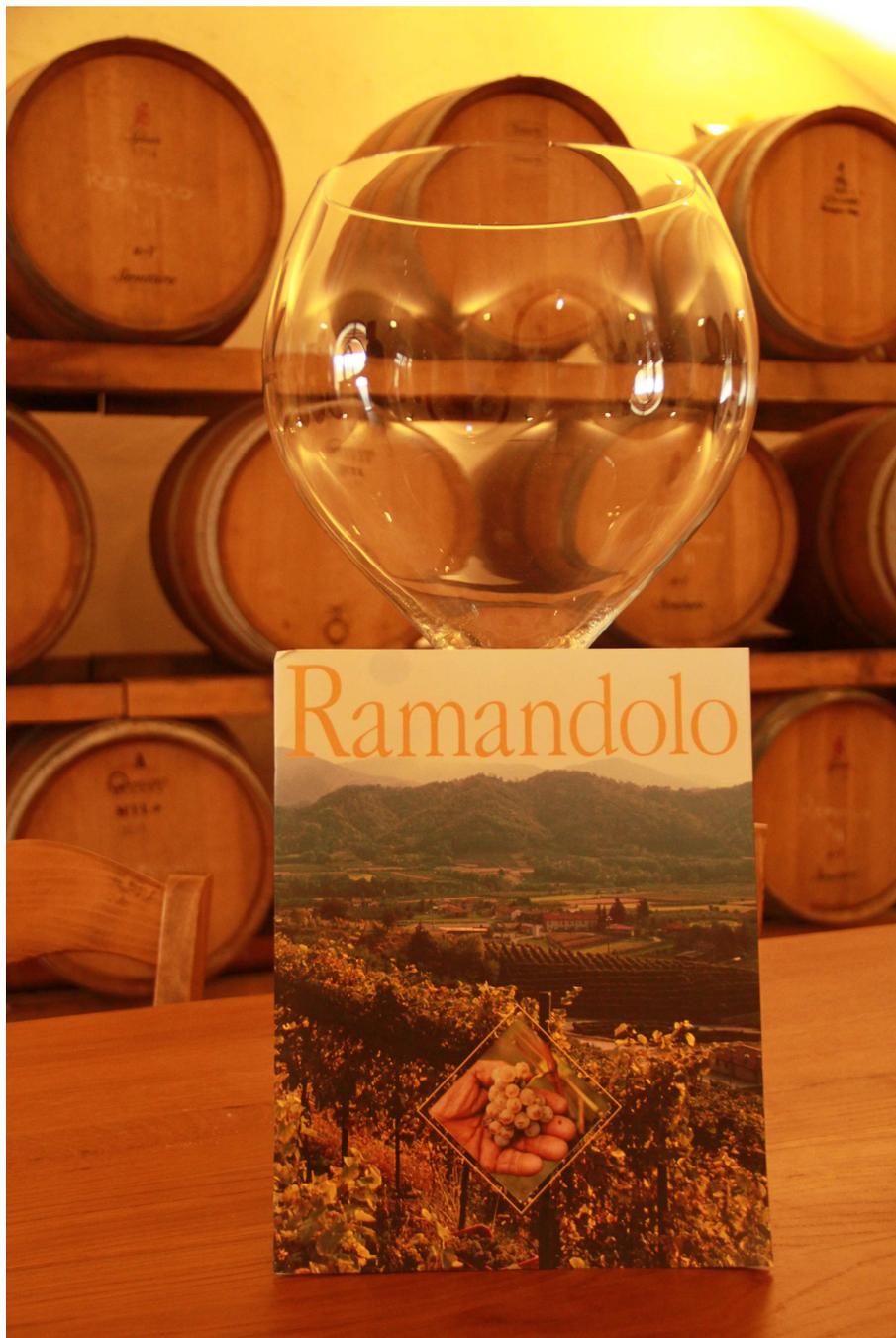
Tornando alla Mostra sopra citata(6) del 1893, dalla relazione possiamo togliere alcune interessanti note illustrative, riguardanti il Verduzzo: “... Quest’uva bianca, che entra come principale nel vino di Ramandolo e nei migliori bianchi di Gemona, e si coltiva sui colli di Rosazzo e Brazzacco, di qua 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.



Nuove cantine de I COMELLI in Nimis

“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.”

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”.



Il terreno di Ramandolo

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".



