

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TRIESTE

FACOLTÀ DI LETTERE E FILOSOFIA

C.d.L. in Storia

TESI DI LAUREA

IN

STORIA DELL'AGRICOLTURA

**LA VITI-VINICOLTURA
NEL FRIULI ORIENTALE
FRA '800 E '900**

Laureando:

Alessandro PECORARI

Relatore:

Prof. Giancarlo BERTUZZI

Correlatore:

Prof. Francesco MICELLI

ANNO ACCADEMICO 2001-2002

INDICE

INDICE.....	1
1 INTRODUZIONE: IL TERRITORIO.....	3
1.1 Caratteri Storico-Politici	3
1.2 Descrizione Geografica e Morfologica.....	7
1.2.1 L'unità collinare e la pianura.	8
1.2.2 Il Collio	9
1.2.3 I Colli Orientali del Friuli.....	11
1.2.4 L'alta pianura isontina (Friuli Isonzo).....	13
1.2.5 Un paesaggio senza confini.....	15
1.3 La Vocazione Viti-Vinicola.....	17
2 LA VITI-VINICOLTURA TRADIZIONALE	20
2.1 La Viticoltura Friulana dalle Origini alla Fillossera.....	20
2.1.1 Celti, Romani e Barbari	20
2.1.2 Venezia e l'Impero Absburgico	22
2.1.3 Alcune menti illuminate	25
2.1.4 La prima metà del XIX secolo.....	29
2.2 La Viti-Vinicoltura dell'800	31
2.2.1 L'eredità del passato	34
2.2.2 Pianura e collina	36
2.3 Un Differente Sviluppo	39
2.3.1 La viticoltura nel Litorale austriaco.....	41
3 LA SVOLTA RADICALE DI FINE '800.....	43

3.1	Gli Anni Cruciali.....	43
3.1.1	Vitis vinifera e sue malattie	45
3.1.2	L'effetto della fillossera sul patrimonio viticolo	50
3.2	Il IV Congresso Enologico Austriaco	54
3.2.1	La ricerca	55
3.2.2	La lotta alle malattie	57
3.2.3	L'opera pionieristica del Conte de la Tour.....	62
3.2.4	L'introduzione delle varietà estere	64
3.2.5	La nascita del vivaismo friulano	65
3.3	L'Inizio del '900 nella Contea di Gorizia.....	67
4	La Grande guerra e la rifondazione viticola	71
4.1	La crisi bellica	71
4.1.1	La preparazione alla guerra	71
4.1.2	Il passaggio della guerra	74
4.1.3	I civili, la guerra, l'economia sommersa.	76
4.2	Il Primo Dopoguerra	78
4.2.1	La ricostruzione italiana	79
4.2.2	La Stazione Sperimentale di Conegliano	81
4.3	Cataloghi e Classificazioni.....	84
4.4	Il secondo dopoguerra	87
4.4.1	Il goriziano dopo la seconda guerra mondiale.....	87
4.5	Conclusione.....	92
5	APPENDICE Ampelografica dei vitigni indigeni	101
6	BIBLIOGRAFIA:	151
7	ELENCO PUBBLICAZIONI CONSULTATE	159

1 INTRODUZIONE: IL TERRITORIO

1.1 CARATTERI STORICO-POLITICI

Il territorio preso in considerazione è costituito da terre di confine di ieri e d'oggi.¹ Il limes è definito da diversi aspetti politici e culturali. I legami che, invece, accomunano queste aree sono la forte omogeneità paesaggistica ed il vino, ossia la predisposizione e la vocazione dell'intera area alla viticoltura e di conseguenza alla produzione vinicola.

La collocazione geopolitica ha portato questo territorio ad essere al centro di eventi storici e militari che l'hanno frammentato dal punto di vista dell'identità politica, culturale e dell'unità amministrativa, nonostante l'unità geografica e la comune vocazione alla viticoltura.

Nel corso della storia sono state lasciate profonde cicatrici, i cui segni sono ben visibili anche nel mondo d'oggi.

In questa zona si incontrano due grandi regioni geografiche europee, la regione italiana e la regione danubiana, inoltre, vi si fondono elementi antropici diversi.

Dopo le invasioni barbariche ed un Medioevo che ha visto transitare popoli e dominazioni, queste zone hanno goduto di un lungo periodo di relativa stabilità fra '500 e '700, nel quale,

¹ L'area in oggetto comprende parte delle attuali zone a DOC: Colli Orientali del Friuli, Collio e Isonzo (Italia) e parte della zona Goriska Brda (Slovenia), a cavallo del confine Italo- Sloveno.

salvo piccoli spostamenti territoriali, il Friuli occidentale e la costa fino a Monfalcone facevano parte dei possedimenti veneziani, mentre il Friuli orientale, con il goriziano, il Carso e Trieste appartenevano alla monarchia asburgica.

Con la cessione di Venezia all'Austria (1799) prima, e comunque alla fine delle Guerre Napoleoniche, il Friuli e la Venezia Giulia si sono visti finalmente unificati, anche se per poco. I confini politici, infatti, sono stati di nuovo modificati nel 1866, con le Guerre Risorgimentali, quando si è creata la divisione tra il Friuli (divenuto parte del Veneto, Italia) e l'allora Litorale Austriaco (Austria-Ungheria), protratta fino al 1918.

Con la riunione sotto il Regno d'Italia, questa stessa area è stata suddivisa, in modo più morbido, tra le amministrazioni della Venezia Giulia e del Veneto fino al 1945.

Dopo la Seconda Guerra Mondiale e le esperienze delle occupazioni tedesca e, in parte e per breve periodo, jugoslava, la divisione territoriale è continuata, passando tra le province di Udine e Gorizia e tra gli Stati d'Italia e Jugoslavia sino al 1992. Con la scomparsa della Jugoslavia la divisione prosegue fino ai giorni nostri tra Italia e Slovenia².

² AA.VV.: *Il confine Mobile*, Edizioni della Laguna, Mariano del Friuli (Go), 1995.

Le modifiche ai confini politici

Data	Colli Orientali del Friuli	Collio - Isonzo
1799 – 1866	Friuli (Austria-Ungheria)	Litorale Austriaco (Austria)
1866 – 1918	Veneto (Italia)	Litorale Austriaco (Austria-Ungheria)
1918 – 1945	Veneto (Italia)	Venezia Giulia (Italia)
1945 – 1992	Friuli (Italia)	Venezia Giulia (Italia) Jugoslavia
1992 - oggi	Friuli (Italia)	Venezia Giulia (Italia) Slovenia

Gorizia è una tra le città più importanti del Litorale Austriaco, poi Venezia Giulia: è il centro che unisce le Prealpi Giulie alla pianura friulana orientale ed occupa indubbiamente una posizione predominante.

La città è un centro storico di saldatura tra le colline che la circondano a nord-ovest e nord-est, che oggi hanno il nome di Collio (o, nella parte slovena, di Goriska Brda) e tra le pendici dell'altopiano carsico che la toccano nella parte meridionale. La parte friulana che la raggiunge è l'alta pianura isontina orientale, che si fonde con l'agro cormonese-gradiscano, ed i colli che si estendono ad est della città di Udine.

Il territorio goriziano rappresenta un punto d'incontro fra le tre principali civiltà europee, quella latina, quella slava e quella germanica, in ambienti come la cultura, l'architettura, le tradizioni. La gente rappresenta un'originale espressione di costumi diversi, che nel corso dei secoli si sono contaminati, fusi

e integrati ed ora sono alla base della sua peculiarità e del suo fascino. Oggi questi segni si vedono nella mescolanza tra la cucina slava e friulana, nell'architettura austriaca che ha lasciato abbondanti segni nelle ville storiche della città, nei particolari usi linguistici per cui venivano usati il friulano e lo sloveno come lingue comuni e l'italiano come lingua commerciale.

Nell'ottocento la Contea di Gorizia andava dal Tirolo alla Slovenia; era situata in uno dei punti dove le Alpi sono più facilmente transitabili, la sua posizione rappresentava così il passaggio naturale tra la pianura padana e quella danubiana, era la porta tra oriente ed occidente.

Il centro della Contea era la città di Gorizia che nel '500 contava già 2000 abitanti. Durante gli anni della Monarchia Asburgica, in particolare sotto il regno di Maria Teresa, la Contea e la Città aumentarono il loro vigore e splendore fino al 1915, quando tutta la Contea decadde completamente a causa del primo conflitto mondiale e le distruzioni strutturali conseguenti ad essa. Con il secondo conflitto mondiale, poi, l'area della provincia italiana si ridurrà di 4/5 ed il confine sarà fra due concezioni della società: la cortina di ferro, dividerà in due Gorizia, proprio come una piccola Berlino.

I territori del Goriziano, nel periodo asburgico (cioè fino alla prima guerra mondiale), erano inseriti nel sistema politico amministrativo ed economico della monarchia danubiana. In quest'ambito, hanno goduto di un progressivo e consistente sviluppo produttivo grazie alla specializzazione agricola, al

miglioramento delle tecniche colturali e all'unicità climatica della zona rispetto al resto dell'Impero.

Ad occidente, lo Judrio rappresenta la delimitazione geografica tra i bacini dell'Isonzo e del Tagliamento ed ha costituito per secoli il confine politico tra Friuli occidentale, prima veneto poi italiano, ed orientale, parte della Monarchia danubiana.

Al di là dello Judrio c'è Udine, un altro centro importante di questa regione, anche come mercato locale di consumo dei vini prodotti in questa zona. E' posizionata leggermente ad occidente dalle tre zone di produzione ma ha avuto un ruolo storico nel commercio ³ dei vini di produzione locale.

La I Guerra Mondiale, con le sue inevitabili, disastrose conseguenze, ha portato alla completa devastazione del territorio. La vittoria italiana ha istituito una nuova realtà politica e doganale, togliendo al goriziano la sua originaria area di riferimento ed inserendolo in nuove relazioni economiche e culturali, entro i nuovi confini.

1.2 DESCRIZIONE GEOGRAFICA E MORFOLOGICA

L'interesse del presente lavoro si concentrerà principalmente su quella parte del Friuli Orientale e della Venezia Giulia comprendente le attuali zone di produzione vitivinicola a denominazione di origine controllata: si tratta della zona Collio (oggi divisa fra Italia e Slovenia), dei Colli Orientali del Friuli a

³ Panjek Giovanni, *La vite e il vino nell'economia friulana: un rinnovamento frenato. Secoli XVII-XIX*. Ghiappichelli, Torino, 1992, pp. 12-26.

sud-est di Cividale e della parte nord-orientale della zona Friuli Isonzo (il così detto agro cormonese-gradiscano).

1.2.1 L'unità collinare e la pianura.

Il Collio (Sloveno ed Italiano) e i Colli Orientali del Friuli sono collinari, e sono le alture che si sviluppano a oriente del Torre fino ad est di Gorizia. Sono costituite da rocce marnoso - arenacee deposte nell'era terziaria, ossia durante l'Eocene. Prima che il golfo friulano fosse costituito, il mare occupava tutta l'area collinare (da 70 a 225 milioni di anni fa), oggi coperta da vigneti. Le onde sbattendo contro le barriere calcaree delle montagne (Alpi Carniche, Giulie, Carso), provocarono un'azione demolitrice che finì col portare sul fondo marino i minuti frammenti. Questi detriti, gli attuali rilievi pedemontani eocenici, costituiti dai Flysch di Cormons, Stregna e Pulfero, hanno dato poi origine a quelle imponenti masse che dovevano costituire in seguito grandi intercalazioni di un complesso a sedimenti più sottili, prevalentemente marnoso arenacei. Il sollevamento generale della regione ha posto poi all'asciutto queste colline.⁴

Di formazione più recente la pianura friulana (70 milioni di anni fa), creata dai sedimenti trasportati dai fiumi di dimensione e litologia varie che lentamente si depositavano sul fondo del mare a iniziare il riempimento del golfo. A determinare lo stato attuale della pianura furono le glaciazioni

del Quaternario, durante il quale i ghiacciai si spingono verso la pianura, trasportando enormi masse di detriti. Ghiacciai che poi si ritireranno, per effetto di un altro cambiamento climatico, dando via libera alle correnti di disgelo che porteranno con esse i materiali rocciosi lasciati dai ghiacciai stessi. I detriti più grossolani sono stati lasciati a monte e quelli più sottili a valle, fino a riempire in millenni l'antico golfo e dare origine alla pianura che i geologi dividono in Alta e Bassa.⁵

1.2.2 Il Collio

L'area più nord-orientale, oggi chiamata Collio, è di tipo prealpino e degrada verso la pianura tra Judrio e Isonzo. Il Collio è costituito da terreni marnoso-arenarei eocenici e trova la sua continuazione verso est nell'agro Goriziano e più oltre nelle colline della Val Vipacco, .

In quest'area si contano tre sottozone, la più settentrionale che si contraddistingue per i terreni con una forte presenza calcarea, quella mediana con terreni marnosi, e quella meridionale che ha maggiore presenza argillosa.

Nella sua parte migliore, quella centro-meridionale, le formazioni calcaree scompaiono per terminare in quelle esclusivamente arenarie del M. Calvario e del M. Quarin⁶.

⁴ FILIPUTTI WALTER: *Terre, Vigne Vini del Friuli Venezia Giulia*. Benvenuto Editore, Udine, 1983, pp. 14 -18.

⁵ FILIPUTTI WALTER: *Terre, Vigne Vini del Friuli Venezia Giulia*. Benvenuto Editore, Udine, 1983, pp. 19

⁶ FABBRO CLAUDIO: *Viti e Vini del Friuli*, Ed. Ducato dei Vini Friulani – Tipografia Campestrini, Gorizia , 1977, pp. 81- 86.

Quest'area è costituita dalle località di Dolegna del Collio (mt 101 - nord/ovest); Casteldobra, S.Martino - Quisca (mt 140 - centro/nord), Monte Sabotino - San Mauro (mt 138 est), Oslavia e San Floriano (mt 179 - est), Vipulzano (mt 93 centro/sud), Ruttars (mt 174 - sud/ovest)⁷. L'altezza media di queste alture è di circa 200 m/s.l.m.. L'agricoltore deve in quest'area interpretare il suo terreno allo stato dinamico perché è soggetto ad una grande variabilità.

In quest'area il fattore piovosità decide nettamente sull'andamento climatico provinciale. L'azione del vento, talvolta di qualche intensità nei mesi invernali (bora, vento freddo proveniente da nord est) è frequente, ma mite durante il resto dell'anno.

Il terreno tipico del Collio e di buona parte dei Colli Orientali è la marna (o, in friulano, *ponca*) che, alternandosi con l'arenaria forma il così detto *flysch*⁸ di Cormons (terreni a maggior vocazione viticola). La *ponca* è ricca di calcare (ottima quando ne contiene il 50%). Il terreno che ne risulta, quindi, ha caratteristiche di impermeabilità, le acque scorrono superficialmente e portano ad un'erosione che viene arginata con terrazzamenti sui quali vengono impiantate le vigne. "Terrazzi che sono diventati così una caratteristica della nostra

⁷ COMEL ALVISE: *Carta dei terreni agrari della provincia di Gorizia*, Tipografia Sociale, Gorizia, 1940, pp. 34

⁸ Per *flysch* si intende un terreno costituito da una particolare alternanza di strati di marna e di arenaria.

collina, fino ad essere definite (queste colline terrazzate) «ronchi»⁹.

La divisione territoriale del Collio tra Italia e Slovenia lo scompone in due terzi nella parte slovena (settentrionale e centro-settentrionale), dove si trovano le quote più alte ed i terreni più calcarei; in Italia invece è rimasta la parte più bassa, spesso più ricca di argilla, tranne alcune zone pedologicamente molto vocate come Dolegna del Collio e Ruttars. Il Collio comunque è soggetto alla grandissima variabilità di terreno e microclimi; spesso a distanza di alcune decine di metri la vocazione alla coltivazione della vite sparisce proprio perché il clima o il terreno non sono più idonei. Di questo il vignaiolo deve essere edotto; il non farlo sarebbe una grave lacuna destinata ad avere dolorose conseguenze.¹⁰

1.2.3 I Colli Orientali del Friuli

Tra Judrio e Torre, percorse dal corso medio del Natisone, sono adagate le colline che oggi vanno sotto il nome di Colli Orientali del Friuli, costituite da terreni di tipo marnoso-arenarei eocenici, in tutto identici a quelli del Collio e facenti parte del cosiddetto "flysch di Cormons". Questa "ponca" rappresenta il miglior terreno per la viticoltura collinare; è facilmente alterabile in presenza di agenti atmosferici e si sgretola facilmente in frammenti scagliosi che in seguito si decalcificano

⁹ FILIPUTTI WALTER.: "Il Friuli-Venezia Giulia e i suoi grandi vini - Storia di uomini e vigneti", Arti Grafiche Friulane, Feletto Umberto, Udine (1997)

e mutano in giallastro l'originario tono grigio azzurrognolo, grigio-plumbeo fino a dissolversi in terreno argilloso.

La facile erodibilità di questi terreni a prevalenza marnosa porta queste colline ad avere una morfologia molto dolce, con altezze ben al di sotto dei 200 m s.l.m..

Non ci sono grandi differenze pedologiche e morfologiche tra i Colli orientali del Friuli e il Collio. Le uniche differenze sono quelle microclimatiche e quelle politico istituzionali, prima dovute al confine italo-austriaco, poi alla differente identità provinciale che arriva fino ai giorni nostri. Il clima subisce, salendo dai primi colli di Rosazzo verso Cividale e poi fino a Ramandolo, notevoli variazioni. In questa direzione aumenta la piovosità e la temperatura subisce una notevole flessione.

Un deciso influsso sui microclimi, infine, ha la distanza dal mare. Grazie al diverso microclima i Colli Orientali del Friuli possono essere divisi in tre zone distinte: una più settentrionale, più fredda con un'alta piovosità e che non gode dell'influsso marino; una meridiana, mite e soggetta ad una media piovosità; ed una meridionale, più calda che si distingue per la precoce vegetazione e per gli antichi ulivi che vi trovano dimora.¹¹

In questo lavoro prenderò in considerazione solamente una parte dell'area meridionale per tutto simile alla zona Collio. Questa parte è costituita da due isole, la più occidentale inizia dalla località denominata Ronchi di Manzano (mt 120 -

¹⁰ COMEL ALVISE, *L'agro cormonese gradiscano. Studio Geo Agronomico*. Tipografia P. Moretti, Gorizia, 1933, pp 30-36.

¹¹ FILIPUTTI WALTER: *Terre, Vigne & Vini del Friuli-Venezia Giulia*, Edizioni G.A.Benvenuto, Udine, 1983, pp. 90-96.

sud/est), prosegue a Buttrio in monte (mt 140 - sud/ovest), per finire a Col Selva (mt 115 - nord).

La parte orientale, invece, inizia da Rosazzo (mt 176 - sud/ovest), tocca il Colle Bereanaz (mt 134 - nord/ovest), curva verso la Rocca Bernarda (mt 168 centro/nord), raggiunge Prepotto (mt 105 nord/est), ed infine Corno di Rosazzo (mt 86 - sud/est)¹².

A differenza delle zone Collio ed Isonzo, i Colli Orientali del Friuli hanno storicamente commercializzato i vini preferibilmente nell'area friulana, in sostanza nella città di Udine, e nell'area Veneta.

1.2.4 L'alta pianura isontina (Friuli Isonzo)

L'alta pianura friulana, più vicina alla città di Gorizia rispetto ai Colli Orientali del Friuli, è stata amministrativamente legata all'Impero fino al 1918 ed ha fatto parte poi della nuova provincia isontina. E' costituita da un terreno pianeggiante di origine alluvionale (diluviale), formato dalla fusione orientale di un grande ghiacciaio che da Sedula arrivava fino a Tolmino¹³. L'alluvione di scioglimento glaciale risulta costituita da calcari grigi selciferi di origine alpina. A questa fase è seguita un'altra di tipo erosivo, iniziata con il ritiro delle acque del vasto territorio di spaglio, che ha lasciato un'impronta visibile nei diversi terrazzamenti che si incontrano. L'ultima fase

¹² FILIPUTTI WALTER: *Terre, Vigne & Vini del Friuli-Venezia Giulia*", Edizioni G.A.Benvenuto, Udine, 1983.

alluvionale corrisponde alla decomposizione delle alluvioni pedecollinari di tipo ghiaioso-sabbioso che continuano tutt'ora¹⁴.

L'agro cormonese-gradiscano, essendo stato originato da due alluvioni quasi parallele (Isonzo a oriente e Natisone ad occidente), è caratterizzato da una doppia inclinazione del piano: da una parte la pendenza va da est ad ovest, dall'altra in senso inverso. Lungo la linea di congiunzione scorre il torrente Versa.

La parte superiore della pianura goriziana, in particolare il vasto terrazzamento creato dall'Isonzo tra Lucinico, Cormons ed i Colli di Farra, risulta un vero e proprio altopiano, sia morfologicamente che altimetricamente. Si estende tra Lucinico (mt 62 - nord/est), Villanova di Farra (mt 51, sud/est), Mercaduzzo in Gradisca d'Isonzo (mt 37 - sud), Romans d'Isonzo (mt 22 -sud), Mariano del Friuli (mt 34 - ovest) e Capriva del Friuli (mt 49 - nord)¹⁵.

In conseguenza delle varie fasi geologiche, il terreno che ne è derivato, detto "ferrettizzato"¹⁶, è alluvionale, di limitato spessore (fino ad un metro di profondità), poggiante su profondi substrati ghiaiosi molto permeabili (di anche 50

¹³ COMEL ALVISE: *L'evoluzione pedologica dell'alta pianura goriziana*, Tipografia Moretti, Cormons, 1930, pp. 6-11

¹⁴ FABBRO CLAUDIO: *Viti e Vini del Friuli*, Ed. Ducato dei Vini Friulani ,Tipografia Campestrini, Gorizia, 1977 pp. 87 - 93

¹⁵ COMEL ALVISE: *L'agro Cormonese Gradiscano: Studio Geoagronomico*, Tipografia moretti, Gorizia, 1933, pp. 21-41.

¹⁶ Con questo termine, usato prima in geologia e poi di uso comune per definire le terre dell'altopiano dell'Isonzo, si intende un terreno ricco di ossido di ferro che si distingue per una cromatura netta di colore rosso. Caratteristiche di questo tipo sono generalizzabili in tutta l'area in considerazione con una maggiore percentuale nell'area che va da Cormons (nord), a Corona (sud-est), Romans d'Isonzo (sud-ovest).

metri); di colore rossastro, brucia le sostanze organiche ed è soggetto alla siccità. Questi terreni sono fortemente decalcificati, ricchi di composti ferroalluminici, poveri di sostanze organiche e scarsi di elementi fertilizzanti¹⁷. Si avvicinano così alle terre rosse carsiche, con la differenza che nei ferrettizzati sono presenti elementi ciottolosi. Nella parte più bassa e lungo Judrio e Versa, invece, i terreni sono argillosi e derivano dal dilavamento delle marne collinari.

Il clima rispecchia grossomodo quello della fascia più meridionale del Collio, in questo caso invece la piovosità aumenta da sud a nord.¹⁸

1.2.5 Un paesaggio senza confini

Quest'area costituisce da sempre un magnifico panorama naturale; visto dalle pendici del Carso Goriziano dichiara la sua unità paesaggistica. Da qui si può ammirare il profilo di tutte le Alpi Giulie e Carniche che contorna le colline e le pianure delle zone di particolare interesse viticolo. Si possono apprezzare la morfologia e le diverse esposizioni alla luce solare intuendo a grandi linee i macroclimi del territorio.

Con la fine dell'800 iniziano a essere pubblicati i primi libri che possono svolgere la funzione di guide turistiche, finalizzate ad educare lo sguardo del viaggiatore. Queste ci aiutano, come

¹⁷ MARSANO MATTEO: *Profilo agricolo della Provincia di Gorizia e necessità per il potenziamento della sua produzione*, Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura, Gorizia 1955 pp. 13-18.

¹⁸ FILIPUTTI WALTER: *Terre, Vigne & Vini del Friuli-Venezia Giulia*, Edizioni G.A.Benvenuto, Udine, 1983, pp. 183.

allora, ad apprezzare l'unità geografica di questa zona; erano diventate necessarie perché il progresso aveva accresciuto il numero dei viaggiatori ed aveva cambiato le prospettive tradizionali del modo di viaggiare (come, ad esempio, le nuove possibilità e potenzialità offerte dal viaggiare in treno)¹⁹.

Anche il settore turistico denota però la mancanza di unità amministrativa del territorio: infatti, se la guida è stata scritta per i turisti dell'Impero, vengono lasciati in secondo piano tutti i territori facenti parte dell'allora Regno d'Italia, mentre se la guida era rivolta ai turisti del Regno, vi si legge un'altra prospettiva e le terre che vengono messe in secondo piano sono quelle dell'Impero.²⁰

Per osservare bene gli odierni Colli Orientali del Friuli bisogna così prendere le Cartine pubblicate nel Regno d'Italia. Anche in questo caso, vengono meglio evidenziate le colline facenti parte del Regno.²¹

La prassi di "esclusione del vicino" è applicata tutt'ora, basta guardare le cartine delle diverse Doc vinicole per capire come sembrano delle isole in mezzo al mare, prive di un minimo riferimento geografico alle zone vicine. L'unità geografica del territorio si perde ancora a causa della mancanza di unità politica ed amministrativa.

¹⁹ PAVICH VON PFAUENTHAL A.: *Panorama von Sagrado (bei Goerz)*, in Verlage des Oesterreichischen Touristen-club, Wien, 1900.

²⁰ MICELLI FRANCESCO: *Alpi Carniche, Alpi Giulie e Carso: il panorama di Sagrado (Gorizia)*, Gorizia, 1998.

²¹ TARAMELLI T.: *Panorama geologico del Friuli da Moruzzo 1872*;
GUIDI A.: *Panorama delle Alpi dal Colle di Udine*, 1886.

1.3 LA VOCAZIONE VITI-VINICOLA

La vite, forse più di ogni altra coltura, contiene in sé quei valori di pura tradizione che meglio riescono ad informare sul tipico atteggiamento del contadino nei confronti della propria terra. Il vino non è semplice prodotto del suolo, né soltanto merce di scambio e fonte di guadagno, ma fulcro di vita sociale, insieme di attività lavorative e di abitudini domestiche e familiari. In origine fu proprio questa attenzione, così rituale e domestica, ad impedire il corso verso la specializzazione ed a mantenere intatto il carattere individuale di ogni singolo campo, ognuno governato secondo principi che risalgono all'uso locale e familiare, anche quando il costo di una tale pratica "individualistica" determinava limiti precisi di effettiva resa e qualità produttiva.

I primi vigneti, simili a come li intendiamo oggi, crescono sui pendii delle colline, più soleggiate delle altre e che meglio sembrano dimostrare la vocazione naturale della zona. Via via i vigneti si diffonderanno anche nei terreni meno vocati, in grado di compensare con la quantità di prodotto la carenza qualitativa.

Con l'aumentare delle conoscenze e con la sempre maggiore esperienza in viticoltura si riselezionarono i siti maggiormente vocati alla crescita della vite. Nasceranno così qualità differenti; la specializzazione si affermerà negli ambienti dove l'uomo ha dimostrato la maggiore sensibilità, favorita il più delle volte da maggiori possibilità economiche, capacità imprenditoriali e richieste di mercato.

La zona più eletta della viticoltura friulana, riconosciuta storicamente, è l'area che comprende gli ultimi speroni delle Alpi Giulie, da Tarcento a Cividale e, al di là del Natisone, attraverso il Collio fino a Gorizia.

Mentre pianura e fondovalle erano caratterizzati da seminativi e prati stabili, la viticoltura era sempre molto presente nella prima zona altimetrica, grazie alla favorevole composizione dei terreni e all'esposizione. La viticoltura del Friuli Orientale si estende in media fino ai 350 m./s.l.m. come limite altimetrico, a differenza di altre zone, ove può raggiungere anche i 1000 metri (ad esempio nelle Alpi Occidentali in Val d'Aosta). Solo in piccole sottozone dotate di particolare microclima, esposte al sole e difese dalla bora, la vite riesce ad espandersi ad altezze maggiori. Questo è un indice della buona escursione termica che caratterizza la nostra area.

Anche la frutticoltura ha tradizioni antichissime; è però solo nel XVII e XVIII sec. che l'agricoltura collinare si orienta prevalentemente verso queste specializzazioni (viticoltura e frutticoltura).

Lo sviluppo e la diffusione del vigneto sono comunque strettamente legati alle vicende e alla lotta per la sussistenza del ceto contadino più umile e numeroso, quello che caratterizza la piccola conduzione.

Di certo i terreni più facilmente coltivabili a seminativo non venivano utilizzati per il vigneto.

Le prime necessità erano quelle della sussistenza alimentare ed il vino non adempiva a queste esigenze. Era sempre considerato una bevanda energetica, ma i terreni a esso riservati da coloni e

contadini erano quelli maggiormente impervi, i più inaccessibili, oppure gli spazi residui in appezzamenti destinati ad altre colture.

2 LA VITI-VINICOLTURA TRADIZIONALE

2.1 LA VITICOLTURA FRIULANA DALLE ORIGINI ALLA FILLOSSERA

La produzione ed il consumo del vino sono elementi caratterizzanti della civiltà occidentale, che non è solo quella mediterranea.

Thomas Derry e Trevor Williams affermano che "produrre vino è stato uno dei fattori dominanti della civiltà celtica", ed ancora, che la diffusione della civiltà ellenistica verso l'Oriente "giunse fin dove poteva allignare la vite"²².

2.1.1 Celti, Romani e Barbari

Le prime notizie storicamente certe sulla coltivazione della vite in Friuli risalgono alla fondazione dell'Aquileia romana (181 a.C.), ma già dei Celti, la popolazione che abitava queste terre, Strabone scriveva che rifornivano di vino e di olio i popoli vicini. Secondo alcuni studiosi, poi, furono proprio i Celti, in particolare quelli insediati in queste zone, ad inventare l'utilizzo della botte di legno a doghe per il trasporto e la conservazione

²² CANTARELLI C.: *1891 -1991 un secolo di svolta per l'enologia*, in *Accademia Italiana della vite e del vino*, Siena, Volume XLIII, Edizioni F.&F. 1991, pp. 128-145

del vino²³. I Romani diedero nuovo impulso all'agricoltura ed in particolare alla viticoltura; ne sono prova le migliaia di anfore per il trasporto del vino trovate durante gli scavi archeologici di quella che era diventata una delle più importanti città dell'Impero.

Dopo la caduta di Roma, seguita a decenni di invasioni barbariche, e per tutto l'Alto Medioevo, sebbene si fosse verificato un lungo periodo di abbandono delle campagne, di arretratezza, di assenza di commerci, la viticoltura non cessò di essere praticata, in particolare nella pianura fra Isonzo e Tagliamento, lungo la linea delle risorgive e nelle zone collinari del Collio, del Cividalese e delle colline moreniche (l'attuale zona di Fagagna). Ciò è attestato sia dall'arte longobarda che dalle cronache del Patriarcato di Aquileia. Il vino in queste zone, infatti, anche negli anni bui è stato utilizzato come tributo a nobili e clero, mentre Rabiola, Malvasia e Terrano costituivano omaggio per gli ospiti di maggiore riguardo²⁴.

Un ruolo storicamente riconosciuto è attribuito all'Abbazia di Rosazzo, ove Benedettini ed Agostiniani hanno preservato e tramandato la coltivazione della vite e dell'ulivo, con effetti positivi su tutta l'agricoltura della zona che si sono trasmessi nei secoli seguenti²⁵.

