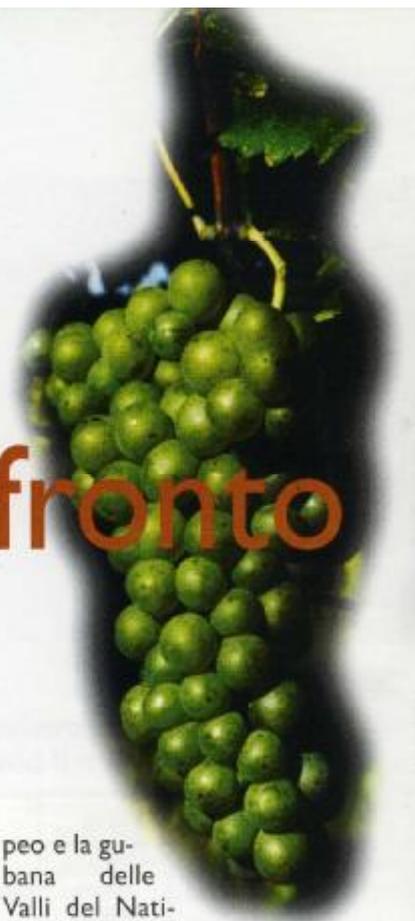


ALIMENTA 2000

Tocai friulano
Tokaji ungherese:

enologi a confronto

a cura di Claudio Fabbro



Accanto ad una rassegna espositiva estremamente diversificata ed arricchita, rispetto alle precedenti edizioni, di tante novità in tema di enogastronomia e dintorni, "Alimenta 2000", Salone Speciale dell'Agroalimentare del Friuli-Venezia Giulia ha dedicato ampio spazio ad interessanti convegni e tavole rotonde, anche di respiro internazionale, su temi di grande attualità.

Fra questi, degno di menzione sia per l'originale tipo di impostazione che per la forte affluenza di addetti ai lavori, un incontro-dibattito sul tema "Tocai friulano-Tokaji ungherese: doppio misto".

Simpatico il titolo, mutuato dallo sport e più in particolare da un modo "decoubertiano" di interpretare il tennis quale divertimento e non come sterile agonismo. E così è stato anche a Torreano di Martignacco ai lavori, aperti dal Presidente dell'Ente fiera, Gabriella Zontone, la quale ha motivato sia il titolo che i contenuti dell'iniziativa, in cui, per la prima volta, si è parlato più di tecnica enologica che di polemiche sul "nome magico" che va e viene, secondo i quotidiani umori delle "stanze dei bottoni".

Il doppio misto è stato un simpatico e provocatorio abbinamento fra il vino bianco più amato dai friulani ed il salame ungherese - da un lato - e fra il liquoroso "cugino" mitteleuro-

peo e la gubana delle Valli del Natissone dall'altro.

L'enologo e pubblicitista Claudio Fabbro, che ha condotto i lavori, ha illustrato le caratteristiche del Tocai friulano: grappolo di grandezza media, forma cilindrica o tronco-piramidale, con due ali contenute. Mediamente compatto. Peduncolo robusto, acini tondi, buccia leggera, pruinosa, talvolta punteggiata, di colore verde o giallo a seconda del clone. Vinaccioli medi in numero di due o tre. Foglia di forma tondeggianta, medio-grande, trilobata, con seni poco evidenti. Seno peziolare chiuso, spesso con bordi accavallati. Vegetazione forte, con molti viticci e femmine. Produzione buona. Richiede impianti a distanze medie. Resistenza alle malattie discreta. Soffre la Botritis. Dà ottimi risultati in terreni siliceo-argillosi o calcarei, o marne eoceniche, purché asciutti.

"Italiano o ungherese? O me-

glio: friulano o ungherese? fiumi di inchiostro - ha proseguito Fabbro - persino un processo internazionale per la paternità di questo vitigno. Conti, cocchieri, frati, vescovi, guerrieri l'avrebbero importato dall'Ungheria in Italia. Ma c'è chi giura che altrettante persone l'avrebbero esportato dall'Italia in Ungheria. Ma infine che importa? Alla luce delle ricerche di Piero Pittaro, si può solo affermare che il Tocai friulano è un vino molto diverso dal Tokay ungherese. E si scrive Tocai; ogni altra dizione, Tocaj, Tokaj, Tokay, Tocay, ecc., è errata. Il tocai friulano, sia per il 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 circa 15 gradi di alcol, ricco di zuccheri. Ogni polemica comun-

que può assopirsi con un semplice ragionamento.

Supponiamo che in origine, in una zona qualsiasi si coltivasse il Tocai. In oltre due secoli e mezzo la selezione clonale, in terreni e habitat tanto diversi, ha portato a noi due vitigni assolutamente diversi, con perdita di ogni parentela".

L'Assoenologi regionale ha affiancato al relatore un altro tecnico, profondo conoscitore del Tocai del Collio, per guidarne le degustazioni, Renato Keber.

