

In 455 pagine l'ultima verità sul conflitto col Tokaji ungherese



# del Tokai

**U**n intero libro di 455 pagine per il vino bianco più noto in Friuli, il Tokai, l'odierno Friulano? Se lo cura Enos Costantini basta appena, perché parlare di viti e di vino, significa anche, come scrive Claudio Violino, discorrere di territori, della loro storia e della loro cultura. Realizzato dall'Ersa, il volume è stato egregiamente stampato da **Forum**, che nel 2007 aveva già pubblicato «La vite nella storia e nella cultura del Friuli», scritto da E. Costantini, C. Mattaloni e C. Petrusi.

Quindi armatevi di una buona bottiglia, di Tokai o Tokaji, e iniziate la lettura sorvegliando un tai. Il volumone che avete davanti parla di tutti i Tokai, compreso quello ungherese, con cui è nata una contesa amministrativa che ha comportato la necessità di cambiare il nome al vino prodotto in Friuli, che si è fatto in tre e non per effetto di qualche taiut di troppo, ma per qualche burocrate in eccesso: Friulano nella regione Friuli-Venezia Giulia, Tai nella regione Veneto e Lison per quello prodotto nell'area di Portogruaro.

Enos Costantini, curatore dell'opera, vi fornisce però tutti gli strumenti per godere di vino e di lettura, per cui consiglio di cominciare proprio dalla sua presentazione, che, con la consueta ironia, titola Tokai «for Dummies». Come bussola

prendete il dipinto di Bimbatti raffigurante una avvenente fanciulla che porge un grappolo d'uva, Tokaji naturalmente, a un re con un nappo di liquido dorato, condiviso in basso dai sotans friulani e da un ricco possidente. Cosa c'entrano? Come spiega Enos Costantini, il vino in Friuli era una bevanda igienica, di basso grado alcolico e di alta acidità, molto migliore dell'acqua stagnante, causa di grandi epidemie di colera. Ci si misero poi nell'Ottocento anche l'oidio, la peronospora e la fillossera, malattie che minacciarono di estinzione i vitigni autoctoni, salvati dagli innesti su piedi di vite americana. I possidenti come Gabriele Luigi Pecile o il conte Ottelio a Rivignano importarono vitigni bordolesi dalla Francia, tra essi il Sauvignonasse, che in Friuli trovò un habitat ideale chiamandosi Tokai. O meglio Tokai è la vite, Friulano il vino, a riprova che il nome non è mai solo un fatto tecnico, ma culturale.

Con argomentazioni stringenti, storiche e tecniche, si sfata per sempre la leggenda che il Tokai provenga dall'Un-

gheria, poiché persino le analisi del Dna provano la stretta parentela genetica tra Sauvignon francese e Tokai.

Scriva il curatore che «ogni vitigno e ogni vino hanno una storia che, spesso, è più avvincente di una favola: bisogna proporla, ma come si propone la storia, con sapienza divulgativa basata sulle fonti». Così il volume racconta la civiltà del vino con leggerezza e competenza, avvalendosi delle splendide fotografie dello stesso curatore, di Stefano Zanini, Dario Di Gallo e Claudio Mattaloni, a queste si aggiungono quelle in bianco e nero di Tarcisio Baldassi e le etichette della collezione di Giovanni Zamparo, mentre appositi box e consistenti didascalie spiegano concetti difficili in modo semplice oppure introducono approfondimenti e giocose considerazio-

ni.

Il libro si articola in quattro sezioni, suddivise in paragrafi che si collegano

logicamente tra loro. Si inizia dalla storia e dalla geografia: Enos Costantini traccia la storia del Tokai friulano fino agli anni Trenta, mentre Claudio Fabbro quella degli ultimi anni, Claudio Petrusi descrive invece i vari tipi di filari. Seguono i risvolti statistici ed economici sul mercato e la geografia del Tokai. Fuori Europa si produce solo in Cile, Stati Uniti e Australia, mentre è diffuso nel Veneto, dove esiste anche un Tokai rosso di Barbarano, in Slovenia, mentre in Ungheria il Tokaji dolce ungherese assume anche caratteristiche letterarie e nazionali, citato persino nell'Inno nazionale magiaro.

La sezione più tecnica dedicata all'Ampelografia, «descrizione della vite nelle sue specie coltivate», e all'agronomia è basata sul confronto tra vitigno Tokai e Sauvignon, che manifestano solo lievi differenze. Due i biotipi dei vitigni friulani: Tokai verde e Tokai giallo, dove Carlo Petrusi ha notato la presenza di un Tokai dal pecol ros, maggiormente aromatico, e dal pecol vert. Si parla di selezione clonale dei vitigni, in cui tramite innesti si moltiplicano biotipi identici selezionando gli esemplari migliori, e si descrive il vigneto sperimentale di Spessa, in cui si mantengono, invece, vigneti diversi tra loro per difendere la biodi-

versità. Non può mancare inoltre il tema della produzione vivaistica delle barbatelle, dove il Friuli ha una importanza mondiale.

Nella terza sezione si parla della vinificazione: Rodolfo Rizzi confronta l'empirismo del passato con le nuove tecniche, mentre oltre il vino si tratta anche della produzione della grappa.

L'ultima parte del volume, stampata in carta vergatina, è dedicato agli scritti di giornalisti e letterati italiani ed esteri sul Tocai, tra cui si distingue il contributo di Gian Mario Villalta appositamente scritto per questa occasione.

Cantato da poeti come l'austriaca Gabriella Baumberg Batsányi, nel «Lob des Tokajers» musicato da Franz Schubert, «Il Tocai è un'opera d'arte, (che deve essere) temperata da un empirismo intelligente».

**GABRIELLA BUCCO**

**TOCAI E FRIULANO. UN RACCONTO DI CIVILTÀ DEL VINO**, a cura di Enos Costantini, **Ersa/Forum**, Udine 2013, pp. 540

*Con argomentazioni stringenti, storiche e tecniche, si sfa per sempre la leggenda che il Tocai provenga dall'Ungheria, poiché persino le analisi del Dna provano la stretta parentela genetica col Sauvignon*