²³ FILIPUTTI WALTER: *Il Friuli-Venezia Giulia e i suoi grandi vini - Storia di uomini e vigneti*, Arti Grafiche Friulane, Feletto Umberto, Udine 1997, pp. 11-22

²⁴ CALÒ A., COSTACURTA A.: *Delle Viti in Friuli*, Arti Grafiche Friulane, Feletto Umberto, Udine, 1991, pp. 11 -22.

²⁵ FILIPUTTI WALTER: *L'Abbazia di Rosazzo e i suoi vigneti*, Edizioni Abbazia di Rosazzo S.r.l., Manzano, 1986.

2.1.2 Venezia e l'Impero Absburgico

La storia dell'Abbazia si intreccia con quella di Venezia. I Veneziani, infatti, sono stati per secoli dominatori della parte occidentale del Friuli, dal mare alla Carnia. Presso le tavole sia della Serenissima che di altre corti europee si brindò a lungo con la Ribolla di Rosazzo, prima, con il Picolit poi.

Queste terre furono lungamente contese. Nel 1616, ad esempio, un cronista ci informa che le truppe veneziane, durante la così detta “Guerra degli Uscocchi” o “Guerre Gradiscane”, nell’assaltare un fortino austriaco, sfruttavano i terrazzamenti dei colli per ripararsi dal tiro nemico, testimonianza dell’avanzata viticoltura che già allora sul Collio si praticava. Quando poi conquistavano castelli e manieri, riportavano come bottino sempre ingenti quantità di “vini squisitissimi”²⁶

Quando Gorizia, Gradisca, Cormòns ed Aquileia, a seguito della Dieta di Worms (1521) e dei seguenti accordi di Venezia (1523), passarono sotto il controllo dell’Impero Absburgico, iniziò a delinearsi un diverso e particolare sviluppo per queste terre.

Se Venezia, infatti, assecondando il suo declino mercantile, si limitò ad una politica di sfruttamento agrario di derivazione feudale, l’Austria dimostrò maggiore lungimiranza, adottando per queste zone le stesse strutture delle altre province. Ne sono prova i molti provvedimenti adottati dall’Amministrazione imperiale per consentire un commercio sia estero sia interno fra gli Stati austriaci (che sarà del tutto liberalizzato da Maria

²⁶ FABBRIO CLAUDIO: *Speciale COLLIO*, su Tastevin a cura dell’Associazione Italiana Sommeliers, Roma, 1992.

Teresa nel 1765), attraverso la creazione di strade e collegamenti che favorissero gli scambi, la stesura del catasto e dell'estimo fondiario, l'istituzione dei porti franchi di Fiume e Trieste (1717-19).

Interessava direttamente la viticoltura locale, la lotta al contrabbando di vini provenienti da Veneto ed Istria che, soprattutto fra '500 e '600, costituiva fonte di ardua concorrenza per i vini del Goriziano sia sul mercato interno che per le loro esportazioni verso le regioni limitrofe quali la Carinzia e del Tirolo.

Nel 1765 venne creata la Cesàrea Società di Agricoltura, con una sovvenzione annua governativa e la donazione di un'area sperimentale sul colle di Rafut (oggi immediatamente oltre il confine sloveno). Tale sodalizio opererà sino alla I Guerra Mondiale, sostenendo e favorendo il progresso agricolo del Friuli austriaco, promuovendo iniziative utili in particolare per la viticoltura.

Questo è uno dei fattori distintivi della viticoltura nella parte austriaca della nostra regione rispetto a quella veneta, poi italiana. La presenza di una scuola di ricerca e di applicazione delle ultime novità ha prodotto un benefico influsso nell'economia agricola del goriziano.

Una delle dirette conseguenze dell'istituzione e dei successivi adeguamenti del Catasto austriaco fu la suddivisione delle terre

prima in base alla quantità, qualità e fertilità, poi in base al valore dei diversi generi dei prodotti: grani, fieno, legna o vino²⁷. Nel 1797 venne così pubblicata una “Classificazione de’ vini prodotti nelle unite principate contee di Gorizia e Gradisca in riguardo della loro bontà”, simile a quanto si fece più tardi con successo in Borgogna con la classificazione dei *crus*²⁸. “Nelle prime classi troviamo crus ancora oggi celebri: da San Floriano a Cormòns vignali, da Spessa a Russiz Superiore e Inferiore; da Farra vignali a Oslavia vignali, San Mauro, Lucinico vignali...”²⁹. Tali provvedimenti ebbero l’effetto di tagliare in due la viticoltura friulana: quella rimasta sotto il dominio veneto era legata ad un’impostazione antica, prettamente rurale e di quantità, che vedeva nel Mediterraneo il naturale sbocco dei commerci di un vino aspro e tannico; quella del Friuli orientale, non dominata ma parte attiva di un Impero dalla vocazione europea, che si rifletteva nei vini, tendenzialmente fini ed asciutti, fatti per i mercati del Centro Europa che si stavano allora aprendo al lusso ed al piacere di nobili e borghesi. Venne così a plasmarsi una diversa *forma mentis* i cui effetti si produssero nei secoli seguenti e sono visibili tutt’oggi, con una parte orientale più viva e dinamica, anche nei momenti di crisi dovuti a guerre e malattie che colpirono il Friuli, grazie ad una mentalità imprenditoriale maggiormente diffusa. Un differente

²⁷ COSMA STEFANO: *Dotato d'eccellentissimi vini è il Contado di Goritia... viticoltura nel goriziano*. Ducato dei Vini Friulani (Edizioni del Ventennale 1972-1992) – Edizioni della Laguna, Mariano del Friuli, Gorizia, 1992, pp. 33 - 62.

²⁸ Con il termine "cru" si intende un sito adibito a vigneto dove il livello e la costanza della qualità delle uve emerge rispetto ad altri siti adiacenti.

²⁹ FILIPUTTI WALTER: *Terre, Vigne & Vini del Friuli-Venezia Giulia*, Edizioni G.A.Benvenuto, Udine, 1983, pp. 31-35.

sviluppo malgrado la stessa lingua, le stesse tradizioni, nella viticoltura, la medesima conformazione geo-morfologica e pedoclimatica, almeno nei territori collinari.

2.1.3 *Alcune menti illuminate*

Dal 1700, in tutti i territori d'Italia, ad una viticoltura di qualità sostenuta da ecclesiastici, nobili e borghesi, era subentrata una viticoltura contadina che aveva portato trascuratezza e scarsa qualificazione nelle campagne e nelle cantine. Chi aveva a cuore il vino, già allora s'interrogava sui motivi per i quali un territorio così vocato alla viticoltura non riuscisse ad avere una produzione qualitativamente adeguata.

Di capitale importanza, per conoscere la situazione della viticoltura friulana nel XVIII secolo, è l'opera "Le vigne ed il vino di Borgogna in Friuli" del conte Lodovico Bertoli, pubblicato a Venezia nel 1747³⁰.

Il testo partiva dalla constatazione che allora in Europa si andavano affermando i vini francesi, soprattutto di Borgogna: "In occasione di qualche mio soggiorno in Germania, e particolarmente in altri tempi in Vienna, cosa rimarcabile, tra le altre, mi sembrò quella, che ogni anno colà si spendessero, ed uscissero dalla medesima Città più di cento milla Fiorini in Vini di Francia, e nella maggior parte in quelli di Borgogna; e che tale era di questi il gran conto, che se ne faceva, che non pochi trafficanti sapeano su lo stesso profittarsi".³¹

³⁰ BERTOLI LODOVICO: *Le Vigne e il Vino di Borgogna in Friuli*, Venezia MDCCXLVII, Anastatica Arnaldo Forni Editore, Bologna, 1978.

³¹ BERTOLI LODOVICO: *Le Vigne e il Vino di Borgogna in Friuli*, Venezia MDCCXLVII, Anastatica Arnaldo Forni Editore, Bologna, 1978, pp. 7 -8.

Il Bertoli faceva il paragone fra i “salubri” vini di Borgogna e quelli che si trovavano allora sul mercato di Venezia, di provenienza prevalentemente greca, che “a cagione della loro gravante pinguetudine, e viscidrezza derivanti dal clima, dalla qualità del terreno, e dalla non buona maniera di farli; e così eziandio per le torbidezze de’ medesimi, che scorgonsi dalle continuate loro deposizioni; sono duri alla digestione (...) e che invece di estinguere, accendono anzi la sete”.³²

Ritrovando, a suo dire, notevoli analogie fra latitudine, clima e terreno fra Borgogna e Friuli, il Bertoli così propose una via “friulana” per un vino di analoga, se non superiore, qualità. La viticoltura friulana, soprattutto della parte veneta, infatti, soffriva di un’impostazione trascurata, legata ad un’enologia di stampo mediterraneo, con vini carichi, pesanti, quasi liquorosi. Poi raccontava di come avesse realizzato le proprie vigne, fino a produrre un vino da uve Refosco che a Venezia fu scambiato e venduto per vino di Borgogna (“e come tale fu ancora bevuto ne’ più solenni, e cospicui trattamenti”), poiché come friulano non l’avrebbe acquistato nessuno³³, a dimostrazione che già a quei tempi il prezzo del vino seguiva logiche di mercato forse indipendenti dal reale valore del prodotto³⁴.

³² BERTOLI LODOVICO: *Le Vigne e il Vino di Borgogna in Friuli*, Venezia MDCCXLVII, Anastatica Arnaldo Forni Editore, Bologna, 1978, pp. 12 -13.

³³ “Ma sarebbe stata bella, se uno all’ora avesse detto: avvertite Signori, che il Vino, che avete comprato, e che lo trovate essere il miglior vino di Borgogna, non è altrimenti Vino di Borgogna, ma è Vino del Friuli; avreste sentito sgridare, come se lor fusse corso il Lupo addosso: Dunque quello non è Vino di Borgogna? e se loro fusse stato risposto, che non poteva essere Vino di Borgogna, perché fu fatto in Friuli; avreste sentito a tremar la terra, e veduto andar all’aria, ed in fracasso le Bottiglie”. Contenuto in: BERTOLI LODOVICO: *Le Vigne e il Vino di Borgogna in Friuli*, Venezia MDCCXLVII, Anastatica Arnaldo Forni Editore, Bologna, 1978 pp. 19.

³⁴ “La Verità, la Giustizia, e le Leggi tutte vogliono, che il prezzo delle cose abbia a dedursi, non già dal capriccio, né dal genio Francese, ma dal solo loro intrinseco valore”.

Le pagine di questo volumetto del Bertoli dimostrano una modernità di pensiero d'inaspettata modernità: raccomandazioni quali la piantagione di vigne non promiscue e su palo secco, a differenza di quanto avveniva al tempo cioè viti "maritate" ad albero vivo; la cura dei vigneti ("La vigna dura finocché il vignaiolo cura"); la raccolta di uve solo a perfetta maturazione; la diraspatura; le macerazioni brevi per ottenere vini più fini; l'imbottigliamento invernale per consentire al freddo di far precipitare le parti "impure", quindi non imbottigliamento del fondo delle botti; la pulizia delle cantine, sembrano presi da un moderno trattato di enologia³⁵!

Dalle considerazioni del Bertoli si può intuire quale fosse il vino che allora si produceva e si beveva in buona parte del Friuli: scuro, impenetrabile, prodotto con uve poco mature e a lungo macerate, quindi aspro, tannico, probabilmente puzzolente.

Purtroppo la mancanza di ricerca e di istruzione lasciava allo sbando la totalità dei produttori, i quali si affidavano a tecniche tradizionali che non avevano nulla a che vedere con la ricerca di un vino-prodotto di qualità o quantomeno gradevole. Questo era uno dei problemi più difficili da superare che, in alcuni casi, perdura fino ai giorni nostri. I primi passi di alcuni illuminati

Contenuto in: BERTOLI LODOVICO: *Le Vigne e il Vino di Borgogna in Friuli*, Venezia MDCCXLVII, Anastatica Arnaldo Forni Editore, Bologna, 1978, pp. 78.

³⁵ Il Filiputti obietta giustamente che Lodovico Bertoli utilizza per il suo Refosco tecniche che assomigliano all'odierna fermentazione di un vino bianco in barrique, probabilmente ottenendo un vino il cui equilibrio olfattivo risulterebbe problematico per un consumatore del giorno d'oggi. Mentre già l'Asquini adotterà uno stile di vinificazione più raffinato. Cfr. FILIPUTTI WALTER: *Il Friuli-Venezia Giulia e i suoi grandi vini - Storia di uomini e vigneti*, Arti Grafiche Friulane, Feletto Umberto, Udine, 1997, pp. 31 - 34.

produttori sono stati mossi intorno la fine dell'ottocento verso una tecnica viticola e di vinificazione migliore, quando in sostanza l'Istituto sul colle Rafut a Gorizia iniziò a diffondere le prime nozioni scientifiche sul territorio.

Una vinificazione che prevedesse pratiche semplici come la raccolta di uve mature, una loro rapida pigiatura, la separazione del mosto fiore da quello pesante e feccioso prima della fermentazione, avrebbe potuto già portare ad un grande miglioramento qualitativo dei vini. Se poi si fosse aggiunto la possibilità di far fermentare i mosti in serbatoi (tini, botti o altri contenitori) puliti e salubri, ad una temperatura costante, un risultato non particolarmente difficile da raggiungere sarebbe stato a portata di mano.

Una semplice sfecciatura a fine fermentazione avrebbe poi separato il vino finito dai lieviti, evitando una miriade di cattivi gusti e sapori al vino.

Il vino avrebbe così raggiunto qualità che gli avrebbero permesso un affinamento ben più lungo di quello che si praticava. Gran parte del vino veniva infatti bevuto nell'arco di pochi mesi, perdendo la possibilità di esprimere gli aspetti di intrigante complessità oggi alla portata di molti vini friulani.

Il suo affinamento avrebbe inoltre reso possibile una migliore e più ambiziosa commercializzazione.

Tra i primi a perfezionare la tecnica di vinificazione fu il conte Fabio Asquini; una mente illuminata che rese celebre il Picolit

sulle più importanti tavole di tutta Europa, costruendo un fenomeno commerciale rimasto purtroppo isolato³⁶.

All'Asquini era legato un altro personaggio di spicco del '700 culturale friulano-veneto: Antonio Zanon. Anch'egli prese ad esempio i vini francesi segnalando come, pur avendo un valore commerciale quasi inspiegabile per l'epoca, stessero soppiantando i vini del Friuli sulle tavole d'Europa. Come il Bertoli, lo Zanon giunse alla conclusione che la principale causa non fosse né il clima né il terreno, bensì la differente mentalità fra i francesi, menti aperte e diligenti, ed i friulani, restii al cambiamento (per il Bertoli "trascuratissimi", dediti a "poltroneria" e "invecchiata indolenza"³⁷), vista la rigidità della società agricola³⁸.

2.1.4 La prima metà del XIX secolo

L'arrivo delle truppe napoleoniche portò a tragica conclusione le sperimentazioni "illuminate" nella parte veneta. La fine delle Guerre Napoleoniche vide la scomparsa della Serenissima e l'unione, temporanea, di tutta la regione sotto la Monarchia Asburgica.

Se, durante gli anni dell'occupazione francese, del Collio si scrisse che "il maggiore anzi l'unico prodotto è quello de' Vini bianchi ricercatissimi dalla Germania, alla quale si vendono a gran denaro

³⁶ FILIPUTTI WALTER: *Il Friuli-Venezia Giulia e i suoi grandi vini - Storia di uomini e vigneti*, Arti Grafiche Friulane, Feletto Umberto, Udine, 1997, pp. 34 -39.

³⁷ BERTOLI LODOVICO: *Le Vigne e il Vino di Borgogna in Friuli*, Venezia MDCCXLVII, Anastatica Arnaldo Forni Editore, 1978, pp. 21.

contante”³⁹, lo stato della viticoltura friulana all’inizio dell'800, può venir dedotto dall'esame dei cosiddetti "atti preparatori" del catasto austriaco, redatti nel 1825.

Questi atti si configurano, attraverso le risposte inviate al governo dalle delegazioni censuarie comunali, quali somme di commenti analitici e descrittivi. Essi accompagnano ed illustrano la mappa topografica con informazioni agronomiche e, in modo anche specifico, con nozioni strettamente economiche; indicazioni di mercato, prezzi, generi, piazze, etc.

Purtroppo, non si fa mai riferimento al tipo di vitigno, la classificazione delle uve e dei vini resta sempre quella sommaria tra rossi e bianchi.

Una mappa della viticoltura friulana è ricavabile dall'esame delle tariffe d'estimo del 1838 che, con successive rettifiche, condussero alla loro pubblicazione definitiva: per il Friuli esse appaiono nel marzo 1851.

La compressione in un costante livello di miseria, nei primi decenni del XIX secolo, si perpetuò anche successivamente: schiacciati dall'esosità dei padroni, oppressi e dissanguati dal fisco, puniti dal poco terreno di cui potevano disporre e dall'inclemenza di stagioni e annate sfavorevoli, ai contadini friulano-veneti non restò che trasmettere la protesta ed il ricordo di quegli anni infelici al tradizionale compendio delle loro esperienze, il proverbio *"El sior de sora me manda la*

³⁸ CALÒ A., COSTACURTA A.: *Delle Viti in Friuli*, Arti Grafiche Friulane, Feletto Umberto, Udine, 1991. Pp. 18 - 21.

³⁹ COSMA S.: *Dotato d'eccellentissimi vini è il Contado di Gorizia... viticoltura nel goriziano*. Ducato dei Vini Friulani (Edizioni del Ventennale 1972-1992) – Edizioni della Laguna, Mariano del Friuli, Gorizia, 1992, pp. 33-62.

tempesta e quel de soto se magna quel che resta" (età napoleonica) è indicatore delle cattive condizioni di vita che coinvolgevano tutte le famiglie contadine.

Lo stato delle cose non mutò neanche con l'inizio del '900, tanto che molti contadini furono costretti ad emigrare per mancanza di lavoro. Le terre meno propizie vennero abbandonate all'incuria ed al degrado. Neppure la vite, pur dove prosperava, è mai stata indice di ricchezza diffusa e benessere.

2.2 LA VITI-VINICOLTURA DELL'800

Il quadro viticolo friulano-veneto, quindi, non risultava certamente importante in Europa. La viticoltura friulana dell'800 non era in grado di esprimere nei vini qualità e quantità apprezzabili. Infatti, non esisteva un'impostazione qualitativa importante; mentre nell'area goriziana la metodologia per raggiungerla era già stata identificata, ma con grosse difficoltà di applicazione, completamente allo sbando era l'area dei Colli Orientali del Friuli.

Il sistema di coltivazione adottato spesso si basava su una tecnica di sfruttamento del terreno che imponeva sullo stesso appezzamento, oltre alla coltura prioritaria dei cereali, anche l'allevamento⁴⁰ della vite, soprattutto con l'ausilio del filare alberato. Al sostegno a palo secco veniva preferito quello offerto

⁴⁰ Per "sistema di allevamento" in viticoltura si intende la forma del fusto ed il numero di capi a frutto per ceppo e la loro lunghezza. Mediante la costanza di coltivazione, la gestione delle potature e dei lavori verdi si migliora la longevità delle viti, si aumenta la qualità delle uve e di conseguenza il vino. I sistemi di allevamento più diffusi oggi in regione sono il Sylvot, la Capuccina, il Gujot etc .

dall'albero, anche se in termini di stretta qualità del prodotto vinicolo e di miglior resa enologica, quest'ultimo espediente comportava uno scadimento generale, e ne risentiva anche l'aspetto quantitativo (come ben presente negli scritti del Bertoli di un secolo prima). Il colono era indotto alla scelta del filare alberato da una serie di ragioni contingenti, economiche e di sussistenza.

Il primato della combinazione vite-albero dominerà l'intera agronomia delle aree venete, dalla pianura al colle. Era talmente estesa da costituire la nota dominante del paesaggio. Il Burger (1843) ci ricorda che solo i campanili foravano un manto verde altrimenti disteso fino all'orizzonte⁴¹.

Il palo secco, indice di evoluzione in senso tecnico e sociale, ed espressione di una moderna e sicura viticoltura, era ancora lontano e fu adottato in primo luogo sulle colline, da sempre la zona vinicola più avanzata. A causa di un'atavica carenza di legname e di un bisogno piuttosto consistente di legna per gli usi più vari della cucina e della casa, per il riscaldamento o per la costruzione di carri ed attrezzi agricoli, il contadino non poteva rinunciare a questa risorsa.

D'altra parte l'inevitabile furto del palo a secco, causa l'irrisolta carenza di legna, era una ragione in più per preferire l'albero, anche se il suo ombrello di foglie toglieva luce alla sottostante coltivazione del cereale e alla vite stessa.

⁴¹ TREVISAN G.: *La viticoltura nell'economia agraria del Friuli del secolo scorso*, in *Atti Accademia Italiana della vite e del vino di Siena* (Vol. XL III, 1991), Ed. Parretti Grafiche, Firenze, 1993, pp. 126-150.

Il paesaggio prenderà sempre più la forma derivata dalla conduzione promiscua, con piante di varia specie a contendersi e a sovrapporsi tra loro su terreni che non tarderanno a risentire dell'eccessivo sfruttamento.

Gli alberi più usati erano l'olmo, il pioppo, il frassino, l'acero, il salice, il ciliegio selvatico. Ogni campo conteneva dai 40 ai 120 alberi. Gli alberi erano allineati con distanze reciproche variabili all'incirca dai 3,5 ai 5 metri. La distanza tra filare e filare misurava da un minimo di 7-8 metri ad un massimo di 25-30 metri, in relazione al tipo di albero, alle sue dimensioni ed al loro numero. Ogni pioppo o salice, fino ai 10 anni di crescita, era accompagnato da due pali secchi di sussidio che, in seguito venivano eliminati. Frassini e ciliegi, poiché avevano una vita media più lunga, richiedevano un ausilio di legno secco minore.

L'albero più diffuso tra i filari era l'acero. Lo si preferiva per il contenuto sviluppo delle radici e per la possibilità di poterlo potare sino al tronco, riducendo così l'ombreggiatura sul terreno e sulla coltivazione sottostante. La sua maggior diffusione si ha in pianura e nella bassa collina; più in alto era importante un sostegno più robusto capace di resistere alla forza del vento.

L'alta collina era colonizzata dall'olmo, dal frassino, dal ciliegio selvatico, ma c'erano anche il salice ed il pioppo.

La fisionomia del vigneto e la stessa sua esistenza sono quindi determinati dal tipo di albero adottato. L'acero garantisce la sopravvivenza del vigneto per una cinquantina d'anni, allo scadere dei quali l'intera piantagione deve essere rinnovata, e ricreata con alberi giovani che vengono disposti non più sulla

linea dei precedenti, ma nella zona di terreno intermedia tra i filari.

2.2.1 L'eredità del passato

Prima dell'arrivo della fillossera e dell'oidio, la viticoltura da centinaia d'anni era identica a se stessa. Queste due patologie hanno portato i primi elementi di rottura di un equilibrio pluricentenario, legato ormai solo alla pura tradizione contadina. Il prodotto vino risultava piuttosto marginale nell'economia agricola locale della pianura e della collina friulano-veneta, a causa di un sistema economico familiare legato ancora in parte al concetto di autoconsumo. Quest'impostazione agricola, che ha sempre garantito alle famiglie contadine un tenore di vita basso ma accettabile per i tempi, non ha mai permesso lo sviluppo economico e produttivo.

In quest'ottica, la componente produttiva delle famiglie contadine risulta legata prioritariamente alla produzione cerealicola (orzo, granturco, segala), indispensabile per la propria alimentazione e con i residui per quello del bestiame (maiali e animali di piccolo taglio). Fondamentali erano anche i foraggi per nutrire mucche, buoi, cavalli ed asini, di cui la famiglia contadina aveva estremo bisogno come forza motrice e come produttori di latte. Di minore importanza in pianura, comunque complementari, erano le coltivazioni di gelsi, le cui foglie servivano ad alimentare i bachi da seta. Spesso i gelsi erano maritati alle viti: assieme formavano dei filari che, coltivati su due piani, davano un doppio raccolto (foglie e uva),

a discapito della qualità dell'uva poiché l'impostazione colturale era finalizzata esclusivamente a raccogliere uno o più prodotti e non ad ottenerne uno di grande qualità.

Generalmente queste coltivazioni convivevano; così era facile trovare un campo (unità di misura usata ancora oggi dai contadini nella zona in considerazione e pari a circa 3300 m²) coltivato a seminativo ai cui margini erano collocati due filari di viti, prive di tutore secco ma maritate a gelsi. Questo era sicuramente uno degli aspetti più caratteristici della parte pianeggiante (Isonzo) e della bassa collina (Collio).

Nel Friuli goriziano, in particolare, la proprietà agricola è sempre stata molto frazionata e, sebbene sino al XX secolo prevalessero mezzadria e affitto, era frequente una conduzione diretta. Grazie ad una coltura (viticola e frutticola) più intensa, poi, in certi periodi dell'anno era comune anche un numeroso bracciantato agricolo. Solo nel Collio predominava la grande proprietà agraria che veniva però spezzettata ed affidata generalmente a coloni per la coltivazione. Condizioni strutturali di questo genere non permettevano uno sviluppo qualitativo delle produzioni; la mancanza di radici, di un mercato che ricercasse la qualità e la scarsità di sicurezze economiche di fondo lasciavano allo sbando contadini e coloni, i quali per reazione cercavano di aumentare la produzione di beni a più immediata redditività ed a minimo investimento temporale e finanziario.

2.2.2 Pianura e collina

Nella zona Isonzo si incontravano molto raramente interi campi coltivati propriamente a vigneto. Ancora nel 1932 si leggeva che “Nell’agro goriziano la viticoltura è scarsa inquantoché vi predominano le colture orticole più redditizie”⁴². In quest'area si prediligeva la coltivazione di uve a bacca rossa; i principali vitigni rossi erano il Corvino ed il Refosco, generalmente tagliati. Si coltivavano anche vitigni bianchi: Cividino, Rabiolo, Malvasia Istriana e Ribolla gialla. Il consumo era prevalentemente locale, al massimo provinciale. Solo un’esigua quantità veniva esportata, al punto che, per ottenere “vini buoni e talvolta superiori” si suggeriva di eliminare “alcune deficienze ostinate come per esempio la coltivazione dei vigneti in alcune posizioni inadatte”, di limitare sia la produzione di vino bianco che “le troppe varietà di vitigni che ostacolano la graduale formazione del nuovo vino tipo”⁴³.

La preponderanza di vigneti a bacca rossa in pianura è indicativa; questa caratteristica era legata alla tradizionale impostazione colturale ed alla richiesta del mercato locale.

A decenni di distanza dalla conclusione di quell'epoca e dopo la fioritura della viti-vinicoltura friulana negli anni 80 del ‘900, si conferma che quell'impostazione colturale, legata un po’ più al caso che alla ricerca scientifica, era azzeccata.

A fine ottocento le cose sono diverse in collina dove, soprattutto nelle zone più alte, dunque non utilizzabili per altre colture, o in

⁴² AA.VV.: *La vitivinicoltura nella Venezia Giulia*, Ist. ch. sper., Gorizia, 1932, pp. 12.

⁴³ AA.VV.: *La vitivinicoltura nella Venezia Giulia*, Ist. ch. sper., Gorizia, 1932, pp. 36.

quelle più scoscese, da subito si è coltivata la vite o l'albero da frutto. Qui la vite alle volte è sostenuta dal palo secco, utilissimo miglioramento, mentre le uve sono soprattutto a bacca bianca.

L'impostazione viticola della collina è decisamente più intensa di quella della pianura, tanto che la superficie coltivata è di dieci volte superiore. La particolare vocazione, ma soprattutto la non idoneità alla coltivazione di altre specie utili la rendono, assieme alla frutticoltura, le uniche forme di sfruttamento percorribili.

I sistemi di allevamento della vite erano per alcuni vigneti tra i più avanzati, a tal punto da essere considerati sperimentali ancora oggi.⁴⁴ Si trattava, oltre all'abbinamento della vite al palo secco, della densità d'impianto pari a 7-8000 piante per ettaro (decisamente intenso) e di un sistema di coltivazione della vite a capuccina, detto anche doppio capovolto o Guyot modificato (sistema di allevamento che si è diffuso ampiamente in Friuli, che consente una densità di ceppi per ettaro maggiore di altri impianti, ad es. di pianura). Molto spesso questo genere di vigneto era di piccole dimensioni, causa l'alto investimento indispensabile a crearlo.

Purtroppo i limiti strutturali e tecnici del tempo, a partire dalle varietà delle viti stesse, erano le barriere più consistenti: riguardavano la carenza di attrezzature per scavare il terreno in profondità, la mancanza di prodotti chimici adeguati, l'empirismo ancora diffuso.

⁴⁴ Ci sono stati in effetti solo pochi casi di completa ricerca della qualità nell'uva e nel vino, tra questi i più noti sono l'azienda gestita dal dottor Alberto Levi a Villanova di Farra e quella della famiglia Ritter a Villa Russiz in Capriva del Friuli.

Solo oggi, quando la ricerca applicata sta dando i suoi risultati si è capito che quell'impostazione legata al caso ed ai tempi è migliore di tutte quelle che l'hanno seguita, figlie più di un produttivismo legato alla meccanizzazione ed a concetti colturali. L'impostazione viticola legata ad una lavorazione manuale dei vigneti ed alla trazione animale era strutturalmente molto simile a quella che oggi viene riproposta. Grazie allo sviluppo della meccanica agricola che vede trattori piccoli come buoi, sbancamenti rispettosi dell'assetto naturale delle colline e dei campi si stanno riproducendo gli stessi impianti viticoli di cento anni fa.

A mio modo di vedere è stato un repentino ritornare indietro (nell'arco di solo una quindicina d'anni) legato alla grande spinta che la richiesta di vino con una maggiore qualità ha provocato in quest'area. Sembra quasi che per sessant'anni la viti-vinicoltura regionale abbia "dormito" sotto l'aspetto qualitativo per risvegliarsi e fare di questo l'unico obiettivo per la maggior parte dei viticoltori.

La maggior parte dei vigneti non aveva certamente questa densità: spessissimo le viti, anziché essere maritate al palo secco, lo erano ancora con albero vivo. Più sovente ancora, a capo di ogni fila di viti c'era un albero di grande ombreggiamento, che poteva essere un gelso, o dei vimini, il cui legno è sempre stato utile alla gestione del vigneto.

2.3 UN DIFFERENTE SVILUPPO

In una relazione contenuta nella *Memoria dell'imperiale regia Società di Agricoltura, Arti e Commercio in Gorizia* del 1825 si legge di come nella Contea di Gorizia “resta il viaggiatore sorpreso da' campi forniti con viti, le quali piantate in linee parallele (...) si arrampicano su alberi (...) e vengono tirate a festoni”; mentre il contadino della pianura “detta Furlanìa” fosse attivo soltanto in certe stagioni e passasse nell'ozio tutti gli altri giorni e l'inverno, “ed egli non abbandona i modi e le usanze de' suoi padri ed avi, quand'anche fosse persuaso d'una più felice riuscita del contrario”⁴⁵. A conferma che le affermazioni del Bertoli e dello Zanon risultavano ancora attuali.

Dopo il passaggio del Friuli occidentale all'Italia nel 1866, alcuni problemi si acuirono. In quegli anni il Friuli era segnato dal confine che divideva politicamente in modo netto la parte occidentale, oggi chiamata Colli Orientali del Friuli, dalle altre due zone, Collio (Italiano e Sloveno) e Isonzo.

