

## Le varietà di vite nella storia del Friuli Occidentale

### Da una ampia popolazione varietale a una ristretta oligarchia di vitigni

di Enos Costantini

Gli antichi Romani conoscevano un grande numero di vitigni (= varietà di viti), tanto che gli agronomi del tempo neppure si cimentavano a stilare una lista completa, limitandosi a registrare quelli che, in base all'esperienza, si erano dimostrati più interessanti. Da uno spoglio delle fonti emergono una novantina di nomi (André 1953, 126-156), senza contare le sottovarietà. Nel Medioevo questi scompaiono e vengono sostituiti da altri che i documenti ci fanno tuttavia conoscere piuttosto tardivamente (sec. XIV) e con una certa avarizia.

Per il Friuli, ad esempio, troviamo menzionate le uve "Ribolle" del Collio soltanto nel 1328 (Corgnali 1967, 188) e, poi, per secoli, non compare altro. La dicitura "uve Ribolle" può far pensare, tuttavia, più che a un vitigno preciso, a un gruppo di vitigni destinati a produrre il vino Ribolla. Questo era sempre il risultato di un uvaggio, cioè di una miscela di uve appartenenti a varietà diverse. Bisogna attendere il 1699 per l'attestazione sicura di un vitigno che è quella del Picolit a Buttrio (Dorigo-Viani 2002, 12).

Nel Friuli occidentale le prime testimonianze emergono grazie all'ausilio della toponomastica: nel 1595 troviamo un *campo delle Refosche* a San Giovanni di Casarsa (Petris 1995, 301), seguito da un identico toponimo nel 1583 a Orcenigo (Petris 1999, 142). Pure in questo caso potrebbe trattarsi di uve destinate alla produzione del vino Refosco e non del nome di un vitigno.

#### **Il Picolit a San Vito**

Anche nel Friuli occidentale il Picolit, a causa del suo pregio e della sua rarità, è uno dei primi vitigni segnalati e forse il primo documentato in modo sicuro.

Da uno scritto del 1786 sappiamo come il *Picolit* fosse coltivato con successo nella zona di S. Vito al Tagliamento: *Se questa Terra in qualche genere è matrigna talvolta co' suoi abitanti, tale però non si mostra nel vino, mentre circa questo è generosa sì nella quantità, che nella perfezione, e specialmente dona ella un vino pregevole, e delicato, che va sotto il nome di Piccolitto.*

*L'invenzione di questo singolare liquore è tutta della Nob. Famiglia de' Rinaldis, mentre alcuno d'essi trascinò una quantità di terreno corrispondente alle sue mire, in esso fece una piantagione di viti particolari, col di cui frutto non tanto, quanto colla continuazione d'un lavoro industriale bensì, ma semplice, giunse questo Nob. Soggetto al punto d'essere utile alla sua Patria in un capo nuovo, mentre essendo il Piccolitto per la sua squisitezza divenuto in pochissimo tempo grato, ed accetto negli esteri Regni, tal felice riuscita ha incoraggiati degli altri molti ad aumentare le vigne, e quindi riuscendo facile, e pronta la vendita del prelibato liquore entra in sua grazia nel Paese non piccola quantità di danaro (C. Sa., Da S. Vito a Bertolo, L'Agricoltura friulana, 25, 1935).*

#### **Nasce l'ampelografia in Friuli**

Si possono reperire altre menzioni di vitigni, sporadiche e non certe, ma solo col 1823 abbiamo un valido elenco in cui, accanto al nome della varietà, compaiono delle seppur scarse notizie circa la medesima. In quell'anno il conte Pietro di Maniago, su "istigazione" della Casa d'Austria, compilò un *Catalogo delle varietà delle viti del Regno Veneto per ordine di S.A.I. Francesco Carlo figlio di S. M. Francesco I*. Questa ricerca, sicuramente una delle prime compiute in Italia sull'argomento, coprì il Veneto e il Friuli ex veneto.

Il conte Pietro Francesco di Maniago (1768 - 1846) fu giurista e letterato; scorrendo la sua biografia sul "Nuovo Liruti" (pp. 2056-2058) non sembrano emergere particolari interessi per l'agricoltura, ma è probabile che, come appare fin dalla intitolazione del *Catalogo*, si sia cimentato nell'indagine ampelografica in ossequio alla casa d'Austria di cui era devoto suddito. Va qui sottolineato l'interesse dimostrato da quei regnanti per studi che erano, a tutti gli effetti, pionieristici.