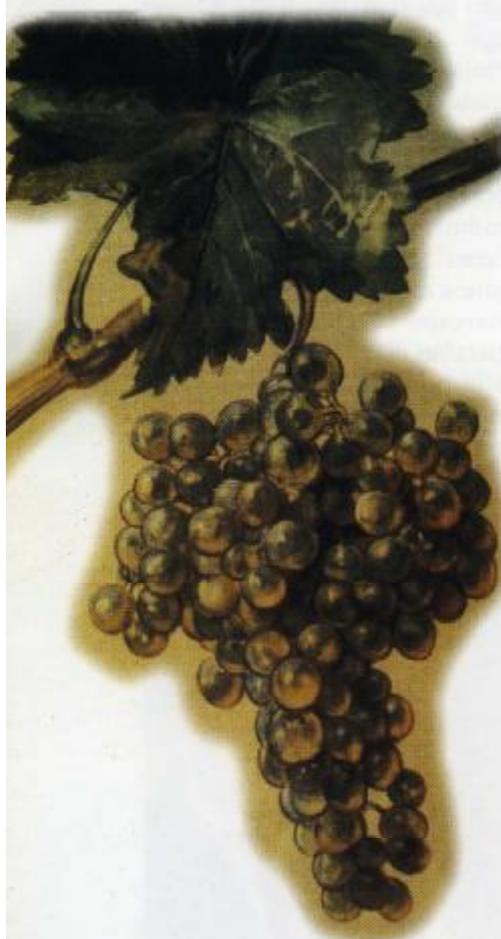
L'enologo di Zegla di Cormòns ha esordito, calice alla mano, confermando "trattarsi di un vino fine, delicato, con sapore di mandorla amara, fruttato, pieno e grasso anche nella lavorazione in bianco. Molto rotondo specie per il suo basso tenore in acidità fissa e la gran quantità di glicerina. Alcol medio-alto. Colore giallo paglierino con riflessi ver-

dognoli. Vino da bersi giovane. Nel caso lo si debba destinare all'invecchiamento è bene anticipare di qualche giorno la vendemmia. E' una delle gemme del Friuli". Per quanto riguarda gli accostamenti gastronomici - ha concluso Keber - "è vino aperitivo da antipasti magri e all'italiana, minestre in brodo e asciutte; piatti di pesce salsati. Va servito alla temperatura di 12 gradi".

Molto attesa e apprezzata la lezione sul Tokaji ungherese proposta a più voci, da due giovani enologi quali Peter Molnar e Andràs Kanczler - i vini "szamorodni" dolce e secco e i vini "aszu" di diversi numeri di bignonche che vengono immessi sul mercato vengono provvisti di marchio di qualità e imbottigliati in bottiglie bianche dal collo lungo, con un volume pari a mezzo o un quarto di litro.



Il **Tokaji szamorodni** è un vino Tokaji avente un contenuto alcolico naturale almeno pari al 13%; contiene un estratto secco di circa 25 grammi per litro, con intensa fragranza e aroma. Nel caso di szamorodni dolce si può riscontrare un contenuto zuccherino naturale di 10 grammi per litro.



Vino Tokaji aszu è un vino aszu, prodotto dalla fermentazione di mosto o vino versato sugli acini passiti che sono stati coperti da marciume nobile sulla pianta e trattati fino ad ottenere una sostanza pastosa, che possiede aroma e fragranza ca-

ratteristici dell'aszu e contiene zucchero ed estratto secco naturale nella quantità desiderata.

Essenza di Tokaji aszu è un vino aszu prodotto in un'annata particolarmente buona, al punto che l'indicazione del numero di bigonce non è sufficiente ad esprimere il valore qualitativo del vino.

Essenza di Tokaji è un vino fermentato dal mosto che fuoriesce a causa del peso stesso degli acini passiti, coperti da marciume nobile sulla pianta, vendemmiati separatamente e raccolti in tini o in altri recipienti, e che contengono almeno 250 grammi di zucchero naturale, 50 grammi di estratto secco per litro e 6% di alcol. Una piccola quantità viene immessa sul mercato, ma viene usata principalmente per regolare il contenuto zuccherino e di estratto dei vini Tokaji aszu.

Nella produzione e commercializzazione dei vini Tokaji, va tenuta in considerazione la normativa nazionale per il controllo di qualità.

Gli enologi ungheresi hanno infine illustrato le caratteristiche della Denominazione d'origine del vino Tokaj.

“Il nome Tokaj qualifica la zona di produzione, una delle migliori tra le 16 regioni vinicole ungheresi, e con la varietà di uva (Furmint, Hárslevelu, Muscat lunel). Il carattere unico e impareggiabile del Tokaj può formarsi solamente sotto l'influenza contemporanea di quattro fattori, che sono i seguenti:

- le speciali condizioni ecologiche (condizioni climatiche, terreno, ubicazione, annata, varietà

di uva);

- l'effetto caratteristico della Botrytis cinerea che agisce allo stato di maturazione degli acini più adatto (contenuto zuccherino minimo del mosto 170-180 g/l), non fa marcire gli acini ma concentra il contenuto interno tramite l'evaporazione attraverso la buccia, assottigliata dall'effetto degli enzimi pectolitici della muffa e lo completa con speciali prodotti di metabolismo;

- lo speciale metodo di vinificazione, nel corso del quale gli acini passiti con marciume nobile vengono immersi nel vino e i loro componenti nobili vengono filtrati;

- il lungo invecchiamento senza solfitazione in botti di rovere in cantine caratterizzate da un particolare clima.

Tutti e quattro questi fattori sono necessari contemporaneamente per la produzione di vino Tokaj di qualità speciale”.

E speciale è stato anche il livello qualitativo del salame ungherese proposto in originale abbinamento con il tocai friulano mentre, a detta degli esperti, anche la gubana delle Valli ha retto bene il confronto con un “5 Aszu” decisamente grande.

Una bella iniziativa davvero, sicuramente da ripetere quale contributo a riavvicinare sempre di più due realtà viticole che, come è sembrato capire, stanno soffrendo più per ingerenze esterne che per autonome determinazioni e prese di posizione riguardo al contenzioso che tiene ben accesa la fiamma della “Storia infinita”.