

Tutto il profumo del Friuli

Il perché della scelta

Rubrica dedicata ai vini prodotti da monovitigno, cioè fatti con una sola tipologia di uva. Dunque prodotti "in purezza", oppure realizzati con una netta predominanza di una sola uva e perciò capaci di conservare quei caratteri ben definiti dati loro proprio dai grappoli che li hanno creati. Ecco i quattro vini, tra quelli degustati dai nostri esperti, che rappresentano bene il vitigno.

Il tocai friulano, sulle etichette solo Friulano, è un vitigno capace di dare vini sapidi, corposi e aromatici. Come i quattro che abbiamo scelto

Sono passati ormai cinque anni da quando il nome Tocai, in Italia, è diventato ufficialmente "fuorilegge", almeno sulle etichette dei vini, sostituito in Friuli dal sinonimo Friulano e dal

nome Tai nel vicino Veneto. Anche se poi, ufficiosamente, c'è ancora chi non rinuncia a usare il nome che fu per secoli del vitigno e del vino che ne deriva. Perché l'uva tocai per essere antica è antica e soprat-

tutto ha sempre avuto questo nome che, in realtà, non si sa bene da dove derivi pur avendo un'indubbia comunanza con la regione vitivinicola ungherese Tokaj.

Ed è proprio questa comu-

nanza che ha fatto diventare illegale il nome Tocai sulle etichette dei vini italiani, vi- ►

Da queste uve a bacca bianca si ricavano vini eleganti e raffinati, caratterizzati da intensi sentori di mandorla.



sto che quando l'Ungheria è entrata in Europa ha chiesto, e ottenuto, la protezione della sua denominazione. Molte le proteste, con i produttori, friulani soprattutto, che hanno fatto ricorso alla Corte Europea, appellandosi alla sostanziale differenza tra i Tokaj ungheresi, vini dolci ottenuti da un vitigno chiamato furmint, e i bianchi secchi nostrani ottenuti da uva tocai che con questo furmint, per l'appunto, nulla ha a che vedere. Fatto, peraltro, che contribuisce a infittire il mistero sull'origine del nome. Niente da fare. Incassata la decisione europea, quindi, si è ottenuta solo una parziale deroga che permette l'uso della parola Tocai per i soli vini destinati esclusivamente al mercato interno.

Certo, da un punto di vista commerciale e di comunicazione il cambio obbligato di nome

ha messo in difficoltà i produttori, soprattutto nel "pubblicizzare" il vino sui mercati esteri, dove fino al 2007 era conosciuto, appunto, come Tocai. Tuttavia, "quella che chiamiamo 'rosa' anche con un altro nome avrebbe il suo profumo", come fa dire William Shakespeare a Giulietta quando lei dal balcone chiede a Romeo di rinunciare al cognome Montecchi. Vale anche per il Tocai, Friulano o Tai. Quale che sia il nome che lo identifica in etichetta, questo vitigno dagli acini succosi e dolci, avvolti da una spessa buccia giallo-verde coperta da abbondante pruina, continua a dare vini che si caratterizzano per i loro profumi delicati, la loro rotondità e bassa acidità, l'aroma portante ma leggero di mandorla amara. Vini che nella loro zona di produzione sono ancora i protagonisti assoluti dell'aperitivo alla friulana, magari ottimi da accompagnare qualche bella fetta di prosciutto di San Daniele tagliata a mano. Noi ne portiamo a esempio quattro, tutte grandi espressioni del territorio friulano da cui provengono e dei vignaioli che li hanno creati.

Elegantemente agrumato

Il primo Friulano selezionato dai nostri esperti esce, in realtà, dalle cantine di un'azienda veneta, quella della famiglia Tomasella. Con sede a Mansuè, in provincia di Treviso, le Tenute Tomasella hanno una considerevole superficie vitata, circa 30 ettari, che in parte ricade nella confinante provincia di Pordenone e nella Doc Grave del Friuli. Così Paolo Tomasella, patron dell'azienda, ha colto al volo l'occasione per arricchire la sua gamma di vini con il Friulano, autoctono della

regione per eccellenza, che viene fatto maturare sui lieviti per cinque mesi in acciaio, prima di essere imbottigliato e affinare ancora per un paio di mesi. Il risultato, noi abbiamo assaggiato l'annata 2011, è un vino giovane e di grande bevibilità, che nel bicchiere si mostra di colore giallo paglierino tenue dai riflessi verde chiaro. Al naso offre profumi delicati ed eleganti, caratterizzati da note agrumate di pompelmo e cedro e da sentori floreali e ammandorlati. Secco e corposo in bocca, di buona sapidità, ha un persistente finale fruttato.

Sapidità e grande freschezza

La famiglia Bergamo, proprietaria dell'azienda Ca' Selva, è invece l'artefice dello "Sclavòn", Friulano in purezza prodotto anch'esso nell'area delle Grave a Sequals, in provincia

di Pordenone, ai piedi delle Alpi Carniche. Qui si trovano i vigneti aziendali – la sede è invece a Chions – su quel caratteristico terreno aspro e sassoso da cui la Doc trae il nome e da cui i vini che ne nascono traggono le loro caratteristiche di mineralità e sapidità. Ottimi prodotti, quelli della famiglia Bergamo, che nascono dall'unione di territorio, sapienza agronomica, tradizione quarantennale e moderne tecnologie di cantina. Lo "Sclavòn", noi abbiamo assaggiato l'annata 2010, incarna questa sintesi, manifestandosi di un bel colore paglierino brillante dai riflessi oro chiaro. Ha un profumo di buona intensità, con note floreali di acacia e un marcato accento minerale su cui si innestano morbide sfumature di frutti tropicali. Secco e corposo in bocca, decisamente sapido, ha una spiccata acidità che lo rende fresco, quasi "croccante". Acidità ben bilanciata, però, dalla rotondità dell'alcol. Lungo finale fruttato.