Il conte di Maniago, con ogni probabilità, chiese l'ausilio di scrivani per vergare il manoscritto; questo in effetti è stato scritto, quasi equamente, con due calligrafie ben diverse. Risulta evidente anche l'apporto di più informatori, sicuramente su base locale, perché la terminologia talora varia; ad es. buccia/scorza/fiocchine.

La forma dello scrivere, inoltre, non ci pare quella propria di un letterato, ma rimanda piuttosto alla lingua scritta di un fattore che usa un italiano dalle sembianze ancora settecentesche.

Ai nostri fini è più importante sapere che le varietà riportate dal di Maniago assommano a 247, quasi la metà delle quali (118) sono coltivate in Friuli. Non risultano essere più di otto le varietà coltivate sia in Veneto che in Friuli e, fra queste, riscontriamo il Marzemino, assai diffuso nel Friuli occidentale fino agli anni Sessanta del Novecento. Dai numeri si potrebbe quindi dedurre che il conte Pietro avesse svolto una indagine più accurata in Friuli e ciò è comprensibile, tuttavia non escludiamo che la nostra regione potesse godere di una biodiversità ampelografica superiore. Ci pare utile rammentare che i rilievi del di Maniago trascurarono il Friuli orientale; in caso contrario la ricchezza varietale sarebbe risultata ancora superiore.

### **Il *Catalogo* del 1823 nel Friuli occidentale**

La localizzazione geografica dei vitigni risente del loro adattamento alle diverse zone. Quando la diffusione si limita a un'area geografica ristretta il di Maniago riporta il nome del distretto in cui si trova (Aviano, Maniago, Pordenone, Sacile, San Vito, Spilimbergo), In moltissimi altri casi, però, l'indicazione è generica: *Piano del Friuli, coltivata in tutte le Province venete* e simili.

Nell'elenco qui presentato (Quadro n. 1) abbiamo inserito quelle varietà che sicuramente erano coltivate nel Friuli occidentale perché il di Maniago le aveva rilevate nei distretti sopra menzionati, oppure perché in base a nostre informazioni e deduzioni si trovavano sulla destra del Tagliamento. Il numero è sicuramente più elevato, ma quando per una varietà le informazioni circa la localizzazione si mantengono vaghe (*Nelle Pianure del Friuli; alligna ne colli, e pianure del Friuli; Nel basso piano del Friuli, ecc.*) non è facile stabilire se si trovasse anche nel Friuli occidentale.

Il *Catalogo* ha avuto alcune edizioni spurie, con adattamenti arbitrari, che qui trascuriamo; la parte friulana è stata pubblicata senza rimaneggiamenti nel 2008 (Costantini 2008, 33-48) e l'intero

lavoro, comprendente anche la parte veneta, ha visto per la prima volta la luce, con note critiche, nel 2017 (Costantini 2017, 71-119).

