

LIKOF 2008

Nella tradizione goriziana e più in generale nel mondo agroartigianale il Likof è la festa delle grandi occasioni, legate ai momenti più importanti della vita familiare e lavorativa del contadino, come la costruzione di una casa, la ristrutturazione di una cantina o la fine della vendemmia. In passato, come oggi, a San Floriano il mese di maggio si apriva sempre con i festeggiamenti in onore del Santo patrono del paese. Sulle tavole imbandite a festa non mancavano mai le primizie, dal vino delle precedenti vendemmie affinati durante i mesi invernali e le prime ciliege. Il Likof di San Floriano – che prende il via sabato 24 maggio 2008 - è un'ideale prosecuzione di quest'antica tradizione, momento importante per offrire ai visitatori un assaggio dei frutti di questa terra: vino, olio, frutta, miele, piatti della cucina del Collio, ma anche una presentazione della storia, delle tradizioni e dell'artigianato locale, nella cornice primaverile del paese in festa!



LIKOF 2008 : conferenza stampa 15 maggio 2008 (Simon Komjanc)

L' intenso programma dell' evento, che peraltro rientra nei momenti collaterali dell' importante manifestazione nazionale del Movimento per il Turismo del Vino " CANTINE APERTE " (in calendario per domenica 25 maggio) è stato presentato giovedì 15 maggio scorso presso l' azienda Formentini – Gruppo Italiano Vini di San Floriano.

Il presidente del Comitato organizzatore , Simon Komjanc, ha riassunto la scaletta dei lavori che inizieranno al Castello Conti Formentini alle ore 15 di sabato 24 con una tavola rotonda sul tema : " *Il Collio storico, fra passato e futuro* " .



*LIKOF 2008 : conferenza stampa 15 maggio 2008
(Simon Komjanc tra Robert Princic- a sinistra - e Claudio Fabbro)*

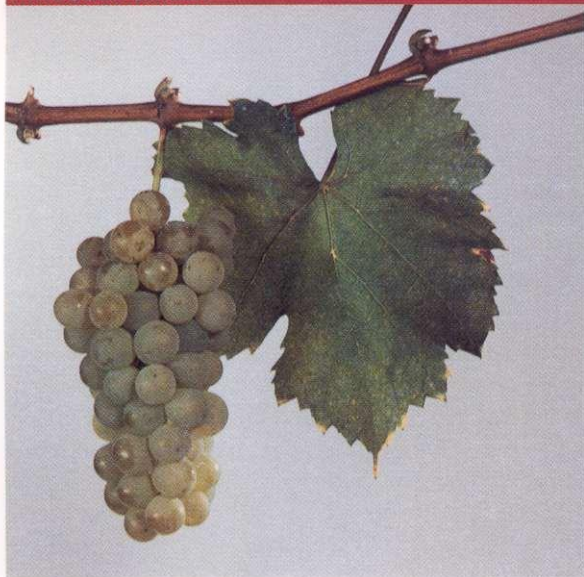
Interverranno quali relatori il prof. Alessio Stasi (Storie e tradizioni del Collio), il prof. Francesco Marangon (Aspetti socio-economici del territorio) e l' ing. Enologo Silvan Persolja (Goriska Brda : evoluzione della viticoltura), con il coordinamento del dr. agr. Claudio Fabbro ed il servizio di traduzione simultanea.



*LIKOF 2008 : conferenza stampa 15 maggio 2008
(Franca Padovan, assessore alla cultura, istruzione e politiche sociali di San Floriano)*

Alle ore 17 l'inaugurazione, presenti autorità regionali, provinciali e locali , nonché esperti delle Organizzazioni professionali agricole ed imprenditoriali ed in particolare i tecnici del settore vitivinicolo che –come ha ricordato Robert Princic del Comitato organizzatore - guideranno anche le degustazioni di vini autoctoni , di cui la Ribolla gialla è leader indiscussa.

RIBOLLA GIALLA



Cenni storici ed origine

La Ribolla gialla è un altro vitigno sicuramente indigeno del Friuli. Ribuele per i friulani, Rébula in sloveno, viene coltivata quasi esclusivamente sulla fascia collinare che, da Tarcento, arriva attraverso il Carso fino in Istria. Cenni della coltivazione se ne trovano fino dal 1300. Esiste anche una Ribolla verde, pochissimo coltivata per la scarsa qualità del vino. In pianura non si è mai diffusa, in quanto i terreni non si prestano alla sua coltivazione.