Un rapporto ufficiale fra Friuli orientale ed occidentale in sostanza non c'era, né per lo scambio culturale, per quanto riguarda le coltivazioni e le tecniche da usare, né, si può dire, per l'aspetto commerciale. Infatti, gli scambi rilevati in ordine di uva e vino erano sempre molto marginali, ma sappiamo come era facile oltrepassare un confine non molto sorvegliato con

⁴⁵ COSMA STEFANO: *Dotato d'eccellentissimi vini è il Contado di Gorizia... viticoltura nel goriziano*. Ducato dei Vini Friulani (Edizioni del Ventennale 1972-1992) – Edizioni della Laguna, Mariano del Friuli, Gorizia, 1992, pp. 63 - 78.

merci di contrabbando e come usi e costumi si spostino con le persone.

La viticoltura che si praticava al di qua ed al di là del confine aveva comunque delle differenze sostanziali.

Nel Friuli italiano, l'assenza di un centro di ricerca che diffondesse le informazioni per praticare una valida viticoltura, la mancanza di un vasto mercato garantito e la concorrenza portata sulla propria piazza dai vini provenienti dal Sud Italia, rendevano ai contadini di questa zona la vita molto difficile.

Mentre a Bordeaux nel 1855 venivano definiti i criteri di suddivisione qualitativa e la piramide dei così detti "cru"⁴⁶ che ancora oggi regola il principale mercato vinicolo di qualità del mondo⁴⁷, al li là del Judrio, alla Prima Esposizione-Fiera dei Vini Friulani tenuta a Udine nel 1879, i vini esposti vengono definiti "comuni, comunissimi quasi tutti", al punto che ci si

⁴⁶ La migliore spiegazione sul concetto di cru si ottiene dal *Trattato di enologia* di Ribereau-Gayon e Peynaud, Officine Grafiche Calderini, Bologna, 1971, pp.133 -134. Essi scrivono: "[...] la natura del terreno e quella del sottosuolo non permettono sempre di comprendere questa superiorità. Talvolta, le osservazioni e le analisi più approfondite non permettono di cogliere alcuna differenza fra i terreni di crus molto diversi. D'altra parte, si ha la sorpresa d'incontrare in un vigneto rinomato, terreni molto vari, ghiaiosi, sabbiosi e con vene d'argilla, senza che questo nuoccia alla sua classe. Tutto questo non può spiegarsi con un microclima evidentemente variabile da un luogo ad un altro, o con differenze di esposizione, benchè il concetto di cru sia certamente legato in parte all'effetto del ritmo del microclima sul ritmo vegetativo. In realtà, è probabilmente l'uomo che crea in misura preponderante la personalità di un cru. Il successo di un cru è il risultato delle conoscenze e dell'attività dell'uomo, sia sul piano culturale che su quello tecnico e commerciale. [...]"

⁴⁷ "La classificazione dei vigneti del Médoc e del Sauternais, compilata nel 1855 dalla Camera di Commercio di Bordeaux su incarico di Napoleone III, non è altro che la presa d'atto ufficiale di una gerarchia qualitativa da tempo affermata e riconosciuta dal mercato. Il fatto rappresenta comunque una importante operazione di marketing con cui ancora oggi, nel bene e nel male, occorre fare i conti. Pochi anni dopo anche in Cote d'Or (Borgogna) inizia la prima definizione dei cru e lo stesso lavoro si porta avanti in Germania. Sono queste le prime risposte alla necessità sempre più pressante di una legislazione che stabilisca dei punti fermi a difesa della qualità e a tutela tanto dei produttori onesti che dei consumatori, in un settore dove il fenomeno della sofisticazione va assumendo proporzioni inquietanti". ARCIGOLA SLOW FOOD: *"Il piacere del vino"*, Slow Food Editore, Bra, Cuneo (1993)

domandava “se il Friuli potrà trovare nel vino una risorsa economica”⁴⁸.

2.3.1 La viticoltura nel Litorale austriaco

Nel frattempo, la viticoltura nella parte austriaca stava acquisendo un vantaggio strutturale importante che ha continuato ad avere rilevanza sino ai giorni nostri.

I motivi di questo progresso, che la distingue soltanto rispetto a quella della parte italiana, sono di diverso tipo: prima di tutto un istituto scolastico che diffondeva le conoscenze vitivinicole nel territorio, insediato a Gorizia e collegato direttamente a Vienna all'Istituto Viticolo di Klosterneuburg in particolare, votato al miglioramento quantitativo e qualitativo della produzione enologica; poi un'organizzazione aziendale e una divisione dei terreni più equa; infine una nobiltà terriera “attiva ed attenta alle novità del tempo”⁴⁹. In questa parte del Friuli il sistema colonico viene scardinato nelle sue basi di autoconsumo e viene organizzato in sistema produttivo e reddituale. Questo processo è alle fondamenta di ogni sviluppo economico agricolo. Da non trascurare infine l'eccezionalità nel panorama dell'Impero Austro-Ungarico dei territori del Goriziano, i cui prodotti, unici per qualità e ambiente di coltivazione, avevano

⁴⁸ FILIPUTTI WALTER: *Il Friuli-Venezia Giulia e i suoi grandi vini - Storia di uomini e vigneti*, Arti Grafiche Friulane, Feletto Umberto, Udine, 1997.

⁴⁹ COSMA STEFANO: *Dotato d'eccellentissimi vini è il Contado di Gorizia... Viticoltura nel goriziano*. Ducato dei Vini Friulani (Edizioni del Ventennale 1972-1992) – Edizioni della Laguna, Mariano del Friuli, Gorizia, 1992, pp. 63 -68.

un mercato centro-europeo vastissimo, protetto e sicuro: in un Impero che, fra l'altro, produceva poco vino...

Nel 1872 una riunione di esperti valutò i vini locali "come i migliori dell'Impero", aggiungendo che "sarebbe bastata maggior cura ed esperienza nel trattamento delle viti e nella vinificazione per farli giungere ai primi posti nel mondo commerciale"⁵⁰. A conferma della considerazione in cui i vini goriziani, in particolare i bianchi fini, erano tenuti, un importante possidente locale, il conte Francesco Coronini-Cronberg venne nominato primo presidente dell'Associazione dei Viticoltori Austriaci che fu fondata a Vienna nel 1884.

Eppure non mancavano problemi legati a vitigni troppo produttivi, alla concorrenza di vini di basso prezzo, alle malattie che iniziavano a flagellare le colture viticole.

⁵⁰ COSMA STEFANO: Dotato d'eccellentissimi vini è il Contado di Gorizia... *Viticultura nel goriziano*. Ducato dei Vini Friulani (Edizioni del Ventennale 1972-1992) – Edizioni della Laguna, Mariano del Friuli, Gorizia, 1992, pp. 67.

3 LA SVOLTA RADICALE DI FINE '800

3.1 GLI ANNI CRUCIALI

Alla metà del secolo, un Friuli per buona parte statico, stantio, dalla lenta crescita demografica, dalle tristi condizioni di vita, ove malaria e pellagra imperversavano, venne sconvolto da una serie di malattie che colpirono piante e vigneti. Non ne restò immune neanche la parte orientale, ove la vite occupava un posto rilevante all'interno del sistema produttivo agricolo. Quando ormai sembrava che nulla potesse arrestare lo sviluppo dell'agricoltura, infatti, cominciò la deleteria incontrollabile comparsa dell'oidio (1852), delle crittogame (1857) e della peronospora (1881). Le parti più alte delle colline rimasero miracolosamente illese, potendo addirittura arricchirsi, estendendo e migliorando le colture "che raggiunsero il valore di 2,5 milioni di Lire nella parte del goriziano (il triplo del valore normale)"⁵¹.

Alla fine del secolo il Litorale Austriaco ed il Friuli vennero colpiti anche dalla fillossera, che fu identificata ufficialmente nel 1880 in Istria, vicino a Pirano, da dove si propagò alla Venezia Giulia. Apparve, infatti, nel 1888 in un vigneto a S.Vito del Vipacco, vicino a Gorizia, e da lì si trasmise rapidamente a Stjak, Samaria, Selo, Dolenje, Gradisca, Ravno, Razguri, Polane

⁵¹ MASSI ERNESTO: *L'Ambiente Geografico e lo Sviluppo Economico nel Goriziano*, Ed. G.Iucchi, Gorizia, 1933, pp. 48 - 56.

e Gabria, anche se si sospetta fosse presente in zona già da alcuni anni. Nel 1896 il 41% dei vigneti risultava infetto e irrimediabilmente compromesso. Buona parte di queste infezioni sono state provocate dall'acquisto di barbatelle in zone già infette. Questa è stata una tra le cause principali della trasmissione della fillossera.

La viticoltura nel 1896

Distretto	Ettari coltivati	Ettari infetti	Produzione hl.	hl. per ha.
Canale	181	-	781	4,3
Gorizia	3114	1267,17	40054	12,9
Aidussina	1062	854,19	16992	16,0
Cervignano	1402	-	12618	9,0
Cormons	1657	-	26103	15,7
Gradisca	616	0,45	4981	8,1
Monfalcone	654	-	6079	9,3
Comeno	757	302,60	5450	7,2
Sesana	529	230,18	4655	8,8
Totale	9972	2651,29	117713	11,8

[Dati dal “Statistisches Jahrbuch des K.K.Ackerbau – ministeriums”, Vienna, 1917]⁵²

Nel Friuli occidentale, invece, la fillossera fu individuata ufficialmente molto più tardi per la prima volta nell'orto dei fratelli Billia, a Castions di Strada, nel 1901. Tuttavia, “si può affermare che nel 1927 tutta la superficie vitata fosse invasa dalla fillossera”⁵³.

⁵² MASSI ERNESTO: *L'Ambiente Geografico e lo Sviluppo Economico nel Goriziano*, Ed. G.Iucchi, Gorizia, 1933, pp. 50.

⁵³ FABBRO C.: *Viti e Vini del Friuli*, Ed. Ducato dei Vini Friulani – Tipografia Campestrini, Gorizia, 1977, pp. 101.

Un periodo così lungo tra la scoperta e la diffusione dell'infezione è segno di un'economia molto più statica in cui il reimpianto dei nuovi vigneti, che avrebbero portato con se la malattia, avveniva con molta minore intensità.

La fillossera, grazie alla resistenza ai prodotti chimici, ebbe effetti devastanti a fatica arginati e portò alla scomparsa o alla soppressione di vigneti e vitigni, così da rendere necessaria una serie d'interventi diretti ad eliminare la calamità.

3.1.1 *Vitis vinifera e sue malattie*

Per comprendere gli effetti devastanti delle malattie della vite è opportuno a questo punto passare dalla osservazione storico economica a quella biologica e tecnica.

La vite⁵⁴ è una pianta rampicante molto resistente, con notevoli capacità di adattamento al clima ed al terreno, anche attraverso continue mutazioni⁵⁵. Cresce prevalentemente tra i 30 ed i 50 gradi di latitudine nord e sud ed esiste da almeno 300.000 anni

⁵⁴ “Della famiglia delle *vitacee o ampelidacee* (che appartiene all'ordine delle *ramnales*) fanno parte circa 50 generi. Quello classificato come *vitis*, si suddivide in due sottogeneri: *muscadinae* ed *euvitis*. Quest'ultimo è quello che interessa la viticoltura: all'interno delle sue 7 serie, ci sono 22 specie, suddivise in 3 gruppi in base alla loro origine geografica (America settentrionale. America nord-occidentale e Asia orientale, Eurasia occidentale). Una delle 22 specie è l'europea *vitis vinifera* (a sua volta con due sottospecie, la *silvestris*, cioè selvatica, e la *sativa*, che è quella coltivata), da cui si sono originate diverse migliaia di varietà, a bacca bianca o rossa. Importanti dal punto di vista della viticoltura sono anche altre specie del sottogenere *euvitis*: la *labrusca*, che nella sua area d'origine, l'America del nord, è tuttora usata come vite da vino; altre invece - *rupestris*, *riparia*, *berlandieri*, anch'esse originarie del continente americano - sono utilizzate come portainnesti, in quanto resistenti alla fillossera” in ARCIGOLA SLOW FOOD: *Il piacere del vino*, Slow Food Editore, Bra, Cuneo, 1993.

⁵⁵ Si pensi alle mutazioni nella famiglia dei Pinot: dal Pinot Nero nel tempo sono nati prima il Pinot Grigio (varietà a bacca ramata) e poi il Pinot Bianco. L'Università di Davis, in California, ha contato ben 8.000 varietà diverse, comprese anche le viti selvatiche e quelle che producono uve da tavola. ARCIGOLA SLOW FOOD: *Il piacere del vino*, Slow Food Editore, Bra, Cuneo, 1993.

come dimostrano numerose scoperte archeologiche. Il frutto della vite, l'uva, è stato presto apprezzato dall'uomo; dalla sua fermentazione, attraverso l'opera umana, nasce il vino.

La vite è una pianta soggetta a facile ibridazione: i vigneti di Borgogna, ad esempio, nacquero quando i Galli selezionarono la *vitis allobrogica*, una varietà dotata di maggiore resistenza al freddo⁵⁶. Ma è anche attaccabile da numerose malattie, causate da insetti (cicalina, fillossera, tignola,...), acari fitofagi (ragnetto giallo e rosso), funghi (peronospora, oidio, *Botrytis* o muffe, mal dell'esca,...) e batteri⁵⁷.

- **L'Oidio**, o mal bianco, è un fungo, introdotto in Inghilterra dall'America del Nord prima del 1845 e da lì espansosi rapidamente ai vigneti di tutta Europa negli anni 50. Colpisce tutti gli organi verdi della vite (foglie, germogli e grappoli), è capace di distruggere completamente il raccolto e viene combattuto preventivamente attraverso lo zolfo. L'Oidio è arrivato anche in Friuli negli anni 50 dell'800 ed infierì specificatamente negli anni fra il 1852 e 1863;⁵⁸ colpendo geograficamente tutte le zone al di qua ed al di là del confine, con diversa intensità a seconda delle condizioni ambientali (sfavorevoli al fungo se c'è un'alta piovosità).

La scoperta dello Zolfo come trattamento fungicida è avvenuta in Sicilia, grazie all'osservazione dei vigneti vicini

⁵⁶ ARCIGOLA SLOW FOOD: *Il piacere del vino*, Slow Food Editore, Bra, Cuneo, 1993.

⁵⁷ E.R.S.A.: *Avversità della vite*, supplemento al Notiziario E.R.S.A. n. 3-4/99, Arti Grafiche Friulane, Feletto Umberto, Udine, 1999.

⁵⁸ FABBRO CLAUDIO: *Viti e vini del Friuli*, Ed. Ducato dei Vini Friulani – Tipografia Campestrini, Gorizia, 1977, pp 101- 103.

alle cave di Zolfo. Quei vigneti non erano soggetti a questo fungo grazie proprio alla polvere che si trovava normalmente nell'aria di questo minerale.

- La **Peronospora** costituisce la più grave malattia crittogamica che colpisce la vite e può essere responsabile della perdita dell'intera produzione. Si tratta di un fungo che colpisce la foglia della vite, creando dapprima macchie giallo - verdognole e portando ad una parziale perdita fogliare. La pianta, non svolgendo completamente la fotosintesi, è portata ad un deperimento. Possono essere interessati anche i grappoli d'uva, che vengono ricoperti da una muffa di colore biancastro che ne impedisce il normale sviluppo. Si scoprì presto che poteva essere combattuto con prodotti a base di rame e calce (la così detta "poltiglia bordolese"), ma ebbe tempo per distruggere una parte del vitato europeo. Anche questo fungo ha un'origine Nord Americana; le viti americane lo tollerano e sono delle ibridi resistenti.

Arriva nell'Europa continentale nel 1875 ed in Italia e in Friuli nel 1879. Per la prima volta viene identificata vicino a Gorizia nel 1881⁵⁹. Inizialmente si avevano infezioni solo autunnali, a causa della scarsa adattabilità del fungo al nostro clima.

⁵⁹ FABBRO CLAUDIO: *Viti e vini del Friuli*, Ed. Ducato dei Vini Friulani – Tipografia Campestrini, Gorizia, 1977, pp. 101.

Con il suo successivo adattamento iniziarono anche le infezioni primaverili più dannose.

Le infezioni colpiscono foglie, tralci erbacei, grappoli, viticci e gemme. Si presentano come "macchie d'olio" favorite da un'alta umidità relativa dell'aria, si estendono sui due lati delle foglie. In corrispondenza delle "macchie d'olio" e della "muffa bianca" le foglie tendono a seccare facendo così diminuire la capacità fotosintetica dell'apparato fogliare. Attacchi forti non curati potevano portare alla morte le viti, attacchi di minore intensità non permettono invece una corretta maturazione delle uve.

- La **Fillossera** (*Phylloxera vastatrix*) è un afide, un insetto che si nutre delle radici della vite, principalmente europea (*Vitis Vinifera*); si formano così tuberosità che, degenerando in cancri, portano al deperimento vegetativo delle piante ed anche alla loro morte. Le viti americane ed alcuni ibridi, invece, hanno sviluppato un sistema di autodifesa che porta alla formazione di sughero che isola le radici colpite ed evita la trasmissione a quelle sane. A differenza della vite europea, i cui organi vegetativi non vengono quasi mai attaccati, la vite americana può essere danneggiata, con distruzione dei germogli. La fillossera non può essere combattuta chimicamente bensì biologicamente, ossia attraverso l'innesto su portainnesti provenienti generalmente da incroci resistenti alla malattia.

Anche questa afide proviene dal Nord America e raggiunse l'Europa tra il 1858 ed il 1862. Si diffuse poi rapidamente in tutte le zone viticole dimostrandosi esiziale per i pregiati vitigni europei; in Italia arrivò nel 1879 e le distruzioni nella penisola ammontarono a 2 milioni di ettari vitati in pochi anni. Nel goriziano le prime serie preoccupazioni si ebbero nel 1874, quando, fallirono tutti i tentativi di distruggere l'infestazione della limitatissima area di viti infette della Scuola di viticoltura di Klosterneuburg in Austria. Ci si accorse allora che nessun rimedio al momento era efficace e l'agricoltura si trovava impotente contro tanto flagello ed avrebbe dovuto quindi attendere in uno stato di rassegnazione e con le armi spuntate la comparsa della fillossera.

Si presero tutte le misure atte a diminuire se non ad evitare i danni, evitando l'entrata dell'insetto e, ove fosse comparso, circoscriverlo. Purtroppo però si dovette amaramente assistere nel 1888 alle prime comparse dell'afide nel Goriziano, a Stjak, Samaria, Selo, Dolenje, Gradisca, a distanza di 23 anni dalle prime infestazioni segnalate in Francia.⁶⁰

La diffusione è dovuta alle "sessupère alate" (femmine dell'insetto), che volano alla ricerca delle piante su cui deporre le uova, e delle "neanidi radicolose" (larve), che si spostano tra gli interstizi del terreno, risalgono anche in superficie per poi di nuovo ridiscendere verso le radici.

La diffusione è favorita soprattutto dal vento, che disperde a grande distanza gli afidi, oppure dall'uomo con il commercio di barbatelle infestate.

Questo afide di certo ha prodotto le maggiori distruzioni nel patrimonio viticolo europeo nella seconda metà dell'ottocento.

3.1.2 *L'effetto della fillossera sul patrimonio viticolo*

Le prime malattie iniziarono un'opera di selezione naturale che si compì nell'arco di pochi decenni.

Nel 1857 l'estensione del vigneto era (esclusi gli arativi-vitati) di 840 ha., nel 1888 occupava una superficie di 7.000 ha. (di cui 2/3 nella collina), nel 1896 era vicino ai 10.000 ha., che superava nel 1898; nel 1913 raggiungevano gli 11.000 ha.

Nel 1952 la produzione vinicola superava di poco i 100.000 hl. rappresentati per metà da Rabiolo, Cividino e altri bianchi delle colline; la media del ventennio 1877 - 1896 calò ai 68.000 hl.; lento aumento la portò nel quinquennio 1891 - 95 alla media di 145.000 hl.; per ricadere nel decennio successivo sotto i 100.000 hl.

Causa di questa diminuzione furono l'invasione della Fillossera e Peronospora; nel 1891 il 41% dei vigneti erano infetti. Della

⁶⁰ FABBRO CLAUDIO: *Viti e vini del Friuli*, Ed. Ducato dei Vini Friulani – Tipografia Campestrini, Gorizia, 1977, pp 117 -120.

lotta contro i parassiti della vite fu incaricato nel 1880 l'Istituto Bacologico Sperimentale di Gorizia.⁶¹

Ettari di vigneto specializzato nella Contea di Gorizia e Gradisca dal 1857 al 1913.

ANNO	ETTARI VIGNETO
1857	840
1888	7.000
1896	< 10.000
1898	> 10.000
1913	11.000

[Fonte: FABBRO CLAUDIO]

Produzione vinicola nella Contea di Gorizia e Gradisca dal 1852 al 1912:

Anni	Hl.
1852	> 100.000
1877 -1890	68.000
1891 -1895	145.000
1896 - 1902	< 100.000
1903 - 1912	225.000

[Fonte: FABBRO CLAUDIO]

⁶¹ FABBRO CLAUDIO: *Viti e vini del Friuli*, Ed. Ducato dei Vini Friulani – Tipografia Campestrini, Gorizia, 1977, pp. 101.

Questi dati indicano chiaramente l'entità quantitativa dei danni provocati da Fillossera, Peronospora ed Oidio nel corso della seconda metà dell'Ottocento.

Pur di fronte a queste gravi infezioni, il dottor Alberto Levi nel 1877 riscontrava come sulle colline del Goriziano le varietà coltivate estesamente si fossero ridotte a 4 o 5 e proponeva di mantenere solo Ribolla e Refosco come degne di essere propagate. Viceversa, suggeriva di non accontentarsi di prodotti scadenti ottenuti con altre varietà locali, “piantate alla rinfusa” senza separarle dalle migliori, “allevate troppo alte da terra, potate troppo lungo, ombreggiate dagli alberi e tramezzate da altre coltivazioni che lor sottraggono tanta parte di fertilità”⁶².

Nel 1885 il dottor Velicogna scrive un Manuale d'Enologia, principalmente diretto “a migliorare i vini di gran consumo, come quelli che sono nelle migliori condizioni per far aumentare sensibilmente le rendite delle nostre campagne”. Il testo peraltro ci offre alcuni spunti per conoscere lo stato del mercato vinicolo locale di allora, in quanto il Velicogna constata che i compratori “non s'arrischiano di acquistare che limitate quantità di vino per volta”, mentre i vini, invecchiando, “anziché aumentare perdono del loro valore commerciale”, poiché “il grande consumo non li ricerca”, al punto che se un vino giovane, di soli due o tre mesi, “si vende comodamente, per esempio a 30 fiorini l'ettolitro, lo stesso vino ma di due o tre anni, raramente lo si può esitare al prezzo di 20 o 22 fiorini!”. E conclude amaramente: “I nostri comuni consumatori vogliono mosto e

⁶² LEVI ALBERTO: *Il presente delle industrie vinifere del Goriziano*, Gorizia, 1877.

non vino, e dal momento che ce lo pagano ordinariamente molto bene, buon prò faccia loro, che dal canto nostro ci troviamo il tornaconto nell'accontentarli...". Successivamente, si occupa della produzione di quelli che definisce "vini di lusso", che "forma per questi paesi una vera eccezione", sebbene "anche in queste Province si coltivino alcuni vizzati capaci di fornire degli ottimi vini da bottiglia; ma questi sono pochi, o di buone varietà di uve straniere noi abbiamo poi pochissimi coltivatori che se ne occupino in proporzioni di qualche importanza"⁶³.

Le aziende di una certa dimensione, dotate di vigneti selezionati e di buone cantine ove preparare vini di pregio da esportare erano poche. La maggior parte produceva ed esportava mosti ammassati, specialmente bianchi, incoraggiando la diffusione di vitigni ad alta produzione, specialmente in pianura ove i costi erano minori.

All'inizio del '900 il patrimonio viticolo della regione doveva quindi essere ricostruito. Le varietà più coltivate fino all'800 e che formavano buona parte del vino prodotto per secoli in Friuli, ossia il Cividino fra i vitigni a bacca bianca ed il Corvino fra quelli a bacca rossa, scomparvero.

I soli vitigni autoctoni che i secoli precedenti ci hanno consegnato sono la Ribolla Gialla e Nera (ora Schioppettino), il Verduzzo, il Picolit (detto in alcuni testi anche Piccolit o Piccolito), il Refosco (nelle sue varie tipologie), il Tazzelenghe

⁶³ VELICOGNA GIUSEPPE: *Manuale teorico-pratico di Enologia ad uso dei Proprietari ed Agricoltori*, seconda edizione, Tipografia Paternolli, Gorizia, 1885, pp. 24 - 28.

ed il Pignolo (varietà, quest'ultima, prima abbandonata, poi salvata e riscoperta nella seconda metà del '900)⁶⁴.

Il Tocai stesso, sebbene da recenti studi⁶⁵ risulti coltivato da secoli, viene citato in libri e studi ampelografici sui vitigni presenti in Friuli solo a partire dalla metà dell'800, con terminologie non univoche, e ancora oggi se ne dibatte l'origine⁶⁶. Ancora nel 1932, infatti, il Dalmasso lo inseriva fra le varietà importate, salvo ribadire la differenza con quello ungherese, al punto che suggerirà l'adozione dell'attributo "friulano" per evitare ambiguità⁶⁷.

La Venezia Giulia fu trasformata, per così dire, in un campo sperimentale, anche se un certo ingenuo empirismo portò all'importazione anche massiccia di vitigni "dei quali non sempre si conoscevano le proprietà, le esigenze e l'adattamento"⁶⁸.

3.2 IL IV CONGRESSO ENOLOGICO AUSTRIACO

Con lo scopo di fare il punto della situazione conseguente alle malattie che stavano falciando la viticoltura non solo del Friuli orientale ma di vaste aree dell'Impero, nel 1891 venne ospitato a Gorizia il IV Congresso Enologico Austriaco.

⁶⁴ FILIPUTTI WALTER: *Il Friuli-Venezia Giulia e i suoi grandi vini - Storia di uomini e vigneti*, Arti Grafiche Friulane, Feletto Umberto, Udine, 1997,

⁶⁵ BURCHERI C., COSMA S.: *Vitti di Toccai... 300*, Edizioni Della Laguna, Mariano del Friuli, 2001,

⁶⁶ La situazione attuale è descritta da PENCO P.: *La battaglia del Tocai*, su Internet all'indirizzo www.porthos.it/balizarde/contributi/tocai2001.htm

⁶⁷ CALÒ A., COSTACURTA A.: *Delle Viti in Friuli*, Arti Grafiche Friulane, Feletto Umberto, Udine 1991, pag. 119 - 130.

⁶⁸ AA.VV.: *La vitivinicoltura nella Venezia Giulia*, Ist. ch. sper., Gorizia, 1932, pp. 41.

L'Europa danubiana di allora, infatti, rivolgeva alla produzione vinicola un grande interesse e questo era evidenziato dalla velocità di applicazione dei risultati della ricerca sperimentale alla coltura della vite ed anche alla tecnologia enologica.

3.2.1 La ricerca

Gli anni '90 del XIX secolo si caratterizzano per un'enorme quantità di scoperte in campo enologico: si passò, infatti, dall'empirismo ad una razionale interpretazione dei fenomeni naturali che accompagnano la trasformazione dell'uva. Si imboccarono così diverse strade di ricerca una delle quali era lo sviluppo della microbiologia come scienza e l'utilizzazione delle sue scoperte quale, ad esempio l'identificazione del lievito come agente della fermentazione (Pasteur 1878).

Al Congresso di Gorizia⁶⁹ il dottor Bersch di Vienna poté affermare che "il più importante di tutti i ritrovati in fatto di vinificazione è senza dubbio quello per cui la fermentazione dei mosti recenti si effettua col mezzo di fermenti speciali". I fermenti speciali hanno il compito di condurre la fermentazione a termine (trasformare tutti gli zuccheri in alcol), esaltando alcuni aspetti aromatici e gustativi nei vini. I lieviti selezionati in laboratorio, a differenza di quelli che i contadini ed i vignaioli usavano fino ad allora, sviluppavano una fermentazione nota, testata in laboratorio. I lieviti indigeni viceversa erano ignoti al

⁶⁹ FRÜHAUF TOMMASO: *Relazione intorno al IV Congresso Enologico Austriaco tenutosi in Gorizia dal 16 al 20 settembre 1891*, E.R.S.A., Grafiche Fulvio, Udine, 1985. Pagine di prefazione.

produttore, poiché si sviluppano sulle pareti delle bucce risentono grandemente dell'andamento stagionale, e se questi lieviti non sono di buona qualità alle volte, pur agendo in uve mature e sane, riducevano il vino in breve tempo in aceto.

Un altro filone d'innovazioni analizzate era quello dei procedimenti per stabilizzare i requisiti dei vini nei confronti delle alterazioni chimico-fisiche, microbiche ed enzimatiche. Il progresso più evidente risaliva a fine '800 ad opera degli olandesi che lo avevano messo a punto per procedere al trasporto dei vini del Portoghese e del Bordolese verso la Gran Bretagna. A loro si deve la diffusione delle pratiche della alcoolizzazione, della chiarifica e della filtrazione. Tutte queste pratiche sono arrivate più tardi da noi. Il loro utilizzo diventò importante nel momento in cui divenne necessario trasportare i vini fuori dall'ambiente di produzione per la loro commercializzazione. Alla fine del periodo imperiale austriaco le informazioni tecniche su questi sistemi erano ampiamente conosciute anche nelle zone di interesse di questo lavoro, ma le difficoltà applicative e pratiche le mantennero solo nel campo di informazione scientifica e tecnica.

Nel Congresso di Gorizia, lo stesso Dottor Bersch riferì delle esperienze del dott. Mengarini di Roma sui trattamenti elettrici dei vini, al fine di stabilizzarli ed accelerarne la maturazione, e di analoghe pratiche con il metodo Fraser praticate in California per la deproteinizzazione dei vini.

Un'ulteriore filone analizzato fu quello del freddo artificiale, che risulta l'evento di maggior significato della moderna tecnologia

enologica, applicato alla macerazione, alla fermentazione, alla stabilizzazione ed alla crioconcentrazione.

L'ultima linea di progresso esaminata era quella del controllo analitico: nel 1843 Faure forniva per la prima volta delle analisi dei vini di Bordeaux in cui compaiono dei parametri tutt'ora validi (alcol, acidità e ceneri). E' stato questo uno dei primi punti di analisi chimica su cui si basa la conoscenza analitica sui vini del nostro tempo.

Una delle risoluzioni adottate dal congresso di Gorizia fu così di richiedere l'utilizzo di metodi possibilmente uniformi nella stipula dei trattati internazionali riguardanti le analisi dei vini.

3.2.2 La lotta alle malattie

Ma la maggior parte del Congresso venne dedicata ai flagelli che allora infestavano i vigneti, in particolare la *Phylloxera vastatrix*, ed ai metodi per arginarli.

