

Storie curte de vît in Friûl

ENRICO PETERLUNGER *

La vît (*Vitis vinifera* L.) e je une plante origjinarie dal Caucas, e e je stade une des primis speciis a sedi metude in coltivazion ai inizis de agriculture (8-9000 agns p.C.) inte zone dal Medi Orient, a sud dal Caucas.

Po dopo e je stade trasmetude ai egjizians, ai grêcs e a chei altris popui dal Mediterani orientâl. I grêcs a faserin cognossi la vît ai etruscs, di chescj e passà a svariâts popui come celts e romans; chescj ultins le difonderin par dut l'imperi.

La prime migrazion dai celts in Friûl e rimonte al secont mileni p.C. Si riten che a sedin stâts lôr a quartâ par prins la vît in chestis tieris, che le vevin cognossude – come che o vin bielzà dit – dai etruscs. A esistin des olmis archeologjichis che a testifichin cemût che a tacâ dal insediament etrusc di Spina la viticulture si sparnice inte planure padane, viers occident e viers orient, dilunc la vie de ambre che e rivave al Baltic passant pal Friûl.

Cundut achel l'inizi di une coltivazion plui produtive si à cui romans. La colonizazion dal Friûl e fo decidude dal Senât Roman tai agns prime dal 181 p.C., date de fondazion di Aquilee. Par convinci i legjonaris-colonos a partecipâ ae imprese, e fo decidude une assegnazion di tieris seguitive ae conquiste intune misure dople rispjet a altris, par vie de lontanance di chestis tieris di Rome, de coltivazion plui dificile rispjet a altris, e pe presince di barbars sui confins. Il prin insediament al fo di trê mil legjonaris, cu lis lôr fameis: cirche cuindis mil personis. Chescj

* Universitât di Udin. E-mail: enrico.peterlunger@dpvta.uniud.it

prins colonos a puartarin daûr varietâts e technichis di coltivazion de Italie centrâl.

Erodian (III sec. d.C.) al conte di vignâi a Aquilee cu lis vîts poiadis a feston su altris plantis, come che usavin a fâ i etruscs.

August al metè adun la *X Regio Venetia et Histria* cu la capitâl a Aquilee, dulà che al vignì plui voltis: de sô femine Livie si dîs che e preseàs il vin *Pucinum* produsût in chestis tieris, che jê stesse i tribuive (secont Plini il vieli) il so benstâ. Chest vin al podarès corrispondi al vin Pictaton – colorât – citât dai grêcs, o ai corints Refosc o Teran, ancje se cheste identificazion e reste une ipotesî.

Aquilee e diventà un empori di vins une vore impuartant, pe sô posizion favorevule pai cumierçs fra la Gjalie cisalpine (planure padane), l'Illiric, la Panonie, la Dalmazie, il Mediterani orientâl. Une vore fis a jerin i rapuarts cul Egjit e in particolâr cun Alessandrie. Chest al podarès vê puartât ancje a sgambis di vîts e no dome di vin.

Ancje Strabon (epoche augustee) al cite il florint cumierç dal vin di Aquilee.

Cu la decadence di Rome e fo une crisi ancje de viticulture che però e sorevivè so redut tai convents, par vie dal ûs liturgjic e alimentâr. L'art cristiane e langobarde a presentin testimoniancis iconografichis impuartantis che a ripuartin ae vît, par esempli la fantacine che e ufrîs raps di ue intal mosaic de aule sud de Basiliche di Aquilee, e il furniment di fueis e raps dal templi langobart di Cividât.

La Badie di Rosacis, prime agostiniane, daspò benedetine, e fo un centri di coltivazion de vît e di conservazion di varietâts.

Dal XII secul il Friûl al espuarte viers Vignesie vins, forment e legnam, impuartant vin de Istrie par daspò tornâ a vendilu ancje in Gjermanie.

Tai anuaris dal Comun di Udin, si cjate un document dal 1324 che al nomene lis varietâts di vît plui coltivadis e vendudis intes ostariis de citât: Ribuele, Pinele, Clarede, Turbian, Decret, Malvasie, Vernasse, Moscatel, Teran blanc e Vermei.

Ai 6 di jugn dal 1409 si davuelç un past in onôr di pape Gregori XII, vignût a Cividât par il Concei Gjenerâl. In chê ocasion a forin servîts vins furlans tant che Ribuele di Rosacis, Verduç di Faedis, Ramandul di Torlan, Refosc di Albane, Marzimin di Gardiscjute.

Tal 1549, sot la dominazion veneziane, il lutignint venit al declare che “il principal nervo et sostentamento della magnifica città di Udine è la raccolta del vino”.