Colore Giallo paglierino scarico, con deboli riflessi verdastri.

Odore Il bouquet, nella sua complessità e discrezione, ricorda il fiore d'acacia, di castagno e di rovere.

Gusto Secco, citrino, con media gradazione alcolica, beverino, invitante.

Accostamenti gastronomici

Vino da minestre, soprattutto creme e vellutate, piatti di pesce salsati.

Va servito a 10-12 gradi.

Per gli appassionati d'enogastronomia nei vari laboratori ci sarà l'imbarazzo della scelta in materia di prodotti tipici mentre, come ha sottolineato con favore Franca Padovan, assessore alla cultura di S. Floriano, ampio spazio sarà riservato all'arte, alle tradizioni ed a momenti d'approfondimento storico e letterario.



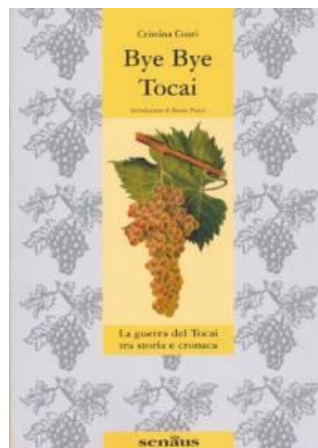
*LIKOF 2008 : conferenza stampa 15 maggio 2008
(Komjanc, Fabbro e Padovan , da sinistra)*

Una suggestiva mostra fotografica in bianco/nero (presso il Circolo Sedej) , dagli anni '60 ai tempi nostri, sarà curata dall'appassionato locale Silvano Pittoli (ben 560 foto !!) mentre la dott. ssa Cristina Coari sarà presente con il suo recente ed attualissimo libro " *Bye bye Tocai* " .

Davvero consistente ed entusiasta l'adesione al LIKOF 2008 da parte delle realtà locali:

collaboreranno infatti alla miglior riuscita del LIKOF anche il Golf Hotel Castello Formentini oltre alle aziende agrituristiche Baronesse Tacco, Kovac, Daniele Stekar e Sonia Stekar, nonché le Trattorie-Gostilne Dvor, Korsic e Vogric.

Ai laboratori delle degustazioni gli enoturisti troveranno le migliori anteprime vendemmia 2007 di ben 19 aziende agricole-kmetije, presenti i vignaioli .



Bye Bye Tocai

Autrice: Cristina Coari

Prefazione di Bruno Pizzul

Editore: Senaus (Casa editrice in Udine) www.senaus.it

Formato: cm 17 x 23

Pagine: 176

Prezzo di copertina: 16,00 euro

Il libro è disponibile nelle librerie o può essere richiesto direttamente alla casa editrice all'indirizzo info@senaus.it

Sono poche le persone che non hanno sentito parlare almeno una volta della diatriba, tra Italia ed Ungheria, del Tocai / Tokaji che da anni scuote il mondo vitivinicolo europeo.

Molti tuttavia non ne conoscono che i contorni generali, gli aspetti più eclatanti del tipo: non potremo più chiamare tocai il nostro buon tocai!

E semmai restano perplessi di fronte a tante prese di posizione e ad una piccola guerra locale che si è sviluppata in Friuli tra i “paladini” del Tocai e i sostenitori del nome alternativo, “Friulano”.



Coari, Fabbro e Padovan, da sinistra (15.05.2008)

Il Tocai “è più di un vitigno - sostiene Bruno Pizzul - è vocabolo plurivalente che a lungo ha individuato il vino bianco genericamente inteso. Sono abitudini che si

radicano nell'uso popolare, diventano quasi patrimonio, non solo lessicale, di un popolo e di un territorio.”

Ma la questione è più complessa e tocca i principi stessi della Comunità Europea. Da problema di etichetta a problema diplomatico: un bel salto davvero!

Questo volume spiega come è sorto il problema, il suo evolversi ed il suo stato attuale, il tutto con una prosa brillante che rende piacevole anche la lettura dei passaggi giuridici apparentemente più pesanti.

L'autrice Cristina Coari a detta di Pizzul, è infatti “abile ad evitare la trappola della noia espositiva, anche quando è costretta a riprodurre documenti ufficiali, notoriamente poco appetibili ai comuni mortali. La lettura diventa così agevole, utile a fissare in maniera completa ed esaustiva i termini della questione”.

Un libro che non termina con la parola fine poiché la guerra del Tocai / Tokay sembra ancora ben lungi dall'aver incoronato un vincitore. Un libro da leggere tutto in un sorso.