La principale decisione assunta fu di combattere la fillossera mediante l'utilizzo di viti americane. Le radici di queste, infatti, non venivano attaccate dalle larve, come era stato dimostrato in Francia da Planchon nel 1869⁷⁰. Era l'unica strada praticabile: le precedenti esperienze l'avevano dimostrato. Bisognava in

⁷⁰Planchon fu lo scopritore della Fillossera il 15 luglio del 1868 sulle radici delle viti del castello di Lagoy presso Saint - Remy nel dipartimento delle bocche del Rodano. Egli fu il primo a proporre l'innesto di viti europee su viti americane. Egli scoprì in modo empirico che queste erano resistenti all'afide; egli osservò come in un intero vigneto di viti europee distrutte dalla fillossera si fossero salvate solo alcune piantine di viti americane; ripeté l'esperimento in altri vigneti aggrediti dall'afide ed anche qui verificò che le viti americane non riportavano danni. Così egli ritenne di innestare le viti europee su quelle americane per poter ricreare le barbatelle.

questo caso dare un indirizzo chiaro al mondo agricolo perché potesse ricostruire con serenità i vigneti in Friuli.

La scelta di allora si riduceva a due possibilità: piantare viti americane complete o innestare vitigni europei sulle radici di queste. La stessa natura della vite consente di innestare una porzione con una o più gemme del tralcio di una varietà (detta marza) sulle radici di un'altra (il così detto piede o portainnesto), formando una nuova barbatella⁷¹.

In Francia inizialmente si scelse la prima strada (nel 1889 almeno 300.000 ettari di vigneto erano stati piantati con viti americane) che, però, fu abbandonata assai presto, vista la differente natura dei vini così prodotti, differenti per gusto e corpo da quelli ottenuti da varietà europee⁷². Il Levi li definiva “di qualità inferiore e più o meno inquinati di un certo odore muschiato e penetrante e di un certo sapore speciale, troppo pronunziato e perciò sgradevole, analogo a quelli di fragola, di ribes, di lampone, o di ananas”⁷³.

Il Levi stesso fotografava, forse impietosamente, la situazione enologica del tempo, ponendo l'accento sulla necessità di rivolgere la produzione verso una scelta quantitativa al fine di superare, anche economicamente, i momenti difficili. Nella sua

⁷¹ L'esperienza di viticoltori e vivaisti ha portato alla creazione di portainnesti dalle caratteristiche differenti, “adattabili ai vari terreni, più o meno produttivi, con diversa resistenza alla siccità, all'umidità, alle malattie, al caldo o al freddo, alle carenze minerali o organiche del terreno. (...) Allo stesso modo anche le marze sono selezionate accuratamente, scegliendo ai fini della riproduzione all'interno di un vigneto le piante più sane e fruttifere. Poiché si chiama clone un individuo discendente da un altro per via puramente vegetativa, questa operazione si definisce selezione clonale”. ARCIGOLA SLOW FOOD: *Il piacere del vino*, Slow Food Editore, Bra, Cuneo, 1993.

⁷² Ancora oggi si trovano esempi prodotti da tali vitigni o da loro ibridi (che, per la legislazione attuale, non possono considerarsi “vini”): il Clinton ed il così detto Fragolino sono i più conosciuti.

⁷³ FRÜHAUF TOMMASO: *Relazione intorno al IV Congresso Enologico Austriaco tenutosi in Gorizia dal 16 al 20 settembre 1891*, a cura di E.R.S.A., Grafiche Fulvio, Udine 1985 pp. 80 -82.

relazione al Congresso si legge: “Noi non possediamo vitigni di una feracità eccezionale capaci di produrre da 2 a 300 ettolitri di vino all'ettaro, come ad esempio l'Aramon nella Francia meridionale; non produciamo vini che ricordino neppure alla lontana il sapore squisito e il soave profumo dei *Carmenets* della Gironda, dei *Pinots* della Borgogna e della Sciampagna, né possiamo per conseguenza neppure aspirare agli enormi prezzi che se ne ottengono e che raggiungono, a cagion d'esempio, in media, nei più rinomati *crùs* del Médoc i 4 e 500 franchi l'ettolitro e si elevano, nelle migliori annate, alla favolosa altezza di 7 e 800 franchi l'ettolitro. Noi non abbiamo, finalmente, come i francesi, un'antica e ben assodata fama enologica da dover custodire gelosamente, né un esteso, proficuo e mirabilmente organizzato commercio vinicolo da dover conservare ad ogni costo.

La nostra produzione di vino è minima e si aggira nelle buone annate, giusta la statistica ufficiale, che non pecca di certo per difetto ma piuttosto per eccesso nei suoi apprezzamenti, fra i 10 ettolitri nel piano e i 16 nel colle per ettaro ed anno. Essa è altresì, per la natura dei vitigni qui prevalenti, d'infima qualità, specialmente per quanto concerne i vini rossi, i quali non possono classificarsi né fra i vini da pasto, né fra quelli da taglio, e non meritano altra qualifica che quella di una bevanda mezzanamente alcoolica, aspra, acidula, disarmonica e più atta ad essere servita nelle bettole, che alla mensa di buongustai. Essa è infine, per entrambi i rispetti, inferiore a quella che ci darebbero le viti americane a produzione diretta, le quali, per nostra ventura, si adattano altresì a quasi tutti i nostri terreni e maturano sotto questo ciclo i loro frutti presso a poco nella stessa epoca, e alcune anche prima, delle principali viti paesane. Voler conservare queste ultime, quantunque poco produttive e punto meritevoli, mediante innesto su soggetti resistenti americani, sarebbe quindi a parer nostro follia. Sostituirle, invece, con altre più feraci e più elette varietà europee, innestate esse pure sopra soggetti resistenti, sarebbe in un subito impossibile, poiché prima di procedere all'innesto è indispensabile accertarsi sperimentalmente se e quali fra le viti selvatiche

del nuovo mondo si adattino al nostro clima e ai vari nostri terreni, e verificare, mediante ripetute prove, il grado di affinità delle prescelte varietà europee, alcune delle quali hanno già fatto buona prova in provincia, coi diversi portainnesti americani. Ma tutto ciò richiede tempo non breve e noi abbiamo, invece, assoluto bisogno di far presto, perché il nemico non è soltanto alle nostre porte, ma è già penetrato in casa nostra e minaccia tutta quella estesa e ridente regione vinifera del Goriziano che si protende dalle prealpi al mare.

Considerando poi che, ove pure, col generalizzare fra noi la coltura di tali pregevoli vizzati europei innestati su viti resistenti americane, giungessimo a produr vini migliori e più graditi al commercio, non potremmo perciò lusingarci né di improvvisarne la esportazione all'estero, la quale non si crea senza spendervi tempo, lavoro e sacrifici, né di ottenerne tampoco lo smercio facile e vantaggioso nelle provincie settentrionali della Cisleitana, colpa l'aspra gara che farebbero colà, ai nostri, i molti alcoolici vini ungheresi, specialmente i bianchi, per il relativo loro buon mercato, la minore distanza dal luogo di produzione a quello di consumo e i noli di favore che godono sulle ferrovie della Transleitana, dobbiamo persuaderci che la vera mira cui ci conviene tendere con tutte le nostre forze, sia quella di produrre *molto vino e a buon mercato* per poter sostenere da una parte l'enorme dazio di L. 20 all'ettolitro che colpisce i nostri vini al loro ingresso in Italia e vincere dall'altra parte la seria concorrenza che ci fanno i vini d'Istria e di Dalmazia sulla vicina piazza di Trieste, che fu in altri tempi il mercato principale e prediletto per lo sfogo dei vini friulani".⁷⁴

L'immagine della viti-vinicoltura friulana dipinta dal Levi è spaventosamente reale. L'unica possibilità di mercato che i vini della nostra terra avevano ed hanno tutt'ora, era legata alla loro qualità, fino ad allora trascurata. I primi passi si stavano compiendo proprio in quegli anni e l'istituto del colle Rafut

divenne per questo motivo centrale. Il frutto del lavoro di quegli studiosi non ha fatto in tempo a manifestarsi nel territorio a causa del passaggio della prima guerra mondiale. L'evento bellico ha distrutto quella labile struttura socio economica che avrebbe potuto generare il salto di qualità reale alla viticoltura friulana.

Levi concludeva proponendo nell'immediato la sostituzione dei vigneti locali (non solo quelli infetti o devastati dalla fillossera ma anche gli altri, ormai a rischio) con viti resistenti americane a produzione diretta, ma tenendo bene a mente gli accorgimenti suggeriti dalle esperienze compiute in Francia. Parallelamente, di istituire "piccoli vivai delle varie specie selvatiche americane, riconosciute le più resistenti, per sperimentarne l'adattabilità al nostro clima e alle varie nature di terreni qui predominanti, e di esercitarsi nell'innestarle, scegliendo le marze fra quelle varietà di viti europee, recentemente introdotte da noi, che ci hanno già dato i migliori risultati"⁷⁵.

La scelta del Congresso, però, cadde sul solo innesto, in quanto "coll'innesto si conservano inalterati i caratteri e i pregi dei migliori tipi di vini europei e si accresce in pari tempo la feracità e la precocità delle viti nostrane"⁷⁶; i produttori diretti venivano comunque consigliati a vinificare uva per il consumo locale.

⁷⁴ FRÜHAUF TOMMASO: *Relazione intorno al IV Congresso Enologico Austriaco tenutosi in Gorizia dal 16 al 20 settembre 1891*, a cura di E.R.S.A., Grafiche Fulvio, Udine 1985 pp.90-91.

⁷⁵ FRÜHAUF TOMMASO: *Relazione intorno al IV Congresso Enologico Austriaco tenutosi in Gorizia dal 16 al 20 settembre 1891*, a cura di E.R.S.A., Grafiche Fulvio, Udine 1985 pp. 92.

⁷⁶ FRÜHAUF TOMMASO: *Relazione intorno al IV Congresso Enologico Austriaco tenutosi in Gorizia dal 16 al 20 settembre 1891*, a cura di E.R.S.A., Grafiche Fulvio, Udine 1985 pp. 112.

Il Congresso, quindi, sancì l'abbandono, per così dire "ufficiale", di molte varietà autoctone. Dovendo sostituire quasi tutto il patrimonio viticolo, gli studiosi si trovarono a dibattere su quali fossero le varietà su cui puntare per questa lunga e difficile opera. Molti vitigni locali, infatti, risultavano di scarso interesse in un mondo nel quale si voleva e doveva produrre non solo per l'autoconsumo ma per creare una vera e propria economia basata sulla viticoltura.

3.2.3 *L'opera pionieristica del Conte de la Tour*

Alcuni vitigni alloctoni, ossia non autoctoni, erano già stati impiantati da anni in Friuli e, in particolare, nel Goriziano. Se nel Friuli occidentale fu l'allora Sindaco di Udine Gabriele Luigi Pecile⁷⁷ che nel 1880 introdusse varietà quali il Gamay, il Merlot, il Cabernet ed il Pinot, nel Friuli austriaco il personaggio chiave fu il Conte Théodor de la Tour en Voivre.⁷⁸

Di famiglia originaria della Lorena, documentata dal XIII secolo, nel 1868 il Conte de la Tour sposò Elvine von Ritter, figlia di una storica famiglia di imprenditori goriziani⁷⁹. Come dono di nozze, gli sposi ricevettero una villa padronale a Russiz di Capriva (oggi sede dell'Istituto A. Cerruti e dell'Azienda

⁷⁷ FILIPUTTI W.: *Il Friuli-Venezia Giulia e i suoi grandi vini - Storia di uomini e vigneti*, Arti Grafiche Friulane, Feletto Umberto, Udine, 1997, pp. 108 - 120.

⁷⁸ Informazione raccolta tramite l'intervista ad Edino Menotti, direttore dell'azienda agricola Villa Russiz dagli anni cinquanta alla fine degli anni ottanta.

⁷⁹ La famiglia Ritter, di confessione evangelica, originari di Francoforte, videro alcuni membri della famiglia eletti a presidenti della Camera di Commercio di Gorizia. Oltre a numerosi palazzi (ad es. l'attuale Municipio di Gorizia), magazzini e fabbriche, possedevano anche una rinomata tenuta agricola (risaie) e vinicola a Monastero di Aquileia che si estendeva per alcune centinaia di ettari.

agricola Villa Russiz), con circa 100 ettari di terreno, ove insediarono anche un orfanotrofio.

Il Conte de la Tour importò “clandestinamente” dalla Francia e dalla Germania una serie di vitigni che poi si diffonderanno in tutta l'area collinare e nelle zone limitrofe. Pinot Grigio, Pinot Bianco, Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Riesling e Sylvaner⁸⁰ andranno a sommarsi alle varietà autoctone più coltivate come Ribolla Gialla e verde, Glera, Pagadebiti, Garganega, Pergola, Spica, Meina, Slancamenca, Zelen, Craglierina, Clamamea⁸¹.

In pochi anni, i vini della tenuta di Russiz raggiunsero fama internazionale (attraverso le relazioni personali entro l'ambiente nobiliare, sembra fossero giunti sino alle tavole dello Zar di Russia). Esistono alcuni giornali di fine '800 che riportano notizie in merito, ad esempio menù di pranzi di gala ove veniva servito il “Bordeaux Rosso” del Conte de la Tour. Un documento unico e prezioso è l'etichetta di un vino imbottigliato dal Conte negli anni '80 del secolo, con evidenziati i premi ricevuti al tempo, ad esempio ad un concorso viennese del 1873. Alcune foto d'epoca mostrano i terreni di Russiz intensivamente vitati; una fonte del tempo ci informa che, nei primi anni del '900 la tenuta produceva dai 1.500 ai 2.000 ettolitri di vino l'anno.

⁸⁰ Leggenda vuole che il conte tornasse dai suoi viaggi in Francia con enormi mazzi di fiori per la moglie... nei quali erano nascoste le marze che allora era proibito esportare. La notizia è stata riferita a Edino Menotti, ex-direttore dell'azienda Villa Russiz, all'inizio degli anni '50 da vecchi contadini novantenni a suo tempo coloni del Conte de la Tour.

⁸¹ FABBRO CLAUDIO: *Viti e vini del Friuli*, Ed. Ducato dei Vini Friulani – Tipografia Campestrini, Gorizia, 1977, pp. 102.

Nel 1894 il conte de la Tour morì senza lasciare figli e la tenuta di Russiz fu gestita dalla vedova e da un nipote fino al 1916 quando, prima dell'ingresso in Capriva delle truppe italiane, la von Ritter si trasferì a Treffen, in Austria, ove aveva creato un'altra istituzione benefica che ancora oggi sopravvive.

3.2.4 L'introduzione delle varietà estere

Thèodor de la Tour e i suoi vigneti furono spesso citati al Congresso Enologico austriaco di Gorizia. A conclusione del Congresso fu l'allora presidente dello stesso sodalizio, Giovanni Bolle, ad occuparsi dei vitigni sui quali puntare in quest'opera di ricostruzione della viticoltura locale. Positive sperimentazioni di vitigni esteri erano già state avviate da circa un trentennio e avvalorate dagli studi degli Istituti sperimentali austriaci, anche per superare la concorrenza sui mercati dei vini veneti ed istriani, di minore qualità ma anche più economici. Il Bolle propose quindi l'introduzione sistematica dall'estero di alcuni vitigni pregiati, affermando che "I giudizi pronunziati dalle più competenti autorità (...) sui vini ricavati da questi vitigni (...) sono unanimi nel pronunciare la loro grande superiorità in confronto ai vini di vitigni indigeni"⁸².

Vennero così consigliati il Sauvignon ("Risultati superiori a quelli finora raggiunti con tutti gli altri vitigni a uve bianche"), il Pinot Bianco ("Non ha altri rivali al di fuori del Sauvignon"), il

⁸² FRÜHAUF TOMMASO: *Relazione intorno al IV Congresso Enologico Austriaco tenutosi in Gorizia dal 16 al 20 settembre 1891*, a cura di E.R.S.A., Grafiche Fulvio, Udine 1985 pp 126 -130.

Pinot Grigio (“Dà un vino finissimo, da porsi al pari del Pinot bianco, anzi per corpo e forza è superiore a questo”), il Cabernet Sauvignon (“Non sapremo consigliare miglior vitigno per vini fini neri”), il Cabernet Franc e il Pinot Nero. All’epoca il Merlot, invece, non godeva di particolare considerazione, se non come taglio dei Cabernet⁸³.

Una delle prime aziende agricole a puntare su tali vitigni fu l’Amministrazione Levi (l’attuale Tenuta Villanova) a Villanova di Farra d’Isonzo, che nel 1898 faceva promozione dei propri “vini fini da pasto bianchi e neri sì in bottiglia che in fusti ottenuti dai migliori vitigni del Bordolese, della Borgogna, della Renegovia e del Piemonte...”⁸⁴.

Già nel 1903 si scriveva che “nei terreni carsici e alluvionali si produceva vino rosso (...) conosciuto come Refosco, Terrano, Cabernet, Pinot Nero, ecc.; mentre, nelle formazioni eoceniche, il prodotto principale era il bianco, come la Ribolla del Collio, il Prosecco, il Vipacco, l’Istriano bianco, il Tramino, il Pinot bianco, il Riesling, ecc.”⁸⁵.

3.2.5 La nascita del vivaismo friulano

L’Istituto chimico agrario sperimentale di Gorizia e l’Istituto agrario provinciale di Parenzo, in unione alle Società agrarie

⁸³ FRÜHAUF TOMMASO: *Relazione intorno al IV Congresso Enologico Austriaco tenutosi in Gorizia dal 16 al 20 settembre 1891*, a cura di E.R.S.A., Grafiche Fulvio, Udine 1985 pp. 130 -164.

⁸⁴ FILIPPUTTI W.: *Il Friuli-Venezia Giulia e i suoi grandi vini - Storia di uomini e vigneti*, Arti Grafiche Friulane, Feletto Umberto, Udine, 1997, pp. 135.

locali, cercarono per prima cosa di scegliere i vitigni americani e quelli europei adatti all'innesto, esaminando e classificando i terreni in base al loro contenuto di carbonato di calcio. A seguito di varie esperienze fu accertato quali varietà di portainnesti americani fossero adatte ai vari terreni e quali fossero adatte all'innesto con marze europee senza dare luogo a inconvenienti. Furono per l'occasione erogati notevoli aiuti finanziari, in particolare come mutui a lunga scadenza. A tale scopo, ad esempio, l'Istituto di Credito fondiario di Gorizia concesse una somma di circa 8.000.000 di Lire oro⁸⁶.

La necessità di introdurre i vitigni esteri, impiantati su piede americano, portò così alla nascita del moderno vivaismo, di cui il Friuli, ancora oggi gode i frutti, risultando il principale produttore mondiale di barbatelle.⁸⁷ Ciò fu anche d'impulso per il superamento di una viticoltura promiscua e occasionale verso una specializzata.

Già nel 1889 si commerciavano barbatelle americane di York Madeira, mentre altre varietà furono impiantate dai fratelli Levi a Villanova di Farra e dal barone de Zahoni nella tenuta di Monastero, presso Aquileia. Si crearono piccoli vivai sperimentali nella zona del Vipacco, presso la Scuola Agraria di Gorizia (1891), a Dornberg (1892); all'inizio del '900, poi, furono istituiti un vivaio provinciale in borgo S.Rocco a Gorizia ed uno erariale a Monfalcone, che fu seguito da un altro più

⁸⁵ COSMA STEFANO: *Dotato d'eccellentissimi vini è il Contado di Gorizia...viticoltura nel goriziano*. Ducato dei Vini Friulani (Edizioni del Ventennale 1972-1992) – Edizioni della Laguna, Mariano del Friuli, Gorizia, 1992., pp. 85 -88.

⁸⁶ AA.VV.: *La vitivinicoltura nella Venezia Giulia*, Ist. ch. sper., Gorizia, 1932, pp. 56.

grande. Dopo la guerra vennero costruiti importanti vivai prima nella bassa pianura fra Isonzo e Tagliamento (Redipuglia, Fogliano, Pieris, Ruda, Perteole) fino all'istituzione dei Vivai Cooperativi di Rauscedo, nel pordenonese, che contribuiranno a fare del Friuli-Venezia Giulia la più importante regione italiana per produzione di barbatelle innestate, al punto che si può ragionevolmente affermare che la moderna viticoltura europea "poggia su radici friulane"⁸⁸.

3.3 L'INIZIO DEL '900 NELLA CONTEA DI GORIZIA

Con l'inizio del XIX secolo si intensificarono fiere ed esposizioni sia vinicole che enologiche. Le quantità di vino prodotte nel Goriziano erano sempre maggiori, malgrado le malattie fossero sempre presenti e la lotta contro di esse fosse stata intensificata. Si verificò una crescita costante della produzione per ettaro, che arrivò al suo massimo nell'annata 1913, quando furono prodotti 549.000 ettolitri su circa 11.000 ettari di vigneti⁸⁹. Solo nel 1857 gli ettari vitati erano 840, cresciuti a 6.974 nel 1891⁹⁰. La produzione vinicola divenne così la principale attività

⁸⁷ Oggi i produttori friulani di barbatelle si sono associati nella ditta Vivai Cooperativi Rauscedo; in sostanza la più grande società mondiale di produzione di piantine.

⁸⁸ FABBRO CLAUDIO: *Alle radici del vigneto Friuli*, Associazione Nazionale Città del Vino, Edizioni Cantagalli, Siena, 1998, pp. 17 - 18.

⁸⁹ COSMA STEFANO: *Dotato d'eccellentissimi vini è il Contado di Gorizia...viticoltura nel goriziano*. Ducato dei Vini Friulani (Edizioni del Ventennale 1972-1992) – Edizioni della Laguna, Mariano del Friuli, Gorizia, 1992, pp 85 - 88.

⁹⁰ Nel 1995 la superficie di vigneto specializzato della Provincia di Gorizia sarà pari a 3.636 ettari. Cfr. FILIPUTTI W.: *Il Friuli-Venezia Giulia e i suoi grandi vini - Storia di uomini e vigneti*, Arti Grafiche Friulane, Feletto Umberto, Udine, 1997.

economica del Friuli austriaco e il vino bianco ne rappresentava il 62% del totale⁹¹.

Rendimento medio della produzione viticola

del Goriziano nel decennio 1897-1906

Zona	q.li per ettaro
Alpina	5,5
Prealpina	9,6
Collinare	10,8
Carsica	7,0
Piana	8,5
Media totale	9,4

[Fonte: MASSI⁹²]

⁹¹ COSMA STEFANO: *Dotato d'eccellentissimi vini è il Contado di Gorizia...viticoltura nel goriziano*. Ducato dei Vini Friulani (Edizioni del Ventennale 1972-1992) – Edizioni della Laguna, Mariano del Friuli, Gorizia, 1992, pp 63 -83.

⁹² MASSI E.: *L'Ambiente Geografico e lo Sviluppo Economico nel Goriziano*, Ed. G.Iucchi, Gorizia, 1933.

Andamento della produzione vinicola del Goriziano

dal 1852 al 1913

Anno	Hl
1852	108000
1877	93203
1878	94415
1879	2000
1880	39930
1881	75270
1882	97100
1883	100810
1884	84350
1885	77600
1886	82180
1887	65200
1888	101370
1889	121600
1890	109080
1891	144970
1892	104860

Anno	hl
1893	196000
1894	141850
1895	138960
1896	117713
1897	66386
1898	79296
1899	77152
1900	107292
1901	92626
1902	103621
1903	54375
1904	86409
1905	110098
1906	191058
1907	325681
1913	548940

[Fonte: MASSI⁹³]

⁹³ MASSI E.: "L'Ambiente Geografico e lo Sviluppo Economico nel Goriziano", Ed. G.Iucchi, Gorizia (1933)

La densità della popolazione in relazione all'estensione del vigneto per Kmq. (1886)

Zona	ha coltivati	vigneto ha	abitanti
alpina, prealpina, carsica	30	0,35	43
collinare	36,5	8,15	146
piana	93	3,15	90
tot. Contea	40	2,4	72

[Fonte: MASSI⁹⁴]

Purtroppo, l'opera di sostituzione ed ammodernamento del parco viticolo friulano fu interrotta bruscamente dalla Prima Guerra Mondiale, che fu combattuta proprio su queste terre, su queste colline, anche in mezzo a questi filari, con i risultati tragici che si conoscono, sia in termini di perdita di vite umane che di distruzioni materiali.

⁹⁴ MASSI E.: *L'Ambiente Geografico e lo Sviluppo Economico nel Goriziano*, Ed. G.Iucchi, Gorizia, 1933.

4 LA GRANDE GUERRA E LA RIFONDAZIONE VITICOLA

4.1 LA CRISI BELLICA

Gli anni oggetto di questo lavoro sono sicuramente quelli più pesanti di tutta la storia di queste terre.

Dal punto di vista prettamente viticolo, Fillossera, Oidio e Peronospora sono state le calamità più grandi per la coltura oggetto della mia ricerca, ma la prima guerra mondiale è stata la più immane sciagura consumatisi in parte proprio nel nostro territorio.

4.1.1 La preparazione alla guerra

La Grande Guerra divampò in Europa a seguito dell'attentato di Sarajevo del 28 giugno 1914: quel giorno Gavrilo Princip, studente bosniaco affiliato a un movimento irredentista slavo, uccise a colpi di pistola il principe ereditario asburgico, l'arciduca Francesco Ferdinando, assieme alla sua consorte⁹⁵.

L'episodio divenne l'occasione per portare ad un confronto definitivo le precedenti lotte per il predominio economico e politico in Europa e per scatenare l'accentuato militarismo che pervadeva vari paesi europei, in un vortice di sempre più rigide

⁹⁵ J. Joll: *Le origini della prima guerra mondiale*, Bari, 1985, pp. 6 - 20.

posizioni diplomatiche. Si giunse così ad affidare alle armi la soluzione degli innumerevoli contenziosi economici, politici, etnici che percorrevano l'Europa.⁹⁶

Lo scoppio delle ostilità, il 28 luglio 1914, creò in Europa due blocchi contrapposti⁹⁷; dopo un'iniziale accenno di guerra manovrata si stabilirono però due contigui opposti sistemi tincerati che dividevano le due parti. In ambito regionale il conflitto fu accolto con animo diverso da una parte all'altra di quel confine -in gran parte comunque artificioso- che dal 1866 divideva le province orientali del Regno d'Italia dai territori meridionali dell'Impero Austriaco.

Nel Friuli italiano, le cui popolazioni da sempre andavano a cercare lavoro all'estero, la guerra interruppe un consistente flusso di ricchezze e, prima della fine del 1914, diverse decine di migliaia di emigrati dovettero rimpatriare poiché le occasioni di lavoro svanirono. Crebbe così enormemente la disoccupazione e la pressione sulla domanda di terra⁹⁸.

Nel Friuli austriaco da subito ci fu il forte impatto delle ostilità, consistente nella partenza delle tradotte per la Serbia e la Galizia (fronte orientale contro la Russia). Già alla fine del luglio 1914 più di 32.500 abitanti di nazionalità tedesca, italiana, slovena e croata partirono dalle città e campagne del Litorale

⁹⁶ G. E. RUSCONI: *Rischio 1914: come si decide una guerra*. Bologna , 1987, pp. 12 -26.

⁹⁷ I due blocchi: l'Intesa, Inghilterra, Francia, Russia, Serbia, Montenegro e Giappone; l'Alleanza: Germania, Austria-Ungheria, Turchia. Altri Paesi tra cui l'Italia, formalmente legata all'alleanza , rimasero neutrali.

⁹⁸ L. FABI: *La grande guerra* contenuto in *Friuli Venezia Giulia - Storia del 900*. A cura dell'Istituto regionale per la storia del movimento di liberazione nel Friuli-Venezia Giulia. Ed. Goriziana, Gorizia, 1999, pp. 93.

per raggiungere i reggimenti dell'Imperial-Regio esercito⁹⁹ lasciando famiglie e attività di ogni genere, indebolendo anche la forza lavoro agricola e dunque le possibilità produttive.

Dai primi mesi del conflitto, nel Friuli austriaco ed in tutto l'Impero, si notò una grave penuria di generi alimentari di prima necessità che diffusero un generalizzato malcontento.

L'Italia, fino ad allora formalmente parte della triplice Intesa, mediante il patto segreto di Londra¹⁰⁰ si calò nel conflitto il 24 maggio 1915 a fianco di Inghilterra, Francia, Russia, riproducendo gli stessi scenari che si erano visti nel Friuli austriaco per quanto riguarda la preparazione militare, ed aprendo il fronte nella nostra regione.

Il "tradimento" italiano era stato previsto in anticipo; da diversi mesi alle truppe stanziate sulla frontiera italiana era stato ordinato di intensificare la vigilanza e di costruire opere difensive che prevedevano il sequestro di terreni .

La reazione anti-italiana fu forte: nelle zone di confine vennero richiamati tutti gli uomini fino ai 42 anni, furono requisiti i macchinari e le materie prime nelle fabbriche, i carri e gli animali da tiro nelle campagne. Il sequestro dei mezzi fu il secondo segnale di aggravio della situazione civile ma anche agricola.

⁹⁹ L. FABI: *La grande guerra* contenuto in *Friuli Venezia Giulia - Storia del 900*. A cura dell'Istituto regionale per la storia del movimento di liberazione nel Friuli-Venezia Giulia. Ed. Goriziana, Gorizia 1999, pp. 95

¹⁰⁰ Patto stipulato all'insaputa del parlamento e dei cittadini. Gli autori del patto datato 26 aprile 1915 erano il Ministro degli Esteri Giorgio Sidney Sonnino, il capo del Governo Antonio Salandra ed il re Vittorio Emanuele III.

4.1.2 *Il passaggio della guerra*

Nella notte tra il 23 ed il 24 maggio 1915 le punte più avanzate dell'esercito italiano superarono il confine. Nel primo giorno occuparono Caporetto (Kobarid, ora in Slovenia), Cormons Cevignano assieme a tutti i paesi dell'alta pianura friulana dell'Isonzo, arrivando a ridosso delle prime alture del Collio e del Carso. In queste settimane si scavarono da ambo le parti chilometri di trincee, che dalle Alpi Carniche arrivavano fino al mare Adriatico e si stesero matasse di filo spinato, che distruggevano tutto quello che trovavano sul loro tracciato.

Lungo questi trinceramenti si scontrarono l'esercito italiano e quello austro-ungarico per più di due anni, con spostamenti relativamente modesti rispetto alle risorse umane e ai mezzi bellici che venivano impiegati.

La natura del terreno, le posizioni sempre favorevoli del difensore e la maggiore capacità difensiva rispetto a quella offensiva delle armi del tempo resero anche qui il fronte statico e provocarono devastazioni di terreni e abitazioni.

Lo scoppio e il passaggio della guerra aveva costretto le popolazioni locali all'abbandono delle terre.

L'impossibilità di coltivazione dei terreni comportò che buona parte dei territori dove la guerra non era stata combattuta si ricoprissero di sterpaglie. Inoltre i soldati si sfamavano con tutto quello che trovavano nei campi, danneggiando colture, orti e qualsiasi tipo di coltivazione. Situazioni del genere sono state peraltro provocate da entrambe gli eserciti.

Non bisogna dimenticare che entrambe gli schieramenti vedevano questi territori come terre di conquista, come dimostra ampiamente purtroppo anche l'atteggiamento dell'esercito italiano nei confronti delle popolazioni delle terre occupate nei primi giorni di guerra.

Da subito la guerra diventò uno stillicidio di sangue e vite; di fronte a questo la distruzione delle città, dei paesi, della campagna, in generale di una intera società passa sicuramente in secondo piano. In poco più di trenta mesi di combattimenti (giugno 1915- ottobre 1917), nelle undici battaglie dell'Isonzo, combattute non solo sul Carso, ma anche su tutte le colline che circondano Gorizia, caddero 300.000 italiani e due milioni si contarono tra feriti, mutilati, dispersi e prigionieri. Nell'esercito Austro-Ungarico persero la vita almeno 100.000 soldati, ed un altro milione si contò tra feriti, mutilati, dispersi e prigionieri.

