



i vini del
**FRIULI
VENEZIA
GIULIA**



I VINI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

Sommario

L'enologia della conoscenza	3
I profumi dei vini	4
Le due anime del vino: l'uomo e la natura	5
Le attenzioni richieste dal vino	6
La temperatura: gioco di equilibri tra i gusti, senza dimenticare i profumi.....	7
I bicchieri del vino.....	8
Il mariage tra cibo e vino	9
Vini bianchi.....	11
Vini rossi	19
Il vigneto.....	24
Le zone DOC del Friuli Venezia Giulia.....	27
Glossario.....	28



L'ENOLOGIA della conoscenza



Il vino non è mai stato - nella sua storia millenaria - buono e sano come ora. Il cambiamento epocale comincia a concretizzarsi agli inizi degli anni Settanta, quando si iniziano a gestire le fermentazioni a temperatura controllata. Fino ad allora dominava un'enologia basata sulla chimica che fu scacciata da quella che si potrebbe definire l'enologia della conoscenza, basata su principi "meccanici" e soprattutto rispettosi dell'ambiente. È stata l'enologia della conoscenza a farci scoprire i profumi dei vini, bianchi in particolare, profumi che nell'uva c'erano sempre stati, ma che non si sapeva come portare in bottiglia. È così che cambiarono profondamente i parametri di percezione qualitativa dei vini. L'aspetto ancora più interessante è che quest'epocale rivoluzione partì proprio dal Friuli Venezia Giulia.

I PROFUMI dei vini

Sono così importanti i profumi nei vini? Ma certo: la sensibilità dell'olfatto è 10.000 volte superiore rispetto al gusto e l'olfatto partecipa all'impressione del gusto. Ancora, il sapore sottolinea l'odore e l'odore rafforza il sapore. Infatti molto di quello che si pensa essere gusto, in realtà è profumo, motivo per il quale, ad esempio, quando si ha il raffreddore tutto pare insipido, mentre così non è: al cibo sono stati tolti gli odori. Diventa quindi essenziale, per comprendere l'anima di un vino, soffermarsi sui profumi in quanto sono la parte più affascinante. È musica, da non perdere.

4



5

LE DUE ANIME DEL VINO l'uomo e la natura

Non esiste nessun altro prodotto agricolo al mondo che viva, senta ed esalti, allo stesso tempo, il binomio uomo-natura come accade per il vino. Ogni vendemmia ha una sua storia. Cambia lo spartito musicale e il direttore d'orchestra - il vignaiolo - lo deve saper interpretare senza tentennamenti: le due anime del vino, uomo-natura, debbono essere in sintonia totale per raggiungere il massimo della qualità.

Inoltre quest'opera si prolunga nel tempo: chi ha avuto la fortuna di poter assaggiare vini molto vecchi - anche oltre i cento anni, perfettamente conservati e di straordinaria vitalità e fascino - sa che si tratta di emozioni pure. Come scrisse Luigi Veronelli: "Il vino è un valore reale che ci dà l'irreale".





1

LA TEMPERATURA

gioco di equilibri tra i gusti, senza dimenticare i profumi

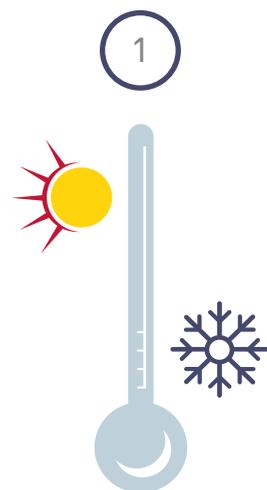
Ogni gruppo di vini ha la sua temperatura d'assaggio preferita, altrimenti i profumi, superati i 18 °C, evaporano dal bicchiere e non si ritrovano più, andando in tal modo a compromettere il piacere di gustare il vino stesso. La temperatura modifica pure le percezioni gustative, in quanto, se errata, altera l'equilibrio e i rapporti tra le sensazioni dolci, acide ed amare.

Si deve inoltre sapere che più il vino si scalda e meno si avvertono l'acidità e l'amaro per effetto dell'aumento del peso assunto dalla componente dolce (data dall'alcol, dalla glicerina e, come accade nei passiti, dai residui zuccherini naturali). Viceversa, se lo si raffredda troppo, i toni dolci si inibiscono, facendo in tal modo emergere il latente contrasto tra acidità e amaro.

Di fatto le sostanze dolci svolgono una funzione tampone, un po' come il cucchiaino di zucchero che si mette nel caffè o nella limonata: va a domare l'aggressività dell'amaro o dell'acidità. Questi sono i motivi per i quali ad ogni vino si consiglia la temperatura corretta.

LE ATTENZIONI richieste dal vino

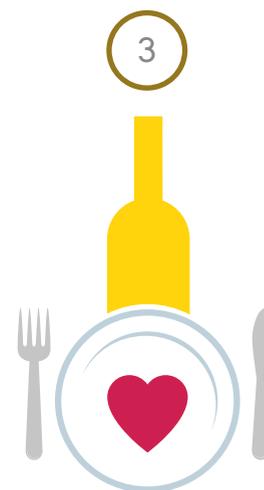
Il vino, per potersi esprimere al meglio, ha necessità di una serie di piccole attenzioni che spesso sono giudicate superflue o poco influenti sulla percezione della sua qualità. Non è così. Seppur semplici, sono necessarie.



LA TEMPERATURA



I BICCHIERI



IL MARIAGE





8

2

I BICCHIERI del vino

Per ogni vino è stata indicata la forma del bicchiere consigliato. È la seconda attenzione che viene chiesta dal vino, in quanto le forme del bicchiere incidono - in maniera determinante - sulla percezione dei profumi e dei gusti. Ponetevi una domanda: andreste a vedere un quadro del Caravaggio con delle luci sbagliate? No, in quanto non potreste cogliere tutta la potenza della sua pittura e la straordinaria unicità luminosa del suo nero. O ancora: ascoltereste della musica classica in un ambiente non idoneo? Certamente no. Il bicchiere è lo strumento per gustare il vino che, se non corretto, può renderlo sgarbato, addirittura irriconoscibile.