### **Secoli ampelograficamente bui**

Il lettore si chiederà perché dopo Columella e Plinio si sa così poco delle viti coltivate e dei vitigni in particolare. Vi è da dire che, tramontata l'età classica, gli scritti di agricoltura si fanno rari e sono spesso appannaggio di persone che fanno sfoggio di erudizione letteraria più che di conoscenze pratiche. Nella società del passato, e possiamo dire tranquillamente dall'Alto Medioevo fin quasi ai giorni nostri, la piccola proprietà diretto-coltivatrice non esisteva, o era assai rara, e quasi tutta la terra coltivabile era posseduta dai nobili e dal clero, con l'inserimento della borghesia solo negli ultimi secoli. Gli affitti richiesti a fittavoli, coloni e mezzadri si basavano su due derrate conservabili, trasportabili e commerciabili: frumento e vino. Quest'ultimo, quindi, è costantemente presente nei censimenti e nei documenti contabili in generale, così come in quelli che riguardano le transizioni commerciali. Le informazioni che si possono trarre da questa pur elevata massa documentaria sono assai scarse perché in essa prevale largamente l'indicazione generica "vino", accompagnata in modo non frequente dal suo colore (bianco, nero). Raramente compaiono nomi di vini particolari, quali il *pignol*, di cui non è possibile capire però le caratteristiche che li differenziano dagli altri. Soprattutto nel caso dei dazi e, quindi, negli statuti comunali nonché nelle regalie e nelle donazioni ai potenti, emergono i vini "di lusso", di solito "navigati", cioè di importazione (Malvasia, Romania, Ribolla e pochi altri). Grazie all'importo del dazio sappiamo che questi si distinguevano dai vini di produzione locale chiamati "terrani". I migliori vini, quali il Picolit, interessavano infine i poeti che ne intesavano le lodi. Si tratta, però, di vini e non di vitigni. Perché fino al 1823 è assai raro trovare anche solo la menzione di vitigni? Perché le viti non erano oggetto di commercio, non erano soggette a dazi e non interessavano i poeti. Ogni agricoltore le moltiplicava (per talea, barbatella, propaggine, capogatto, ecc.) oppure le riproduceva da seme, aumentando così la variabilità genetica. Nell'Ottocento si cominciò a parlarne, e a scriverne, sia per la curiosità scientifica caratteristica di quel secolo, sia perché si volle cominciare a mettere ordine, o almeno a capire qualcosa, in quella selva selvaggia di sinonimie e di omonimie che era l'abbondante "piattaforma ampelografica" dell'epoca. In questo clima è stato stilato il *Catalogo* del conte di Maniago, rimasto purtroppo inedito. A esso fece seguito due anni dopo un'opera a stampa di interesse nazionale (Acerbi 1825), pionieristica e presa a modello per studi successivi.

### **Arriva l'oidio**

Nel Libro dei Battesimi di Morsano al Tagliamento il sacerdote titolare della locale parrocchia così scriveva nel 1852: *In quest'anno si ebbe nell'uva una malattia non conosciuta per lo innanzi e fatale assai*. E fu veramente fatale: due anni dopo, lo stesso parroco sottolineava la "deficienza del vino", tanto che "si ha difficoltà a trovarne persino per uso delle Messe". La malattia venne definita "crittogama della vite" dagli studiosi (scientificamente *Oidium tuckeri*) e *fumate de vit* dagli agricoltori (Costantini *et al.* 2007, 152). Ora è correntemente nota come "oidio".

Fu un disastro economico e sociale: per le famiglie contadine il vino era un alimento energetico e uno dei pochi cespiti d'entrata (e con esso dovevano pagare l'affitto al *paron*).

Qui, però, ci interessa l'aspetto ampelografico. Ebbene, l'oidio, come un napalm *ante litteram*, annientò i vigneti e la ricchezza varietale che così bene traspare dal *Catalogo* del conte di Maniago subì un duro colpo. Non abbiamo statistiche precise, ma è lecito supporre che molte varietà, quelle più sensibili all'ampelopatia e quelle superate dai tempi, scomparvero immediatamente senza lasciare traccia. Altre sopravvissero, peste e malconce, fintantoché si scoprì che lo zolfo poteva essere un efficace argine contro la crittogama. La vite che noi chiamiamo "americana, o Isabella, o Fragola (*uva Flàuria* in alcuni luoghi) si dimostrò resistente a questa avversità di origine americana e, quindi, venne a godere di una certa diffusione. Fu, così, il probabile veicolo di un'altra peste, non meno dannosa, nota come peronospora, che si avventò sulle nostre vigne una trentina di anni dopo. E la peronospora non fu più tenera nell'aggreire la ricchezza varietale nostrana.

L'oidio fu però visto anche come una occasione positiva da chi voleva sfoltire il grande numero di vitigni che caratterizzava la nostra viticoltura, eliminando quelli meno interessanti tanto dal lato quantitativo che da quello qualitativo. Fra questi emergeva il senatore Gabriele Luigi Pecile (Fagagna 1826 - ivi 1902) che aveva un'azienda a San Giorgio della Richinvelda nella quale conduceva, a sue spese, esperimenti viticoli.

### **La "Mostra d'uve" del 1863**

Nel settembre del 1863 si tenne a Udine una "Mostra d'uve" organizzata dalla Associazione agraria friulana e fortemente voluta da Gabriele Luigi Pecile. Lo scopo era quello di avere sottomano un campione rappresentativo dell'ampia piattaforma ampelografica dell'epoca. Si voleva fare il punto sui sinonimi e gli omonimi che creavano grande confusione nella nomenclatura dei vitigni e tentare di formulare dei giudizi sui risultati enologici degli stessi.