Tracce delle trincee sono ancora bene visibili non solo sul Carso, sempre al centro degli scontri, ma anche su tutte le colline che circondano Gorizia.

Sono visibilissime ancora oggi molte delle linee di massima resistenza costruite dall'esercito italiano nell'alta pianura Isontina, linee che tagliano tutta la campagna da paese a paese, edificate in cemento armato e che restano oggi come scheletri tra le varie colture.

Sul Collio la terra friabile, estremamente pregiata per la coltivazione delle ciliegie e della vite, perse ben presto qualsiasi consistenza, facendo sì che le trincee si trasformassero in ammassi fangosi a stento trattenute da tavole e graticci.

4.1.3 *I civili, la guerra, l'economia sommersa.*

I territori non direttamente interessati dalla linea del fronte, sopportarono il peso logistico degli eserciti, con migliaia e migliaia di uomini, strutture e servizi corrispondenti a quelli di una metropoli.

Difficile fu la condizione dei sudditi austriaci di lingua italiana, friulana e slovena che vivevano nei territori occupati dall'esercito italiano all'inizio del conflitto e nel corso delle offensive. Alcuni furono internati e gli altri vissero in una sorta di libertà vigilata per motivi politici oppure semplicemente precauzionali.

Paesi o casolari isolati posti lungo la linea delle trincee e delle armi, già durante le operazioni prebelliche vennero evacuati per motivi precauzionali dai due eserciti, mentre una parte della popolazione dei territori a ridosso del fronte continuò però a vivere a stretto contatto con i militari e gli eventi bellici. Questo indica l'attaccamento delle genti alla loro terra e alle loro proprietà. Il lasciare tutto e lo scappare di fronte al nemico che avanza, come capiterà dopo la disfatta di Caporetto, è stato frutto di terribili paure legate all'esperienza quasi diretta degli scontri bellici e alla propaganda.

Le popolazioni, formalmente nemiche e divise dal fronte delle armi, erano invece unite dal fatto di dover subire in maniera sostanzialmente passiva gli effetti e le ripercussioni del conflitto.

Gorizia fu tristemente in prima linea per 30 mesi, ciononostante, dai 15.000 ai 10.000 goriziani fino al 1916, e

oltre 3000 nel periodo successivo alla presa italiana della città, rifiutarono di abbandonare le loro case e vissero in condizioni drammatiche, minacciati dalle bombe, dalle privazioni e dalle epidemie. Questa situazione può essere estesa ed allargata a tutti i paesi che la circondano.

A tutto questo va aggiunto il flusso di profughi che dalle zone del fronte se ne andarono verso le parti interne dell'Impero, abbandonando abitazioni ed attività.

Nel periodo bellico le osterie ma anche le aie delle case contadine erano frequentate dai soldati, la cui presenza favoriva l'economia sommersa che riusciva ad integrare i sussidi e le razioni di cibo passate dallo stato. Il rapporto quotidiano tra soldati e civili era caratterizzato da molteplici forme di aiuto e di comprensione reciproche, ma anche da prevaricazioni e sfruttamento.

Il quadro che si presentava alla fine del conflitto era di un'ambiente devastato, completamente da ricostruire. Alla distruzione che era stata portata nelle campagne dai combattimenti e dalla creazione di nuove linee di comunicazione militare, al disseminamento di rottami e di armamenti in ogni dove, vanno aggiunte le devastazioni provocate negli edifici dalla guerra, l'adattamento di molti di essi allo scopo bellico come ricoveri per i soldati e depositi vari. Questo era quello che rimaneva alla fine del conflitto di un'ambiente "curato" da una società contadina e artigianale che trovava nella terra una delle sue principali risorse.

In senso agricolo e viticolo bisognava ripartire sostanzialmente dalle basi; bonificare buona parte dei terreni (dalle bombe o da

altri residuati bellici) preparare i terreni alle coltivazioni, acquistare le barbatelle ed allevarle. Nelle migliori delle ipotesi i primi risultati nelle uve si sarebbero visti dopo cinque anni di vita delle piante. Oltre a questo si sarebbe dovuto sistemare, ristrutturare o costruire propriamente i locali da adibire a cantine, per poi acquistare tutta l'attrezzatura indispensabile per la vinificazione ed i contenitori del vino. Un'opera enorme che avrebbe avuto bisogno di grandi capitali e fatto vedere i propri frutti dopo anni. Deve essere tenuto in considerazione anche il fatto che l'economia era rivolta alla produzione bellica; la conversione ad un'economia normale richiedeva diversi anni, rendendo difficile l'approvvigionamento dei materiali indispensabili alla produzione anche del vino.

4.2 IL PRIMO DOPOGUERRA

La Grande Guerra, oltre a morte e devastazione, aveva portato con sé un'importante novità geopolitica: l'Impero Austro-Ungarico era stato sconfitto e si sfaldò, lasciando all'Italia tutto il bacino dell'Isonzo ed il Litorale Austriaco, ossia, l'ex Contea di Gorizia e Gradisca, il territorio di Trieste e l'Istria.

Praticamente tutta la viticoltura di collina, in particolare del Collio e del Carso, era stata rasa al suolo dai lunghi anni di combattimenti.

Uno degli effetti della guerra fu la scomparsa di molte fonti storiche sulla viti-vinicoltura del tempo, sulle tecniche utilizzate e sulla lotta alle malattie, adottate soprattutto dai contadini in modo empirico. Quando la documentazione non fu seppellita

dalle macerie, venne distrutta materialmente oppure portata via dai molti proprietari terrieri di allora, i quali in quanto cittadini austriaci alla fine della guerra si trasferirono all'interno dei loro nuovi confini nazionali.

Emblematico è il caso della tenuta di Villa Russiz che, venuta a mancare la von Ritter, fu acquistata dal Governo italiano per 625.000 lire di allora, attraverso una convenzione con quello austriaco, al fine di istituirvi un nuovo orfanotrofio. Per un ventennio i vigneti della conca caprivese furono affittati alla cantina Piave-Isonzo, proprietaria della Tenuta Villanova¹⁰¹.

4.2.1 La ricostruzione italiana

L'immediato dopoguerra vide la ricostruzione paziente dei vigneti, con l'abbandono delle vecchie alberate e la sostituzione con vigneti specializzati. La situazione non era più così favorevole alla viticoltura come in precedenza: l'abbandono delle campagne, lo scarso potere d'acquisto dei Paesi che per secoli avevano costituito i mercati principali dei vini, un nuovo mercato vinicolo interno dove la concorrenza era molto più forte, a fronte di una minore protezione, portarono ad un brusco arresto nella crescita dell'economia viticola del Friuli Orientale. Agli inizi degli anni '30 si scriveva che "allora sarebbe stato necessario di mutare radicalmente indirizzo, adattandolo opportunamente alle nuove condizioni. Nella pianura e in parte nella bassa collina, i vigneti

¹⁰¹ Della gestione precedente in azienda non rimase nessuna traccia e solo la paziente opera di Edino Menotti, direttore dell'azienda Villa Russiz per 35 anni, ha potuto riscoprire documenti e fotografie comprovanti l'importanza assunta al tempo dal conte de la Tour.

distrutti o danneggiati dalla guerra si sarebbero in parte dovuti sostituire con altre colture; nei terreni di collina, preferiti dalla vite e dove spesso non alligna altro, la ricostituzione si sarebbe dovuta fare tenendo in massima considerazione il problema di una razionale selezione. Con una minor produzione infatti, costituita possibilmente tutta di vini tipici, non si avrebbero le forti giacenze riscontrate da tre anni a questa parte. (...) Esiste quindi in questa Regione, anche a prescindere dai riflessi della crisi economica generale, un assillante problema vinicolo da risolvere, lo studio del quale s'impone per l'importanza che vi rappresenta la viticoltura, quale colonna vertebrale dell'economia delle zone vinicole. (...) Il carattere orografico e agrologico di alcune di queste zone, non ammette altre colture redditizie in sostituzione della vite"¹⁰².

Altri studiosi, prescrivendo per queste zone una viticoltura di qualità, basata sulla specializzazione, quale unica strada da percorrere, ammonivano ancora che nel Goriziano “troviamo un'eccessiva varietà di vitigni, spesso riuniti su brevissime aree di coltivazione e trattati dall'agricoltura allo stesso modo nonostante le diverse esigenze e i cicli vegetativi non corrispondenti. È così che i prodotti tipici della vitivinicoltura goriziana, il Friulano, il Colliano, il Vipacco (...) si sono alterati e modificati"¹⁰³. Quali le cause? Impianto di vigneti in terreni poco adatti, preferenza alle varietà spesso scadenti a produzione abbondante¹⁰⁴.

¹⁰² AA.VV.: *La vitivinicoltura nella Venezia Giulia*, Ist. ch. sper., Gorizia, 1932, pp. 18.

¹⁰³ MASSI E.: *L'Ambiente Geografico e lo Sviluppo Economico nel Goriziano*, Ed. G. Iucchi, Gorizia, 1933, pp. 34.

¹⁰⁴ Il Friulano era il vino dell'alta pianura isontina, a base di Refosco e Corvino; il Colliano ed il Vipacco due uvaggi bianchi a base di Ribolla e Gargania, il primo fermentato in botte, il secondo fermentato sulle graspe (vinacce).

4.2.2 La Stazione Sperimentale di Conegliano

Con il Regio Decreto numero 1796 del 29 luglio 1923 veniva fondata a Conegliano Veneto la Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia, ente diretto dal professore Giovanni Dalmasso, che ha avuto un ruolo importante nella ricostruzione di tutte le superfici vitate e nel riordino delle piattaforme ampelografiche delle Tre Venezie.

Da molti anni si sentiva infatti "la necessità di dotare l'Italia di almeno una Stazione Sperimentale di Viticoltura... sembrava strano che proprio l'Italia mancasse di una istituzione, che posseggono tutti gli stati viticoli del mondo, anche quelli che hanno da pochi anni iniziato questa coltivazione..."¹⁰⁵

Basandosi sulle esperienze acquisite da ormai un trentennio di sperimentazioni, egli introdusse nuove metodologie di lavoro ed intensificò l'impianto di vitigni esteri, scegliendo i portainnesti ad essi più adatti (ad esempio i *Rupestris du Lot* e *Kober 5BB*).

I vigneti sperimentali, sparpagliati in tutto il Veneto e la Venezia Giulia ma concentrati soprattutto nell'area del goriziano, furono piantati nel corso della prima metà degli anni '20 per mettere alla prova quanto i vitigni che i portainnesti. Purtroppo il loro numero rimane esiguo, se ne contarono solo 25¹⁰⁶; tra il 1931 e il 1932 si trassero le prime conclusioni.

Per la provincia di Gorizia, con la relazione del 25 ottobre 1931, in particolare fu stabilito che per i vigneti delle colline bisognava dare la preferenza a varietà fini specialmente

¹⁰⁵ Testo con cui si apre il primo *Annuario della Stazione Sperimentale di Viticoltura 1923*, Conegliano Veneto, 1923, pp. 1.

bianche. Erano consigliati Riesling Italicò, il Sauvignon, il Pinot Bianco, il Pinot Grigio, il Sylvaner ed il Tokay¹⁰⁷, e fra i rossi, indicati soprattutto per la zona dell'alta pianura isontina: la Barbera, il Merlot ed i Cabernets. Accanto a queste varietà si consigliava di continuare la coltivazione di alcune varietà indigene come il Refosco nostrano o dal peduncolo Rosso, il Verduzzo e il Piccolit.

La maggior parte delle varietà consigliate non erano autoctone, la loro provenienza era francese o tedesca, a dimostrazione del fatto che i vitigni indigeni non davano con le tecniche di allora buoni risultati o quantomeno che le varietà oggi internazionali davano dei risultati maggiormente apprezzabili sia dai tecnici che dai consumatori.

Le discussioni su questi risultati furono "lunghe e laboriose" specie riguardo alla distribuzione territoriale dei vitigni considerati degni di diffusione. Sulla loro bontà tutti concordavano, anche perché il retroterra di prove, tentativi, sperimentazioni convergeva certamente verso risultati evidenti.

Per quanto riguarda la provincia di Udine, ed in particolare i risultati della zona dei Colli Orientali del Friuli, fatta dal professore Giovanni Dalmasso i risultati sulle varietà proposte furono resi noti in una riunione svoltasi il 6 febbraio 1932 presso il consiglio provinciale dell'Economia di Udine e furono: per le uve a bacca bianca, Verduzzo, Piccolit, Riesling Renano e

¹⁰⁶ CALÒ A., COSTACURTA A.: *Delle Viti in Friuli*, Arti Grafiche Friulane, Feletto Umberto, Udine 1991, pag. 82

¹⁰⁷ In questo caso citato come vino di "importazione", ma si sottolinea che non ha nulla a che vedere con quello ungherese.

Riesling Italico; mentre per quelle a bacca nera, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Refosco Nostrano.¹⁰⁸

Uno dei motivi della crisi produttiva di quegli anni, veniva identificato infatti nell'esistenza di un alto numero di varietà scadenti (Ribolla verde, Glera, Spica, Slancamenca, Cralievina, Pagadebiti, Meina, Pergola, Alicante, Isabella, Clinton, Seibel, ...figlie della nostra terra, ma soprattutto di un'agricoltura misera), che si consigliava di escludere dalla vinificazione.

Si sottolineava la necessità di una selezione anche “fra le buone e le migliori (...) poiché anche queste, circa una quindicina di uve bianche ed una decina di nere, per la produzione di questa regione sono troppe”¹⁰⁹.

Pochi produttori coltivavano e vinificavano separatamente un numero limitato di varietà. “Solo con l'eliminazione delle varietà scadenti e la selezione continuata delle migliori, potrebbero sorgere nuovi tipi di vino migliorati, pochi, fini e capaci di sostenere ogni concorrenza. Data la minor produzione quantitativa delle varietà fini, si contrarrebbe anche quella totale, ma aumenterebbe il reddito per il maggior prezzo del prodotto e la minor spesa di produzione”¹¹⁰. Sono concetti che anticipano di mezzo secolo quella che sarebbe stata l'effettiva svolta qualitativa della viti-vinicoltura friulana...

Se la metodologia per raggiungere una produzione di qualità, era stata ripetuta (dopo le esperienze del congresso goriziano del 1891), le coincidenze storiche ancora una volta rallentarono l'attuazione di questo processo.

¹⁰⁸ CALÒ A., COSTACURTA A.: *Delle Viti in Friuli*, Arti Grafiche Friulane, Feletto Umberto, Udine 1991, pag. 126

¹⁰⁹ AA.VV.: *La vitivinicoltura nella Venezia Giulia*, Ist. ch. sper., Gorizia , 1932, pp. 12.

¹¹⁰ AA.VV.: *La vitivinicoltura nella Venezia Giulia*, Ist. ch. sper., Gorizia , 1932, pp. 16.

4.3 CATALOGHI E CLASSIFICAZIONI

Nel corso dei secoli l'uomo, più o meno approfonditamente, ha cercato di fare un po' di chiarezza e catalogare tutti i tipi di viti, a seconda della loro varietà e a seconda della qualità di vino che si otteneva.

In un documento del 1324, citato da Calò e Costacurta¹¹¹, si scriveva che i vini friulani del tempo erano Ribolla dell'Istria e del Collio (l'odierna Ribolla Gialla), Pinella, Clareda, Turbiano, Decreto, Malvasia (l'odierna Malvasia Istriana), Vernascia e Moscadello (l'odierno Moscato, poco coltivato nella parte italiana; nel Collio Sloveno ha avuto un notevole aumento di produzione per la pianificazione di mercato Jugoslava). Ma è dall'800 che iniziò una vera catalogazione delle uve presenti sul territorio, attività proseguita a più riprese anche nel '900.

Per iniziare, nel 1823 Pietro di Maniago, per conto dell'Arciduca Francesco Carlo d'Austria, catalogò 127 varietà (anche se sosteneva di poterne trovare 2000 senza nessuna difficoltà), mentre l'Acerbi nel 1825 ne individuò 26 solo nei dintorni di Udine ed un Catalogo del 1863 raccolse 219 vitigni solamente fra quelli d'origine autoctona¹¹².

La proliferazione di questi vitigni era legata al sistema dei rapporti di lavoro: i contadini impostavano i loro vigneti con un'enorme moltitudine di varietà diverse, che venivano raccolte assieme, indipendentemente dai diversi tempi di maturazione.

¹¹¹ CALÒ A., COSTACURTA A.: *Delle Viti in Friuli*, Arti Grafiche Friulane, Feletto Umberto, Udine 1991, pp. 23 - 38.

¹¹² CALÒ A., COSTACURTA A.: *Delle Viti in Friuli*, Arti Grafiche Friulane, Feletto Umberto, Udine 1991, pp. 38-39.

Si trattava soprattutto di varietà di scarsa qualità ma produttrici di grandi quantità di uva, alcune di esse avevano un nome molto indicativo, di origine popolare: *Pagadebiti o Paga debis, Carica l'asino, Piscia chiaro, Spache botis* (i nomi in questo caso sono indicativi della scarsa qualità dei vini, del fatto che assomigliassero di più ad un'acqua "colorata" piuttosto che ad un vino di qualità come lo si intende oggi).

Ovunque i vitigni si coltivavano in maniera confusa e perciò venne costituita nel 1872 dal Ministero dell'Agricoltura Italiano una commissione ampelografica centrale, per controllare i lavori di selezione e codificazione delle varietà, mentre il Lawely nel 1876 propose di fare una scelta soprattutto varietale per elevare la qualità delle produzioni¹¹³.

Se ancora nel 1747 il Bertoli proponeva di coltivare intensamente il Refosco¹¹⁴, di questo vitigno si contavano, nel 1920, ben otto varietà, fra loro diversissime. Questo è un'indice chiaro della mancanza di qualsiasi selezione tra i vitigni. La catalogazione quindi era una vera e propria necessità, non solo per conoscere quali varietà popolavano i vigneti, ma anche per poterne studiare le caratteristiche, al fine di superare questa visione "passiva" della viticoltura che distingueva solo fra vino bianco e rosso/nero. Ma questo obiettivo sarà raggiunto solo dopo la I Guerra Mondiale.

¹¹³ CALÒ ANTONIO: *Evoluzione della piattaforma ampelografica nell'Italia nord-orientale: revisione storica e ruolo delle Istituzioni per la ricostruzione post-filosserica e post-bellica*, tratto da *Accademia Italiana della vite e del vino – Siena*, Volume XLIII, Edizioni F.&F Parretti Grafiche, Firenze, 1991, pp. 108 -130.

¹¹⁴ BERTOLI LODOVICO: *Le Vigne e il Vino di Borgogna in Friuli*, Venezia MDCCXLVII, Anastatica Arnaldo Forni Editore Bologna, 1978, pp. 44.

Nel dopoguerra l'ombra della fillossera, le non rosee prospettive di una ricostruzione con i vitigni ibridi, il rinnovato slancio verso le varietà europee reso possibile dalle tecniche d'innesto, il generoso movimento di tutti i tecnici indirizzati al miglioramento delle piattaforme varietali portarono al Convegno dei Viticoltori tenuto a Udine nel settembre 1921, dove si tenne anche un'esposizione ampelografica.

Alla mostra furono presentate ben 130 varietà da vino, 45 da tavola e 52 ibridi diretti. Di nuovo questi numeri impongono qualche riflessione, continuano infatti anche in questo caso a comparire nomi nuovi di vitigni a dimostrazione della impossibilità di un censimento davvero definitivo delle varietà coltivate (ad esempio Bianca Comune Friulana, Bianca Gentile Friulana, Bianca Secolare Friulana, etc.)¹¹⁵

In questi anni, molto particolari, c'era la necessità di fare il punto della situazione anche per riportare alla luce il più possibile il patrimonio ampelografico friulano. L'occasione era buona per fare una nuova fotografia delle condizioni viticole del Friuli post bellico. In questo caso si sarebbero dovuti registrare tutti i dati sulle varietà esistenti, creandone contemporaneamente una base per un successivo lavoro di selezione delle viti che producevano la migliore uva.

Nel Convegno dei viticoltori di Udine del 1921 vennero scelte le varietà che dovevano essere utilizzate nella ricostruzione del patrimonio viticolo dell'Italia nord-orientale e particolarmente nella provincia di Udine e nei Colli Orientali del Friuli: il

Refosco dal peduncolo Rosso prima di tutto, un po' di Refoscone, quindi Tazzelenghe, Corenossa, Cianorie e Corvino fra le rosse e, fra le bianche Verduzzo, Ribolla e Picolit. Fra i vitigni di importazione venivano indicati il Pinot Bianco e Pinot Grigio, il Gamay, il Merlot, il Cabernet Franc, il Riesling Italo, il Riesling Renano il Traminer Bianco e quello Rosso¹¹⁶.

Dei passi ulteriori furono fatti nel secondo dopoguerra con l'istituzione delle DOC friulane. Ma fu solo nel 1970, con l'adozione dei Regolamenti della Comunità Economica Europea, che si giungerà ad una classificazione e ad una determinazione per legge delle varietà di viti raccomandate ed autorizzate.

4.4 IL SECONDO DOPOGUERRA

La II Guerra Mondiale portò in dote una pesante conseguenza: con la sconfitta, l'Italia dovette cedere all'allora Jugoslavia, oltre all'Istria e ad una parte dell'entroterra triestino, anche la maggior parte del territorio goriziano. Vennero così persi i 4/5 dell'entroterra, in particolare le valli del Vipacco, buona parte del Collio e parte della valle dell'Isonzo.

4.4.1 Il goriziano dopo la seconda guerra mondiale

Fino all'inizio dell'ultima guerra, la provincia di Gorizia aveva una superficie territoriale pari a Ha 272.000, una superficie

¹¹⁵ CALÒ A., COSTACURTA A.: *Delle Viti in Friuli*, Arti Grafiche Friulane, Feletto Umberto, Udine, 1991, pp. 102-102.

agraria forestale di Ha 245.000 ed una superficie a seminativo (semplice ed arborato) pari a Ha 29.000.

Della vecchia provincia di Gorizia rimase all'Italia il 40% della popolazione, una superficie territoriale pari a Ha 22.600 (8,2%), una superficie agraria forestale di Ha 20.400 ed una superficie a seminativo (semplice ed arborato) pari a Ha 11.400¹¹⁷.

*Il censimento delle aziende agricole nella provincia di Gorizia
(1948)*

Da Ha	Ad Ha	Numero Aziende	Tot Ha
0	0,50	3655	739
0,51	1,00	1282	998
1,01	3,00	2084	3911
3,01	5,00	865	3428
5,01	10,00	841	5828
10,01	20,00	218	2905
20,01	50,00	73	2425
50,01	100,00	18	1265
100,01	500,00	17	2681
500,01	Infinito	6	5361

[Fonte: MARSANO¹¹⁸]

Dalla tabella si nota come prevalesses la piccola e la piccolissima proprietà, in essa le costruzioni rurali erano riunite nei centri

¹¹⁶ CALÒ A., COSTACURTA A.: *Delle Viti in Friuli*, Arti Grafiche Friulane, Feletto Umberto, Udine, 1991, pp. 115 - 117.

¹¹⁷ MARSANO MATTEO: *Profilo agricolo della Provincia di Gorizia e necessità per il potenziamento della sua produzione*, Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura, Gorizia, 1955, pp. 5.

¹¹⁸ MARSANO MATTEO: *Profilo agricolo della Provincia di Gorizia e necessità per il potenziamento della sua produzione*, Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura, Gorizia, 1955, pp. 7.

abitati capoluogo di comune e frazione e scarsissime erano le abitazioni sparse. In genere i fabbricati rurali e gli annessi erano antiquati, in molti casi irrazionali e non rispondenti ai bisogni delle famiglie rurali e delle rispettive aziende.

Il Collio, per la prima volta nella sua storia, veniva tagliato in due, rimanendo a Gorizia e all'Italia circa 1/3 della sua estensione (circa 5.900 ettari) in Jugoslavia, oggi Slovenia, restavano alcune fra le migliori zone con ottime esposizioni per i vigneti.

Se molte famiglie si trovarono anch'esse divise, altrettanto avvenne per campi e vigne¹¹⁹: è ancora comune che vignaioli di S.Floriano piuttosto che di Zegla o Ruttars lavorino terreni e filari oltre confine, magari lasciati in eredità da un parente che la storia ha voluto appartenesse ad un altro Stato.

Questa divisione ha avuto anche pesanti effetti sullo sviluppo economico ed agrario della zona collinare. Una relazione dell'Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura di Gorizia del 1955 ci informa che lo sviluppo della viticoltura del Collio "richiede grandi impieghi di capitali, di cui la proprietà non dispone, trattandosi, nella maggior parte, di piccoli coltivatori diretti. Allo scopo di alleviare il grave disagio creato da questa particolare condizione e di sollevare le condizioni generali di vita delle popolazioni che abitano nella zona, lo

¹¹⁹ La citata relazione di MARSANO, quantifica in 300 le famiglie che possedevano terreni oltre frontiera. Inoltre, stima che i terreni di aziende italiane rimasti in territorio jugoslavo ammontassero a circa 1.200-1.300 ettari, ripartiti in 370 di seminativo, 75 di vigneto, 100 di prato naturale, 650 di bosco ed il restante a pascolo ed incolto.

Stato dovrebbe intervenire con opportuni provvedimenti”, valutati in 200 milioni di lire di allora¹²⁰.

Negli anni '50 del XX secolo la viticoltura goriziana risultava così suddivisa:

- Vite in coltura specializzata: Ha 1.426
- Vite in coltura promiscua: Ha 7.070

Occupando, la coltura specializzata il 4,10% della superficie agraria forestale e la promiscua il 20,5%

Venivano prodotti annualmente 105.600 quintali d'uva, dei quali 9.000 q.li consumati direttamente. I rimanenti vinificati producevano 64.000 ettolitri di vino (Hl. 45.000 bianco; Hl. 19.000 rosso), dei quali 42.000 erano costituiti da vini fini e pregiati, suddivisi come si evince dalla tabella sottostante.

Divisione della produzione a secondo della varietà

Varietà Vino	HL
Bianco Colli Goriziani	14.000
Malvasia	6.000
Tocai	6.000
Pinot Bianco	1.000
Riesling Italiceo	1.500
Riesling Renano	500
Sauvignon	1.500
Traminer	300
Merlot	7000

¹²⁰ MARSANO MATTEO: *Profilo agricolo della Provincia di Gorizia e necessità per il potenziamento della sua produzione*, Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura, Gorizia, 1955, pp. 27.

Cabernet Franc	600
Pinot Rosso	400
Rosso dei Colli Goriziani	1.700

[Fonte: MARSANO¹²¹]

La produzione non risultava sufficiente al fabbisogno della popolazione locale, così bisognava importare vini da fuori provincia. Per quanto riguarda i vitigni, in quegli anni si piantò in prevalenza Tocai Friulano, in considerazione alla sua adattabilità ai terreni ed alla sua costante produttività.

Mentre nel campo della viticoltura vi furono dei progressi, dovuti anche alla secolare esperienza e capacità imprenditoriale dei viticoltori, in quello della vinificazione negli anni '50 si rimase ancora immobili e questo per la scarsa o nessuna attrezzatura delle numerosissime e troppo modeste aziende agricole provinciali. Solo chi aveva già allora scelto la strada della qualità riusciva a collocare i propri vini sui mercati di pregio ed a spuntare prezzi superiori. Solo queste poche aziende, allora, potevano permettersi cantine ben attrezzate e ben dirette. In quegli anni, inoltre, iniziavano ad operare e ad affermarsi enologi, enotecnici ed agronomi di recente e moderna formazione, usciti dalle scuole di Conegliano Veneto o di S.Michele all'Adige, che contribuiranno alla svolta della vitivinicoltura regionale.

¹²¹ MARSANO MATTEO: *Profilo agricolo della Provincia di Gorizia e necessità per il potenziamento della sua produzione*, Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura, Gorizia, 1955, pp. 47 - 51.

4.5 CONCLUSIONE

Le grandi malattie della vite di fine 800 (che colpirono comunque tutti i vigneti d'Europa), assieme alle due Guerre Mondiali, che cancellarono il Litorale Austriaco prima e divisero il Collio goriziano poi, arrestarono per alcuni decenni lo sviluppo dell'economia viti-vinicola del Friuli orientale e misero a dura prova le strutture aziendali.

L'impostazione data dall'istituto del colle Rafut, nelle due zone di competenza (attuali Doc) Collio (Italiano e Sloveno) ed Isonzo, alla fine dell'ottocento era sicuramente solo teorica, ma le basi erano molto buone.

L'imitazione di una viticoltura di stampo francese, allora come oggi espressione della massima qualità mondiale, era l'ideale per le nostre terre. Le menti che lo avevano compreso e di conseguenza illustrato nel IV congresso enologico austriaco non avevano sbagliato. Sarebbe stata l'unica soluzione per un territorio che non avrebbe potuto rapportarsi con le produzioni legate alle quantità.

Le peculiarità territoriali e climatiche assieme ad un'adeguata viticoltura avrebbero generato un'alta qualità delle uve. Se correttamente vinificate, da esse si sarebbero ottenuti dei vini di ineguagliabile qualità.

Queste idee si concretizzeranno con una selezione di nuove varietà, legate innanzitutto a vitigni d'oltralpe come Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon a bacca chiara; Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot a bacca scura, ma anche con la selezione di alcune varietà indigene in grado di dare vini più

"fini" come la Ribolla Gialla, la Malvasia Istriana, il Picolit o il Refosco dal peduncolo Rosso.

L'impostazione dei vigneti legata al palo secco e l'allevamento della vite con un sistema semplice, efficace, ripetibile come il Guyot, assieme a una bassa produzione per ceppo danno nelle nostre zone uve di straordinaria concentrazione. Lo aveva capito infatti il dottor Alberto Levi nel suo intervento al congresso di Gorizia del 1891. Queste pratiche erano all'avanguardia nelle nostre zone e venivano applicate solamente in casi sporadici da persone che avevano obiettivi qualitativi particolari. La maggior parte dei vigneti purtroppo era gestita con sistemi "tradizionali" e dunque le qualità delle uve erano scadenti.

Oltre alla viticoltura allora le vinificazioni avevano pochissime basi scientifiche e tutto era ancora legato all'empirismo. Solamente il Congresso di Gorizia portò un po' di chiarimenti sui sistemi più adatti per trasformare le uve in vino e poi sul come conservarlo fino alla maturazione. Le basi gettate nel 1891 erano per quegli anni buone anche se sinceramente un po' strette. Avrebbero comunque potuto apportare un miglioramento qualitativo importante se avessero trovato delle strutture aziendali interessate a produrre un vino di migliore qualità e delle persone intenzionate a migliorare la loro produzione vinicola.

Come ho già detto, la stragrande parte delle aziende non era invece matura per un cambiamento legato alla qualità dei vini, sicuramente anche perché la maggior parte dei consumatori non erano in grado di apprezzare e pagare la maggior qualità.

Gli stravolgimenti di un prodotto migliore non sarebbero stati assorbiti dal mercato di allora.