Il rischio è di vanificare in un attimo tutto l'impegno del vignaiolo che, nel caso di un grande rosso da invecchiamento può significare almeno 5 anni di lavoro. Ancora una questione. Saremmo disposti a pagare per una grande bottiglia, magari a lungo desiderata, per poi ritrovarci con un vino disarmonico e non capace di darci le emozioni che ci attendevamo solo per aver sbagliato bicchiere? Ma ci mancherebbe! La conclusione è che molti dei vini che non sono stati graditi erano, con ogni probabilità, buoni, ma consumati in un calice sbagliato.

3

IL MARIAGE tra cibo e vino

La funzione principale del sommelier - che poi è anche la più creativa - è trovare il vino che meglio si sposa con ciò che si mangia. È l'arte del buon gusto che a nessuno è preclusa e che si basa sul principio che il vino scelto bene farà meglio apprezzare il piatto mettendo allo stesso tempo in evidenza anche la propria personalità. Un po' come per la scelta del bicchiere - perché rovinare un ottimo vino scegliendo il calice non idoneo? - lo stesso accade per il matrimonio tra vino e cibo che, obbligatoriamente, deve essere d'amore. Alla fine del racconto di ogni vino, si andrà a consigliare il suo mariage col cibo. Affinchè ciascuno possa essere sommelier di se stesso.

Annotazione finale. Questo piacevole gioco della ricerca del buon gusto farà scoprire la versatilità di ogni vino, capace di esaltarsi con diverse pietanze.

9



VINI BIANCHI

Bianchi autoctoni

• Friulano.....	12
• Malvasia istriana.....	12
• Ribolla gialla.....	13
• Prosecco.....	14
• Vitovska.....	14
• Picolit.....	15
• Ramandolo.....	15

Bianchi alloctoni

• Chardonnay.....	16
• Pinot bianco.....	16
• Pinot grigio.....	17
• Sauvignon.....	17





Bianchi **autoctoni**

i vini del **FRIULI VENEZIA GIULIA**



FRIULANO

Vino d'aperitivo per definizione. Sul **San Daniele** è matrimonio d'amore, come sulle tradizionali **uova e asparagi** e le **frittate di erbe** in genere. **Minestre** e **risotti con erbe**, ma anche **risotto di scampi** e **fasolari**, **frittelle di patate al Montasio**, **radicchio** di Gorizia con la **pancetta** di Cormons e **gamberoni**. Va gustato tra gli 8 e 10 °C scegliendo il bicchiere di sinistra se si tratta di un Friulano giovane.



Se il Friulano è affinato in legno, chiederà di cambiare calice e va versato in quello un po' più ampio e aperto.



MALVASIA ISTRIANA

Vino classico da **pesce**: dagli **antipasti** ai **primi**, **crostacei** compresi. Ideale con i **peschi al forno** con erbe mediterranee e olio extravergine Tergeste. Va servito a 8-10 °C nel bicchiere che ha la medesima forma di quello a fianco.

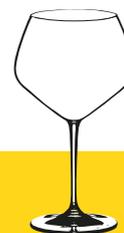
Scrisse Bruno Pizzul: "Se il Tocai vale come vino, continuerà a valere anche come Friulano, bisogna farsene una ragione e andare avanti". Così si è fatto. Una querelle burocratica europea lo condannò a morte: fu così che il Tocai friulano, dopo lunga vita, morì il 31 marzo 2007. Per risorgere il primo di aprile del 2007 con il nome di Friulano. Aveva dovuto cambiare nome per un caso di omonimia con il Tokay ungherese, dal quale differisce sia per il tipo di vino (il friulano è secco, l'altro dolce), sia per le uve che lo compongono. Si veste con un profumo da gran signore, floreale, maschile e dalle tonalità verdeggianti. Al gusto è pieno e di forte personalità per quel suo ricordo finale di mandorla. È il bianco più amato dai friulani, lo è ancora di più oggi, con il nuovo nome.

Bianco snello, piccante, piacevole al palato con delle nuances che riportano all'ananas, alla pera matura, alle erbe aromatiche con un tocco di pepe. Si definisce Malvasia istriana perché è dall'Istria che ci provengono i primi documenti che risalgono al 1300. La sua terra di origine sembra essere, però, il Peloponneso e in particolare la città di Monembasia, terra conquistata nel Medioevo dai veneziani, che in seguito diffusero quelle viti in tutto il Mediterraneo, fino alle Canarie. Fu così che la vite di Monembasia divenne, italianizzata, la Malvasia.



RIBOLLA GIALLA

Ribolla giovane: aperitivo, **antipasti** e **frittura di pesce**. Perfetto sulle **sarde** del golfo di Trieste impanate e fritte e sulle **ostriche e tartufi di mare** (un'alternativa per coloro che non amassero la dolce carezza del Picolit). **Pesce bianco** in genere condito con l'olio extravergine Tergeste, "trasparenza" di **baccalà** e **mozzarella di bufala**, **aringhe** con il **radicchio** Rosa di Gorizia. Da servire fresca per sottolineare il suo nerbo: 8-10 °C, nel calice a fianco.



Ribolla gialla macerata ed affinata in legno: piatti impegnativi come **orzo** e **fagioli**, **brodetti di pesce** in rosso, **paste con sugo di carne**, fino alle **carni bianche** come **gallina**, **coniglio** o **faraona** al forno. Più complessa della versione giovane, chiede una temperatura tra i 10-12 °C ed un calice preciso e senza alternative, così come è nello stile del vino.



Ribolla gialla spumante: insuperabile da aperitivo e con il **prosciutto crudo** di Cormons, ma anche da tutto pasto, escludendo le carni rosse ed i dolci. Eccelle sugli **antipasti** e **piatti di pesce**. Delizioso, e da conversazione, a fine pasto. Obbligatorio berlo nel bicchiere qui a fianco.