Cristina Coari

è nata e risiede a Gorizia.

Dopo gli studi linguistici ha conseguito la laurea in Lingue e Letterature Straniere presso l'Università di Udine, e in seguito il titolo di Master universitario di II livello in Giornalismo Scientifico e Comunicazione Istituzionale presso l'Università di Ferrara.

Dal 2004 collabora con il Messaggero Veneto, redazione di Gorizia, occupandosi principalmente di letteratura e di cultura in generale.

Da sempre affascinata dal mondo del vino, nel 2006, dopo 10 anni come assistente di volo, "atterra"

definitivamente nella campagna friulana, dove oggi lavora come Responsabile delle Relazioni Esterne in un'importante azienda vitivinicola del Collio.

Aspirante sommelier, ha frequentato il corso (suddiviso in tre livelli) per ottenere l'abilitazione professionale presso l'Associazione Italiana Sommelier, e a breve sosterrà l'esame per la qualifica.

La passione per la scrittura insieme alla curiosità "enologica" e all'amore per la ricerca culturale sono state la molla che l'hanno spinta ad affrontare questo delicato viaggio intorno a uno dei maggiori simboli della cultura e tradizione friulana, il Tocai.

Speciale San Floriano -Steверjan di Claudio Fabbro in
Terre del Vino, Siena, luglio-agosto 2007



Cronache dal Vigneto Friuli

San Floriano del Collio

Città del Vino e delle ciliegie

Veduta di San Floriano in primavera con i ciliegi in fiore (foto Zanutta)

Questo **piccolo comune** è posto all'estremo lembo orientale della provincia di **Gorizia** ed è uno dei maggiori centri di produzione vitivinicola del Collio: il suo territorio, infatti, è quasi interamente collinare, e costituisce un **habitat ideale** anche per il pesce e il ciliegio

a cura di Claudio Fabbro - claudiofabbro@tin.it

Il Collio, nel cui cuore si trova la storica Città del Vino di San Floriano (in sloveno Steverjan) è la zona a DOC che si estende, attraverso la fascia collinare settentrionale della provincia di Gorizia, a ridosso del Confine di Stato con la Slovenia, e che comprende quasi 1.500 ettari di vigneti specializzati

cata. Tale situazione ha favorito fin dai tempi remoti la coltura della vite, introdotta nella zona già in epoca preromana.

Che nel Collio la viticoltura avesse già da tempi antichi una grande importanza economica si desume dai molti documenti che riguardavano la zona, e nei quali le vigne

no francesi e tedesche, che andarono a sostituire alcuni vecchi vitigni locali di minor interesse sotto l'aspetto qualitativo, mentre alcune varietà tradizionali più rinomate sono tuttora coltivate con successo.

Ma una tappa determinante per la viticoltura del Collio è rappresentata dal Decreto P.R. del 24 maggio 1968 con cui, tra i primi in Italia, a questi vini venne riconosciuta la DOC at-

tentamente tutelata dall'omonimo Consorzio di tutela. Questi vini, diciannove in tutto (sei rossi e tredici bianchi,



iscritti all'albo provinciale. Questa area collinare si sviluppa quasi ininterrottamente lungo una direttrice ideale Est-Ovest, presentando ampie superfici esposte a mezzogiorno, molto adatte a una viticoltura altamente qualifi-

ed il vino sono sempre citati come elementi essenziali che caratterizzavano pertanto il territorio. La moderna viticoltura nasce in Collio nella seconda metà del 1800 con l'introduzione di pregiate varietà di uve da vi-



Festa del Vino a San Floriano (1975)

fra monovitigno ed uvaggi) sono prodotti da uve di elevata qualità che non possono superare il modesto quantitativo di 110 quintali (40 per il Picolit) per ettaro di vigneto specializzato.

Una gamma che consente di soddisfare ogni esigenza di abbinamento gastronomico con la tradizionale cucina goriziana, tipicamente mitteleuropea.

Questo piccolo comune (meno di mille abitanti, in gran parte impegnati a coltivare oltre 330 ettari di vigna ad un'altitudine che tocca i 276 metri s.l.m.) è posto all'estremo lembo orientale della provincia di Gorizia ed è uno dei maggiori centri di produzione vitivinicola del Collio: il suo territorio, infatti, è quasi interamente collinare, e costituisce pertanto un habitat ideale per la vite, il pesce e il ciliegio.

