

**EDITORIA**

"Tocai e Friulano. Un racconto di civiltà del vino"

## L'esaltante storia del Tocai / Friulano

Un grande e bel libro in cui sono sviluppati tutti i settori: origini, storia, geografia, agraria, ampelografia ed economia comprese le vicende giudiziarie relative al nome, dedicato al nostro vino, quel Tocai che ha dovuto cambiare denominazione e diventare Friulano. Un libro completo, esaustivo, che si avvale del coordinamento di Enos Costantini, ben impostato anche graficamente, edito dall'Ersa, Agenzia regionale per lo sviluppo rurale, e dalla **Forum** editrice universitaria udinese. Il Tocai, come vino, ha una sua storia travagliata, laboriosa, ma anche esaltante perché è diventato il vino simbolo del Friuli e rappresenta una delle identità e caratteristiche di una gente che, per quanto riguarda il lavoro, è riuscita a trasmettere di generazione in generazione le conoscenze ed esperienze per la produzione ma anche definire una civiltà. Vedere e constatare che nuove generazioni sono impegnate tra vigneti e cantine e seguono nuove e raffinate tecniche per ottenere un prodotto di grande qualità è cosa che, in un certo senso, ci garantisce la continuità e ci aiuta a guardare avanti nel percorso di qualificazione dei nostri vini friulani che sono invidiati

da tutto il mondo. "Il vino è identitario - scrive Claudio Violino quando era assessore regionale alle risorse rurali, agroalimentari e forestali - . Il Tocai è di impianto piuttosto recente nella cultura friulana, ma non si può certo sottacere che per oltre un secolo ha marchiato, e deliziosamente, un popolo".

"Un vino protagonista - annota Mirko Bellini, direttore dell'Ersa - perché il Friulano, come vino autoctono, si eleva ai massimi livelli di qualità e la nostra terra è apprezzata per la produzione di grandi vini bianchi che sempre di più, grazie al lavoro e all'impegno, ogni giorno più qualificato, dei loro produttori che si stanno affermando sui mercati internazionali con la disinvoltata consapevolezza di sostenere, accanto ai grandi del mondo, un confronto ad armi pari". Ed è qui che entra in campo l'economia ed il vino diventa un prodotto commerciale competitivo.

Il curatore Costantini fa un'ampia introduzione dedicata ovviamente al Tocai definito il vin dai res e il re dai vins; pai furlans ancje dai sotans. Con questa massima il nostro Tocai / Friulano mette insieme re e sudditi.

La coltivazione del vitigno Tocai / Friulano è concentrata soprattutto nell'Italia nord orientale. Le vicende giudiziarie relative alla denominazione, dopo battaglie ripicche, invidie e altro ancora, conclusesi nel 2008, hanno lasciato l'amaro in bocca a molti produttori ed estimatori che però poi si sono, anche se un po' a malapena, ripresi ed hanno continuato, con rinnovata serietà, a coltivare e bere quel vino dalle caratteristiche particolari e inconfondibili.

La produzione di Friulano in Friuli Venezia Giulia, per zone, nel 2010: Friuli Grave 20.619 hl., Friuli Colli orientali 13.876 hl., Collio 10.673 hl., Friuli Isonzo 9.604 hl., Friuli Aquileia 2.192 hl., Friuli Latisana 1.855 hl., Friuli Anina 355 hl. Per un totale di 59.177 hl.. A proposito di "Tutti i numeri del Tocai friulano" Mario Pecile annota che "è sensazione che ai produttori friulani non interessi molto investire sul Friulano, ma preferiscano strade più sicure, quali il Pinot Grigio e il Prosecco, vitigno internazionale il primo e non tradizionale il secondo".

Il volume riporta notizie e curiosità come ad esempio che a Pra di Pozzo di Portogruaro c'è la "Tavernetta del Tocai",

poi c'è il Tocai di Lison e il Tocai Rosso dei Colli Berici, un vino francese ben ambientato in una delle zone più belle del Veneto. E' Gianpiero Rorato a svelarne i segreti. Mentre del Tocai friulano in Slovenia scrive Andreja Škvarč. Del Tokaj ungherese Elisabetta Biondi traccia il profilo spiegando che Tokaj è una piccola città di circa 5 mila abitanti situata nell'Ungheria nord orientale e che il distretto vinicolo si trova circa a 240 chilometri dalla capitale a ridosso del confine con la Slovacchia. Come ben si sa il Tokaj ungherese è del tutto diverso dal Tocai friulano essendo liquoroso e dolce. Trattando l'ampelografia e l'agronomia il Tocai, secondo Carlo Petrusi, è parente del Sauvignon e c'è il Tocai giallo e il Tocai verde, differenziazioni cromatiche all'interno della varietà.

Il Tocai / Friulano e il suo terroir e anche quella vita enogastronomica intrapresa nelle osterie, nelle sagre, nelle trattorie fino ai più importanti ristoranti, trovano ampio respiro e, diciamo pure, dignità tra le pagine di un volume che, per gli appassionati del buon bere e del buon mangiare, non mancare nella biblioteca di famiglia. Può essere anche un bello e intelligente regalo da fare agli amici.

**Silvano Bertossi**

**Il libro ripercorre origini, storia, geografia, e le vicende giudiziarie relative al nome**

**Il Tokaj ungherese è del tutto diverso dal Tocai friulano essendo liquoroso e dolce**