Degli autoctoni è quello che vanta il documento più antico (1299). Oggi dà vita a vini interpretati in maniere diverse:

- come **bianco giovane**: snello, con una freschezza piacevolissima. Naso delicato, immediato e fiorito che si mantiene anche al palato;
- quindi ottenuto dalle **macerazioni** sulle bucce e poi **affinato in botte**, secondo la "scuola di Oslavia", che dà vini impegnativi e profondi, fuori degli schemi usuali;
- infine come ottima **base spumante**, grazie all'intuizione di un produttore di Corno di Rosazzo che nel 1987 uscì con la prima Ribolla gialla brut (ottenuta dopo anni di sperimentazione) utilizzando il metodo Charmat opportunamente rivisto. Spumante dalla **schiuma compatta** e sottile, perlage finissimo con ottima propensione all'invecchiamento. A partire da quell'esperienza, negli ultimi anni, diversi sono i vignaioli friulani che dalla Ribolla gialla ottengono vini spumanti.



Bianchi **autoctoni**



PROSECCO

Vero protagonista dell'aperitivo e del piacere di incontrarsi, la fa da padrone sugli innumerevoli stuzzichini: dalle **pizzettine** ai **crostini di baccalà mantecato**; dal **fritto di piccoli pesci** dell'Adriatico al **pane e soppressa**. Ottimo vino da bersi in barca o nelle serate estive. È un vino in jeans. Servirlo ben fresco, non oltre i 6-7 °C, in un calice come quello a fianco.



VITOVSKA

Se vinificato senza macerazione, è vino da **pesci delicati e leggeri**, da **frutti di mare**, da aperitivo. In tal caso va gustato a 8-10 °C nel bicchiere a sinistra.



Se macerato ed affinato in legno, si fa più strutturato e diventa quindi ideale sul **prosciutto** e i **salumi del Carso**. Va gustato nel calice di fianco, ad una temperatura tra i 10 e 12 °C.

Un ritorno alle origini la presenza del Prosecco nelle Doc del Friuli Venezia Giulia, avvenuta con la vendemmia 2010. Infatti Prosecco - che dà il nome al vino - è un ameno paesino sulla costiera triestina, con vigne tra il Carso ed i pendii scoscesi con sguardo sul mare Adriatico. Il Prosecco, vino spumante emblema di spensieratezza giovanile, allegria e disinvoltura, ha conquistato il mondo intero. Il suo dolce fruttato, la facilità di approccio, la capacità di stare bene ovunque ne fanno un vino modernissimo.

Vino bianco del Carso triestino le cui radici etimologiche potrebbero ricondursi ad una località slovena situata nella valle del Vipacco, denominata Vitovlje (si ipotizza anche che possa arrivare dalla Dalmazia). Fino a non molti anni fa era mescolato ad altre tipologie, alle quali conferiva freschezza, come era costume all'epoca, quando i vini erano il risultato, quasi sempre, di uvaggi. Vino sottile, piacevole, schietto, con un tocco acidulo-sapido. Paglierino chiaro, ha profumo fruttato, con nota di pera.



PICOLIT

Emoziona sia bevuto da solo, conversando, sia gustato - qui si fa inarrivabile - sui **tartufi di mare** ed **ostriche**. Suntuoso sul **foie gras** appena scottato col Picolit stesso, sui **formaggi** potenti e grassi come il **Formadi frant** di Carnia o lo **Jamar** del Carso. Ma anche sul **Gorgonzola** con la goccia o il **Taleggio** maturo. Da servire a 6-8 °C per esaltare la finezza dei suoi profumi e l'eleganza del suo essere dolce. Il bicchiere? Come quello stilizzato a lato: una piccola opera d'arte come il vino.



RAMANDOLO

La sua principale caratteristica, di equilibrata dolcezza lo induce a scegliersi più che i dessert - ama solo quelli a base di mandorle e noci, come la tradizionale **gubana**, gli **strucchi**, i "**blavins**", **biscotti secchi** friulani con farina di mais, gli **Esse** di Raveo - piatti come gli **gnocchi di susine** con zucchero e cannella e quelli di zucca, i formaggi **Montasio** stravecchio, quelli di malga della Carnia o, ancora, la sorprendente "**Ricotta dimenticata**", **caprino** del monte Zore, non lontano da Ramandolo. Perfetto sui patè d'anatra. Se volete sorprendervi e sorprendere: abbinatelo al **prosciutto crudo di San Daniele** con i fichi e al **prosciutto cotto** di Trieste con la pinza (pane dolce pasquale). La raccomandazione è di berlo solo in un calice come quello a fianco.

Vino femminile tanta è la sua suadanza, eleganza e nobiltà. Il suo passo è regale, ma non ostentato. La sua bellezza emerge attimo dopo attimo e si esprime con mille sfumature, tutte gentili e delicate. Veste un colore che va dall'oro giovane all'antico secondo annata e tempo di appassimento delle uve. I profumi sono dolci, ammaliatori: dopo le iniziali nuances di miele d'acacia vi si colgono pennellate di crema pasticcera, pesca e albicocca mature. Pur essendo dolce, non appesantisce il palato. Ha storia di alta caratura. Già nella seconda metà del '700 era il vino preferito di tutte le corti d'Europa.

Nasce dal Verduzzo friulano, uva autoctona. Il nome è quello della località di produzione: Ramandolo, un piccolo paesino arrampicato su ripidissime colline le cui vigne - non più di 60 ettari tenuti come giardini - sono esposte a mezzodi. Da lassù, a fianco di una romantica chiesetta del 1482, l'occhio spazia su tutto il Friuli. È una viticoltura eroica. La maggioranza delle vigne sono lavorate a mano. Le uve sono raccolte tardivamente - tra fine ottobre e i primi di novembre - e poi paste ad appassire, il che dà al vino un caldo colore oro antico o ambrato. Vino dal colore ambrato con riflessi aranciati, profuma di frutta gialla matura fino a ricordare le albicocche secche e poi il miele di castagno. Dolce, ma non stucchevole.