Vedute dall' Osteria di Ramandolo

"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 mezzogiorno 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 Ippolis 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 Ramandolo 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 tipologie "speciali" (amabili, dolci, passiti, ecc.) il pensiero corre automaticamente al Picolit e al Ramandolo.



Vigneti di 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.



Ilenia dell' Osteria di Ramandolo

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.



La chiesetta di S. Giovanni



Il primo documento che si conosca dell'esistenza del borgo di Ramandolo risale al 1273. All'epoca faceva parte della pieve matrice dei Santi Gervasio e Protasio di Nimis e la sua comunità si riuniva in preghiera nell'antica chiesetta di San Giorgio presso il Monte Zucon o a Nimis.

Nel 1482 per volontà degli abitanti di Torlano, Ramandolo e Vallemontana iniziò la costruzione di un edificio sacro nella zona pedemontana della Bernadia che fu dedicato a San Giovanni Battista, che secondo una leggenda, apparve in quel luogo lasciando l'impronta del piede su un sasso.

I lavori procedettero lentamente e furono terminati nel 1488; in seguito, i ramandolesi si dedicarono all'abbellimento interno della chiesa, commissionando la pala d'altare agli udinesi Vincenzo e Lorenzo dall'Occhio che realizzarono il polittico raffigurante la Vergine col Bambino, affiancata da Santa Margherita da Cortona e da Santa Teresa d'Avila e nel comparto superiore San Giovanni Battista al centro, San Rocco a sinistra e San Sebastiano a destra; mentre le pareti da affrescare furono affidate nel 1535 a Gian Paolo Thanner, l'artista di origini bavaresi che lasciò numerose testimonianze della sua arte nelle chiesette dei dintorni. Nella chiesetta di Ramandolo sono ancora visibili la Trinità in mandorla fra Santa Caterina e Santa Lucia, San Giovanni Battista, San Lodovico vescovo di Tolosa e Santo Stefano protomartire.

Il presbitero poligonale con volta a rete di costoloni rivela l'influenza slovena della cosiddetta scuola di Skofja Loka e risalirebbe agli inizi del

Cinquecento, mentre il portico con arcate a tutto sesto è stato aggiunto o ricostruito nel 1644 e più o meno a questo periodo risalirebbe anche la sacrestia. La torre campanaria, a sezione quadrata con cella a quattro bifore a tutto arco è di tipo settecentesco. Agli inizi dell'Ottocento si diffuse a Ramandolo la devozione alla Beata Vergine della Consolazione detta anche della Cintura e la chiesetta si vestiva a festa nella quarta domenica di settembre e poi nella quarta di agosto; altre feste che vi si svolgevano erano quelle del patrono San Giovanni Battista e di San Sebastiano, ambedue raffigurati nel polittico ligneo.

Fonte: AA. VV., Ramandolo 1488-1988, 1988



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Gal. Alpi Prealpi Giulie

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

viticultura collinare, altrimenti destinata all'abbandono, causa l'esodo fisiologico di tante forze giovani attratte dal miraggio dell'industria e del "triangolo della sedia".



Chiesa di San Giovanni a Ramandolo

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.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

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).



L'Oro di Ramandolo, 15 maggio 2010

Ramandolo

Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Ramandolo"

DM 9 ottobre 2001 - GURI n. 250 del 26 ottobre 2001

articolo 1

La denominazione di origine controllata e garantita "Ramandolo" è riservata al vino che corrisponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

articolo 2

Il vino di cui al precedente articolo deve essere ottenuto per il 100% dalle uve del vitigno **Verduzzo Friulano** (localmente denominato verduzzo giallo).

I vigneti iscritti all'albo del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ramandolo" sono utilizzabili per effetto della sovrapposizione di zona, anche per passaggio di classificazione, per produrre vino a denominazione di origine controllata dei **Colli orientali del Friuli "Verduzzo"**, nel rispetto delle condizioni stabilite dal relativo disciplinare di produzione, ferma restando comunque la resa per ettaro prevista per il vino Ramandolo a denominazione di origine controllata e garantita.

