

**IL CASO »** LA STORIA DEL VINO SIMBOLO DELLA PICCOLA PATRIA

# Dalla Francia in Friuli la verità definitiva sul Tocai

Macché Ungheria, il vitigno che si identifica con la nostra terra arrivò da Parigi  
L'Ersa pubblica con **Forum** l'opus magnum sul re dei bianchi oggi Friulano

«**B**ifale». Macché Maria Teresa d'Austria, o re Mattia Corvino. Macché «missioni» friulane in Ungheria. Niente di tutto questo. «Alle origini del nostro Tocai ci sono la Francia... e la fillossera. Il legame con l'Ungheria non è nemmeno leggenda, è pura e semplice diceria». Suffragata dal nulla. O peggio: «Contestata già in tempi lontani da esperti d'oltralpe... cui nessuno diede retta». Meno fasciosa, forse, di quella veicolata dalla tradizione, ma non per questo poco romanzesca la storia dell'ex Tocai Friulano, dal 2007 orfano della parte sostanziale dell'appellativo («Solo sulle etichette, però. La gente continua a chiamarlo, e bene fa, alla vecchia maniera»), si svela in tutti i dettagli in un volume che rappresenta una sorta di opera prima ed omnia al tempo stesso. *Tocai e Friulano. Un racconto di civiltà del vino*, tomo voluto dall'Ersa e costato al curatore (nonché autore) Enos Costantini due anni di fatiche, si configura - per proporzioni: 456 pagine, con contributi di ben sedici studiosi - come una pietra miliare in ambito non solo nazionale, ma addirittura europeo (costo 55 euro a copia, operazione da 37 mila euro, 2 mila co-

pie stampate). «Le pubblicazioni specifiche non mancano, ovviamente, e sono pure di qualità - commenta Costantini -, ma di un lavoro così articolato su un unico vitigno il mondo dell'enologia finora non disponeva».

Articolato, appunto: cinque sezioni per scandagliare, nei minimi dettagli, storia e geografia del Tocai, ampelografia e agronomia, produzione e abbinamenti, bibliografia generale. La chiusura ammicca alla letteratura: il capitolo *Tocai e Friulano raccontato da...* include una folta serie di apporti di giornalisti di fama internazionale e si conclude, dulcis in fundo, con una pagina di Gian Mario Villalta (*Il Tokaji, il Friulano, la letteratura e l'amicizia della poesia*). Approfondimenti, statistiche, analisi genetiche, schede (una per ogni clone di Tocai) sono intervallate da centinaia di raffinate immagini: paesaggi ed etichette "storiche" - messe a disposizione da un collezionista -, francobolli e dettagli di grappoli, ingrandimenti di foglie di vite e scorci di campagna nostrana accompagnano e "colorano" il testo. «C'è pure - precisa il curatore - una splendida tavola appositamente realizzata da un artista di Raschiacco, Alessandro Bimbat-

ti: una ricercata simbologia che affianca a una ragazza, incarnazione della vite, un possidente terriero, due *sotans* (coltivatori) e un sovrano. Si narra, infatti, che un giorno Luigi XIV disse: «Il Tocai ungherese è il re dei vini e il vino dei re»».

Edito da **Forum**, il volume sarà presentato a Cividale, nei locali dell'Istituto tecnico agrario Paolino d'Aquileia (dove Costantini ha insegnato fino a poco tempo fa), alle 18 di giovedì 14 marzo; nei giorni successivi l'opera sarà disponibile nelle librerie.

Ma torniamo a bomba. Alle origini, cioè: «Con l'Ungheria - ribadisce l'autore - il nostro Tocai, ora Friulano, non ha niente a che spartire. Questo vitigno arrivò qui in regione dalla Francia a fine Ottocento, in conseguenza di una malattia (la fillossera) che era giunta dall'America e aveva decimato le vigne locali. Rovinati, gli agricoltori dovettero cominciare da capo. Dalle terre francesi importarono così una vite che si chiamava Sauvignonasse, perché molto simile al Sauvignon, e la ribattezzarono Tocai per semplice emulazione: il vino ungherese, infatti, era famosissimo e apprezzatissimo. Interessante anche segnalare che il primo vi-

vaio di Tocai nacque a Gagliano di Cividale». Da lì la pianta si diffuse, in tutto il Friuli (dove oggi gli ettari coltivati a Friulano sono 1700: terza posizione, dopo Pinot e Merlot) ma pure in Veneto e oltre confine, sul Collio sloveno. La panoramica, del resto, non poteva ovviamente escludere il Tokaji dell'Ungheria, cui è dedicata un'ampia sezione: «Storica - sottolinea Enos Costantini -, ma anche letteraria: gli ungheresi ci tengono talmente tanto, al loro prodotto d'eccellenza, che esso compare nell'inno nazionale e in una miriade di canzoni, poesie, romanzi». Ma riagganciandoci al "nostro", al Friuli: merita menzione a se stante un capitolo che presenta "Il vignaiolo dai Tocais fur-lans", appezzamento - a Spessa, nelle campagne cividalesi - che racchiude tutte le diverse tipologie di Tocai, appunto, presenti sui colli della regione. «Un filare per ciascuna - puntualizza il professore -: una cosa unica. È il primo esempio di selezione conservativa e progressiva in Fvg. Insomma: un serbatoio di variabilità a uso dei viticoltori di oggi e di domani. Chi attraversa questo ancor giovane vignaiolo noterà subito, anche se non ampelografo, le differenze».

**Lucia Aviani**



La copertina del libro dell'Ersa dedicato al Tocai-Friulano



Una fotografia del celebre calendario che Gianfranco Benvenuto dedicò al Tocai, il vino simbolo del Friuli, ora rinominato Friulano: l'Ersa pubblica con la **Forum** il libro definitivo sulla storia di questo vitigno e sul re dei bianchi, il vino con un retrogusto di mandorla caro alla Piccola Patria. E non c'è Ungheria che tenga