Bianchi alloctoni



CHARDONNAY

Chardonnay giovane: pesci delicati a carne bianca, creme e minestre di verdure (patate, porri). Per sottolineare la sua freschezza va servito a 8-10 °C in un calice come quello a fianco.



Chardonnay affinato in legno: piatti dell'alta cucina come brodetti di pesce in bianco, torta di asparagi e rane, risotto alla milanese, risotto e tagliolini col tartufo bianco di Muzzana. Da consumarsi a 10-12 °C per dare volume alla sua splendida complessità, vuole un bicchiere opposto al precedente.



PINOT BIANCO

Antipasti di pesce con olio extravergine Tergeste, prosciutto crudo di San Daniele, gnocchi di patate al formaggio delicato, minestre di asparagi, pesci al vapore, frittate di gamberetti. Se giovane, va servito a 8-10 °C nel bicchiere a lato.



Se vinificato in legno o in blend con lo Chardonnay, va bevuto a 10-12 °C in un calice come quello a fianco. Ottimo sul formaggio Latteria di 12 mesi, sulle uova al tartufo bianco di Muzzana, sui ravioli di branzino con sugo di fasolari, sull'insalata di cappone e radicchio Rosa di Gorizia.

Presente tra i vigneti coltivati in regione dalla fine del XIX secolo quando approda nell'allora Friuli Austriaco, il Collio Goriziano. Vinificato in purezza o unito a varietà autoctone, concorre alla nascita di grandi vini affinati in legno (oltre ad essere prezioso per gli spumanti di alto lignaggio). Da giovane ha profumi delicati con sfumature di crosta di pane e ben equilibrato in bocca; raggiunge vette qualitative altissime, se affinato in barriques: allora assume profumi sontuosi che vanno dal miele alla vaniglia al burro, sostenuti al palato da grandi intensità e spessore.

Quanto ad eleganza è forse in testa alla classifica dei bianchi prodotti in regione: gentile, garbato sia nei profumi che al gusto. Affinato in barriques dà vini setosi. L'arrivo delle prime barbatelle di Pinot bianco nel Collio Goriziano (allora Friuli Austriaco) si deve al conte La Tour di Capriva, alla fine del XIX secolo. I vecchi ancora lo chiamano Borgogna bianco, com'era presentato nel catalogo del 1863, con questa annotazione: "Varietà coltivata a Lestizza da più di 20 anni, il cui frutto non falla mai e dà vino squisito".



PINOT GRIGIO

Da aperitivo, con il prosciutto affumicato di Sauris e sui salumi di Carnia. Primi piatti: paste, in particolare con pomodoro, ma pure verdure grigliate e pesce. Perfetto sulla pizza. Insomma: un vino moderno, un vino passe par tout. Va consumato a 8-10 °C nel calice a fianco.



SAUVIGNON

È il principe dei bianchi per i crostacei in genere ed in particolare sugli scampi crudi proposti con solo extravergine Tergeste o in busara (preparati con pomodoro e peperoncino e saltati con la pasta). Quindi rombo al forno col Sauvignon, pesci al cartoccio e alla griglia. Ideale sulle frittate e risotti di erbe selvatiche ed aromatiche di primavera. Le sue note impetuose si ascoltano alla perfezione se servito a 6-8 °C in un bicchiere come quello a lato.

È il più poliglotta tra i bianchi della numerosa famiglia del Friuli Venezia Giulia. Un vino che si fa comprendere ovunque in quanto usa un linguaggio internazionale, pur mantenendo la personalità conferitagli dal territorio. Il successo gli deriva dalla combinazione di più fattori, come il suo tocco accondiscendente che incontra il gusto dei consumatori e che ben si adatta ad una notevole varietà di piatti, unito ad un'intelligente opera di comunicazione e di posizionamento sui mercati mondiali, segnatamente degli Stati Uniti. Il nome deriva dal fatto che la buccia è color grigio ramato che era, poi, il colore del vino, in quanto era fermentato con le bucce. Poi la vinificazione in bianco, caratterizzata dalla separazione mosto-buccia, gli ha conferito quel timbro polivalente che lo ha reso celebre.

Ha profumi esuberanti, muschiati e verdeggianti: dal sambuco alla salvia, dal peperone alla magnolia. Sapido in bocca, ha lunga persistenza aromatica. È uno dei bianchi di maggior razza che sa esprimere il Friuli Venezia Giulia. Fu il vitigno che venne consigliato con maggior convinzione durante il IV Congresso di Gorizia del 1891. Mai intuizione fu tanto felice. Il Sauvignon made in Friuli Venezia Giulia sa coniugare, come pochi suoi rivali al mondo, l'eleganza alla potenza di gusto. Inoltre si racconta con profumi intensi dove i toni verdi si mescolano a note più dolci. Ciò grazie al lavoro prima nei vivai - per selezionare i migliori cloni - e quindi nel vigneto, con vendemmie differenziate.

VINI ROSSI

Rossi autoctoni

• Pignolo	20
• Refosco dal peduncolo rosso	20
• Schioppettino	21
• Terrano	21

Rossi alloctoni

• Cabernet franc	22
• Cabernet sauvignon	22
• Merlot	23
• Pinot nero	23





Rossi autoctoni

i vini del FRIULI VENEZIA GIULIA



PIGNOLO

Innanzitutto: è vino da bersi non prima dei 5 anni e, nelle grandi annate, dopo i 10. (Vale davvero la pena acquistarlo e poi conservarlo a +15 °C con bottiglia tenuta stesa. Darà soddisfazioni da ricordare). Chiede piatti di **carne rossa** della grande cucina, **selvaggina** da pelo, **cosciotto di agnello** al forno, **stinco** di maiale e di **vitello al forno**, **carni rosse alla brace**. Questo vino, più di altri - per la sua potenza al gusto - necessita di un bicchiere che ne sappia esaltare il carattere come quello a lato. Va servito tra 16 e 18 °C.



