

Da: claudio.fabrizio@tiscali.it [mailto:claudio.fabrizio@tiscali.it]

Inviato: mercoledì 27 novembre 2013 15:37

A: info@roncodelgelso.com

Oggetto: FRIULANO, my love - FRATELLI DI VINO (blog: www.fratellidivino.com)

FRIULANO, my love

“Amici, mi sento/ un tino bollente/ di mosto dopo/ felice vendemmia:/ in attesa del travaso./ Già potata è la vite/ per nuova primavera.”

D.M. Turoldo

“.....seduto all’osteria, bevo quest’aspro vino...”

U. Saba

Il Friuli Venezia Giulia occupa l’estremità orientale del Nord d’Italia, con circa 8 mila kmq è fra le regioni più piccole, scarsamente popolata e sostanzialmente misconosciuta nel resto del nostro Paese.



La sua storia è fra le più travagliate, terra per antonomasia di confine o, per meglio dire, di confini mai certi e sicuri se non, forse, nel periodo della dominazione dei Romani, ai quali deve il nome, deriva infatti dal latino *Forum Iulii*, ossia la città di Giulio Cesare, l’odierna Cividale.

Dopo i Romani ha subito, come il resto d’Italia, le devastazioni dei barbari e il dominio di numerosi popoli come i Franchi e i Longobardi, per finire negli ultimi secoli sotto il dominio della Repubblica di Venezia, dell’Impero Austro-Ungarico e, infine, essere annesso al Regno d’Italia nel 1866, dopo i moti risorgimentali ai quali partecipò attivamente, ma solo come Friuli, la Venezia Giulia ha dovuto aspettare la fine della I guerra mondiale.

Dopo le barbarie fasciste (snazionalizzazione dei popoli slavi) e titoiste (l’orrore delle foibe), il periodo peggiore doveva arrivare con la II guerra mondiale, i cui esiti portarono alla perdita, per l’Italia, di oltre il 90% del territorio giuliano-dalmata.

Contemporaneamente si sviluppò un imponente flusso migratorio: si calcola, probabilmente per difetto,

che siano emigrati tra fine Ottocento e gli anni Sessanta del secolo passato più di un milione di persone, per lo più verso le Americhe e l'Australia.

Se le vicende storico-culturali sono estremamente peculiari, nondimeno lo sono le caratteristiche geografiche e pedoclimatiche di questa regione che, se appare esagerata la definizione di Ippolito Nievo di essere il Friuli Venezia Giulia “ *un compendio dell'universo*”, senza ombra di dubbio è una sintesi perfetta dell'Europa. Sono presenti, infatti, montagne, colline, pianure, lagune, fiumi e mare, persino i venti sono freddi (bora) e caldi (sciocco). La stessa struttura dei terreni è quanto di più vario possa esistere: sabbie, ciottoli, arenarie, argille, calcari, gessi e depositi di origine marina.



Tutto questo ben di Dio unito alla complessità storico-culturale è il *genius loci* di questa regione e non poteva non avere un riscontro straordinario sia sul carattere e la personalità dei friulani e dei giuliani sia, ed è quello che a noi qui maggiormente interessa, sulla qualità e varietà della produzione vitivinicola e agricola in generale.

Il Friuli Venezia Giulia è unanimemente considerato il territorio italiano dove si producono i migliori vini bianchi, e per quanto mi riguarda, pur essendo in generale assai cauto nei giudizi, probabilmente il migliore al mondo.

Qualcuno giudicherà questo mio apprezzamento esagerato, ma vi invito a pensare quale zona o territorio europeo ed anche extraeuropeo possiede una pari varietà e qualità di vini: la Nuova Zelanda ha il sauvignon blanc e poi? La Francia lo chardonnay, il sauvignon blanc e il semillon e poi? La Germania il riesling e poi? E stiamo parlando di nazioni intere, il Friuli Venezia Giulia oltre ai vini da vitigni internazionali, come quelli sopra menzionati, ha gli autoctoni: la ribolla gialla, la malvasia, il verduzzo, il picolit, la vitoska *elast but not least* il friulano (ex tocai). Da tutti questi vitigni, in purezza o in assemblaggio, ottiene vini di ottima qualità, spesso eccelsa. Tanto eccelsa da oscurare fama e qualità dei suoi vini rossi, anch'essi ottimi ed estremamente vari: schioppettino, refosco, franconia, raboso, tazzelenghe, pignolo da sommare, come per i bianchi, ai vini ottenuti da vitigni internazionali: cabernet franc e sauvignon, merlot, sirah, pinot nero.