Tal 1523 (diète di Worms e acuardis di Vignesie) il Friûl al ven dividût fra une part veneziane a ovest e une austriache, a est, corispondente a lis conteis di Gurize e di Gardiscje cjapant dentri ancje Cormons e Aquilee. La part dal Friûl austriac e spaçave i siei vins so redut inte Carinzie e te Carniole (cjapade dentri te atuâl Slovenie). La part occidentâl invezeit e spaçave so redut cun Vignesie.

Tal 1700 un gnûf impuls al fo dât ae viticulture e ae enologjie de region. L'abât Lodovico Bertoli tal libel *Le vigne e il vino di Borgogna in Friuli* (1747) al confrontà la mentalitât “sollecita” dai viticultôrs borgogns cun chê “trascurata” dai viticultôrs furlans, rivant a proponi par miorâ lis produzioni furlanis la introduzion di varietâts e technichis de Borgogne. Purtrop il vignâl dulà che al meteve in vore lis inovazioni che al proponeve, a Blauç di Codroip, al fo distirpât tal 1758 di une montane dal Tiliment. Par chest, ma ancje par une cierte resistence dal ambient rurâl furlan ai cambiaments e a lis inovazioni, il so insegnament al restà pôc scoltât e seguît.

Il Picolit. Il miôr arlêf di Bertoli al pues sedi considerât il cont Fabio Asquini di Feagne, che doprant une varietât di vit particulâr, il Picolit, al produsè un vin dolç di ue passe che al ve un grant sucès par dute la Europe di chei tims. Cu la colaborazion di Antonio Zanon, agronom furlan che al viveve a Vignesie, al organizà une operazion di marketing une vore ben pensade. Al tirà a produci un vin simil al Tokaj ongiarês, in considerazion dal fat che la vuere dai siet agns e rindeve difil di repertâ chel vin. Al doprà une varietât a flôr feminin, il Picolit, di origjin furlane: di fat si pues ipotizâ, si ben che il Zanon lu marche di origjin nordafricane e rivât ca dai francês, che al podarès sedisi originât chenti par vie di un semençâl. La varietât e je caraterizade di une produzion une vore scjarse ma di alte cualitât. Flapint la ue il vin che si oten al divente alcolic e dolç, cuntun patrimoni aromatic siôr e interessant. Asquini al disegnà une butilie cuntune forme particulâr, che al fas soflâ intune vedrerie di Muran, e al zontà a lis butiliis une etichete stampade cu la scrite “Picolit del Friuli” o “Picolit Fagagna”. In cheste maniere a rivà a identificâ

cun precision il so prodot e lu comercializà intes plui impuartantis corts europeanis, patint par altri ancje dai tentatîfs di imitazion.

Il Votcent. Tal XIX secul, a vegnin compilâts i elencs des vîts coltivadis in Friûl: Pietro di Maniago tal 1823 al nomene 127 cualitâts, des doi mil che al podarès nomenâ, e pûr presintis (ancje se dispès cun câs di sinonimie).

Inte seconde metât dal Votcent, la riflessione su lis numerosis varietâts autoctonis furlanis si fâs plui strente: la plui part a vegnin consideradis di valôr scjars, e pocjîs a vegnin conseadis ai coltivatôrs pe produzion. A vegnin proponudis e introdusudis vîts francesis, tant che Merlot e Cabernet. Cualchi vît autoctone però e ven mantignude. Jenfri chestis o cjatìn Ribuele, Cividin, Refosc, Corvin, Verduç, Picolit.

Lis malatiis originaris de Americhe setentrionâl, rivadis in Friûl jenfri il 1852 e il 1888 (peronosspore e foncs che a tachin fueis e raps, e la fillossare, un inset che al disvinidris lis lidrîs) a costituissin un altri element di crisi pe viticulture furlane. Par altri ancje chestis malatiis a vegnin scombatudis e controladis, lis primis dôs cui trataments antiparassitaris, la tierce midiant l'incalm de vît europeane sul puarteincalm american resistant ae fillossare.

Daspò la prime vuere mondiâl, al fo un rignuviment profund de viticulture furlane, ancje par vie des distruzions puartadis de vuere intes zonis culinârs, che par diviers agns a patirin i dams e il bandon daspò lis operazions belichis.

In cheste epoche che i vignâi a tornin a sedi plantâts, si doprin plui varietâts internazionâls che varietâts autoctonis. Par chest, i studis di Marzotto (1923) e di Poggi (1930, 1939) a forin une vore impuartants. Soredut Poggi al à puartât indenant studis impuartants suntun vignâl ampelografic (la ampelografie e je chê part de viticulture che atint la descrizion e la identificazion des varietâts di vît) che lui stes al plantâ tes campagnis ator di Buri e che al doprâ par une vore di osservazions e ricercjîs. Lis sôs indicazioni su lis varietâts autoctonis plui interessantis e prometentis a son ancjemò validis. Lui al proponeve di continuâ a coltivâ e a slargjâ la difusion di Ribuele zale, Verduç, Picolit, Cividin, Tocai furlan, Ucelut, Refosc, Pignûl, Sclopetin.