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

È il vino ideale per i piatti di **carne di maiale**: **brovada** e **musetto**, un classico piatto friulano, ma pure **salame cotto con l'aceto**, **costicine di maiale** alla griglia o al forno, i **lessi**. Se affinato in legno sta molto bene anche sulla **selvaggina**. Provarlo sul "**boreto**" di Grado, tradizionale piatto dei pescatori fatto con diversi tipi di pesce, cotti in umido e con molto pepe. Servire a 15-17 °C nel calice a fianco.

*È il vero, grande **rossoda invecchiamento** autoctono del Friuli Venezia Giulia ed uno dei rossi più importanti italiani, capace di invecchiare ben **oltre i vent'anni**. Colore **rubino intenso** con toni profondi. Naso personalissimo dalle diverse tonalità: vi si colgono **sentori** di piccoli **frutti rossi** molto maturi e poi **marasca** mescolati all'incenso, al **legno** di sacrestia, al **sottobosco**, al **cioccolato** fondente. Con l'**invecchiamento** si fa più **speziato**. Sapore di quelli tosti, impegnativi; di stoffa sicura, **tannini decisi** e ben presenti, ma bilanciati. Il suo affinamento deve essere fatto assolutamente in **barrique** ed anche per lungo tempo - ben oltre i 24 mesi - affinché possa esprimere tutta la sua grandezza. Il primo documento risale al 1398.*

*È la **varietà** più **nobile** della numerosa famiglia dei Refoschi del Friuli Venezia Giulia (Refosco di Faedis, d'Istria, di Rauscedo, Refosco magnacan, Refoscone, Refosco del Carso che poi è il Terrano). La sua **epoca d'origine** è **sconosciuta**. Certamente il nome è friulano e non sloveno. Vino **schietto**, **ricco di colore**, ha **toni olfattivi vinosi** e invitanti. Se vinificato per affinarsi in legno, dà pure ottimi risultati con profumi variegati. Buona la sua struttura che gioca su piacevoli dissonanze.*



SCHIOPPETTINO

Anatra al forno con le castagne; **pernice**, **faraona**, **oca al forno**. Ideale sul **coniglio in intingolo** e **polenta**, **fegato di vitello** alla veneziana, **marcundele**. **Pesce azzurro** arrosto o al forno. **Zuppe di pesce** in rosso. Va servito tra 15 e 17 °C in un calice pulito e lineare, come quello a lato.

*Ha stoffa **fine** e **setosa**. Colore **rubino netto**, si esprime con profumi di **frutta rossa** e **spezie**. **Piacevole** e mai ruvido al gusto, se affinato in legno raggiunge ottima caratura. Lo Schioppettino è stato il primo rosso friulano ad essere **affinato in barrique**: era la vendemmia 1977, grazie ad un'interpretazione che ha fatto scuola e che ha saputo far scoprire tutte le sue grandi potenzialità. La **terra d'origine** è quella a cavallo tra **Prepotto** e il **confine sloveno**, dove lo chiamano **Pòcalza**. Nel 2007, a conferma del valore viticolo del sito, è stata costituita la sottozona Schioppettino di Prepotto, all'interno della Doc Friuli Colli Orientali.*



TERRANO

Cucina rustica tradizionale, in particolare i **piatti di maiale**, le **salsicce "cragno"** che si mangiano a Trieste con la "**porcina**" e **crauti**. Ideale sulla **jota alla triestina**, tradizionale minestra dall'origine antica. Va bevuto a temperatura di cantina, tra 14 e 16 °C, in un calice come quello a fianco. È vino che, in genere, va colto giovane. Se concepito per l'affinamento in legno, la sua vita si allunga.

*Pur facendo parte della grande **famiglia dei Refoschi**, va subito detto che Refosco è il vitigno, mentre Terrano è il vino. Il "Teran" merita un discorso a sé in quanto appartiene all'**ambiente particolarissimo del Carso**, col quale strettamente si identifica, che si sviluppa immediatamente sopra la **costiera triestina**, ma che risente del **clima continentale** dell'Altopiano. I terreni hanno color rosso aranciato per un elevato contenuto di **composti ferrosi**, tanto che al tempo della dominazione austriaca lo si vendeva in farmacia per gli anemici. Dal colore rubino-violaceo intensissimo offre, all'olfatto, **sensazioni di mirtillo** e di terra: **terra pulita e fragrante**. Rosso che gioca sulle dissonanze a ricomporsi in una chiusura piacevole, pulita, schietta.*



Rossi alloctoni



CABERNET FRANC

Rosso da **selvaggina**; molto adatto anche alle **carni di maiale** e ai **funghi** alla griglia. Sia in purezza che in uvaggio con Cabernet sauvignon e/o Merlot, va bevuto a 16-18 °C nel suo calice.



CABERNET SAUVIGNON

Desidera piatti di **carne** della grande cucina: dalla **cacciagione** da pelo al **cosciotto d'agnello** al forno. **Carni rosse**, alla griglia, in intingolo. Sublime sul **brasato** al Cabernet. Capace di lunga vita, nelle grandi annate supera facilmente i 15 anni. Da servire a 16-18 °C nel bicchiere a lato.

Di colore intenso e profondo è riconoscibile per il suo profumo dai toni velatamente erbacei, con sottofondo di frutti rossi intensi. Usato spesso in uvaggio col Merlot e/o Cabernet sauvignon ai quali, pur entrando in quantità non rilevanti, dà al vino finale un tocco di distinzione. Tiene bene l'affinamento in legno. In regione arriva verso il 1870, direttamente dal Bordolese ed il suo sviluppo sarà molto superiore di quello del Cabernet sauvignon.

È il rosso più sontuoso del mondo e anche in Friuli raggiunge ottimi risultati. Toni rubino intensi e profondi; nuances dolci, di piccoli frutti rossi e spezie assieme. Ricco e carnoso in bocca. Ha tannini potenti, vino di razza con una grande propensione all'invecchiamento. Vinificato in purezza, ma pure con Merlot e Cabernet franc. Deve essere affinato in legno - meglio se in barrique - per esprimere tutta la sua virilità. In Friuli Venezia Giulia approdò grazie alle raccomandazioni degli esperti del già citato IV Congresso enologico di Gorizia, nel 1891.