articolo 3

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ramandolo", ai sensi dell'art.1 devono essere prodotte nella **zona** appresso indicata: partendo dalla chiesetta di Ramandolo (quota 369) seguendo la strada del Bernadia (a valle di Costa Dolina in direzione nord-est), raggiunge quota 518 in prossimità di località Tamar. Da qui

segue una linea retta in direzione sud-est, attraverso quota 250 (punto di confluenza fra le strade provenienti, rispettivamente, da Torlano di Sotto e da Torlano di Sopra), arriva a località S. Giorgio (quota 469). Da qui in direzione sud-ovest, tocca M. Plantanadiz (quota 370), La Croce (quota 370), attraversando Pecol di Centa ed il monte Mache Fave (quota 365). Indi prosegue in direzione sud-est lungo una linea retta che interseca il ponte sul torrente Lagna (quota 222). Ne segue il corso, verso sud, sino alla confluenza con il torrente Cornappo (quota 190) seguendo il corso dello stesso sino alla confluenza con il torrente Torre (quota 178). Ne segue il corso in direzione nord-ovest fino alla località Oltretorre (Tarcento) e, al ponte sul torrente Torre, prende la strada statale n. 356, che segue a ovest attraverso località Aprato e S. Biagio fino a quota 214. Da qui prende la strada verso nord, toccando quota 222 e, di seguito, quota 261 in località Menoli. Segue indi una linea retta fino a Borgo Noglareda (quota 313) e, toccando quota 415 e quota 440, raggiunge località Beorchian. Prosegue quindi in direzione nord-est fino a Case Zuc (quota 440) e, attraverso quota 404 raggiunge Case Rosazzis (quota 392). Segue indi una linea retta verso nord-est fino al Borgo Gaspar (quota 253) e, poi, la strada che porta a località Zomeais (quota 244). Attraversa quindi il ponte sul Torrente Torre fino alla località Ciseris (quota 264) e, da qui, segue una linea che, toccando quota 394 e quota 457, a monte di località Compare, raggiunge Borgo Patochis (quota 406). Prende poi verso est, toccando quota 478 e, quindi, verso sud, attraverso Case Zatreppi, fino a quota 448 a monte di località Sedilis. Da qui prosegue verso est, una linea che, attraverso Case Dri (quota 376) raggiunge, attraverso quota 356 e quota 369, la chiesetta di Ramandolo (quota 369), punto di partenza della delimitazione.

articolo 4

1. Le **condizioni ambientali** dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ramandolo" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi su **terreni** ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta. Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

2. Per i nuovi impianti o reimpianti, la densità dei **ceppi per ettaro** non può essere inferiore a 3.000 in coltura specializzata.

I sestri d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

3. La **resa massima** di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare le 8 tonnellate. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ramandolo" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi. Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata e garantita "Ramandolo". Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine di tutto il prodotto.

articolo 5

1. Nell'interno della **zona di produzione** devono essere effettuate tutte le operazioni di vinificazione e di eventuale arricchimento del grado alcolico, compreso l'appassimento delle uve che potrà verificarsi sulla pianta o in locali idonei sia termocondizionati che a ventilazione forzata.

Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che la vinificazione possa avvenire anche all'interno dei territori dei comuni di Nimis e Tarcento.

2. Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ramandolo" devono assicurare un **titolo alcolometrico volumico naturale** minimo del 12%.

3. La **resa massima dell'uva in vino** compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro non può superare il 65%. Per le rese fino al limite massimo del 70%, il 65% sarà considerato vino a denominazione di origine controllata e garantita ed il restante 5% non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre detto

limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

4. Nella vinificazione e nell'affinamento del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ramandolo" è consentito l'uso di **botti in legno**.

articolo 6

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ramandolo" messo al consumo deve rispondere alle seguenti **caratteristiche**:

- colore giallo dorato più o meno intenso;
- sapore gradevolmente dolce, vellutato più o meno tannico e di corpo con eventuale sentore di legno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 20 g/l.

È facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco con proprio decreto.

articolo 7

Nella etichettatura, designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ramandolo" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

È consentito tuttavia l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Il riferimento alle indicazioni geografiche e toponomastiche di unità amministrative o frazioni, aree, zone, località dalle quali provengono le uve è consentito in conformità al disposto decreto ministeriale 22 aprile 1992.

La menzione vigna seguita dal relativo toponimo è consentita alle condizioni previste dalle disposizioni di legge.

L'annata di produzione è obbligatoria su tutte le confezioni poste in vendita del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ramandolo".

articolo 8

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ramandolo" dovrà essere immesso al consumo esclusivamente in **bottiglie di vetro** della capacità non superiore a litri 5.

7/11/2002

Ramandolo D.O.C.G.

Protocollo 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 dolcificazione con l'aggiunta di mosto concentrato rettificato:ne risultava un vino assolutamente banale.In bocca era stucchevole,perchè 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.-

CF/oct.2013