I ibrits produtôrs direts. Par contrastâ lis malatiis, si tentà ancje la strade dal incrosament di varietâts sensibilis (lis vîts europeanis) cun varietâts resistentis (lis vîts americanis) e selezionant lis cualitâts che a vevin une buine resistence e cualitât de ue. I'ndi risultà une lungje schirie di varietâts clamadis “ibrits produtôrs direts”, cuntune buine resistence a lis malatiis. Chescj ibrits a cjatarin un bon acet de bande dai viticultôrs furlans, e cussì ancje di altris bandis de Italie, de France, e v.i. Fra chescj o ricuardin la Ue fraule o Isabella, Noah, Clinton, Baco, Gaillard, e v.i. Però viers il 1960 in Europe chestis varietâts a vignirin bandidis de coltivazion cun finalitâts comerciâls, par vie che a vignirin ritignudis di cualitât inferiôr aes varietâts di vîit europeane. La coltivazion e la vinificazion e fo permetude dome par ûs domestic.

Lis zonis a Denominazion di Origjin Controlade. A metât dai agns '60 dal secul passât a forin credis achì des zonis a Denominazion di Origjin Controlade (zonis DOC) dulà che al è pussibil produci vîns lant daûr di un disciplinâr di produzion che al proviôt des normis di garanzie par une cualitât plui alte. I vîns DOC dal Friûl a son in di di vuê preseâts sul marcjât talian e su chel internazionâl. Lis zonis DOC ore presint a son: Friûl-Gravis, Friûl-Latisane, Friûl-Aquilee, Friûl-Annia, Cuel Orientâi dal Friûl, Friûl-Isunç, Cuel, Carso, Lison-Pramaggiore.

La superficie che je coltivade a vignâl e je di uns 18.000 etars, cuntune produzion anuâl di vin che e passe di pôc il milion di etolitris.

I vivârs di vîit. Une part fundamentâl di cheste ecelence dai vignâi furlans e je dal sigûr merit de vore dai vivârs di vîit, ven a stâi de produzion di plantis di vîit incalmadis, par fa sù daspò i vignâi. Tal 1936 a forin fondâts i Vivai Cooperativi Rauscedo, tal piçul paîs di Raussêt, in comun di Sant Zorç de Richinvelde (Pn), che a son diventâts cun grande capacitât e tignince il plui grant vivâr di vîts dal mont. Vuê i vivârs di vîit furlans a produsin il 70% de produzion taliane e il 40% di chê mondiâl. Dongje ai VCR, a son nassudis altris impuartantis realtâts, tant che Vitis Rauscedo, e tantis altris. Un altri lûc di produzion dai vivârs furlans al è presint intal Agri aquileiês, dulà che vivârs austriacs e todescs a comissionin ai vivaiscj locâi la produzion di legnam salvadi e rasiç.

Il rasiç furlan vuê al ven espuartât in dut il mont, ma in particolâr in-

te Americhe dal Sud, in Afriche setentrionâl, in Europe (Spagne, Grece), e soregut inte Europe orientâl.

Viticulture moderne. La viticulture di vuê in Friûl e je specializade, no son cuasi plui i vignâi promisclis dulà che si praticavin ancje altris culturis, tant che pomârs, ortaiis, cereâi, e v.i. Tal secont dopovuer, al fo dât un sburt par alçâ la produzion in consequence di une grande domande di marcjât. Dai agns '80 indenant, ancje par vie de crisi di soreproduzion de viticulture europeane, la atenzion dai produtôrs si è spostade di plui sul miorament de cualitât. Lis technichis di coltivazion si son une vore evoludis. Il numar di plantis par etar al è ator des cuatri mil. Lis formis di arlevament a stan mudant da lis tradizionâls “cappuccina” o “Cjarsarse” al “guyot” e al “cordon speronât”. La cure dal nivel produtîf, dal ecuilibri jenfri fueis e raps, de juste esposizion dai raps al soreli a son elements che permetin di otignî ue di cualitât elevade par vins ecelents. Il vin bon si pues vê dome di uis di cualitât superiôr; par chest si dîs che il vin bon si fâs tal vignâl, e chest al è pardabon vêr in Friûl, dulà che il viticultôr al à un jutori fundamentâl da la tiere e dal clime. Come che al disè Michelangelo, la perfezion e je un insiemi di elements perfets, e une gjestion acurade dal vignâl e contribuìs a dâ un prodot come chel bon tai di vin che vuê si pues cerçâ tes ostariis dal Friûl.