MERLOT

Vino da tuttopasto, in particolare per i rossisti, fino al **pesce azzurro** e ai **brodetti di pesce al pomodoro**. **Orzo e pasta e fagioli, jota, bollito**. Se affinato in legno pretende piatti nobili: **faraona, pernice tartufata, beccaccia, stinchetti di maiale** al forno con la cannella, **carni allo spiedo**. Se il vino è giovane va servito a 15-16 °C nel bicchiere di sinistra.



Se è **affinato in legno**, va preferito un calice come quello di sinistra più ampio del precedente alla temperatura di servizio tra 16 e 18 °C.



PINOT NERO

Poligamo anche a tavola: provarlo sul **boreto di canoce** (le cicale di mare), sulla **zuppa alla dalmata** come sulle **seppie in umido** con la polenta. Poi sull'**anatra selvatica** (il germano reale, detto masurin in friulano), il **risotto di verze e foie gras**, il **tartufo bianco** di Muzzana e il **cappone** ripieno al forno. Esige un bicchiere quasi esclusivo per lui ed una temperatura di 15 °C, pena la perdita di tutto il suo ineguagliabile fascino.

*Furono il senatore Pecile e il conte di Brazzà a piantarlo per primi in Friuli: era il 1880. La sua diffusione fu repentina in quanto trovò un ambiente per lui ideale che consentì di raggiungere da subito, qualità molto elevate (già nel 1896 al vino del conte di Brazzà venne riconosciuta la medaglia d'oro a Cividale). È il rosso più prodotto in Friuli Venezia Giulia. Vinificato per essere colto in gioventù, è vino **beverino, vinoso, facile, scorrevole**, da ogni giorno. Con rese molto basse, esposizioni soleggiate, terreni idonei e affinamento in legno esprime vini di **altissimo lignaggio** e di ampia **capacità all'invecchiamento**: dal colore intenso, di stoffa, note speziate, tannini equilibrati, tanto da collocarsi tra i Merlot migliori d'Italia. Nelle grandi annate, affinato in legno, va **oltre i 15 anni**.*

*Padre sia del Pinot grigio sia del Pinot bianco (risultato di mutazioni gemmarie del copostipite) il Pinot nero - originario della Borgogna - è certamente il vino di **maggior nobiltà al mondo**. Dà ottimi risultati, in particolare quando è affinato in legno. La sua grandezza sta anche nella **versatilità**: si ottengono, infatti, sia **grandissimi spumanti** metodo classico sia **straordinari vini rossi** che sanno fondere l'eleganza con l'invecchiamento. Inconfondibile per i sentori di **sottobosco** e di **lampone**. Vino che si fa ricordare.*

IL VIGNETO

Il Friuli Venezia Giulia fa parte di diritto delle regioni di vertice dell'Italia. I motivi sono diversi. Nei primi anni Settanta prende avvio da questa regione la grande rivoluzione dello stile dei vini bianchi italiani e non solo, che seppe coniugare la potenza all'eleganza, con profumi netti e facilmente comprensibili. In pochi anni tutti i parametri di qualità fino ad allora vigenti furono superati, accantonati e riscritti.

Il **vivaismo**. Il Friuli Venezia Giulia attualmente produce il 65% delle barbatelle italiane, ovvero il 30% di tutta la UE e il 20% di quelle del mondo: una barbatella su cinque, nel globo, parla friulano. Ciò significa ricerca, innovazione, qualità delle barbatelle, ovvero le madri dei vini.

All'origine della lunga storia del comparto vitivinicolo regionale, furono le positive conseguenze delle decisioni emerse dal IV Congresso enologico austriaco, che si tenne a Gorizia (allora nell'Impero asburgico) nel 1891. Congresso che avrebbe cambiato la storia viticola dell'Europa e del Friuli Venezia Giulia grazie a due grandi decisioni.

La prima fu quella di combattere la fillossera - insetto che attacca le radici della vite e che stava, all'epoca, decimando i vigneti di tutt'Europa - con l'innesto delle varietà europee su piede americano, che all'afide era immune. Un'opera colossale: significò sostituire tutti, ma proprio tutti i vigneti esistenti.



La seconda riguardava i problemi della viticoltura locale, per "esporre le nostre vedute per la scelta delle varietà più adatte per la regione del Goriziano". Il dibattito si concluse consigliando l'introduzione, accanto alle varietà locali, di quelle di provenienza soprattutto francese. Queste due decisioni portarono da una parte alla nascita del vivaismo in regione, in quanto gli austriaci decisero che il luogo ideale per produrre il legno americano su cui innestare fosse l'Agro aquileiese (grazie ai suoi terreni sabbiosi e al clima mitigato dal mare). Dall'altra gettarono le basi del successo che l'enologia friulana avrebbe conquistato agli inizi degli anni Settanta del XX secolo. Gli avi avevano visto giusto.

Sempre nel settore viticolo, un gruppo di tecnici friulani che si definiscono "Preparatori d'uva", sta rivoluzionando - ora si è tornati al XXI secolo - la maniera di potare le viti, dando un fortissimo segnale su come conservare e migliorare il vigneto. Per farlo hanno creato la prima scuola italiana di potatura, salvando in tal modo un mestiere che stava scomparendo: quello del potatore.

Nel 1970 Mario Casamassima e Isi Benini fondarono la rivista *Il Vino*, la più bella pubblicazione enologica mai stampata in Italia e che divenne anche la voce dell'emergente enologia del Friuli Venezia Giulia.

Contemporaneamente Teo Pizzolini, nella sua Speziaria dei Sani di Udine, dette vita alla sezione regionale dell'Associazione Italiana Sommelier, che ebbe un ruolo fondamentale per la nascita sia di un movimento d'opinione del nuovo consumatore, che di un nuovo linguaggio del vino.