A stretto contatto con le colline della Goriska Brda slovena, proprio per questa sua felice posizione ha sempre costituito un punto di osservazione privilegiato verso le Alpi Giulie.

Possesso dei Patriarchi di Aquileia sin dal 1077, nel Medioevo era circondato da una cinta muraria, successivamente integrata da due castelli: il castello dei conti Coronini e quello degli Ungerspach, passato nel 1520 ai conti Formentini di Cividale, che vi risiedono tuttora dopo i restauri conseguenti alla distruzione avvenuta con il primo conflitto mondiale. In seguito, il castello dei conti Formentini venne ulteriormente trasformato dopo la seconda guerra mondiale, ospitando un ristorante, il Museo del Vino ed il prestigioso Golf Hotel circondato da campi gara (fra i primi attività in regione) e vigneti da cui provengono le uve destinate alla moderna cantina. Degna di rilievo è anche la chiesa parrocchiale dedicata a S. Floriano, caratterizzata da un alto campanile che domina la piazza del paese e, al suo interno, da tre preziosi altari.

Particolarmente affascinanti

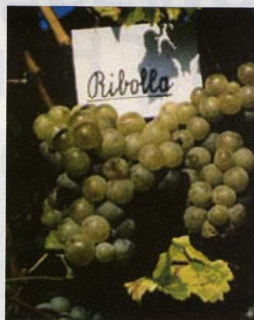
Il vino bandiera: la Ribolla Gialla

Antichissimo vitigno coltivato nel Collio ed in particolare a San Floriano ed Oslavia (GO). Il primo documento risale al lontano 1299 e si riferisce a degli atti del notaio Ermanno da Gemona in "Notariorum Joppi", un contratto di compravendita di terreni vitati. La sua coltivazione doveva essere estesa se nel 1376, in un documento (pure di compravendita di vigne in comune di Barbana del Collio), si precisa che da tale appezzamento il colono ricavava "sex urnas rabioli".

In tempi a noi più vicini - verso la fine del '700 - il medico Antonio Musnig nel suo "Clima goritense" mette la Ribolla al primo posto tra i bianchi friulani. Dopo il periodo di oscurantismo provocato dalla fillossera, dall'entusiasmo e forse dalla curiosità sollevata dai vini d'Oltralpe, la Ribolla gialla sta riprendendo la sua giusta dimensione esprimendosi al meglio fra queste colline.

Il vino è di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, caratteristico, asciutto, citrino, a media gradazione alcolica. Ha bouquet piacevole e suadente. Ricorda il bosco, l'acacia, il castagno, il rovere, al netto da invadenze aromatiche, in una neutrale eredità che le deriva dal proprio germoplasma. Si accompagna a minestre, soprattutto creme e vellutate, ma si sublima con piatti a base di pesce. Va servito a 9-10 gradi circa.

Per saperne di più: www.claudiodabbro.it



Il Likof di San Floriano

Il termine Likof sta a significare la tradizionale festa delle grandi occasioni nella vita rurale o il coronamento di un'iniziativa o opera importante. È questo il nome adottato dagli eventi di fine maggio a San Floriano (il 26 maggio quest'anno) in una giornata dedicata all'agricoltura, all'enogastronomia e all'artigianato locale.

L'iniziativa del Likof non è una novità: fin dai tempi antichi, il paese si vestiva a festa in occasione del giorno del Santo Patrono (4 maggio), tra tavole riccamente imbandite sulle quali non potevano certo mancare le prime ciliegie e il vino affinato nelle botti di rovere nel corso dei mesi invernali.

Si tratta di una occasione che con gli anni non ha rinunciato alle sue origini, radicate nella vita contadina e nelle sue tradizioni, quali la cucina e l'artigianato. Proprio per rivivere l'atmosfera dei bei tempi andati i Circoli culturali Sedej e Briski Gric, insieme all'Associazione Vinoteka Coll di San Floriano, con il patrocinio del Comune e della Regione Friuli Venezia Giulia, hanno organizzato il Likof. Agriturismi, trattorie, aziende agricole si sono aperte agli enoturisti mentre gli artigiani del posto hanno affollato il piazzale antistante la chiesa della Città del Vino per offrire ai visitatori uno spaccato della vita contadina, tra degustazioni di vini e sapori locali, una mostra di prodotti tipici e di artigianato.