Negli anni precedenti la prima guerra mondiale le forti differenze strutturali e di sistema vitivinicolo che si erano instaurate da una parte all'altra del confine Italo-Austriaco si fecero sentire ancora per molti decenni. Nella parte italiana la vitivinicoltura era stata lasciata a sé, oltre al fatto che non c'era nessun istituto che sviluppasse o proponesse la ricerca rapportabile all'attività di quello goriziano. Il mercato per questi vini era estremamente locale ed inoltre soffriva di una forte concorrenza dei vini provenienti dal resto d'Italia (soprattutto dalle province dell'attuale Veneto e dalla Puglia). La realtà asfittica di queste aziende fece sì che non si emancipassero né dal punto di vista produttivo né da quello commerciale. Di sicuro per tutto il periodo prebellico la parte austriaca del Friuli visse condizioni agricole e sociali migliori, grazie al mercato più grande e più ricco che aveva a sua disposizione, ma grazie soprattutto agli stimoli che riceveva da parte delle istituzioni dedite all'assistenza degli agricoltori.

Tra le due guerre la situazione cambiò in maniera evidente: la viticoltura del Collio era completamente distrutta a causa degli scontri bellici, gravi danni aveva subito l'alta pianura friulana dell'Isonzo, mentre quella dei Colli orientali continuava a vivere nel suo torpore. Il Collio necessitava di grandi capitali per una ricostruzione immediata e studi appropriati per poterle dare un futuro alla sua altezza. L'Istituto goriziano del colle Rafut era sparito sotto i bombardamenti e mai ricostruito a causa della sua compromettente situazione: legato fortemente alla scuola

madre di Klosterneuburg e troppo vicina ad una popolazione allogena quale quella slovena.

La gestione degli studi fu affidata all'Istituto Sperimentale di Enologia a Conegliano Veneto, che rappresentava cultura e scienza enologica italiana. Spettava dunque agli italiani ricostruirne la viticoltura: le basi erano legate agli studi austriaci del 1891, ma l'obiettivo qualitativo tra le due guerre non era così ambizioso. Vennero nuovamente consigliati quei vitigni internazionali e quelle impostazioni di vigneto che già erano state segnalate.

La ricostruzione partì a rilento a causa della pesante situazione sociale ed economica dell'immediato. Va segnalato anche che i coloni, sui quali doveva poggiare buona parte della ristrutturazione dei terreni, preferivano coltivare prodotti di più immediato raccolto ed a completo loro reddito anziché sistemare i terreni e procedere alla creazione dei nuovi vigneti. Infatti l'uva, secondo i contratti colonici di allora doveva essere portata in cantina dal proprietario terriero, lì pigiata e poi divisi i mosti. Solo con la fine degli anni 20, e in modo accelerato con la metà degli anni 30, si era ripreso a piantare i vigneti.¹²² Grave fattore di rallentamento della ricostruzione viticola in quegli anni è stata anche la battaglia del grano del 1928 e tutte le politiche agricole di impostazione autarchica, dedite più alle coltivazioni cerealicole che a quelle arboree.

Tra le due guerre mondiali è iniziato il processo di avvicinamento amministrativo e politico per tutte e tre le zone

d'interesse sotto l'Istituto Sperimentale di Conegliano Veneto. Lo stesso percorso è continuato anche nel secondo dopoguerra, tranne per la parte di Collio che entrò a far parte dello Stato Yugoslavo, oggi Sloveno, chiamato Goriska Brda.

In generale nelle varie zone rimaste in Italia, dopo la nascita della Regione a statuto speciale Friuli - Venezia Giulia, un'importante supporto è stato dato nel secondo dopoguerra dall'Ente Regionale Sviluppo Agricoltura (E.R.S.A.) che costantemente e con molti progetti ha sostenuto ed indirizzato anche il progresso vitivinicolo

La viti-vinicoltura friulana andò lentamente migliorando, ma fu solo dalla fine degli anni '60 in poi, con la legge regionale n.29 del 1967 e con l'istituzione delle prime zone a Denominazione d'Origine Controllata¹²³, che ebbe il suo "rinascimento"¹²⁴.

Oggi quasi l'intero Friuli-Venezia Giulia ha scelto la via della produzione di qualità. Conta circa 18.000 ettari di vigneto, quasi 1.000 imbottiglieri e, con i suoi 80 milioni di pezzi, contribuisce per circa il 2% alla produzione nazionale a Denominazione d'Origine Controllata (le strutture cooperative hanno una quota pari a circa il 20% della produzione totale, cifra in progressivo calo). Le zone più elette rimangono quelle collinari, in particolare i Colli Orientali del Friuli ed il Collio,

¹²² Informazioni raccolte durante un'intervista dal Conte Sigismondo Douglas Attems da me condotta il 30 ottobre 2001.

¹²³ Anche stavolta con notevole ritardo rispetto ai principali concorrenti. In Francia "già nel 1935, con la costituzione del *Comité National des Appellations d'Origine*, sono poste le basi per una legge sulle denominazioni d'origine dei vini destinata a diventare punto di riferimento in tutto il mondo". ARCIGOLA SLOW FOOD: *Il piacere del vino*, Slow Food Editore, Bra, Cuneo, 1993.

¹²⁴ FILIPUTTI W.: *Il Friuli-Venezia Giulia e i suoi grandi vini - Storia di uomini e vigneti*, Arti Grafiche Friulane, Feletto Umberto, Udine, 1997.

oltre all'alta pianura isontina. Nel Collio, in particolare, i vini bianchi coprono quasi l'85% della produzione totale, confermando una vocazione plurisecolare.

Oggi si può osservare che le profonde differenze ereditate da gestioni amministrative, politiche, ma anche da strutture sociali, tradizioni e culture diverse, sono state in buona parte appianate da una gestione cinquantennale che vede uniformate in sostanza tutte le tre zone Doc del Friuli Venezia Giulia che ho preso in considerazione.

Non bisogna dimenticare che se fino agli anni 70 il vino era visto come una bevanda energetica, le esigenze di bevande di questo tipo sul mercato nazionale sono oggi quasi sparite, trasformandosi nella ricerca di prodotti di qualità. Questo grazie anche all'aumento della disponibilità finanziaria dei consumatori, ma anche grazie ad una presa di coscienza dei cittadini che il mangiare e bere bene fa strettamente parte della qualità della vita.

Punto di svolta della mentalità dei consumatori a mio avviso è stato anche lo scandalo del metanolo che sembrò colpire l'intero sistema produttivo vinicolo italiano nel 1986, ma soprattutto i produttori di Veneto e Piemonte: mise a rischio, oltre alla salute dei consumatori, l'immagine di un settore chiave per l'economia italiana.

Lo scandalo, legato proprio ai vini di basso prezzo sofisticati per la vendita di massa, ha portato ad un forte calo di vendita di quei vini che si distinguevano sul mercato ancora come prodotti generici.

In quegli anni si è avviata quella che non esito a definire una vera e propria rivoluzione enologica italiana.

Risultato: vini di sempre migliore qualità, nuovi marchi, vecchie filosofie produttive rivitalizzate grazie allo straordinario e nuovo spirito imprenditoriale dei nuovi vignaioli. Negli anni seguenti, ad esempio, il "vigneto Friuli" è cresciuto sia in termini quantitativi che qualitativi, evidenziando grandi potenzialità su tutto il suo territorio.

Lo scandalo del metanolo ha fatto crescere professionalmente il comparto vitivinicolo regionale, ma anche quello nazionale legato alla qualità dei vini offerti.

In questi ultimi anni sono però cresciuti i competitori internazionali e la globalizzazione se, da una parte, apre nuovi spazi ai prodotti friulani, dall'altra permette ai consumatori dei nostri vini di accedere anche a prodotti provenienti sia da altri Paesi d' Europa che da produttori del nuovo mondo vinicolo, quali Nord e Sudamerica, Oceania, Sudafrica.

Questo spinge ancor più i vignaioli ad essere competitivi e a fare non solo buon vino ma ad essere, in generale, uomini di mercato.

Con l'inizio della ricerca dedita ad una maggiore qualità, in provincia di Gorizia si è notata una più veloce reazione e una ardita volontà di raggiungimento degli alti obiettivi qualitativi. Viceversa, le maggiori esperienze industriali del Friuli Occidentale (ad esempio nel così detto "Triangolo della Sedia") hanno portato nella viti-vinicoltura nuove competenze commerciali, di marketing e di gestione aziendale che hanno contribuito, in questi anni, ad una modernizzazione del settore,

oggi sempre meno legato alla figura del viticoltore-contadino e più a quella del “professionista”. Anche nel recente passato il percorso legato al miglioramento qualitativo dei vini ha visto il Friuli percorrere strade diverse, una maggiormente agricola-contadina ed una più commercial-industriale. Queste differenze sono riscontrabili nella mentalità aziendale e nell'origine del capitale investito.

I secoli di divisioni politiche ed economiche hanno ancora qualche ricordo solo nella mentalità imprenditoriale agricola; il Friuli orientale rimane in generale forse più dinamico in alcune scelte strategiche nella conduzione di campagna e di cantina (questo però è oggi un aspetto fortemente individuale).

La reale affermazione dei vini friulani è avvenuta verso la fine degli anni 80, frutto inizialmente di un'individuale ricerca qualitativa di alcune aziende trainate finalmente da un mercato maturo e pronto ad accettare vini certamente sempre più buoni e costosi. Un percorso cui hanno aderito sempre più imprese fino a diventare la quasi totalità. E' stato un fenomeno trascinate legato da una parte alla volontà dei produttori e dall'altro al cambiamento della domanda.

In quegli anni, oltre alle maggiori disponibilità economiche nel mercato nazionale ha fatto la fortuna del Friuli anche la moda legata al vino bianco (rispetto a quello rosso).

Un tale interesse del mercato su una produzione così piccola (ricordo che è pari al 2% della produzione nazionale) ed un aumento del mercato stesso, grazie al ringiovanimento della clientela e all'avvicinamento al vino di quelle fasce di consumatori che in precedenza consumavano altre bevande, ha

fatto sì che il Friuli diventasse la regione simbolo del vino bianco in Italia.

A testimonianza di questa realtà basta citare il lavoro di proliferazione di diverse guide, tra i primi il Gambero Rosso, Arcigola-Slow Food e Veronelli, che hanno divulgato, consigliato e sempre scritto sul vino con un solo obiettivo: quello legato alla qualità.

Padri e figli dello stesso mondo, i vignaioli friulani dell'ultima generazione sono stati quelli che in realtà hanno compiuto la svolta della viticoltura friulana, intraprendendo un percorso qualitativo irreversibile.

Ritengo che l'evoluzione del mondo del vino friulano non sia ancora conclusa: di certo il processo è avviato alla ricerca dell'affermazione assoluta ed internazionale della qualità che deve però ancora avvenire. Credo, ora, il passo sia breve e arduo insieme.

5 APPENDICE AMPELOGRAFICA DEI VITIGNI INDIGENI

Questa parte ha lo scopo di illustrare le caratteristiche dei vitigni tipici dell'area oggetto di questo lavoro, più volte citati nel testo.

Per tale descrizione utilizzo un testo fondamentale sulla viticoltura del periodo in esame, cioè *l'Atlante Ampelografico* di Guido Poggi, edito nel 1939 dalla Sezione Viteicoltura di Udine del Consorzio, dal quale riporto integralmente le schede ampelografiche dei vitigni che ho ritenuto significativi dal punto di vista della loro origine autoctona. Le osservazioni dell'autore inoltre sono rilevatrici delle prospettive di sviluppo e degli indirizzi produttivi che all'epoca della pubblicazione dell'Atlante si riteneva dovesse intraprendere la viticoltura del Friuli e del Goriziano. E' chiaramente esplicitato infatti quali coltivazioni fossero da sviluppare e quali da abbandonare. Ed è altresì interessante confrontare quelle ipotesi e proposte con l'evoluzione attuale della viticoltura locale e le scelte produttive ad essa connesse.

Per alcuni vitigni più antichi utilizzo anche un testo ottocentesco, edito dall'Imperial Regia Società Agraria di Gorizia, la *Descrizione di alcune varietà di viti di uve bianche fra le più accreditate in questo Circolo* a cura di Della Bona. Le schede tratte da quest'opera sono anch'esse riportate testualmente e distinte dalle altre dall'uso di un diverso

carattere. Nel caso di due vitigni, Picolit e Ribolla, data la loro importanza colturale, riporto entrambe le descrizioni, anche al fine di evidenziare il diverso approccio tecnico scientifico in due diversi momenti storici.

Ricordo inoltre che l'ampelografia è quella scienza che descrive i caratteri morfologici delle viti, con lo scopo di identificare eventuali varietà o specie, per poi differenziarle o distinguerle.

Si divide in due branche:

- L'ampelografia teorica prende in esame l'aspetto filogenetico delle viti (cioè quelle derivanti da autofecondazione) per risalirne ai rispettivi ascendenti e costruirne la sistematica o albero genealogico.
- L'ampelografia pratica è quella che si prefigge il riconoscimento delle specie e rispettive varietà, confrontando i caratteri con quelli di un'entità tassonomica precedentemente descritta o identificata.

Gli organi più importanti, dal punto di vista ampelografico, sono i germogli, le foglie, il frutto e i vinaccioli; meno importanti sono i tralci, il tronco, le radici e i fiori.

I caratteri organografici sono considerati nella loro variabilità, la quale può essere dovuta a variazioni (ereditarie) od a fluttuabilità ambientali (non ereditarie) spesso confondibili fra loro.

Nelle schede ampeografiche vengono raccolti tutti i caratteri fisici delle varietà, ma anche i dati riguardanti la diffusione del vitigno, e sue caratteristiche colturali, la resistenza alle avversità

ambientali e alle principali malattie parassitarie, l'affinità di innesto con le viti americane, la produttività, etc.¹²⁵

¹²⁵ FREGONI MARIO: *Viticultura Generale, compendi didattici e scientifici*, Reda, Roma, 1985, pp. 74 - 78.

Della Bona: *Descrizione di alcune varietà di viti di uve bianche fra le più accreditate in questo Circolo.*

Dall'Imperial Regia Società Agraria di Gorizia, 1880.

Cividino, chiamato in alcuni distretti slavi *Zhedaiz*, vite di uva bianca fra le più accreditate, ve ne sono tre, ed alcuni ne contano persino quattro varietà, che tutte sono ad acini rotondi, e danno un vino, non dolce, ma chiaro, ottimo e di conserva. Le varietà del *Cividino* da me esaminate, sono le seguenti:

- a) *Cividino* ad acino *grosso e fisso*. Questa vite è facilmente distinguibile anche l'inverno dalle altre viti per i suoi tralci lunghi, sottili, discretamente pieghevoli, e che sono doppi e biforcuti come quelli del Pignolo; sono questi tralci bianchici con nodi alla distanza di circa quattro once. Le foglie per lo più trilobe, dentate, alle volte quinquelobate, i due ultimi lobi però, per lo più poco riconoscibili. Il peduncolo delle foglie è marcatamente lungo, poiché ha cinque once circa di lunghezza; è colorato dall'una parte di rosso in tutta la sua lunghezza e dall'altra parte è verde. Sono le foglie pellose al disotto, macchiate al di sopra, per lo più con qualche poco di ruggine e di rosso, nell'atto che il rimanente della foglia è verde-scura. Il grappolo che ha il peduncolo verde,

lungo tre a quattro once, e molto aderente e si stacca con difficoltà dal tralcio. Avendo qui sopra detto che questa varietà di *Cividino* è ad acino *grosso*, non deve intendersi se non comparativamente con le altre sotto varietà, mentre i granelli sono nel rimanente di mediocre grossezza; il guscio ossia la pelle è forte, di un colore verde venato. L'uva di questa e delle altre varietà del *Cividino* è fra le tardive tanto nella fioritura, quanto nella maturazione.

b) *Cividino* a grano *minuto e fisso*. Le viti e le foglie di questo hanno i caratteri medessimi della varietà precedente, soltanto i grappoli sono più piccoli e gli acini più minuti; la piccolezza dei grappoli viene però compensata da ciò che assai più grappoli si trovano su di una vite di questa specie, che su quella della varietà precedente.

c) *Cividino* ad acino *raro*. *Ta redki Cividin*. Ha il picciolo del grappolo verde ed è come i precedenti, solamente più raro. Le prime due varietà di *Cividino* sono da preferirsi.

d) *Cividino di Ronco*. Confrontandosi l'uva di questo *Cividino* con le altre, direbbe ogn'uno al primo aspetto, che ella è diversa, perché di colore più tendente al giallo, le venature più marcate, ed un sapore suo proprio gratissimo, però ciò non è altro

che l'effetto dell'esposizione più sollegiata, né si hanno dati per credere, che il *Cividino* così detto di *Ronco*, sia una sotto-varietà costante e diversa dalle precedenti.

Gargania ossia **Ribolla**, vite di uva bianca molto accreditata per vino dolce, e particolarmente qualificata per essere piantata nei vignali. La vite ha il fusto di vegetazione mediocre, con tralci midolosi e perciò fragili, e poco pieghevoli; sono essi del colore di canella macchiati, per solito corti e forti con nodi più tosto fissi. Le foglie sono di un verde alquanto chiaro, sopra e sotto nude, cioè non colorate, con lobi poco riconoscibili, dentatura forte, irregolare e col peduncolo lungo dalle due alle tre oncie circa, il grappolo è di grandezza media con picciolo di circa due once. L'acino di grossezza più che mediocre ha la pelle grossa, di colore giallo dorato, che al tempo della maturità si approssima al rossiccio. La costruzione del grappolo ha questo di particolare, che i racemoli sono conficcati orizzontalmente nel peduncolo generale col quale formano un angolo retto. Ve ne ha una sotto varietà chiamata *Gargania verde*, la quale si riguarda per inferiore. Neppure però la varietà *gentile* va piantata nel piano, perché non giunge a quel grado di perfetta maturità e perché le brine le sono nocive. La *Gargania* qui sopra descritta è quella del Coglio, né conviene confonderla con la *Gargania* delle vicinanze di Trieste, che è altra varietà di uva, e che corrisponde alla *Stiriana* del Coglio.

Piccolit. La vite del Piccolit ha il fusto discretamente forte con tralci grossi, e bastantemente pieghevoli, di color rosso bruno, strisciati, con nodi distanti l'uno dall'altro da circa tre once. Ha foglie ben verdi, larghe, per lo più a tre lobi con dentatura irregolare. Il peduncolo delle foglie, esso pure tinto di un colore rosso che vira al bleu, ha per solito la lunghezza delle cinque alle sei once. Il grappolo è più tosto piccolo, sarebbe fisso bastantemente, se gli acini avessero il loro sviluppo, ma resta per lo più raro e mancante per molti vuoti che vi rimangono a causa della colatura (abortimento degli acini) cui quest'uva va particolarmente soggetta: questa sua troppa facilità ad abortire gli accini forma fattalmente una nota caratteristica che distingue in particolar modo quest'uva, la quale astraendo da questo difetto, è considerata per la più preziosa fra le nostre uve. L'abortimento degli acini è d'ordinario cagionato dalle piogge e dalle nebbie nel tempo della fioritura, ma può divenire anche vizio costante, se la vite è vecchia, se il fondo è esausto, o se nello scegliere i rasoli (magliuoli), furono questi presi da viti soggette a tale vizio. Non devonsi perciò scegliere generalmente a caso i magliuoli da nessuna vite, meno che meno poi da quella del Piccolit, ma conviene avere l'attenzione di segnare nel tempo delle vindemmie le viti le più

produttive, perché altrimenti la sterilità si tramanda con la piantagione. Le cause su esposte sono anche la ragione delle sottovarietà, che essendo a principio accidentali, divengono poi vere sottovarietà costanti mediante la propagazione. Il graso ed il suo peduncolo, lungo da due a tre onces circa, sono verdi e sono aderenti, cioè si staccano con difficoltà dal tralcio. Il guscio (la pelle) degli acini è tenero, di colore verdolino giallo e vi ha una sottovarietà di colore più verde, che non potrei assicurare se forse ella non è tale per la posizione o per altre cause accidentali, la varietà col guscio verdolino giallo, diviene alquanto abbronzita in istato di maturità. Sono gli accini di forma rotonda e piccoli, ed è forse dalla loro piccolezza, che l'uva avrà ricevuto il nome del Piccolit.

(...)

Il Hlüberck propone nel suo tentativo di classificazione pag.55 di chiamarla col nome d'Italica tergestana, ma come la vera patria di quest'uva è il Friuli, potrebbe con più ragione applicarsi il nome d'Italica forojulensis.

L'Acerbi riportando le uve della Toscana fa menzione del Piccolit, nella sua opera descrittiva a pag. 282, ma altro non dice se non Specie di uva coltivata nel Friuli e della quale in quel paese si fa un vino squisito, conosciuto sotto il medesimo nome di Piccolito.

Anche fra le memorie di quest'imp. reg. Società agraria vi si trova nella Notizia N° XVII, stampata l'anno 1781 fatto cenno del Piccolit, ed ivi è detto che per attestato delle transazioni filosofiche inglesi, il Piccolit del Friuli si approssima il più alle qualità del Tokaj.

Il tempo proprio per raccogliere il Piccolit si deduce dal colore del peduncolo, che sostiene il grappolo, dovendosi fare la raccolta quando questa comincia ad imbrunire. Il liquore poi si farà mediante l'appassimento delle uve che deve precedere la spreSSIONE, ma poiché qui ci siamo prefissi di dare solamente la descrizione della vite e dell'uva, chiuderemo questi cenni coll'esprimere il nostro desiderio, che qualche persona intelligente voglia occuparsi della seconda parte che è quella del miglior modo di fare e conservare il Piccolit e così pure di fare liquore delle altre uve, le quali si risguardano per qualificate, come sono il Refosco, il Cividino, il Pignolo ecc.

Rosenplatz ossia **Rouska**, vite che si coltiva in Dornberg, specialmente nei vignale di Casa chiamato Rosenplatz, di ragione di quella Signoria feudale, l'uva di questa vite è quella del Piccolit vengono riguardate per le più dolci che si trovano in questo Circolo; io propendo però a credere, che la molta dolcezza dell' uva Rosenplatz è principalmente dovuta alla felice posizione di quel vignale, il quale ha un pendio di oltre cinquanta gradi a perfetto mezzogiorno ed è pienamente garantito dal vento. Ha la vite del Rosenplatz vegetazione più tosto meschina, foglie tribolate, il grappolo è mediocre e raro con accini piccoli sul fare di quelli del Piccolit, e perciò sebbene nel resto produttivo, da però poco vino. Il colore dell' uva è bianco, che tende nel suo grado di maturità fortemente al rossiccio. I tralci della vite mettono per lo più frutto al davanti come la vite del Vouzhirap ed altre; ed è perciò che conviene sapersi regolare nella potatura di questa vite. Quest'uva ha al primo aspetto una qualche somiglianza con l' uva, che in Ranziano si chiama suha Glera, ed altrove suha Picolka, ma però si riconosce nel gustarla, ch' ella è uva dotata di qualità più perfetta.

POGGI GUIDO: Atlante ampelografico
Consorzio Provinciale tra i produttori dell'agricoltura - Sezione
Viticoltura Udine.- Arti Grafiche Pordenone, 1939.

Blaufanckisch, è certamente il Limberger; l'origine non è però molto chiara. E' coltivato in Austria ed in Croazia (esiste in quest'ultima regione la Città di Lemberg, donde forse il nome).

Viene anche chiamato Franconien bleu, da cui il nome di Franconia col quale lo si designa comunemente anche in Friuli. In provincia si è diffuso dapprima nei mandamenti di Cervignano e Palmanova ed ora è coltivato un po' dappertutto. A titolo informativo dirò che la Commissione Internazionale Ampelografica al Congresso di Colmar nel 1875, ammise per il vitigno il nome principale di Blaufrankisch.

E' varietà di forte e costante produttività e di precoce maturazione delle uve; vegeta magnificamente nei terreni profondi e fertili ed esige una forte espansione. Lo sviluppo decisamente vigoroso delle foglie larghe e numerose, gli conferiscono un aspetto particolare, tale da farlo riconoscere anche da un profano solo che egli l'abbia visto qualche volta. In Francia il vino lo si giudica forse superiore al Gamay: da noi non arriva certamente a tale livello; ha incontrato però il favore dei viticoltori friulani perchè matura assai presto ed è quindi prontamente commerciabile: fatto questo di considerevole importanza in Friuli dove le richieste di vini sono sensibili subito dopo la vendemmia per l'esaurimento dei prodotti dell'annata

precedente. Il vino, se ben fatto, si presenta brillante con un leggero, speciale profumo ed è bene accetto dai consumatori.

Quanto ho sopra detto non deve però far credere che una larga diffusione del Blaufrankisch sia raccomandabile a scapito di altre varietà di merito come il Merlot e il Cabernet. E gli stessi viticoltori che, del resto sono sempre buoni giudici, non lo pongono certamente ai primi posti nella ricostituzione viticola sempre in atto: ragione per la quale il vitigno se in talune località ha particolare e preminente importanza per la produzione di tipi da pasto, ritengo però verrà sempre coltivato su scala molto limitata.

DESCRIZIONE

Uva nera da vino.

Resistenza alle malattie: buona. Un po' soggetto alla peronospora ed all'oidium, specie in vivaio.

Vigore: ottimo.

Produttività: ottima, forse non molto costante.

Germoglio: di colore verde chiaro e bruno rossastro intenso da un lato, glabro; foglioline terminali di colore verde bruno, con riflessi giallastri, glabre.

Tralci: poco numerosi, glabri, di colore verde chiaro se erbacei e bruno giallastro se legnosi, striati. Internodi lunghi. Gemme non molto grosse e poco sporgenti.

Foglie: molto grande, trilobata, piana, o leggermente revoluta, assai consistente. Pagina superiore verde bleu carico, liscia o

leggermente vescicolosa. Pagina inferiore glabra. Nervature un po' rilevate, leggermente pelose. Seni appena marcati, od alle volte assai profondi ed aperti. Seno peziolare acuto. Dentatura larghissima, profonda. Picciolo lungo quanto la nervatura centrale, rossastro da un lato.

Grappolo: grande, piramidale, alle volte alato, semi spargolo, allargato superiormente. Peduncolo semi legnoso, un po' appiattito, lungo. Raspo erbaceo, verde. Pedicelli medi. Acino medio, rotondo. Buccia nera con pruina bluastra, spessa, resistente, poco tannica. Pennello piccolo, colorato in rosso. Polpa non molto sciolta, tendente al carnosio, un po' acidula, dolce, a sapore semplice. Vinaccioli grossi in numero di 3 - 4.

Maturazione: precoce.

CARATTERI DEL VINO – Di colore rosso rubino vivo, odore vinoso commisto a leggero profumo caratteristico, asciutto, fresco, tannico, sapido, non molto alcolico, mediamente di corpo, abbastanza armonico. Tipo di vino da pasto comune.

Alcolicità: media gradi 10,5, minima gradi 9, massima gradi 11 (in volume al Malligand)

Acidità totale media: grammi 7 per litro (in acido tartarico).

FUMAT, vitigno appartenente alla serie numerosa di quelle varietà diffuse e coltivate un tempo in Friuli, quali ad esempio il Corvino, il Vinoso, la Corvinesse, il Negruz, il Negràt, ecc., ed entrati ormai definitivamente nel campo di una viticoltura decisamente sorpassata. II Sannino avanzava l'ipotesi che fossero tutte varietà provenienti da seme. Il perchè nel nome Fumat non è ben chiaro: tra le tante congetture si potrebbe accettare quella che fa risalire il nome al vino che, al palato ricorda leggermente il sapore di fumo. Il vitigno in modo particolare era coltivato nel territorio di Palmanova ed ora lo si ritrova ancora in collina, franco di piede, a ceppi isolati.

DESCRIZIONE

Uva nera da vino.

Vigore: abbastanza buono.

Resistenza alle malattie: buona.

Produttività: sicura, ma non molto abbondante.

Germoglio: di colore rosso vinoso, caratteristico, con viticci intensamente rossi; foglioline terminali verde rosate, pelose.

Tralci: lunghi, brunastri, lisci. Internodi lunghi, gemme glabre, poco sporgenti.

Foglia: grande, trilobata, o quinquelobata, di colore verde bluastro sulla pagina superiore che è leggermente vescicolosa, piana, di consistenza media. Pagina inferiore glabra, o leggermente tomentosa, a fiocchetti. Seni laterali appena marcati nella maggioranza dei casi. Seno peziolare aperto,

profondo.

Nervature leggermente arrossate verso la base; dentatura poco profonda, abbastanza regolare, piuttosto minuta. Picciolo lungo quanto la nervatura centrale, glabro, verde, striato di rosso, ben ingrossato all'inserzione con la lamina.

Grappolo: piccolo o medio, conico, serrato, alle volte alato. Peduncolo lungo, sottile, semilegnoso. Raspo erbaceo di colore bruno. Pedicelli corti, sottili, verdi. Pennello piccolo, leggermente colorato in rosa. Acini piccoli, rotondi. Buccia nero intenso, pruinata, piuttosto coriacea e poco tannica. Polpa sciolta, a sapore semplice, acidula, piuttosto acquosa. Vinaccioli grossi in numero di tre.

Caratteri del vino: Di colore rosso violaceo. Odore vinoso, con caratteristico profumo, tannico, amarognolo, asciutto. Tipo mediocre di vino comune, ben caratteristico.

Alcolicità: media gradi 9,8, massima gradi 10,5, minima gradi 9 (in volume al Malligand).

Acidità totale media: grammi 6,5 per litro (in acido tartarico).