Nel 1975, a Percoto, grazie al premio *Risit d'aur* (barbatella d'oro) - creato per salvare e valorizzare le varietà autoctone che allora erano fuori legge come Pignolo, Schioppettino e Tazzelenghe - si innescò una reazione positiva in alcuni visionari produttori che ripiantarono e valorizzarono queste ed altre varietà del passato.

Allora, in Italia, il movimento a favore delle varietà autoctone - che, con tutta probabilità, saranno di aiuto per uscire da una sorta di omologazione dei vini - era ancora di là da venire. Nel 1981 in regione si produsse il primo bianco in barrique d'Italia, con l'obiettivo di porre i bianchi del Friuli Venezia Giulia al fianco dei grandi del mondo. Tale movimento di intellettuali del vino aveva la sua voce in Luigi Veronelli, il vero padre del Rinascimento del vino italiano.

In Friuli Venezia Giulia, nonostante la superficie relativamente piccola, la grande varietà di terreni e climi ha permesso di individuare otto zone DOC e tre DOCG regionali. Annia, Aquileia, Grave, Isonzo e Latisana in pianura, le aree collinari del Collio e dei Colli orientali - quest'ultima con le DOCG Ramandolo, Picolit e Rosazzo - e l'altopiano roccioso del Carso.

A queste, si aggiungono tre DOC interregionali: Lison-Pramaggiore e Prosecco con la sola Regione Veneto e la DOC "delle Venezie" per il Pinot Grigio con la Regione Veneto e la Provincia Autonoma di Trento. A partire dalla campagna vendemmiale 2016/2017 molte varietà possono utilizzare la nuova Denominazione DOC "Friuli" o "Friuli Venezia Giulia" con un'area che comprende tutte le superfici già interessate dalla viticoltura e riconosciute con una DOC preesistente.

Sono proprio le diverse e variegate caratteristiche geografiche e climatiche del Friuli Venezia Giulia, unite alla storia, che hanno sedimentato i tratti di unicità che caratterizzano la cultura enologica e la ricchezza di vitigni autoctoni ed internazionali presenti nell'intero territorio. Tutto raccontato da oltre 1.500 aziende con una produzione annua di circa 80 milioni di bottiglie, presenti nelle carte dei vini dei migliori ristoranti del mondo.





LE ZONE DOC del Friuli Venezia Giulia

Il territorio del Friuli Venezia Giulia, particolarmente eterogeneo per suolo e clima, restituisce una naturale vocazione alla viticoltura e alla produzione di vini d'eccellenza.

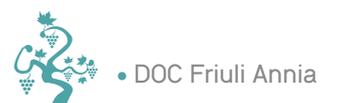
In questa preziosa parte di mondo, confine e fulcro di mille storie, conoscenze e tradizioni delle culture latina, slava e germanica, si concentra un'eccellente produzione vinicola capace di collocarsi sui gradini più alti nella scala mondiale della qualità.



• DOC Friuli Latisana



• DOC Friuli Grave
www.docfriuligrave.com



• DOC Friuli Annia



• DOC Friuli Aquileia
www.viniaquileia.it



• DOC Friuli Colli Orientali
www.colliorientali.com
• DOCG Colli Orientali del Friuli Picolit
• DOCG Ramandolo
• DOCG Rosazzo



• DOC Collio
www.enjoycollio.it



• DOC Friuli Isonzo



• DOC Carso



• DOC Friuli Venezia Giulia

DOC INTERREGIONALI

- DOC Lison Pramaggiore
www.consorziovinivenezia.it
- DOC Prosecco
www.discoverproseccowine.it
- DOC Pinot Grigio delle Venezie
www.dellevenezie.it



GLOSSARIO

Acidità: è la sensazione (data essenzialmente dalla presenza dell'acido tartarico, oltre dal malico) che ricorda la mela non matura e, negli eccessi, l'arancia o il limone. Provoca un aumento della salivazione. Se non esuberante, dà al vino note di freschezza.

Affinamento in legno: periodo di tempo in cui il vino resta a contatto con il legno (botti o barriques), generalmente di rovere, acquisisce stabilità e un arrotondamento.

Affinato: detto del vino che è posto in botti di legno o inox, in barriques ed in bottiglia per ingentilirsi, per raggiungere un ottimale equilibrio dei profumi e dei gusti.

Alcol: nasce grazie alla fermentazione, detta appunto alcolica, durante la quale i lieviti "attaccano" gli zuccheri del mosto e li trasformano in alcol producendo gas (CO₂) e depositi, detti fecce.

Allogeni: sono le varietà non autoctone.

Amaro: deriva dai tannini, sostanze che entrano nel vino dalla buccia durante la fermentazione. Quando sono in eccesso ricordano la sensazione del caco non maturo.

Appassimento: fase di riduzione di una parte dell'acqua contenuta nei grappoli. Le uve possono appassire sia sulla pianta (con una vendemmia detta tardiva) o sui graticci. In genere si utilizza tale tecnica per ottenere vini dolci o ad alta concentrazione alcolica.

Armonico: descrive la corrispondenza tra i vari elementi e, in musica, tra le note. Riferito al vino, ne indica il bilanciamento di gusti.

Autoctoni: detto di chi è nato nella terra ove vive. Sono i vitigni e i vini che appartengono al territorio di riferimento.

Barbatella: deriva dall'innesto di una vite resistente (detto portainnesto) con la vite europea (nesto) che, messa a dimora, crea il futuro vigneto.

Barrique: botte di legno, generalmente di rovere, da 2.25 hl.

Beverino: vino facile, scorrevole.

Blend: unione di vari vini. È detto anche vinaggio.

Caratura: da carato, unità di misura del titolo dell'oro. Nel vino è segno di nobiltà, di un suo alto valore qualitativo.

Chiusura: vino che non si apre in tutte le sue potenzialità, spesso per troppa gioventù o per un limite naturale dato dalla vendemmia o da errore umano.

Complessità: è un vino che ha molti elementi tra loro ben fusi. Nella terminologia enologica è, in genere, una definizione positiva.

Delicatezza: quando profumi e gusti non eccedono, offrendo sensazioni di finezza e leggerezza.