Appuntamento al Likof di fine maggio 2008.

www.colliosanfloriano.com - www.likof.org



Il Sindaco di San Floriano, Adriano Corsi (primo a destra) brinda con le autorità al Likof 2007

sono i dintorni di San Floriano, con colline degradanti modellate dai terrazzamenti intensamente coltivati a vite, e percorsi da itinerari di campagna che, con la suggestiva Strada del Vino e delle Ciliegie (antesignana di tale tipologia attualmente in gran spolvero ma assoluta novità alla fine degli anni '60, frutto della vulcanica creatività dell'allora presidente regionale dell'Agrituristi conte Michele Formentini, uomo di legge, vignaiolo e storico di San Floriano) consentono di scoprire siti sempre nuovi e diversi.

Da non dimenticare le località di Gradisciuta e Giasbana, realtà rurali che costituiscono esempi di perfetta integrazione tra intervento umano e ambiente circostante. San Floriano ed il suo Collio sono inoltre rinomati per importanti manifestazioni di forte richiamo transfrontaliero che vi vengono ospitate annualmente: la Mostra assaggio vini, importante appuntamento con la degustazione della produzione enologica locale, il Festival della canzone popolare slovena, rassegna di cori internazionali ed il Likof, tipica festa contadina che conserva l'antico nome.

Altre info:
Consorzio Tutela Vini Doc Collio
 Via Gramsci, 2
 Tel. 0481630303
 Fax 0481630360
 34071 Cormòns (GO)
info@collio.it
www.collio.it

I Conti Filippo e Michele Formentini



<p><i>Programma / Program:</i></p> <p>15.00 Tavola rotonda / Okrogla miza "Il Collio storico fra passato e futuro" "Brda včeraj in danes"</p> <p>Relatori / Predavatelji Alessio Stasi Storie e tradizioni del Collio Preteklosti in izročilo Brd Francesco Marangon Aspetti socio-economici del territorio Družbeno-ekonomski pogled na teritorij Silvan Perfolja Goriška Brda: evoluzione della vitivini- cultura Goriška Brda: Razvoj vinogradništva Moderatore / Moderator Claudio Fabbro</p> <p>17.00 Inaugurazione del "Likof 2008" Orvoritev "Likof 2008"</p> <p>17.30 Degustazione enogastronomica, 22.30 mostra dell'artigianato locale e dei prodotti tipici. Mostra fotografica sul territorio Enogastronomiska pokušnja z razstavo lokalnih obrtnikov in tipičnih vaških proizvodov. Fotografska razstava o teritoriju</p> <p>18.00 Degustazione guidata dei vini Vodena pokušnja vin</p>	<p>Promotori / Pobudniki:</p>  <p>Circolo Culturale Britki Grič / KD Britki Grič C.C.C.S.F.B. Sedej / S.M.P.D.F.B. Sedej Riviera di caccia San Floriano - Gistabar Lovski društvo Števerjan - Jabiline</p> <p>con il patrocinio / pod pokroviteljstvom</p>  <p>del Comune di San Floriano del Collio Občina Števerjan della Comunità Montana del Torno, Natosone e Collio Soc. Consorzio Collio s.r.l.</p> <p>In collaborazione / V sodelovanju: Movimento turistico del vino</p>  <p>Cantine Aperte 24-25 maggio 2008</p> <p>La manifestazione si terrà a San Floriano del Collio (GO) in piazza davanti alla chiesa parrocchiale Piazza se bo vrtil v Števerjanu (GO) na trgu pred cerkvi</p> <p>Informazioni / Informacije: www.likof.org e-mail: info@likof.org</p>  <p>San Floriano del Collio (Goriška Števerjan (Gorica)</p>	<p><i>Partecipano / Sodelujejo:</i></p> <p>Aziende Agricole / Kmetije</p> <p>Ascevi Luwa Ciglic Bogdan Draga Conti Formentini Gradiš'clutta Graunar Davide Humar Il Carpino Komjanc Alessio Marega Muzič Paraschos Evangelos Pintar Cirillo Simon Komjanc Skok Edi Terčič Matijaž Terpin Vogrnič Ivan Zuani</p> <p>Trattorie / Gostilne</p> <p>Dvor Koršič Vogrnič</p> <p>Aziende Agrituristiche / Agriturizmi</p> <p>Baronese Tacco Kovac Stekar Daniele Stekar Sonia</p> <p>Goli Hotel Castello Formentini</p>
---	--	--

INFO :

e-mail : info@likof.org

Per altre informazioni:
0481/390237 (Robert Princic)
338.8108678 (Simon Komjanc)
www.likof.org

claudiofabbro@tin.it

335-6186627

16 maggio 2008