Dal Friuli occidentale arrivarono all'esposizione 65 uve dai distretti di Pordenone, Sacile, San Vito e Spilimbergo. Gli espositori vengono di seguito elencati per comune o frazione di appartenenza.

Casarsa: Scalettari Gianjacopo.

Castelnovo: Pognici dott. Luigi.

Pordenone: Bissacco Pietro, Candiani Vendramino, Galvani Valentino.

Prata: Centazzo Eugenio.

Ramuscello: Freschi co. Gherardo.

Sacile e Caneva: Candiani dott. Francesco.

San Giorgio: Pecile dott. Gabriele Luigi.

San Vito: Nonis Luigi, Paleri Filippo, Quartaro fratelli, Zuccheri dott. Paolo Giunio.

Tamai: De Carli Gio.Batta.

Valvasone: Valvasone co. Ferdinando.

Vito d'Asio: Sabbadini ab. Daniele.

L'elenco delle uve conferite con la relativa provenienza si può vedere nella Tabella 1. In questa si nota subito che la stragrande maggioranza dei vitigni sono friulani o sentiti come tali. In effetti

alcuni hanno sicuramente una origine veneta ma, con ogni probabilità, si erano da tempo acclimatati nella nostra regione e, quindi, venivano considerati a tutti gli effetti friulani. La tabella offre una panoramica viticola ancora sostanzialmente preoidica (rammentiamo che l'oidio aveva cominciato a infierire soltanto nei primi anni Cinquanta del secolo) e i possidenti non avevano ancora introdotto quelle viti forestiere che poi avrebbero tanto contato nella nostra viticoltura (Merlot, Tocai, Riesling, Cabernet, ecc.). Le poche viti non friulane sembrano delle curiosità introdotte per sfizio e sicuramente non sono tali da colmare il vuoto che l'oidio aveva creato nelle nostre campagne.

I vitigni americani presenti (Alexanderi, Catawbe, Isabelle), che possono presentare resistenza alla crittogama e che sicuramente ne furono vettori, sono le prime testimonianze delle varietà ibride impropriamente chiamate "ibridi produttori diretti". Queste godettero di buona fortuna fintantoché la legge n. 376 del 23 marzo 1931 (*Disposizioni per la coltivazione di vitigni ibridi produttori diretti*) tentò di arginarne la diffusione. Grazie alla loro rusticità e resistenza alle principali malattie, ed essendo le Forze dell'Ordine prese da ben altre incombenze, svolsero il non facile compito di spegnere la sete dei friulani in quel mezzo secolo che vide ben due conflitti mondiali. Si sottrassero all'attenzione dei viticoltori solo con l'avvento della viticoltura "moderna" negli anni Sessanta del Novecento.

### **Tanti vitigni, pochi vini**

Anche l'osservatore più disattento avrà notato che i vitigni sono assai numerosi, ma che ad essi non corrispondono altrettanti nomi di vini. In effetti va detto che il vino "monovitigno", o "monovarietale", cioè fatto con un'unica varietà di uva (Merlot, Tocai, Pinot grigio, ecc.) è, con la probabile eccezione del solo Picolit, una innovazione piuttosto recente. Fino a un secolo fa era raro trovare la corrispondenza vino-vitigno. Normalmente le uve venivano mescolate (uvaggio), talvolta tenendo separate le bianche dalle nere, talaltra mettendole tutte assieme. Il vino detto *Nostran*, di cui i diversamente giovani conservano memoria, era sempre frutto di un uvaggio in cui entravano anche gli ibridi che sopra abbiamo menzionato e altri ancora (Clinton, Bacò, Belmil, Zimbel, Precursôr, ecc.). Con l'avvento della enologia militante si cominciò a identificare la qualità col monovitigno. Forse perché il prodotto di una singola uva era più facile da seguire in cantina, oppure a imitazione della Borgogna o dei paesi di lingua germanica che hanno sempre privilegiato il monovitigno. In questo caso non si è seguito l'esempio di Bordeaux dove si fanno da sempre uvaggi con i due Cabernet, il Merlot e, secondariamente, con altre varietà.