Piccolit è una gloria ed un vanto della viticoltura friulana ed è la dimostrazione evidente che anche ad altitudini elevate alcuni vitigni possono dare dei prodotti di bontà veramente superiore. Vitigno certamente antichissimo tantochè il Goldoni lo celebrò chiamandolo "del Tokay germano" riferendosi, si intende, al Tokay ungherese. Il Gallesio lo onorò di una descrizione nella sua Ampelografia riproducendo in una tavola, grappolo e foglia. Qualche autore lo ritenne anche coltivato al tempo dei Romani. Il Conte Fabio Asquini nella seconda metà del Settecento lo produceva in quel di Fagagna in discreta quantità e si dice che ne esportasse oltre 100 mila bottigliette della capacità di un quarto di litro, alle corti di Francia, d'Austria e di Russia; anche i Papi tenevano il vino in grande considerazione. Nella "Storia della vite e del vino" il Prof. Giovanni Dalmasso al Capitolo XIX - Vol. III, scrive a proposito di Piccolit: "...nel Settecento per la grandissima fama del vino che se ne otteneva era andato diffondendosi nelle vicine provincie ed era anche arrivato in Toscana portatovi dal Canonico Andrea Zucchini ed in Emilia, (Scandiano)". Ed ancora egli accenna alla Memoria di F. M. Malvolti (Anno 1772) che scriveva: "Il Piccolit che non solo anco di recente ha potuto gareggiare alle mense di Forestieri, Signori e Sovrani con quelli dei migliori climi, ma ha potuto, eziandio a nostra gloria, riportarne la palma". Egli alludeva ad un invio fatto dal Conte di Montalbano, di Piccolit di Conegliano al Re di Francia. Ed ancora il Prof. Dalmasso nella sua pubblicazione: "I vini bianchi tipici dei Colli Trevigiani" si sofferma largamente sulla

coltura del Piccolit nella provincia di Treviso: il vino veniva spedito nei più lontani Paesi ed era talmente tenuto in onore che negli Atti dell'Accademia Agraria di Conegliano, in data 18 marzo 1788, si legge che fu deliberato di stampare 2.500 copie del certificato comandato dall'Ecc.mo Senato col suo decreto 10 giugno 1786 di esenzione dei dazi stradali del Piccolit di Conegliano, siccome pure di eleggere uno del corpo di detta Accademia, Deputato a controllare la spedizione di tale vino ed a rilasciare i prescritti certificati. Qualcosa di simile di quello che oggi avviene per la dei vini pregiati. Oggi, purtroppo, la coltura di questo vitigno, da considerarsi tra i più nobili, va pressoché scomparendo ed il Piccolit lo troviamo qua e là in tutti i terreni dell'arco collinare eocenico che va dal Torre al Judrio dove poche viti esistenti sono però sempre in grado di conferire alla massa dei vini bianchi una netta impronta di superiorità indiscussa, così come potrebbe fare il puro sangue nei confronti della prole. Tuttavia sulle solatie pendici di Rosazzo, nei terreni dell'Abbazia od anche presso Aziende collinari e pedecollinari di avanguardia, qualche ettolitro di Piccolit si produce ancora in purezza e questa ambrosia, questo "oro potabile", come direbbe Lulli, lo si degusta, lo si centellina, lo si accarezza e lo si invecchia come cosa rara perché effettivamente rara è. Perché tutto questo? Perché il vitigno di forte vigore, di ottima resistenza alle malattie, di buona affinità coi portainnesti in uso, non si diffonde? Un carattere negativo di una gravità eccezionale è manifesto in lui: quello dell'aborto floreale, che fa sì che su un raspo, almeno 9

anni su 10 i fiori fecondati e gli acini ingrossati, si riducono ad un numero esiguo. Fisiologicamente la causa di tutto questo si deve imputare allo scarso o nullo potere germinativo del polline tantochè, praticamente, i fiori del Piccolit si debbono considerare femminili, definendo i caratteri di alto pregio del vitigno, quello negativo della colatura. Ho già accennato alla bontà, alla finezza del vino ed alla sua resistenza alla pratica dell'invecchiamento anche promulgato che lo migliora notevolmente nei suoi caratteri organolettici. Alla prima Mostra nazionale dei Vini tipici svoltasi in Siena, nel 1933, il Consorzio per la Viticoltura inviò del Piccolit in bottiglie settecentesche di vetro appositamente soffiato dalle Vetriere di Murano: era vino liquoroso maturato sui colli di Rosazzo e come tale stette alla pari coi migliori tipi della Sardegna e della Sicilia. Prove eseguite per numerosi anni nel Vigneto Ampelografico di Buttrio, oggi della Sezione Viticoltura del Consorzio Provinciale tra i Produttori dell'Agicoltura, hanno dimostrato che il mosto di Piccolit in qualunque annata è sempre alla testa, per contenuto zuccherino, di quelli prodotti con le 60 varietà di vitigni colà coltivate a scopo di studio. Il Piccolit è quindi meritevole di diffusione nelle zone collinari e pedecollinari ben ventilate ed esposte, perchè l'armonia dei componenti del mosto rende possibile la produzione di vini fini bianchi e di vini liquorosi veramente insuperabili.

DESCRIZIONE

Uva bianca da vino.

Resistenza alle malattie: soffre per attacchi di oidium ed in minor

misura di peronospora.

Vigore: fortissimo.

Produttività: scarsissima per aborto floreale.

Germoglio: Cotonoso e colorato, con foglioline allungate, piane, leggermente piegate lungo la nervatura centrale, internodi dei germogli di colore rosso-violaceo, caratteristico.

Tralci: Sottili, con internodi di media lunghezza ed anche lunghi e di colore rosso, grigio scuro.

Foglia: piccola e media, verde chiaro, che in autunno passa la giallo, spessa, alquanto rugosa, piana, con orli leggermente revoluti. Pagina inferiore con tomento aracnoideo, eretto sulle nervature. Intera o trilobata. Seni poco profondi, acuti, aperti. Seno peziolare rotondo, aperto. Lobi acuti. Dentatura alquanto irregolare con denti profondi, acuti. Picciolo corto, di colore rosso vinoso, pubescente. Base delle nervature di colore rosso sulle due pagine.

Grappolo: piramidale, alato, medio per lunghezza e grandezza, serrato (a completa fecondazione dei fiori). Peduncolo corto, robusto, colorato. Pedicelli corti, verdi. Pennello lungo. Acini piuttosto piccoli, leggermente ovali. Buccia resistente e spessa, pruinosa, di colore giallo grigio, opaca, con riflessi rossastri, dorata dalla parte del sole. Polpa scarsa, molle, fondente, dolce, gradevole. Vinaccioli grossissimi in numero di due.

Caratteri del vino: Di colore paglierino carico, alcolico, delicatamente profumato, armonico, asciutto o dolce, un po' molle, di sapore molto speciale, inconfondibile, gradevolissimo.

Vino liquoroso d invecchiamento. L'uva di Piccolit è specialmente adatta alla confezione di vini passiti, di lusso.

Alcolicità: media gradi 12,5, minima 11, massima 14,5 (in volume al Malligand).

Acidità totale media: grammi 4 per litro (in acido tartarico).

Pignolo, di tutta l'antica viticoltura il Pignolo (in Friulano "Pignul", da non confondersi con l'omonimo vitigno a frutto bianco della vicina provincia di Treviso) è certamente l'esemplare degno di maggior rilievo e forse anche di una nuova diffusione. E che il vitigno sia vecchio e fosse quotato-scrive il Poggi lo provano le numerose citazioni di antichi scrittori, non ultima quella dell'Abate Giovanni Batta Michieli che nel suo ditirambo «Bacco in Friuli», pubblicato sul finire del XVII secolo, così si esprimeva: "Del bel Turro (torrente Torre) sulla sponda il buon vin alligna e abbonda che del dolce Berzemino ne berrei per poco un tino e vorrei sempre esser solo nel ber a tazze piene il buon Pignolo". Strano vitigno, di aspetto cespuglioso e rustico, ma sofferente ed al quale nessuna cura colturale riesce ad imprimere un maggior vigore. Se mi fosse lecito esprimermi in tal modo la definirei una varietà al limite della sua potenzialità, sulla via cioè di una fatale scomparsa. Diffuso qua e là con sparuti ceppi, franchi di piede, lo ritroviamo principalmente sulle colline eoceniche di Rosazzo e di Rocca Bernarda (Comuni di Manzano e di Premariacco) dove in unione col succo delle uve di altre vecchie varietà anche esse in via di estinzione, dà ancora prodotti eccellenti, di pregio indiscutibile e con caratteri particolari, inconfondibili. Ricordo che a Rosazzo, quasi all'ombra della secolare Abbazia, un vecchio colono dell'Amministrazione di Brazzà, dalla fluente barba bianca e dalla mente lucidissima, mi tesseva anni or sono gli elogi del Pignolo e, accanto ad un vecchio ceppo dagli esili tralci e dalle innumerevoli foglioline assai piccole, mi facevano ambedue

l'impressione di esistenze stanche per troppa lunga vita: ed infatti il buon Zamò (così si chiamava il colono) ora non è più e non è più nemmeno il vecchio ceppo di Pignolo. Ne tolsi allora delle marze, le innestai nel Vigneto Ampelografico di Buttrio (Consorzio per la Viticoltura, oggi Sezione della Viticoltura del Consorzio Provinciale tra i Produttori dell'Agricoltura) ne seguì lo sviluppo ed i vini, prodotti nelle diverse annate, vennero analizzati e degustati. Vi è certamente della "stoffa" nel prodotto che è sempre di ottima alcolicità, di acidità non eccessiva, di profumo gradevole e caratteristico, sufficientemente resistente all'invecchiamento. Il vitigno è però sensibilissimo all'oidium ed io ritengo sia questa una delle ragioni della sua scomparsa; tuttavia una reintroduzione nelle migliori aziende viticole di avanguardia, potrebbe riuscire utile dal lato enologico ed il vino, che ha caratteri suoi particolari, inconfondibili, contribuirebbe quasi certamente a creare tipi fini e superiori. Ed a proposito del vino ho sempre presente una annotazione fatta dal Prof. Dalmaso in una scheda di degustazione del Pignolo 1930 che diceva: "Tipo singolare di vino: di lusso?" Ritengo egli abbia colpito nel segno ed ancora oggi dopo aver degustato il vino mi convinco viepiù che il Pignolo, se non può gareggiare col Merlot e col Cabernet per vigore e produttività, merita però una attenta considerazione.

DESCRIZIONE

Uva nera da vino.

Resistenza alle malattie: debole. Soffre fortemente gli attacchi

dell'oidium.

Produttività: piuttosto scarsa, sicura.

Vigore: medio. Aspetto e portamento caratteristici (cespugliosi).

Germoglio: di colore rosso vivo, peloso, con foglioline terminali diversamente colorate.

Tralci: sottili, sarmentosi, di media lunghezza, leggermente rugosi, di colore bruno tendente al rosso. Nodi ingrossati. Internodi di lunghezza media. Gemme coniche, appuntite, poco sporgenti.

Foglia: piccola, caratteristica, di colore verde intenso nella pagina superiore. Lamina sottile, ma consistente a margini leggermente revoluti. Pagina superiore vescicolosa. Pagina inferiore di colore verde chiaro, vellutata o feltrata. Tribolata. Seni laterali aperti, profondi, arrotondati. Seno peziolare aperto, profondo. Denti finali uncinati. Dentatura della foglia non molto profonda regolare, larga, mucronata.

Nervature rilevanti, rosse alla base. piccolo lungo quanto la nervatura centrale, di colore rosso vivo, ruvido, rotondo, leggermente peloso.

Grappolo: cilindrico, semplice, serrato, piccolo, peduncolo robusto, medio, erbaceo, di colore verde chiaro, pedicelli corti, di colore verde chiaro, acini piccoli, rotondi; pennello piccolo, incolore, buccia pruinata, nera, spessa, piuttosto coriacea, leggermente tannica. Polpa molle, tendente al caroso, di sapore semplice, dolcissima.

Maturazione: piuttosto tardiva.

Caratteri del vino: Di colore rosso chiaro, profumato, delicato, sapido, aromatico, alcolico. Tipo di vino fino meritevole di ulteriore studio.

Alcolicità: media gradi 12, minima gradi 11, massima gradi 13 (di volume in Malligand).

Acidità totale media: grammi sette per litro (in acido tartarico)".

Refosco dal peduncolo Rosso, di tutta l'estesa gamma di Refoschi coltivati e diffusi in Friuli, principali tra i quali il Refosco dal peduncolo verde, il Refosco dal peduncolo rosso, il Refoscone, o Refosco grosso, o Refosco di Faedis, il Refosco dal peduncolo rosso è certamente il migliore ed è l'unico che meriti una buona considerazione. Vitigno certamente antichissimo, tanto che l'udinese Canciani nelle Memorie edite nel 1773 così scriveva: " Il Piccolit, il Refosco, la Candia, il Cividino, il Pignòlo, son le uve nostre proprie per i liquori ". Non so quale liquore si potesse trarre dal Cividino, ma comunque la citazione stabilisce l'esistenza e la coltivazione di un Refosco, senza però indicare quale. Anche la questione del "Pucinum" vino caro a Livia Augusta Imperatrice e che qualcuno vorrebbe identificare nel Refosco dal peduncolo rosso, è stata affrontata dal Prof. Dalmaso che nella «Storia della vite e del vino», a pagina 345-46 Vol. III, dopo disamina, conclude si trattasse invece del bianco Prosecco della costiera triestina. Ed ancora a pagina 552 accenna alle lettere dell' Agronomo friulano Antonio Zanon che, nel 1767 scriveva: «Quanto si gioverebbe l'Inghilterra se avesse le nostre vigne, i nostri Refoschi, i nostri Piccolit, i nostri Cividini, le nostre Ribuole.? Ed anche qui lo Zanon non specifica quali Refoschi ed esalta, a torto, Cividino e Ribolle. Il Comm. Agron. Giuseppe Morelli de Rossi, appassionato cultore di viticoltura e di enologia, Presidente della Sezione della Viticoltura del Consorzio Provinciale tra i Produttori dell'Agricoltura di Udine, dopo aver effettuato studi comparativi sui Refoschi, si fece tenace assertore

della necessità di coltivare il Refosco dal peduncolo rosso, sostituendolo a tutti gli altri assolutamente di secondo e terzo merito. Oggi infatti i viticoltori si sono orientati verso tale vitigno che, dopo il Merlot, s'intende, è il più richiesto per uva nera da vino. Alcune aziende, come ad esempio quella Chiozza di Scodovacca (Cervignano) ne hanno estesa la coltivazione.

Le uve, normalmente vinificate, danno in collina ed in piano, un prodotto di corpo, ricco di quella acidità che è sempre bene accettata e ricercata dai bevitori nostrani; il vino poi è una base ottima per la preparazione di tipi da pasto. Nelle terre argillose collinari e pedecollinari, le uve appassite si prestano alla confezione di tipi liquorosi e semi-liquorosi veramente eccellenti e di pregio, assai resistenti all'invecchiamento, pratica che gli migliora enormemente rendendoli fini e squisiti. DESCRIZIONE

Uva nera da vino.

Vigore: ottimo.

Resistenza alle malattie: buona; soffre per oidium.

Produttività: lento a mettersi a frutto, ma in seguito il vitigno produce costantemente e in buona misura.

Germoglio: verde biancastro e bruno intenso da un lato, cotonoso. Foglioline terminali di colore verde brunastro, a margini rossi, leggermente tomentose.

Tralci: numerosi e sottili, rosseggianti. Internodi corti. Gemme poco sporgenti, coniche, rosse.

Foglia: grande, rotondeggiante o pentagonale, quinquelobata,

liscia, piana. Tessuto mediamente consistente. Pagina superiore di colore verde carico. Pagina inferiore tomentosa. Seni basilari non molto marcati. Seni superiori profondi, aperti. Seno peziolare profondo, chiuso a margini sovrapposti. Dentatura larga, poco marcata, ottusa. Picciolo più lungo della nervatura centrale, rosso, setoloso.

Grappolo: conico piramidale, ingrossato alla base, medio, spargolo, alato, semplice. Peduncolo piuttosto lungo, di colore rosso vinoso (caratteristico). Raspo erbaceo, rosso vinoso. Pedicelli verdi. Acini medi tendenti al piccolo, rotondi. Buccia nera, opaca, leggermente pruinata, spessa, abbastanza resistente, non tannica. Polpa dolcissima, sciolta. Vinaccioli grossi, in numero di tre. Pennello leggermente rossastro.

CARATTERI DEL VINO COMUNE. – Di colore rosso violaceo intenso, profumato, amarognolo, caldo, leggermente tannico, di corpo, austero.

CARATTERI DI UN VINO PASSITO. – Limpidissimo, rosso aranciato, profumato speciale, dolce, alcolico, caldo, vellutato; vino di lusso o speciale squisito sotto ogni rapporto.

Alcolicità: media (vino comune) gradi 10,5, minima gradi 9, massima gradi 12 (in volume al Malligand).

Acidità totale media: grammi 6,5 per litro (in acido tartarico).

Refosco d'Istria, vecchio vitigno poco coltivato in Friuli, molto affine al Terrano se non pure di origine comune. Il Refosco d'Istria, o Refosco del Carso è diffuso nei territori delle provincie di Gorizia e Trieste ed il vino che se ne produce e che prende il nome di Terrano è tuttora ricercato ed apprezzato.

Certamente nei secoli scorsi il vino era assai quotato: nel 1689 ad esempio un certo Valvasor in una pubblicazione fatta a Lubiana dal titolo "Die Ehre des Herzogthums" esalta i vini del Goriziano ed in ispecie il Terrano, assai ricercato nei paesi tedeschi. Nella "Storia della vite e del vino" volume III, il prof. Dalmasso accenna a cronisti e poeti tedeschi che parlando della terra triestina, ne decantarono il Rainfald (Ribolla), il Terant (Terrano) e la Malvasia. In una pubblicazione edita a Gorizia nel 1910 a cura di M. Ritter e dal titolo "der Karster Terrano", o Terrano del Carso, l'autore esalta le virtù del vino con una poesia che così comincia:

"Der Terran ist nicht schwer und dick
er ist nicht herb und fett
er ist nicht weich und schlaff"

Egli descrive il vino come denso, pieno, forte, profumato come un fiore, duro come l'acciaio, di gran classe, fresco, frizzante, fortemente colorato, con riflessi rosso rubino, e che si distingue per il suo profumo caratteristico che ricorda quello del fiore della fragola. E' quindi un vero inno al Terrano. Comunque, se nelle provincie finitime il vitigno assume ancora un'importanza notevole, in quella di Udine il Refosco d'Istria si coltiva

sporadicamente e non è certamente meritevole di diffusione.

DESCRIZIONE

Uva nera da vino.

Vigore: ottimo.

Resistenza alle malattie: buona.

Produttività: ottima.

Germoglio: di colore verde chiaro, peloso. Foglioline terminali verde chiaro, feltrate, a bordi rosso vermiglio.

Tralci: poco numerosi, di colore nocciola chiaro. Nodi sporgenti.

Gemme sporgenti, ingrossate.

Foglia: grande, tondeggiante, quinquelobata, seno peziolare aperto a " V ". Seni laterali poco profondi, aperti. Lobi poco marcati. Lembo piano. Tessuto consistente. Pagina superiore verde chiaro, liscia. Pagina inferiore verde, tomentosa, con tomento diffuso su tutta la lamina. Nervature poco appariscenti, rosse alla base. Dentatura grossolana. Denti acuti, doppi. Picciolo lungo, rosso.

Grappolo: grande, piramidale, compatto. Peduncolo grosso, legnoso. Raspo semi legnoso tozzo, grosso, rosso. Pedicelli erbacei. Acini medi o grandi sub rotondi. Buccia di colore nero violaceo con riflessi bruni, abbastanza resistente. Polpa mediamente consistente, acidula. Pennello piccolo, leggermente colorato in rosso. Vinaccioli grandi in numero di tre.

CARATTERI DEL VINO. – Di colore rosso intenso, odore vinoso, fresco, sapido, acidulo, piuttosto tannico, mediamente alcolico.

Vino comune da pasto.

Alcolicità: media gradi 9 ,5, massima gradi 11, minima gradi 8 (in volume al Malligand).

Acidità totale media: grammi 9 per litro (in acido tartarico).

Il vino per la sua ricchezza in acidità non è di pronto consumo e solo dopo alcuni mesi perde la sua caratteristica ruvidezza.

Refoscone, vecchio vitigno friulano chiamato anche Refosco grosso, Refosco di Faedis, Refosco nostrano. Di tutti i Refoschi era il maggiormente coltivato poiché forniva abbondante prodotto dato l'elevata resa d'uva per mosto.

La viticoltura friulana oggi, sulla via di un deciso miglioramento, stà eliminando il Refosco di Faedis nei nuovi impianti e nelle ricostruzioni.

Culla di origine si ritiene il territorio del Comune di Torreano (pedemontano) ed il vitigno è ancora coltivato intensamente nel comune di faedis, da cui il nome. Sensibile alla peronospora delle foglie, resistente alle malattie del grappolo, ha ottimo vigore e costante produttività. In pianura in talune annate l'uva non arriva a maturazione perfetta.

E' vitigno decisamente di terzo merito e da abbandonare. In collina bene esposta, produce talvolta vino alcolico e sufficientemente resistente all'invecchiamento, ma ciò costituisce un'eccezione. Il vino entra nella confezione di tipi da pasto in unione con il Verduzzo e anche con il Merlot.

DESCRIZIONE:

Uva nera da vino.

Vigore: Ottimo.

Resistenza alle malattie: buona.

Produttività: sicura ed abbondante.

Germoglio: aspetto cespuglioso, vigoroso, di colore verde e bruno chiaro da un lato, con qualche fiocchetto di peli. Apice verde,

feltrato. Foglioline terminali giallo rosa glabre, o leggermente pelose.

Tralci: numerosi, grossi, di colore grigio. Internodi lunghi. Gemme grosse, ottuse, poco sporgenti.

Foglia: quinquelobata o trilobata, rotondeggiante; caratteristica della foglia adulta, il portamento cascante con bordi rovesciati. Pagina superiore di colore verde tendente leggermente al giallo bluastrò, liscia. Pagina inferiore glabra. Nervature un poco rilevate. Tessuto un poco consistente. Seni appena marcati ed alle volte invece profondi, o margini ravvicinati. Seno peziolare aperto, caratteristico. Dentatura marcata, larga, mediamente profonda. Picciolo più lungo della nervatura centrale, sottile, striato di rosso.

Grappolo: piuttosto grande, piramidale, allungato, semi serrato, alle volte alato. Peduncolo lungo, leggermente appiattito, grosso erbaceo. Acino medio o grande, sub-rotondo, leggermente pruinoso. Buccia nera, spessa, leggermente tannica, resistente. Pennello medio, incolore. <polpa dolce, acidula sciolta, di sapore semplice. Vinaccioli di grossezza media, allungati, in numero di quattro.

CARATTERI DEL VINO. - Di colore rosso vivo, odore vinoso, poco profumato, asciutto, fresco, tannico, abbastanza di corpo, sapido, ma piuttosto disarmonico. Tipo di vino comune da pasto.

Alcolicità: media 10 gradi, minima gradi 8,5, massima 11,5 (in volume al Milligand).

Acidità totale media: grammi 6,5 per litro (in acido tartarico)

Ribolla Gialla, certamente antichissimo vitigno friulano coltivato in collina nella provincia di Udine (zona collinare orientale) ed in quella di Gorizia (zona collinare del Collio). Il Dott. G. Perusini nelle sue "Note di viticoltura collinare " riporta quanto scriveva il Ciconi nel 1862 (Udine e sua Provincia); a pag. 512 si legge infatti che il Comune di Udine usava donare vini ai luogotenenti nel loro ingresso in città ed era tradizione offrire Ribolla dei colli di Rosazzo. Nella " Storia della vite e del vino " Vol. III, il prof. Dalmaso accenna agli annali del Friuli di F. di Manzano dove si parla del commercio di vino con la Repubblica di Venezia nel XII secolo: tra le qualità apprezzate vi era la Rabiola Del Collio (Ribolla) ed ancora negli stessi annali: «Così il 25 dicembre 1565 il Comune offriva al Patriarca Marquardo per la sua prima venuta ad Udine un'orna del vino Ribolla (vegiete Rabioli): il 27 giugno 1568 al Duca di Baviera venuto ad Udine offriva 28 bocce di Malvasia e 26 bocce di Rabiola ». Ed ancora, sempre nella " Storia della vite e del vino " il Prof. Dalmaso parla della dedizione. di Trieste al Duca Leopoldo III d'Austria nel 1382: nell'atto si legge l'obbligo di dare al suddetto Duca 100 orme di vino Ribolla del migliore. Come vitigno ha dei pregi perché è vigoroso, produttivissimo, resistente alle malattie e di tardivo germogliamento. L'uva matura precocemente ed è ricca di mosto. Prima della grande guerra la Ribolla gialla ed altre varietà simili quali la Ribolla verde, il Gran Rapp, l'Agadène, il Ribuelatt, costituivano la base della viticoltura della Provincia di Gorizia, oltre confine ed i mosti ed i vini erano quotati e ricercati

nell'ex Impero austro-ungarico. Oggi però, ricongiunti alla Patria, i territori collinari al di là dello Judrio, il problema viticolo ha colà assunto un aspetto ed i vini di Ribolla non possono certamente reggere il confronto con quelli di altri vitigni di maggior merito. Ed i viticoltori del Collio hanno compreso e stanno orientando diversamente i loro impianti. Nelle zone collinari meglio esposte la Ribolla gialla matura assai bene e produce vino discretamente alcolico, ma nelle zone più fredde, o comunque di piano, i vini sono assolutamente insufficienti. I filtrati dolci di ribolla (e purtroppo anche i non filtrati, liquidi torbidi ancora in fermentazione) sono ancora ben pagati e ricercati da una categoria di consumatori; i vini che se ne ottengono, se ben fatti, sono profumati, freschi, dissetanti, ma non hanno certamente alcun requisito di finezza. Senza quindi voler arrivare a dare completo ostracismo al vitigno, lo riterrei coltivabile solo nelle migliori zone collinari, a costituire anche masse da taglio per tipi nettamente superiori quali il Tocai, il Traminer, il Riesling renano che, talvolta, riescono eccessivamente alcolici, profumati e di corpo. L' uva di Ribolla gialla è invece ottima per il consumo diretto ed è richiesta; la poca resistenza ai trasporti non ne permette la diffusione che a breve distanza dai luoghi di produzione.

DESCRIZIONE:

Uva bianca da vino e da consumo diretto.

Vigore: splendido

Resistenza alle malattie: buona; nelle annate piovose un po' soggetta al marciume Produttività: buona e costante: opportuna sarebbe la selezione, allo scopo di eliminare i ceppi soggetti a colatura.

Germoglio: Di colore verde giallo, leggermente striato di bruno, glabro. Foglioline terminali verde-giallo, glabre.

Tralci: Numerosi, sottili, di colore giallastro internodi medi.

Foglia: di media grandezza, intera o trilobata, rotondeggiante, piana, con margini leggermente increspati. Pagina superiore liscia, di colore verde chiaro. Pagina inferiore di colore verde più intenso, glabra. Nervature rilevate. Tessuto poco consistente. Seni laterali appena marcati. Seno peziolare chiuso anche con margini sovrapposti, raramente aperto. Dentatura minuta, acuta, mediamente profonda. Picciolo più corto della nervatura centrale.

Grappolo: medio, o grande, cilindrico, o cilindrico-conico, molte volte asimmetrico, serrato. Peduncolo medio, erbaceo, di colore leggermente giallo. Raspo erbaceo. Pedicelli cortissimi, erbacei. Pennello grosso, incolore. Acini grandi, quasi sferici. Buccia giallo dorata a maturazione completa, splendida, poco resistente, sottile. Polpa dolce, sciolta. Vinaccioli piccoli, in numero di due.

CARATTERISTICHE DEL VINO.- Di colore paglierino chiaro, tendente al verdognolo, mediamente alcolico, asciutto, fresco, vinoso, abbastanza armonico. Vino comune da pasto.

Alcolicità: media gradi 9,5, massima gradi 11, minima gradi 9 (in volume al Malligand).

Acidità totale media : grammi 5,5 per litro (in acido volte alato, mediamente compatto; peduncolo erbaceo, leggermente rossastro; raspo erbaceo; pedicelli di media lunghezza, verdi; acini medi, sferici o subrotondi; buccia gialla dorata, con riflessi verdi, pruinata, opaca, leggermente punteggiata di bruno, spessa, ma tenera; pennello piccolo, asciutto, leggermente verdognolo; polpa un po consistente, dolce, di sapore semplice o leggermente aromatico; vinaccioli piccoli in numero di tre.

CARATTERI DEL VINO. – Di colore giallo citrino più o meno intenso, alcolico, profumato, asciutto, amarognolo, aromatico (caratteristico), caldo, pieno. Ottimo vino fino suscettibile di diventare superiore dopo adeguato invecchiamento.

Alcolicità: media gradi 11, minima gradi 9,5, massima gradi 13,5 (in volume al Malligand).

Acidità totale media: grammi 5 per litro (in acido tartarico). tartarico).¹²⁶

Verduzzo Verde, è un vitigno tipico friulano. Se il Picolit rappresenta una nobiltà enologica, il Verduzzo all'opposto costituisce una salda base ed il vino, ruvido finché si vuole, ma richiesto ed apprezzato dal consumatore, ben si accomuna al vigore ed alla laboriosità del lavoratore friulano.

Il Verduzzo più che ogni altro vitigno è caro al viticoltore, che lo richiede, lo pianta e lo coltiva con vera affezione.

¹²⁶ POGGI G.: "Atlante ampelografico" Consorzio Provinciale tra i produttori dell'agricoltura - Sezione Viticoltura Udine.- Arti Grafiche Pordenone, 1939

Se è ben vero che esistono località in provincia dove il Verduzzo trova il suo optimum di ambiente (Ramandolo, Nimis, Torlano, Faedis, Colli di Rosazzo e di Buttrio) dove si producono tipi dolci, apprezzatissimi, anche in pianura riesce bene e dà vino ottimo come base per la confezione di tipi da pasto un po' aspri per eccesso di tannicità, ma sempre ben pagati e ricercati.

Nella coltura il vitigno preferisce terreni non molto compatti, ma tuttavia nelle località collinari meglio esposte, matura assai bene i grappoli che si arricchiscono fortemente di zuccheri.

Il Verduzzo si deve vinificare in bianco che, altrimenti, la ricchezza in tannino della buccia e dei raspi passa nel vino che diventa sepro e di eccessivo colore: ragion per cui opportuni tagli con tipi quali il Tocai ed il Riesling Italico, se ben fatti, mitigano tale asprezza e lo rendono bene accetto.

I tipi dolci liquorosi, o semi liquorosi sono poi ricercatissimi: peccato però che nelle zone dove si producono in maggior copia, non si tengano nel dovuto conto i buoni dettami della tecnica enologica: che se ciò fosse, ben si potrebbero ottenere vini di non elevata tannicità, di giusta alcolicità e ottimo tenore zuccherino, in grado di venire apprezzati anche fuori dei confini della provincia. Vero è che il consumatore nostrano non bada per il sottile: paga, beve...ed apprezza talvolta anche dei veri vituperi enologici.

Alcune buone aziende di avanguardia stanno però mutando rotta ed oggi degli ottimi Verduzzi dolci si possono trovare e degustare.

Se la produzione salirà a quantitativi cospicui, come è da augurarsi, dato il fervore ricostruttivo, una lavorazione in comune delle uve di Verduzzo sarebbe auspicabile.

Il vino di Verduzzo illimpidisce rapidamente data la sua tannicità, si mantiene robusto, si conserva e ben sopporta un invecchiamento non eccessivamente prolungato.

DESCRIZIONE:

Uva bianca da vino.

Resistenza alle malattie: soffre un poco la peronospora del grappolo ed è particolarmente sensibile alle tignole.

Vigore: ottimo

Produttività: ottima, ma non costante.

Germoglio: eretto, vigoroso, di colore verde biancastro con sfumature rosso-viola, tomentoso a fiocchetti. Foglioline terminali verde marrone chiaro, lucenti nella pagina superiore, tomentose a ragnatela nella pagina inferiore. Viticcio verde ad apice rosso.

Tralci: non molto numerosi, di grossezza media, di colore nocciola rossastro. Internodi corti, medi. Gemme appuntite, grosse.

Foglie: media, tondeggiate, intere. Sono peziolare aperto a U. Lembo leggermente piegato a gronda. Pagina superiore verde glauco, rugosa, glabra l'inferiore. Nervature poco appariscenti, di colore verde. Dentatura media. Denti ottusi, doppi. Picciolo lungo, verde.

Grappolo: Medio, tozzo, piramidale, alle volte alato, compatto. Raspo mezzano, grosso, erbaceo, di colore verde. Pedicelli mezzani, grossi, verdi. Pennello piccolo, verde. Acini meno che medi, subrotondi, di colore giallo dorato a maturazione avanzata e completa, altrimenti verdognoli. Bucce molto pruinose, spesse, coriacee, astringenti. Polpa consistente, poco abbondante, di sapore semplice e non di rado speciale, quasi aromatico, dolce. Vinaccioli in numero di tre, grossi, allungati.

CARATTERI DEL VINO. - (Tipo dolce, detto anche "Ramandolo"). Di colore giallo dorato, profumato in modo caratteristico, dolce, fresco, abbastanza alcolico, pieno, tannico, ma se ben lavorato non eccessivo.