Il *genius loci* di questa regione ha permesso di produrre vini bianchi che uniscono eleganza e raffinatezza con potenza, opulenza e complessità, e questa ricchezza è presente in ogni vino, da vitigno autoctono o internazionale, con equilibrio ed armonia.

Nondimeno c'è un vitigno ed un vino che più di ogni altro rappresenta le qualità e peculiarità dell'intera regione ed è il **friulano**.



Sono convinto che il nome di questi vitigno/vino, nato in seguito al contenzioso con l'Ungheria per cui è vietato nominarlo con il termine *tocai*, porterà fortuna, poiché le sue qualità intrinseche si identificheranno con la cultura e i costumi di un intero popolo: spigoloso e morbido, semplice e complesso, pronto di beva con una grande capacità di migliorare con l'invecchiamento.

Lo confesso, nutro verso questo vino un amore incondizionato e come ho già detto per il *gattinara*, è un vino del "cuore".

Ma parlare del *friulano* e dei suoi produttori non è facile come, in un certo senso, lo è per il *gattinara*. Gli ettari vitati del gran rosso piemontese superano a malapena i 100 ettari, mentre quelli del friulano sono oltre 1.700. I grandi produttori del primo non superano il palmo di una mano, del secondo sono diverse decine forse un centinaio. Difficile scegliere ma lo abbiamo fatto, ne abbiamo scelti 5, su una prima degustazione di 20 vini di altrettante aziende. I vini sono tutti della stessa annata, il 2011, in modo che il raffronto sia veramente alla pari. Partirò dal quinto in graduatoria per risalire al primo, ma come vedrete sono tutti vini di gran qualità e, soprattutto, godibilissimi.

Quinto posto: ***Collio Friulano Ronco delle Cime 2011 – Venica*** di Dolegna del Collio. Aspetto olfattivo tipico: pera, mandorla, pesca bianca, fiori di campo. Fresco, caldo e sapido. Non solo acciaio. Finale lungo. Prezzo intorno ai 18-20 euro. (voto: 89)

Quarto posto: ***Collio Friulano 2011 – Toros*** di Cormons. Solo acciaio. Floreale e fruttato da copione,

in aggiunta note tropicali che danno una maggiore sensazione di morbidezza e “calore”. Quantità prodotta 12.000 bottiglie; prezzo giusto, intorno ai 18 euro. Vino che sfiora l’eccellenza (voto: 90).

Terzo posto: **Collio Friulano 2011 – Colle Duga** di Cormons. Solo acciaio. Si presenta con un floreale e fruttato classico ovvero fiori di campo, biancospino, acacia, pera, nespola e finale ammandorlato. Un classico friulano, buono sia per uno spuntino di pane e prosciutto sia per antipasti e primi di pesce. Una produzione di poco più di 10.000 bottiglie. Prezzo sui 15 euro, più che giusto. Vino eccellente per la tipologia (voto: 91).

Secondo posto: **Collio Friulano 2011 – Tenuta La Ponca** di Dolegna del Collio. Solo acciaio. Paglierino. Bouquet straordinario: mela, pera, mela, mandorla e zenzero uniti a fiori di campo e note affumicate. Molto caldo (gr. 15% !!), morbido, quasi salmastro. Grandi secondi di pesce e carni bianche elaborate. Produzione di 5.000 bottiglie; prezzo un po’ su, circa 25 euro, ma li merita tutti. Vino eccellente (voto: 92)

Primo posto: **Friuli Isonzo Friulano Toc Bas 2011 – Ronco del Gelso** di Cormons. Solo acciaio. Paglierino. Un prototipo assoluto: fresco, sapido oserei dire “marino”, frutta a polpa bianca e fiori di campo in primavera. Saporitissimo, finale interminabile. Bottiglie prodotte 22.000; rapporto prezzo/qualità straordinario: poco più di 15 euro. E’ il nostro campione (voto: 93).



Tengo a far notare un fatto di una certa rilevanza: non uno dei rimanenti 15 vini che non hanno raggiunto la “finale” ha ottenuto un punteggio inferiore a 87 punti (metodo A.I.S.). Al di là della validità e del valore della mia degustazione, è di assoluta evidenza che la qualità media della produzione di **friulano** è molto alta.

Senza ombra di dubbio i produttori singolarmente presi e i consorzi delle DOC più importanti, Collio e

Friuli Isonzo, hanno operato benissimo e credo possano essere presi ad esempio per l'intera produzione vitivinicola italiana.

Alla salute, fratelli.