Naso fruttato, palato minerale

Massimo Bassani è il titolare appassionato di 74 ettari pianeggianti tra il Tagliamento e il fiume Stella che costituiscono la proprietà dell'azienda agricola Isola Augusta. L'Azienda, acquistata dal padre di Massimo, Renzo, negli anni Sessanta, ha i vigneti che ricadono nella Doc Friuli Latisana, un territorio molto vicino alla costa e al mare di Lignano Sabbiadoro, da cui riceve le brezze mitiganti, caratterizzato da terreni argillosi. Qui il tocai friulano convive con malvasia istriana, chardonnay e pinot grigio, ma è indubbiamente il vitigno protagonista. In purezza dà vita a un vino



Friuli Grave Doc Friulano 2011

Tenute Tomasella
Via Rigole 103
31040 Mansuè (Tv)
tel. 0422.850043
fax 0422.850962
www.tenute-tomasella.it
11 euro



Friuli Grave Doc Friulano "Sclavòn" 2010

Ca' Selva
Via Treviso
33083 Chions (Pn)
tel. 0434.630216
fax 0434.639989
www.caselva.it
7,80 euro

I migliori cloni di tocai friulano selezionati dagli specialisti di Vivai Cooperativi Rauscedo

Biotipo verde

Selezionato ad Azzano X (Pn), il clone **R5** è caratterizzato da elevata vigoria, grande grappolo, acino di dimensioni superiori alla media ed elevata produttività. È indicato per la produzione di vini giovani, freschi e leggermente profumati.

Biotipo giallo

Ad Azzano X è stato selezionato anche il clone **R14** che presenta buona vigoria, grappolo e acino di medie dimensioni e una produttività elevata. Da vini alcolici, intensamente aromatici e delicati, che si affinano con un leggero invecchiamento. Anche il **VCR9** è stato

selezionato ad Azzano X ed è un clone di buona vigoria e produzione media e costante. Caratterizzato da un grappolo di medie dimensioni, al pari dell'acino, dà vini di notevole freschezza, ricchi di profumi floreali, erbacei e di frutta matura. Ottimo il taglio con il **VCR33**.

Quest'ultimo clone è stato invece selezionato a Manzano (Ud) e presenta una buona vigoria e una produttività media. Caratterizzato da un acino medio-grosso e da un grappolo più piccolo rispetto alla media varietale, dà vini di ottima struttura, buona acidità, con

un profilo aromatico caratterizzato dalla tipica nota di mandorla amara. Adatto anche per un medio-lungo invecchiamento. Il **VCR100**, infine, è stato anch'esso selezionato ad Azzano X e si presenta di ottimo vigore, con una produzione contenuta ma costante e grappolo e acino di dimensioni inferiori alla media. Dà vini di colore giallo paglierino scarico venati da riflessi verdognoli, con profumi fruttati, di buona struttura, freschi e sapidi e dall'aroma persistente di mandorla amara. Indicato l'uso in purezza, mentre al taglio, consigliato con il **VCR33**, aggiunge struttura e aromi.



– di cui abbiamo assaggiato la vendemmia 2010 – di ottima gradevolezza e bevibilità. Nel bicchiere si mostra di colore giallo paglierino brillante con una leggera sfumatura verde chiaro, mentre al naso rimanda profumi intensamente fruttati di ananas e pompelmo sui quali si innesta una buona sfumatura minerale. Secco, fresco e sapido in bocca, ha un buon corpo e si caratterizza per la spiccata acidità. Persistente finale di pompelmo.

Balsamico e di buona acidità

Il quarto vino selezionato dai nostri degustatori arriva dal Collio e dalla Cantina Produttori di Cormons, la più grande società cooperativa della provincia di Gorizia. Fondata nel 1968, l'azienda basa la sua forza produttiva su 485 ettari

Friuli Latisana Doc Friulano 2010

Az. Agr. Isola Augusta
Casali Isola Augusta 4
33056 Palazzolo del lo
Stella (Ud)
tel. 0431.58046
www.isolaugusta.com
6,50 euro



coltivati direttamente da circa 200 soci vignaioli, per una produzione di 2,5 milioni di bottiglie ottenute in gran parte dalle varietà autoctone della regione. Il Friulano del Collio Doc che abbiamo scelto, prodotto dell'ultima vendemmia, è uno splendido esempio di questo grande impegno collettivo. Di color giallo paglierino carico dai decisi riflessi verdi, regala al naso profumi intensi e gradevoli di agrumi, come pompelmo e mandarino, che si accompagnano a sentori di mela verde e a intense note di frutta secca come mandorla e noccioline. Sul finale si percepiscono anche accenti erbacei freschi e sfumature balsamiche di anice. In bocca si avverte una piacevole acidità e soprattutto una intensa nota minerale. Persistente il finale che richiama le note di anice.

Collio Doc Friulano 2011 Cantina Produttori Cormons

Via Vino della Pace 31
34071 Cormons (Go)
tel. 0481.62471
fax 0481.630031
www.cormons.com
11 euro