



# IL FOGOLÂR FURLAN DI MILANO

NOTIZIARIO DELL'ASSOCIAZIONE

Sede Amministrativa: Via A. M. Ampère, 35 20131 Milano tel. 339 7623831 www.fogolarmilano.it

Anno  
XLVIII n. 3  
3° trimestre 2017

Distribuzione  
gratuita ai soci del  
Fogolar Furlan di  
Milano

## VETRINETTA



AA.VV.

STORIA DELLA VITE E DEL VINO IN FRIULI E A TRIESTE

a cura di Enos Costantini

Accademia italiana della vite e del vino

Forum Editrice Universitaria Udinese, 2017

*Tutto all'intorno poi era un folto di piante secolari sui cui rami la lambrusca tessava gli attendamenti più verdi e capricciosi. Coronava la cima d'un olmo, e poi s'abbandonava ai sicuri sostegni della quercia, e abbracciandola per ogni verso le cadeva d'intorno in leggiadri festoni. Da ramo a ramo da albero ad albero l'andava via come danzando, e i suoi grappoletti neri e minuti invitavano gli stornelli a far merenda (Ippolito Nievo, Le confessioni di un italiano, 1867)*

Giovedì 22 giugno 2017, la Sala del Consiglio del Palazzo della Provincia di Udine è gremitissima. Un pubblico particolarmente attento è in attesa della presentazione di un libro particolare. Vediamo volti noti, Pietro Pittaro, Eddy Bortolussi, Giuseppe Morandini... Si tratta del IX volume di una collana (*Storia regionale della vite e del vino*) a cura della Accademia italiana della vite e del vino, dedicato al Friuli e a Trieste.

Il tavolo dei relatori è ricco: il presidente della Provincia di Udine Pietro Fontanini, il presidente della Fondazione Friuli, Giuseppe Morandini, Antonio Calò, presidente della Accademia, poi l'assessore regionale Cristiano Shaurli, un rappresentante dell'Ersa, uno degli autori, Gabriele Caiazza, ma soprattutto il protagonista di questa opera editoriale: Enos Costantini.

Il suo nome è ben conosciuto in Friuli, specie per gli assidui lettori della rivista «Tiere furlane». Una pregevole e preziosa pubblicazione che si può definire a ragione *rivista di cultura del territorio*.

Dopo le introduzioni di rito la parola passa proprio ad Enos Costantini che tenta in breve, impresa impossibile, di illustrare le quasi 700 pagine di questo corposo e bellissimo volume.

Enos travolge il pubblico con la sua spettacolare presentazione, una sorta di monologo che tocca i capitoli del libro, gli autori, il metodo di analisi della vite e del vino tra storia, tradizione, aneddoti, realtà odierna. «*In regione si beveva il doppio di quanto si produceva; ora si esporta la metà di quanto si produce. I cambiamenti epocali intervenuti negli ultimi decenni non devono però far perdere la memoria: un vino senza radici è senz'anima e senza fascino...*»

Il tempo vola via mentre lo studioso cerca di condensare un enorme lavoro di ricerca in pochi minuti.

Il libro è un bellissimo compendio del mondo della vite: difficile descriverlo in poche righe. Cerchiamo di scorrere almeno titoli e argomenti. Si apre con l'*Archeobotanica della vite in Friuli* per poi analizzare *Il vino in Aquileia romana*. Gabriele Caiazza ci propone un documentato approfondimento sulle *Storie di viti e di vini fra l'Alpe e il Mare* con una completa bibliografia in chiusura. Angelo Floramo (prezioso curatore della sandanielese Biblioteca Guarneriana) ci parla di *Antiquam consuetudinem observantes* ovvero *Vigne, vino e osti nelle raccolte statutarie medievali di San Daniele, Muris e Ragogna*. Dopo queste premesse Un simpatico capitoletto ci porta nel mondo delle *Misure e unità di misura per il vino* per poi presentarci una ricerca su un particolare contenitore: *Coce di bevi, coce di vin*. Qui Enos si diletta tra le tipologie di «zucche» e il loro uso per il trasporto del vino.

E ancora analisi della coltivazione della vite, i *santi dell'uva*, la lotta contro gli insetti nel vigneto, con un sistematico lavoro dedicato a Villanova di Farra.

Ancora Costantini ci parla dei *Vitigni che hanno fatto la storia del Collio* e dei *Vitigni dimenticati*.

Non manca un'attenta analisi *ampelografica* della zona friulana, una dissertazione sull'*Economia vitivinicola* con precise tabelle e grafici. Il cooperativismo vitivinicolo in Friuli e nella Venezia Giulia ha un preciso spazio nel volume, segno di una attenta presenza nel mondo della vite in regione.

Ed ancora storia, tipologie della coltivazione, analisi genetiche, potature e innesti, caratteristiche del territorio. Alcuni simpatici capitoli sono dedicati a *Il boccale nel lessico familiare* oppure alle *Etichette*. Poi *I musei etnografici raccontano il mondo del vino, Feste, fiere, mercati, mostre e sagre del vino*.

La sezione conclusiva del volume è dedicata alla *Storia della vite e del vino in Provincia di Trieste*, opera di Fulvio Colombo. Un esauriente saggio, il primo su questo ambito, estremo, del Nord Est.

Enos Costantini ha compiuto una mirabile impresa. Ci presenta questo spaccato sulla storia vitivinicola del Friuli, in particolare su periodi rimasti sinora in ombra, è sicuramente il più completo e aggiornato del settore. Sfogliamo le pagine, ci soffermiamo su alcuni passi. E' veramente un'analisi profonda, ricca di citazioni e documentazione, una storia vera e interessante.

Non è un libro da leggere cercando una conclusione, ma piuttosto un saggio da consultare isolando i vari capitoli secondo curiosità e necessità. Un ricco catalogo di autori, ognuno specialista nel proprio settore, ha dato un prezioso contributo al volume.

E' una sorta di *summa* della storia del vino in Friuli e a Trieste e di ogni sua caratteristica. Ne vengono sviscerati tutti gli aspetti con dovizia di particolari. Un ricchissimo corredo iconografico illustra il volume. (M.R.)