### **Perché tanti vitigni?**

Perché la variabilità nel vigneto era una forma di assicurazione imperniata su un concetto che informava tutta l'agricoltura del passato, e non solo la viticoltura: "nell'annata in cui una varietà va male ce ne sarà un'altra che invece se la cava". In effetti una brinata tardiva poteva colpire le varietà a germogliamento precoce, ma le varietà a germogliamento tardivo sfuggivano a questa calamità e potevano dare prodotto. Lo stesso vale per la resistenza alle malattie e agli insetti che,

come noto, infieriscono in modo diverso a seconda dell'andamento climatico. Essendo il vino frutto di uvaggio, ogni vitigno poteva portare qualcosa che ad altri mancava: zucchero, acidità, aromi, serbevolezza, tannini, ecc. La biodiversità in vigna poteva, inoltre, essere un deterrente nei confronti dei ladri. Se su un filare si allevavano una ventina di varietà con diversi periodi di maturazione, era ben difficile che dei malintenzionati potessero fare piazza pulita nottetempo.

### **Gabriele Luigi Pecile: senatore e viticoltore ampeloclasta**

Era, però, una viticoltura che, agli occhi di chi aveva viaggiato per studiare il modello delle regioni vinicole francesi più evolute, risultava arcaica e superata. Fra questi il già citato Gabriele Luigi Pecile (*... viaggiando in paesi lontani, si ha sempre in cuore la terra dove si è nati* ebbe a scrivere), carattere volitivo e penna mordace. Diamo qui solo un brevissimo saggio di frasi tratte dai suoi scritti:

*Quando io so che con quattro, sei, dieci varietà di buoni vitigni posso fare il miglior vino del mondo, a che mi serve tener conto di miriadi di qualità o poco produttive, o che con un gusto disagiata mi guastano il pregio del vino? Una numerosa collezione di viti sarà bella e buona per un giardino, ma gioverà poco alla vigna* (Buletto 1863, 200).

*“Finchè si manterrà la falsa opinione che la preferenza che il commercio dà ai vini francesi dipende dal modo di fabbricare il vino, nessuno penserà a migliorare le uve. Al contrario si miglioreranno i nostri vini quando si bandiranno dal Friuli tante qualità scadenti come la “Rossarie”, il “Cordovat”, la “Cordenosse”, ecc., ecc.; e quando il pubblico degli agricoltori sarà convinto che la buona qualità del vino dipende per nove decimi dalla qualità della vite e dal modo di coltura”* (Ivi, 191).

*Poco male, penso io, se noi Friulani perdessimo il nostro vino per produrre del Bordeaux, del Borgogna, del Barbera... (Ibidem).*

E dopo due anni accenna ancora alla “Mostra d’uve” che si era tenuta a Udine: *Nel 1863 vidimo quasi tutte le nostre uve raccolte in un solo locale e messe a confronto. Trecento varietà! Quell’esposizione fu opportunissima per mostrare il caos che regna in tale materia, e per mostrare la necessità di restringere il numero delle qualità a quelle poche da cui si può attendersi ottimo, abbondante e costante prodotto* (Buletto 1865, 504).

### **Il parroco Bertuzzi**

Gabriele Luigi Pecile non era contrario a uno studio ampelografico (*Lo accarezzava una volta l’idea di procurare che da taluno si tentasse una raccolta delle nostre viti*) tanto è vero che con quella finalità promosse la “Mostra d’uve” del 1863. Prima di questa *L’unico che io sappia aversi occupato di un elenco delle viti friulane è il fu parroco di Barbeano, don Domenico Bertuzzi; il suo elenco del 1840 ne comprende cento e diciotto. Io possiedo, per gentilezza dell’erede, una cassa di scritti di quell’uomo commendevole per amore delle cose agricole, e vi passai sopra un’intera giornata, confesso, senza concepire nemmeno la speranza di cavarne un profitto. L’elenco del parroco Bertuzzi è ingrossato dalle qualità più scadenti [...] e parmi che nel districare la matassa delle sinonimie, cioè nello stabilire quali vitigni portino in vari paesi un differente nome, e quali nomi*

*indichino nei diversi siti vitigni differenti, anch'egli siasi trovato in imbarazzo, come altri ampelografi di maggior conto (Bullettino 1863, 201).*