Il tai. La peraule che in Friûl e identifice une tace di vin e je “tai” o “taiut”. Cheste identificazion e je avonde resinte, e diven dal fat che tal secul XIX si impuartave in Friûl vins di alte gradazion des regions meridionâls, soregut de Pulie. Chest vin si doprave par “taiâ” i vins locâi, che in chê epoche a jerin mancual alcolics, cun plui tanin e plui dûrs; il risultât dal tai al jere un vin plui amabil e armonic che al vignive servît tes ostariis come “tai”. Di li la peraule e je restade a indicâ la tace dal vin.

Parcè che il vin furlan al è bon. La beade cubie jenfri varietât di vît, territori e clime, dongje de competence e de passion dai viticultôrs furlans, e à fat in mût che il vin produsût in cheste region al sedi di cualitât une vore alte, e che al puedi rezi il confront cui miôr vins dal mont. Il territori al presente – semplificant une vore – trê zonis: la alte planure, la basse planure, i cuei.

I vins plui preseâts si puedin vê intai cuei, par vie de basse produzion, de buine esposizion e de elevade escursion termiche, che a permetin la sintesi di composcj impuartants pe cualitât (aromis, polifenoi, e v.i.). Ancje la planure e je buine di produci vins ecelents, sedi blancs che ros.

In gjenerâl, il Friûl al è nomenât pai vins blancs, e al è vêr che a son i blancs che in cheste tiere a dan i miôr risultâts. Cundut achest al è pusibil produci ancje dai ros di grant valôr.

La tecniche enologjiche tes ultimis desenis di agns e à fat progrès une vore significatîfs. Lis atrezaduris presintis intes cantinis a son ae avanguardie (lis atrezaduris enologjichis produsudis in Italie a son leader tal mont, e cualchi industrie che lis prodûs e à sede propi inte nestre regjon). Lis nestris cantinis in grazie di chestis atrezaduris a produsin cuntun alt nivel tecnologjic, che al permet di otignî prodots bogns cuntun minôr intervent di aditîfs chimics, plui conservabi e di cualitât plui preseade, par un miôr mantegnement dai composcj impuartants pe cualitât.

Cualis sono vuê lis miôr varietâts? Tai blancs: Tocai furlan, Ribuele zale, Sauvignon, Chardonnay, Pinot grîs, Pinot blanc, Verduç furlan, Verduç di Ramandul, Picolit, Ucelut. Tai ros: Refosc dal peduncol ros, Merlot, Cabernet, Pignûl.

I autoctonis. Lis varietâts di vîts autoctonis che cun profundis trasformazions a son rivadis fin a noaltris a son materie di un interès rignuvît, jenfri chescj soredu Ribuele zâle, Tocai furlan, Sauvignon, Chardonnay, Pinot grîs, Pinot blanc, Verduç furlan, Verduç di Ramandul, Picolit, Ucelut.

Tai ros: Refosc dal peduncol ros, Merlot, Cabernet, Pignûl, Sclopetin, Cjanorie.

Il futûr. Il futûr dal vin furlan al è inte identificazion jenfri vin e teritori simpri plui strente: chest risultât si oten caraterizant i vins doprant varietâts autoctonis, ma ancje varietâts internazionâls, o ben creant gnûfs vins miscliçant chestis varietâts. La identificazion che e pues caraterizâ i vins di chestis tieris e je il strument par diferenziâ lis produzioni, di mût che no vegnidin contrafatis e che a podedin costituî, dutun cul teritori furlan, un valôr di plui, ricognossût e preseât dal marcjât.

Bibliografie

- Calò A., Costacurta A. (1991). *Delle viti in Friuli*. Udin: Arti Grafiche Friulane.
- Filiputti W. (1983). *Terre, vigne e vini del Friuli V.G.* Udin: Gianfranco Angelico Benvenuto editore.
- Filiputti W. (1997). *Il Friuli Venezia Giulia e i suoi grandi vini*. Udin: Arti Grafiche Friulane.
- Marzotto N. (1923). *Ampelografia del Friuli*. Udin: Del Bianco.
- Peterlunger E., Zulini L., Crespan G., Colugnati G., Del Zan F. (2004). Friuli Venezia Giulia. In Del Zan F., Failla O., Scienza A. (Eds.), *La vite e l'uomo – dal rompicapo delle origini al salvataggio delle reliquie*. Gurize: ERSA FVG, pp. 767-852.
- Pittaro P., Plozner L. (1982). *L'uva e il vino*. Udin: Magnus edizioni.
- Poggi G. (1930). *Annuario 1927 – 1930 del Consorzio per la Viticoltura*. Udin: Stabilimento Tipografico Friulano.
- Poggi G. (1939). *Atlante ampelografico*. Consorzio provinciale tra i produttori dell'agricoltura – sezione della viticoltura, Udine. Pordenon: Arti Grafiche.