Disarmonico: di un vino che ha i gusti tra loro scombinati, ovvero laddove uno prevale sugli altri.

Dolce: di un vino che ha dei residui zuccherini naturali. Si usa dire dolce anche per definire una elevata morbidezza di gusto pur non avendo residui di zucchero.

Eleganza: un vino che ha una sua classe naturale, che si distingue per personalità pur non eccedendo nei profumi e nei gusti.

Enologia: la disciplina che insegna la tecnica di preparare e conservare i vini.

Fermentazione: la trasformazione del mosto in vino.

Finezza / vino fine: sapori e profumi non invadenti, sinonimo anche di eleganza.

Fioreale: di vino in cui i profumi ricordano i fiori.

Fruttato: di vino in cui i profumi ricordano la frutta.

Gamma olfattiva: indica la varietà delle note olfattive. È anche detta polifonia di profumi.

Giovane: se inteso nel suo significato temporale, indica i vini di uno-due anni, se in quello della degustazione, è l'equilibrio del vino, tanto che ci possono essere rossi che sono giovani anche dopo 10 anni.

Glicerina: sostanza naturale che si sviluppa durante la fermentazione e che dà una sensazione di morbidezza in bocca.

Gusto: è dato dalla molteplicità delle sensazioni tattili sulla lingua.

Insidido: senza sapore, come la minestra con poco sale.

Intensità: colori, profumi e gusti che si manifestano con forza e decisione.

Invecchiamento: fase temporale durante la quale il vino si evolve ed inizia a perdere in vigore.

Macerazione sulle bucce: la fase di fermentazione che vede le bucce dell'uva a contatto col mosto.

Metodo Charmat: è uno dei due metodi per produrre vini spumanti. In questo caso la presa di spuma avviene in un'autoclave di acciaio e non in bottiglia (in tal caso detta Champenoise).

Mutazione gemmaria: è generalmente molto rara, ma in alcune varietà come i Pinot, che non hanno mutazioni stabili, il Pinot grigio regredisce in Pinot bianco.

Nobiltà: vino distinto, di classe.

Nuances: la sua letterale traduzione dal francese è sfumature. Si usa sia riferito al colore che per i profumi e sapori.

Percezione gustativa: la percezione che avviene al contatto del vino sulla lingua.

Percezione qualitativa: è l'atto di comprendere e valutare la qualità di un vino nel suo complesso.

Perlage: sono le bollicine di uno spumante che salgono dal fondo del bicchiere.

Persistenza aromatica: la sensazione di sentire il vino in bocca anche dopo averlo deglutito e che è dato dalla somma dei profumi con i sapori.

Piede americano: tutte le viti coltivate in Friuli Venezia Giulia (come in Italia ed in Europa) sono innestate su un piede americano - la base della pianta che comprende le radici - che è immune alla fillossera.

Pieno: vino che dà una sensazione fisica di volume in bocca. È caratteristica propria dei vini importanti ed alcolici.

Potenzialità: un vino nel quale si coglie, in età giovanile, la capacità a migliorare nel tempo.

Profondo: sinonimo di gusto lungo, che si prolunga nel tempo. Anche un colore può essere profondo, come il blu dell'acqua quando è molto fonda.

Residuo zuccherino: termine riferito a vini in cui la fermentazione non ha consumato tutti gli zuccheri del mosto.

Sapido: opposto di insipido.

Schietto: vino le cui sensazioni sono immediate e facilmente riconoscibili. Anche puro.

Secco: senza residui zuccherini.

Sentori: sensazioni. Generalmente si adopera questo termine per indicare l'accostamento tra i profumi del vino e quelli delle piante: sensazione di fiori d'acacia, di pesca.

Snello: leggero, agile al gusto, detto dei vini giovani e non impegnativi.

Sommelier: in origine cantiniere. Poi è diventato colui che consiglia il vino in ristorante in relazione al piatto.

Sottile: di vino con profumi e gusti di intensità limitata.

Spessore: è il volume del gusto. Un vino di spessore è anche sinomino di vino dalla forte personalità.

Speziato: quando si colgono al naso sensazioni di spezie.

Strutturato: vino che ha potenza di gusto, per il contenuto in tannini e di alcol di un certo rilievo.

Stucchevole: che dà fastidio, nausea. In genere è riferito a vini dolci dei quali si riesce a berne poco. Anche pesanti.

Tannini: sostanze contenute nella buccia che danno l'amaro.

Tipologia: varietà di vino o di vitigno.

Tono: termine usato nel significato musicale delle note per descrivere i profumi e le loro similitudini ai fiori, alla frutta, alle spezie.

Toni verdi: sensazioni di sapori che ricordano sostanze non mature, un po' crude. O profumi verdi come i fiori di campo, la salvia, il peperone.

Uvaggio: la miscela di diverse uve che vengono pigiate assieme per ottenere un vino.

Vendemmia: la raccolta dei grappoli, ma anche sinonimo della raccolta relativa a quell'anno. Negli spumanti metodo Champenoise, il termine è sinonimo di grande annata.

Versalità: di un'uva in grado di dare vini diversi, come il Pinot nero dal quale si ottengono sia un vino rosso sia le basi per gli spumanti più impegnativi. Indica anche un vino che può essere accostato facilmente a diverse pietanze.

Vinificazione: il processo di lavorazione che trasforma il mosto in vino.

Vinoso: il profumo dei vini giovani semplici, rossi in particolare.

Vitigno: sinonimo per indicare la pianta della vite.

Viticultura: disciplina della coltivazione razionale della vite.

La pubblicazione è realizzata da:

ERSA - Agenzia regionale per lo sviluppo rurale
Via Montesanto, 17 - 34170 Gorizia (GO)
www.ersa.fvg.it



I testi sono a cura di:

Walter Filiputti
ERSA

Immagini realizzate da:

Markus Bassler
Dario Di Gallo
Stefano Zanini

Si ringrazia Riedel Glas (www.riedel.com)

Che ha gentilmente fornito i disegni dei bicchieri contenuti nella pubblicazione.