Alcolicità: media gradi 11,5 massima gradi 13, minima gradi 9,5 (in volume al Milligard). Zuccheri riduttori 4-5%

Acidità totale media: grammi 7 per litro (in acido tartarico)¹²⁷

¹²⁷ ¹²⁷ POGGI G.: "Atlante ampelografico" Consorzio Provinciale tra i produttori dell'agricoltura - Sezione Viticoltura Udine.- Arti Grafiche Pordenone, 1939

Ribolla Nera, vitigno che ha una limitatissima importanza in provincia perché è coltivato quasi esclusivamente in territorio collinare e pedecollinare del comune di Prepotto e specialmente nella sua frazione di Albana. Il Rovasenda cita la Ribolla nera a germoglio tomentoso e con foglia glabra, quinquelobata, proveniente da Udine. La Ribolla nera, chiamata anche Pocalza, al di fuori del suo ambiente optimum, anche alla distanza di pochi chilometri, dà un vino che non possiede più quelle peculiari caratteristiche che lo rendono pregiato in quel prepotto col nome locale di Schioppettino; da notare inoltre che non sopporta molto l'invecchiamento.

E' vitigno quindi che, almeno ritengo, non è destinato a diffondersi ed è certamente in secondo merito.

Una caratteristica della Ribolla nera è che tarda moltissimo a fruttificare ed i ceppi debbono raggiungere almeno i 7 anni per dare un regolare e talvolta abbondante prodotto.

DESCRIZIONE:

Uva nera da vino

Vigore: fortissimo.

Resistenza alle malattie: soffre per la peronospora in genere ed è sensibilissima particolarmente a quella del grappolo.

Produttività: discreta e sicura.

Germoglio: tozzo, fortemente appiattito a sezione ellittica caratteristica, di colore verde bleu intenso, peloso. Foglioline terminali verde giallo, tendenti al bruno, glabre.

Tralci: numerosi e grossi a sezione ellittica, lisci. Internodi corti e medi. Nodi appiattiti prominenti. Gemme grosse e sporgenti, coniche glabre.

Foglia: quinquelobata, di grandezza media. Tessuto consistente. Piana, o leggermente revoluta. Pagina superiore di colore verde-giallo, carico. Pagina inferiore verde chiaro leggermente cotonosa. Seno peziolare profondo, aperto o chiuso a margini sovrapposti. Seni laterali abbastanza profondi. Dentatura poco profonda assai larga, ottusa. Nervature rilevate. Picciolo più lungo della nervatura centrale, di grossezza media.

Grappolo: grande, lungo, cilindrico o cilindro-conico, alle volte alato, serrato o semi-serrato. Peduncolo lungo robusto, semi legnoso, di colore bruno. Raspo erbaceo verde. Pedicelli di lunghezza media sottili, erbacei. Acini medi ellissoidi. Buccia di colore nero non molto intenso, pruinosa spessa, resistente, non tannica. Pennello piccolissimo, asciutto, incolore. Polpa semi carnososa, dolce, a sapore semplice. Vinaccioli piccoli in numero di due o tre.

CARATTERI DEL VINO. - Di colore rosso violaceo intenso, profumato, vinoso, asciutto, fresco, leggermente tannico, di corpo. Tipo di vino da pasto comune.

Alcolicità: media gradi 10,5, minima gradi 9, massima gradi 11 (in volume al Milligand).

Acidità totale media: grammi 7 per litro (in acido tartarico).

Tazzelenghe, vecchio vitigno friulano coltivato abbastanza estesamente un tempo ed oggi pressochè scomparso per lasciar posto alle varietà di merito. Il Molon nella sua ampelografia descrive una Tazzelenghe nera. E' vitigno assai vigoroso, produttivo, resistente alle malattie, con uva che dà abbondante mosto ed un vino discreto, ricco di colore e di acidità, donde il nome e quindi assai vivo e sapido.

DESCRIZIONE:

Uva nera da vino.

Resistenza alle malattie: ottima..

Vigore: ottimo.

Produttività: ottima e costante.

Germoglio: di colore verde chiaro, quasi glabro, sottile, eretto.

Foglioline terminali tomentose nella pagina inferiore, glabre in quella superiore, di colore verde bruno.

Tralci: di forte sviluppo, numerosi, di colore nocciola chiaro, striati. Gemme sporgenti, globoidi, grandi.

Foglia: media, tondeggiate, trilobata. Seno peziolare aperto. Seni laterali poco o mediamente profondi. Lembo piano. Pagina superiore di colore verde scuro, liscia; pagina inferiore verde, glabra; nervature poco appariscenti, di colore verde. Dentatura grossolana, denti ottusi doppi, picciolo lungo o medio, verde.

Grappolo: medio, cilindrico, semi serrato. Peduncolo erbaceo, verde rossastro. Raspo erbaceo, verde. Pedicelli verdi. Acino più che medio, rotondo. Buccia sottile, tannica, resistente, di colore

nero violaceo, fortemente pruinata; polpa sciolta non molto dolce, acidula. Vinaccioli in numero di tre.

CARATTERI DEL VINO. – Di colore rosso rubino. Odore vinoso marcato. Sapore acidulo, leggermente tannico, sapido. Vino comune da pasto.

Alcolicità: media gradi 10, massima gradi 10.5, minima gradi 8 (in volume al Malligand).

Acidità totale media: grammi 8 per litro (in acido tartarico).

Tocai, molto si è discusso su questo vitigno, particolarmente a proposito della grafia in quantochè sino a pochi anni orsono era in uso scrivere Tocaj. Tutto ciò poteva ingenerare errore e farlo confondere col celebre vino Tocaj della non meno celebre regione viticola ungherese. A parte il fatto che il Tocaj è fatto con uve che portano nomi ben diversi, resta pur sempre stabilito che il nostro vitigno Tocai (scritto all'italiana così come giustamente propose il Comm. Morelli de Rossi), che produce vino omonimo, nulla ha a che vedere col vino ungherese. Il prof. Dalmasso per definire la questione lo chiamò Tocai friulano è questo, ritengo, varrà a troncare ogni discussione in proposito. Quali le origini del vitigno? Il prof. Cosmo nella sua pubblicazione "Rilievi ampelografici comparativi su varietà di *Vitis vinifera*" scrive: "Sulla origine del Tocai in ogni modo nulla di proposito ci è dato sapere" ed ancora "rimane da chiarire da dove il Tocai sia giunto nel Veneto, ove è diffuso specialmente nel distretto di Portogruaro (prov. Ve) con centro a Lison ed in provincia di Udine soprattutto nella zona collinare orientale. Che si tratti di vitigno austro-ungarico, attualmente scomparso da quei Paesi, importato nel Veneto in seguito ai secolari rapporti politico-economici di questo con quelli? Oppure che si tratti di un vecchio vitigno Veneto trapiantato in Ungheria e poi ritornato a noi con il nuovo nome? Che l'Ungheria abbia importato viti dall'Italia non è cosa nuova: si ha notizia che sino dall'undicesimo secolo dei Missionari italiani, chiamati in Ungheria dal Re Santo Stefano, portarono seco delle viti i cui nomi più o meno alterati passarono

poi a vitigni oggi ritenuti ungheresi (Furmint: Fioremonti; Bakator: Bocca d'oro. ecc.). " Ed oltre" per concludere su questo argomento, diremo dunque che nelle Ampelografie non v'è traccia del vitigno al quale si possa ascrivere il Tocai friulano. Che, di conseguenza, continueremo a chiamare con quel nome fin tanto che non se ne sarà svelata la sua vera origine".

Il prof. Dalmasso in una nota a pag.551 del Volume III – "La Vite ed il Vino nel Settecento" – "Storia della Vite e del Vino in Italia" – Ricorda che A.Fappani, nel Saggio storico dell'Agricoltura Trevigiana citava ad onore l'Abate Giacomo Vinciguerra di Collato il quale avendo nell'anno1771: " in una deliziosa e ricca vignetta di S.Salvatore (presso Susegana) piantato delle viti di Tocaj, giunse a spremere da quelle nobil vino e generoso al pari dell'ungarico". Se quel Tocaj era Tocai friulano sino da allora il vitigno non smentiva la sua nobiltà. Certamente è la migliore della varietà coltivate in provincia; vigorosissimo, produttivo, ampelograficamente ravvicinantesi al Sauvignon, di facile adattabilità in tutti gli ambienti, da vino sempre di merito, che si stacca nettamente dalla normalità. In terre di piano, specie se leggere, se ne ottengono dei tipi discretamente alcolici, di poco corpo, assai profumati: nelle zone collinari e pedecollinari e oeniche ed anche in alcune terre di bonifica si hanno vini di una ricchezza alcolica elevata, intensamente aromatici, resistenti all'invecchiamento. Alcuni autori ritengono che il Tocai sia coltivato e diffuso anche in altre province forse sotto altri nomi: comunque in quella di Udine da una decina d'anni a questa

parte, si è saldamente imposto nella ricostituzione viticola ad uve bianche che, per oltre due terzi, si effettua esclusivamente col Tocai. Il vino data la sua scarsa tannicità è la ricchezza in sostanze albuminoidi, stenta ad illimpidirsi; poiché le uve sono soggette a marciume al momento della maturazione (manchevolezza notevole che si aggrava nelle annate piovose e che obbliga talvolta a vendemmia separata) il fenomeno dell'annerimento o rottura di colore, è rimarchevole specie se la vinificazione non è stata razionale ed accurata.

Comunque le buone aziende con i normali accorgimenti e con la dozione di razionali procedimenti tecnici, facilmente eliminano il difetto e producono tipi veramente di pregio, asciutti ed anche amabili (oggi piuttosto le richieste si orientano verso questo secondo tipo) che fanno veramente onore alla nostra provincia.

Quello che parrà strano è che in Friuli dove la piovosità è alta, la nebulosità forte, tanto da deprimere assai il limite altimetrico di coltura della vite rispetto ad altre regioni alpine, e dove le condizioni termiche non sono certamente delle più favorevoli, si ottengono vini di alcolicità notevole, capaci di raggiungere i 13-14 gradi, così come avrò occasione anche di affermare quando parlerò di un altro vitigno tipicamente friulano: il Piccolit.

DESCRIZIONE:

Uva bianca da vino.

Vigore: fortissimo.

Resistenza alle malattie: il grappolo è soggetto al marciume e all'oidium.

Produttività: costante, buona, abbondante.

Germoglio: di colore verde biancastro chiaro, leggermente pubescente; foglioline terminali verde giallastre, talora con sfumature rosee, glabre.

Tralci: numerosi, abbastanza grossi; internodi medi; gemme piccole appuntite.

Foglie: piccole, tondeggianti, trilobate, con segni laterali poco marcati, a margini sovrapposti, revolute, con seno peziolare molto profondo, chiuso, a margini sovrapposti totalmente; perfettamente glabre. Tessuto resistente. Dentatura regolare, acuta, piuttosto minuta; picciolo più lungo della nervatura centrale, di grossezza media, di colore verde.

Verduzzo Giallo, è un'ipotesi che arrischio a somiglianza di quanto si dice per i Refoschi, affermando che il vitigno possa essere una derivazione del Verduzzo. Tra le due varietà vi è infatti molta affinità e la caratteristica principale inconfondibile è il colore del cappuccio florale, che nel Verduzzo verde è verde, mentre nel Verduzzo giallo è di un colore bruno, terra d'ombra. Il vitigno non è certamente coltivato su scala così vasta come il "verde"; alcuni agricoltori lo richiedono perché hanno la convinzione che sia in grado di dare mosto più ricco di zuccheri e, di conseguenza più alcolico

I risultati di analisi del prodotto di diverse annate del Vigneto ampelografico di Buttrio non mi hanno confermato tale fatto. Il Verduzzo giallo ha grappoli meno voluminosi ed è anch'esso di ottimo vigore. Non ho dati sufficienti per consigliare la diffusione in sostituzione della varietà verde.

DESCRIZIONE:

Uva bianca da vino

Resistenza alle malattie : buona.

Vigore : ottimo

Produttività: ottima

Germoglio: eretto, tozzo, verde bruno, con apice verde, peloso.

Foglioline verdi, brune nel centro, tormentose ai bordi.

Tralci: poco numerosi, di media grossezza, di colore nocciola scuro. Internodi, corti, medi. Germogli sporgenti.

Foglia: media, tondeggianti. Seno peziolare aperto. Lembo

piano di colore verde bluastro glabro. Dentatura piuttosto marcata, profonda. Denti ottusi. Picciolo lungo, verde.

Grappolo: medio o piccolo, serrato, cilindrico

o cilindro conico, raramente alato. Raspo erbaceo verde. Pedicelli corti, verdi. Pennello piccolo verde. Acini piccoli rotondi, di colore giallo dorato. Buccia coriacea, piuttosto lucente. Polpa meno consistente che nella varietà verde, non molto abbondante, di sapore semplice, dolce. Vinaccioli in numero tre, meno grossi che nella varietà verde.

CARATTERI DEL VINO. (Asciutto) – Di colore giallo dorato, profumato, discretamente alcolico, piuttosto tannico, sapido. Buon vino da pasto.

Alcolicità: media gradi 10,5, massima gradi 13, minima gradi 9,5 (in volume al Malligand).

Acidità totale media: grammi 6 per litro (in acido tartarico).

6 BIBLIOGRAFIA:

LEGENDA

1. *ove non viene indicato l'editore, si tratta di manoscritti, copie anastatiche, fotocopie, pubblicazioni interne o accademiche da cui non si risale all'autore della stampa*
 2. *quando non è indicato l'anno, si tratta di manoscritti, copie anastatiche, fotocopie, da cui non si risale con certezza alla data di pubblicazione*
- AA.VV.: *Atti della I.R. Società Agraria di Gorizia*, 1844.
 - AA.VV.: *La vitivinicoltura nella Venezia Giulia*, Istituto chimico sperimentale, Gorizia, 1932.
 - AA.VV.: *I Vini del Collio*, a cura dell'E.R.S.A., Gorizia, 1972.
 - AA.VV.: *Le Forme d'Allevamento e Sistemi di Potatura nel Friuli-Venezia Giulia*, a cura dell'E.R.S.A., Gorizia, 1972.
 - AA.VV.: *Il Vino*, Raccolta della rivista "il Vino" dall'anno I (1971) all'anno XVI, 1987.
 - AA.VV.: *La Terra del Vivaismo Viticolo*, supplemento al *Vigneto chiamato Friuli* n. 1/87, a cura del Centro Regionale Vitivinicolo, Udine, 1987.

- AA.VV.: *Noi e il Collio - Mi in Brda*, a cura della Provincia di Gorizia, 1990.
- AA.VV.: *Schede tecniche E.R.S.A.*, a cura del Comitato di Settore per la Viticoltura ed Enologia E.R.S.A., Gorizia, 1992.
- AA.VV.: *Il confine Mobile*, Edizioni della Laguna, Mariano del Friuli, 1995.
- AA.VV.: *Mezzo secolo con il Friuli*, Emmevi Edizioni, Udine, 1997.
- ACERBI G.: *Delle viti italiane ossia materiali per servire alla classificazione monografia e sinonimia*, Silvestri, Milano, 1825.
- ARCIGOLA SLOW FOOD: *Il piacere del vino*, Slow Food Editore, Bra, Cuneo, 1993.
- BADER A.: *Viti e vini della Contea. Spunti per una storia della viticoltura nell'800 isontino*, a cura del Comune di Romans d'Isonzo, 1986.
- BAUDAINS R., NESICH S., PENCO P., SANGIORGI S.: *Friuli-Venezia Giulia*, in *Porthos*, in *Porthos* n.6, Porthos Edizioni, Roma, 2001.
- BERGAMINI G.: *La Vite e il Vino nell'arte del Friuli*, Giovanni Aviani Editore, Udine, 1983.
- BERTOLI L.: *Le Vigne e il Vino di Borgogna in Friuli*, Venezia MDCCXLVII, Anastatica Arnaldo Forni Editore, 1978.

- BURCHERI C., COSMA S.: *Vitti di Toccai... 300*, Edizioni Della Laguna, Mariano del Friuli, 2001.
- CALÒ A.: *Evoluzione della piattaforma ampelografica nell'Italia nord-orientale: revisione storica e ruolo delle Istituzioni per la ricostruzione post-fillosserica e post-bellica*, tratto da Accademia Italiana della vite e del vino – Siena, Volume XLIII, Edizioni F.&F Parretti Grafiche, Firenze, 1991.
- CALÒ A., COSTACURTA A.: *Delle Viti in Friuli*, Arti Grafiche Friulane, Feletto Umberto, Udine, 1991.
- CANDUSSIO R.: *Il Problema della Scarsa Produttività delle Viti di Picolit*, Udine, 1970.
- CANDUSSIO R.: *I Terreni agrari del Friuli - Venezia Giulia*, Udine, 1971.
- CANTARELLI C.: *1891 -1991 un secolo di svolta per l'enologia*, tratto da: Accademia Italiana della vite e del vino – Siena, Volume XLIII, Edizioni F.&F: Parretti Grafiche Firenze, 1991.
- COLUGNATI G., BOSCHIN A., BARUZZINI L.: *II Progetto Isonzo - Gestione Informatica degli Insediamenti Viticoli e Caratterizzazione del Territorio*, Ed. E.R.S.A.- Consorzio Vini D.O.C. “Isonzo”, Cormons, 1993.
- COMEL A.: *L'Agro goriziano*, Tipografia Sociale, Gorizia, 1926.
- COMEL A.: *I terreni del Collio, studi goriziani*”, Gorizia, 1927.

- COMEL A.: *L'evoluzione pedologica dell'alta pianura goriziana*, Gorizia, 1930.
- COMEL A.: *Evoluzione pedogenetica dell'alta pianura friulana*, Roma, 1931.
- COMEL A.: *Regione del Collio e Gorizia*, in Atti del XIII Congresso Geografico Italiano, Udine, 1938.
- COMEL A.: *Carta dei terreni agrari della provincia di Gorizia*, Tipografia Sociale, Gorizia, 1940.
- COMEL A.: *Ulteriore contributo alla conoscenza delle caratteristiche chimiche delle «terre rosse» del Carso goriziano*, Tipografia G.Paternolli, Gorizia, 1951.
- COMEL A., FRANCOVIG A.: *L'agro cormonese gradiscano - Studio geoagronomico*, Tipografia P.Moretti, Cormons, 1933.
- COSMA S.: *Dotato d'eccellentissimi vini è il Contado di Gorizia...*, Ducato dei Vini Friulani - Edizioni del Ventennale 1972-1992 – Edizioni della Laguna, Mariano del Friuli, Gorizia, 1992.
- COSMO I.: *La vite nella provincia di Gorizia*, Conegliano Veneto, 1955.
- COSMO I.: *Portinnesti della vite*, Edagricole, Bologna, 1979.
- COSTACURTA A.: *Ribolla*, Istituto Sperimentale per la Viticoltura, Conegliano Veneto, 1985.

- DALMASSO G., COSMO I., DELL'OLIO G.: *L'indirizzo viticolo da dare alla provincia di Gorizia*, Conegliano Veneto, 1935.
- DE VARDA A.: *Studio Chimico Agrario dei territori della provincia di Gorizia*, Gorizia, 1938.
- E.R.S.A.: *Avversità della vite*, supplemento al Notiziario E.R.S.A. n. 3-4/99, Arti Grafiche Friulane, Feletto Umberto, Udine, 1999.
- ELLERO G.: *La Storia del Friuli*, Periodici Locali Newton, Roma, 1996.
- FABBRO C.: *Viti e Vini del Friuli*, Ed. Ducato dei Vini Friulani – Tipografia Campestrini, Gorizia, 1977.
- FABBRO C.: *Alle radici del vigneto Friuli*, Associazione Nazionale Città del Vino, Siena, 1998.
- FABBRO C.: *Speciale COLLIO*, in *Tastevin*, 1986.
- FAIN D.L.: *II Museo di documentazione della civiltà contadina di Colmello di Grotta*, Edizioni della Laguna, Farra d'Isonzo, 1993.
- FILIPUTTI W.: *Terre, Vigne & Vini del Friuli-Venezia Giulia*, Ed. G.A.Benvenuto, Udine, 1983.
- FILIPUTTI W.: *L'Abbazia di Rosazzo e i suoi vigneti*, Edizioni Abbazia di Rosazzo S.r.l., Manzano, 1986.
- FILIPUTTI W.: *Il Friuli-Venezia Giulia e i suoi grandi vini - Storia di uomini e vigneti*, Arti Grafiche Friulane, Feletto Umberto, Udine, 1997.

- FRÜHAUF T. (a cura di): *Relazione intorno al IV Congresso Enologico Austriaco tenutosi in Gorizia dal 16 al 20 settembre 1891*, E.R.S.A., Udine, 1985.
- GUIDI A.: *Panorama delle Alpi dal Colle di Udine*, 1886.
- LARICE R.: *Il Friuli. Friuli orientale e occidentale. Monografia geografico-storica*, Libreria Editrice Udinese, Udine, 1919.
- LEVI A.: *Il presente delle industrie vinifere del Goriziano*, Gorizia, 1877.
- MACOR C.: *L'uomo e la vigna*, Gorizia, 1971.
- MARSANO M.: *La viticoltura nel goriziano*, Gorizia, 1952.
- MARSANO M.: *Tutela e valorizzazione dei classici pregiati vini del goriziano*, estratto dal Notiziario Economico della C.C.I.A.A., Gorizia, 1965.
- MARSANO M.: *Profilo agricolo della Provincia di Gorizia e necessità per il potenziamento della sua produzione*, Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura, Gorizia, 1955.
- MASSI E.: *L'Ambiente Geografico e lo Sviluppo Economico nel Goriziano*, Ed. G.Iucchi, Gorizia, 1933.
- MICELLI F.: *Alpi Carniche, Alpi Giulie e Carso: il panorama di Sagrado (Gorizia)*, Gorizia, 1998.
- MOLON G.: *Ampelografia uve da vino, uve da tavola, portainnesti e produttori diretti*, 2 vol., Manuali Hoepli, Milano, 1906.

- MORASSI L.: *Note per una storia dell'agricoltura friulana nell'età delle riforme*, estr. da Archivio Veneto, v.LXXXVIII, 1969.
- MORELLI DE ROSSI G.: *La viticoltura e i problemi della ricostruzione viticola*, in Italia agricola, Piacenza, 1925.
- NUSSI E.: *Vivaistica, Viticoltura ed Enologia in Friuli*, Udine, 1964.
- NUSSI E.: *Viticoltura ed Enologia nella Regione Friuli-Venezia Giulia*, Pordenone, 1969.
- ORLANDO G.: *Piano di sviluppo agricolo della provincia di Gorizia*, Gorizia, 1969.
- OTTELIO L.: *Memoria sopra la coltivazione delle viti*”, Udine, 1760.
- PANJEK G.: *La vite e il vino nell'economia friulana: un rinnovamento frenato. Secoli XVII-XIX*, Giuppicchelli Editore, Torino, 1992.
- PANIEK G.: *L'economia viticola friulana fra età contemporanea: Sistemi colturali e tecniche di allevamento*, Trento, 1996.
- PAVICH VON PFAUENTHAL A.: *Panorama von Sagrado (bei Goerz)*, in Verlage des Oesterreichischen Touristen-club, Vienna
- PERUSINI G.: *Note di viticoltura collinare*, estr. da L'Agricoltura friulana, Del Bianco, Udine, 1935.

- PITTARO P.: *Problemi e prospettive della viticoltura friulana* - Atti del Convegno 08.02.1991, Torreano di Martignacco, 1991.
- PITTARO P., DI LENA G.: *Uomini e cantine del Vigneto Friuli*, Edizioni Columbus, Udine, 1994.
- PITTARO P., PLOZNER P. & L.: *L'uva e il Vino*, Ed Magnus, Udine, 1982.
- PLETTI D.: *Dei vini del Friuli*, Trombetti Murero, Udine, 1845.
- PODRECCA G.: *Guida dell'Isonzo. L'Alpe. Il Carso. La pianura*, Casa Ed. Mercurio, Milano, 1920.
- ROSSITTI V.: *Viti e Vino nel Friuli*, La Nuova Base Editrice, Udine, 1982.
- SALVADOR O.: *La Vitivinicoltura nella Regione Friuli-Venezia Giulia negli anni '80*, Palmanova, 1970.
- SALVADOR O., NUSSI E., CHIARADIA, BENINI I.: *I vini del Friuli*, Udine, 1969.
- STANISCI M.: *Misure del grano e del vino nella Contea di Gorizia e Gradisca alla fine del 1700*, San Floriano del Collio, 1992.
- DEL TORRE G.F.: *Il Contadinel*, Lunario per la Gioventù agricola, Tipografia Sociale, Gorizia, 1856-1895.
- TREVISAN G.: *La viticoltura nell'economia agraria del Friuli del secolo scorso*, Atti Accademia Italiana della vite e del vino di Siena (vol. XL III, 1991), Ed. Parretti Grafiche, Firenze, 1993.

- VELICOGNA G.: *Manuale teorico-pratico di Enologia ad uso dei Proprietari ed Agricoltori*, seconda edizione, Tipografia Paternolli, Gorizia, 1885.
- VIANELLO L.: *L'Agricoltura goriziana (dati e considerazioni)*, Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura, Gorizia, 1966.
- VIANELLO L.: *Il IV Congresso enologico austriaco a Gorizia. Sguardo alla viticoltura e all'enologia dalla fine dell'800 ad oggi*, Gorizia, 1972.

7 ELENCO PUBBLICAZIONI CONSULTATE

- AA.VV.: *Atti della Commissione censuaria di Pordenone (1814)*
- AA.VV.: *Gorizia con le vallate dell'Isonzo e del Vipacco*, in *Guida del Friuli*, S.A.F., Udine, (1930)
- AA.VV.: *Elenco delle pubblicazioni della Stazione chimico-sperimentale di Udine e dell'Istituto chimico agrario sperimentale di Gorizia dal 1869 al 1971*, E.R.S.A., Gorizia 1972
- AA.VV.: *La Terra dell'Oro - Friuli-Venezia Giulia - Guida ai Vini D.O.C. Friulani*, Ed. Centro Regionale Vitivinicolo, Udine, 1990.

- AA.VV.: *Codice Denominazioni di Origine dei Vini*, Unione Italiana Vini, Milano, 1992.
- AA.VV.: *Un Vigneto chiamato Friuli*, Nuova serie (numeri vari), a cura del Centro Regionale Vitivinicolo, Udine, 1987-1994.
- ALPRUNI M.: *Dialogo in cui si difendono e rafforzano le massime della dottrina agraria spettanti ai tre principali prodotti del Friuli, le biade, il vino e le gallette*, 1790.
- ANTONINI P.: *Il Friuli Orientale*, Vallardi, Milano, 1865.
- BENINI I.: *Casarsa & il Vino*, Grafiche Tonutti, Fagagna, 1981.
- BENINI I.: *Verde Friuli*, Ed. R.Vattori, Udine, 1989.
- BULFON E., FORTI R., ZULIANI G.: *Dalle Colline Spilimberghesi nuove viti e nuovi vini*, Provincia di Pordenone - G.F.P., Pordenone, 1987.
- CATTALINI M.: *1520-1970. Cinque secoli di viticoltura*, Antica Azienda agricola dei conti Formentini, S. Floriano del Collio - Tipografia Sociale, Gorizia, 1970.
- CICONI G.: *Discorso sull'agricoltura friulana*, Atti della Camera di Commercio, Udine, 1845.
- COLUGNATI G.: *Criteri di valutazione per una scelta oculata del portinnesto in viticoltura*, a cura dell'E.R.S.A., Gorizia, 1992.
- COMEL A.: *Alcune ricerche sull'antico lago del medio Isonzo*, Tipografia G.Iuch, Gorizia, 1925.
- COMEL A.: *I terreni agrari dell'alta pianura Friulana*, Gorizia, 1928.

- COMEL A.: *Il Friuli; illustrazione dei terreni agrari*, Camera di Commercio I.A.A., Udine, 1955.
 - COMORETTO G.: *Dissertazione dell'agricoltura e maniera di esercitarla intorno alle viti e ai grani del Friuli*, in Memorie per servire al progresso dell'agricoltura, Gorizia, 1781.
 - DUCA R.: *L'Agro Monfalconese: Sviluppi storici del Territorio e Bonifica*, Ed. Grillo, Gorizia, 1981.
 - ERMARCORA C.: *Vino all'ombra*, Chiesa Editore, Udine, 1935.
 - FABBRO C.: *La Viticoltura nel Friuli-Venezia Giulia - Indagine sui Consorzi di Tutela della denominazione di origine «Collio» e «Isonzo»*, Bologna, 1972.
 - FORNI G., SCIENZA A.: *2500 Anni di Cultura della vite nell'ambito alpino e cisalpino*, Confraternita della vite e del vino di Trento (35° Anniversario della fondazione), Trento, 1996.
 - GENTILLI G.: *Il Friuli, i Climi*, Udine, 1964.
- GORTANI M.: *Caratteristiche generali e pratiche del Friuli*, Udine, 1956.
- GOTTARDO C.: *Problemi attuali dell'agricoltura alla luce dell'indagine promossa dal comune di Gorizia*, 1981.
 - MARIZZA L.: *Costituzione geopedologica del Territorio di Monfalcone*, in Nuovi Annali (Serie I, vol. VIII), Istituto chimico agrario sperimentale, Gorizia, 1956.

- MARIZZA L.: *La Produzione di talee e barbatelle di viti americane nel goriziano*, in Nuovi Annali (vol. IV), Istituto chimico agrario sperimentale, Gorizia, 1953.
- MARIZZA L.: *Caratteristiche geochimiche e Fisico meccaniche dei tipi pedologici di terreno presenti nell'Agro monfalconese*, in Nuovi Annali (Serie I, n. 39), Istituto chimico agrario sperimentale, Gorizia, 1966
- MARSANO M.: *L'agricoltura in Provincia di Gorizia*, in Panorama della vita, Milano, 1968.
- MICHELUTTI M.: *La Vite e il Vino nella letteratura del Friuli*, Edizioni Giovanni Aviani Editore, Udine, 1983.
- MUSNIG A.: *Clima goritiense*, Gorizia, 1781.
- PATUNA B.: *Gusto Nuovo*, Gradisca, 1970.
- POGGI G.: *La viticoltura in Friuli nel dopo guerra*, Arti Grafiche, Udine, 1940.
- PONTI I., POLLINI A., LAFFI F.: *Avversità e difesa: Vite*, Edizioni L'Informatore Agrario, Verona, 1991.
- PRESTAMBURGO M.: *Problemi economici della frutticoltura e della viticoltura nel Friuli-Venezia Giulia*, Editrice La Nuova Base, Udine–Trieste, 1968.
- RUBINI D.: *Cronistoria delle esposizioni enologiche in Friuli*, Arti Grafiche, Udine, 1943.
- SPESSOT F.: *La viticoltura Goriziana*, 1961.
- TARAMELLI T.: *Panorama geologico del Friuli da Moruzzo*, 1872.
- TOPPO WASSERMANN F.: *Elogio del Conte Fabio Asquini*, 1847.

- TOSORATTI E., CAVALIERI W., TAPPARI E., STORTI A.: *Il Friuli-Venezia Giulia – La Cooperazione*, Ed. Ambrosiana, Milano, 1986.
- VALUSSI G.: *Le Regioni d'Italia – vol. 5: Il Friuli-Venezia Giulia*, Unione Tipografica Editrice Torinese, Torino, 1961.
- VIANELLO L.: *Viticultura ed Enologia in Provincia di Gorizia*, Lecce, 1968.
- VIANELLO L.: *Aspetti attuali dell'Agricoltura Goriziana*, Estratto da “Economia Isontina”, C.C.I.A.A. Gorizia, 1975.
- VIANELLO L.: *Viticultura e vini della Provincia di Gorizia*, Udine, 1976.
- ZULIANI G.: *Il Friuli sulla via dello spumante*, Pordenone, 1983.