



Storia della vite e del vino in Friuli e a Trieste a cura di Enos Costantini

pagg. 704, Forum Editrice, 2017

di **Fabio Feliciano**
Socio dell'Accademia Friuli Venezia Giulia

Con il sostegno della Provincia di Udine, dell'Ersa e della Fondazione Friuli nasce l'ultimo volume sulla storia della vite e del vino nelle regioni d'Italia.

L'opera è stata pubblicata a cura della prestigiosa Accademia della vite e del vino, organismo sorto nel lontano 1949 con molteplici finalità, in particolare con l'intento di preservare l'aspetto tecnico, scientifico, e storico della cultura enologica del nostro paese.

Quest'ultimo volume, dedicato al Friuli ed al Carso triestino, il nono in ordine temporale, è frutto dell'intervento di diversi autori coordinati da Enos Costantini.

Il suo contenuto ha le caratteristiche di un trattato storico-documentale con numerose illustrazioni fotografiche.

Spazia dall'archeobotanica della vite, alla produzione dei vini nell'Aquileia romana, ripercorrendo tutte le tappe storiche della viticoltura regionale per giungere, nei suoi vari capitoli, alla viticoltura e all'enologia dei nostri giorni.

Si trovano così cenni sui contenitori usati per il trasporto del vino come si trovano richiami ai vini provenienti da ibridi produttori diretti: il Clinton, il Malbech, il Seibel, il Noah, il Bacò, vitigni ibridi, di origine non europea, che

danno vini di non elevata gradazione alcolica e con aromi spiccati i quali sono stati abbandonati in tutta Italia nella convinzione che, l'introduzione di vitigni più specifici, avrebbe dato vini più raffinati e di migliore qualità. Con ciò delineando, già allora, l'idea del "miglioramento qualitativo" quale arma per contrastare la concorrenza dei mercati esteri, in particolare della Francia. Allora si sperimentarono nuove forme di vite. Iniziarono in regione, a Rauscedo, nella omonima Cooperativa, le prime produzioni di barbatelle che oggi, quale riferimento mondiale sempre per la loro produzione, vedono proprio la Cooperativa di Rauscedo. Una piccola curiosità: le barbatelle sono così chiamate per le lunghe radici che caratterizzano la loro base radicale che le accomuna ad una lunga barba; altro non sono che un innesto tra due viti di origine diversa ossia la base, che sviluppa l'apparato radicale (il piede o porta innesto) di vite americana, pertanto ibrido produttore diretto, e l'innesto (la vite che sviluppa la pianta vera e propria con le relative bacche) di origine europea.

Abbiamo così barbatelle che, nello sviluppo dell'innesto, producono varietà a bacca bianca e a bacca rossa. Un esempio per le varietà a bacca bianca: lo Chardonnay, il Sauvignon, il Pinot (per citare le tipiche basi spumanti) mentre, per le varietà a bacca nera, il Merlot, il Refosco, il Pinot nero.

Sempre analizzando il libro, negli ultimi capitoli siamo poi condotti alla comprensione della "questione Prosecco": vino e vitigno rivendicato dall'omonima zona sopra Trieste, tanto

che, pare, già al 1821 risalga la citazione di un vino chiamato "Prosecco spumante".

Di estremo interesse, infine, sono i richiami sul "catasto agrario" che diversamente dal catasto particellare contiene l'inventario di tutte le superfici e le produzioni dell'agricoltura italiana. E non mancano nemmeno diversi indici economici, nel capitolo "Un secolo di economia vitivinicola", che contiene dati sui consumi, sulle aziende, sugli ettoltri prodotti, sulle superfici vitate (con le relative rese e qualità delle uve) così da poter ben delineare l'incidenza del settore vitivinicolo sul Pil nazionale e regionale. Il cenno al paesaggio, e alla architettura paesaggistica, è poi riscontrabile in molte foto e porta ad affermare, con tutta certezza, che il Friuli nulla ha da invidiare al Piemonte in quanto ad ordine ed armonia dell'ambiente vitato con alcune sue zone che attendono il riconoscimento Unesco.

Come non poteva mancare un capitolo riguardante i distillati e la famosa "Acquavite" (comunemente chiamata "grappa") che, fra alchimia e chimica, era originariamente un prodotto ottenuto in qualità superiore solo dai maestri essenzieri. E, continuando a dare uno sguardo ai contenuti del libro, non manca un capitolo dedicato agli aceti.

In sostanza, si tratta di un volume ricchissimo di spunti emozionali sia per i lettori esperti, che trovano modo di poter approfondire aspetti anche meno conosciuti dell'enologia e della viticoltura, sia, nel contempo, per i neofiti, che a loro volta possono introdursi nel mondo del vino con basi ben solide.