*Poi il Pecile tira l'acqua al suo mulino: Più che una raccolta completa di tutte le viti friulane interessa la scelta delle migliori viti per proscrivere la maggior parte; tutte quelle cioè che per scarsità di prodotto, o per cattivo sapore del vino meritano di essere escluse dai filari e dalle vigne (Ibidem).*

*Oggi potrebbe essere di attualità questa proposta del Pecile: Se qualcuno volesse prendersi la pazienza di pescare qualche cosa di utile negli scritti di don Domenico Bertuzzi, io, col permesso del di lui fratello, potrei metterlo in possesso di questi scritti (Ibidem).*

Ebbene, sarebbe degno di encomio chi riuscisse a rintracciare gli scritti del Bertuzzi: la conoscenza storica della nostra agricoltura ne risulterebbe notevolmente avvantaggiata.

### **I vitigni stranieri**

Il senatore Pecile, però, non si limitava a criticare con forza la pleora ampelografica friulana. Sosteneva con altrettanta forza l'adozione dei vitigni stranieri che si sarebbero dimostrati validi una volta confrontati coi nostri: *[...] queste viti straniere, contro cui militavano tanti pregiudizi, che si aveva tanta ripugnanza a introdurre, e che non dovevano riuscire trasportate da un sito all'altro, vennero in Friuli col risveglio della viticoltura occasionato dalla crittogama [l'oidio]; e da prima il "Kadarkas" e il "Furmint" (Ungheria), poi il "Barbera", il "Negrello", il "Dolcetto" (Piemonte), poi "l'Aleatico" (Toscana), il "Riesling" (Reno), il "Mosler" (Stiria), il "Petit Gamai" (Beaujolais), i "Pinòts" (Borgogna), il "Carmenet" [Cabernet] con tutte le varietà del Bordellese comparvero a migliaia nei nuovi vigneti che in Friuli si vanno piantando con crescente successo; e queste in una parte, e quelle in un'altra prosperano, fruttano, e danno uve squisite, e promettono di portare al vino del paese vantaggiosissime modificazioni. Io non sono straniomano [esterofilo]; le prime vigne io le ho piantate con viti nostrane, e quando ho piantato viti forestiere, ne ho sempre piantate di nostrane a paragone; ma debbo dire che fra le forestiere talune superarono talmente le nostrane, in vigore, produttività e qualità del prodotto, che, ritengo, finirò con l'attenermi ad esse esclusivamente; e che fra le altre, dal "Barbera", e dal "Carmenet" di Bordeaux, il mio vino ebbe a migliorare in modo che non avrei osato sperare (Bullettino 1866, 286).*

L'attenzione del senatore dovette concentrarsi, e non a torto, soprattutto sui vitigni delle zone vinicole più rinomate di Francia e a lui dobbiamo l'introduzione dei Cabernet, del Merlot, dei Pinot e, forse, anche di altri quali il Sauvignon e il Tocai.

Ecco una delle sue tante osservazioni: *a S. Giorgio il "Carbenet" (l'uva che dà al vino di Bordeaux il suo sapore speciale) vegeta eccessivamente; per cui n'ebbi poca uva; però di giusta maturanza. Si vede proprio che è vitigno di paesi magri, e bisogna che la provi nei fondi vicini al Tagliamento. Mista con un po' di Rifosco e di Marzamino comunicò spiccatissimo il sapore di Bordeaux... (Bullettino 1865, 508).*

L'anno dopo un parere che sembra conclusivo: *[...] dal "Barbera" e dal "Carmenet" di Bordeaux, il mio vino ebbe a migliorare in modo che non avrei osato sperare (Bullettino 1866, 286).*

### **Dal Vocabolario botanico friulano del 1871**

Intenti scientifici, non tanto ampelografici quanto linguistici e botanici, mossero l'interesse di quel grande naturalista che fu Giulio Andrea Pirona (1822 - 1895). Egli diede alle stampe un *Vocabolario botanico friulano* nel 1862, seguito da una riedizione nel 1871 allegata al *Vocabolario friulano* dell'abate Jacopo Pirona. In quest'ultima compilò una corposa voce *Vid* 'vite', ricalcando il lavoro del di Maniago, ma differenziandosene perché:

riporta in friulano i nomi dei vitigni, così come sentiti dalla viva voce del popolo. Uno studioso attento come il Pirona non può essersi pigramente limitato a "deitalianizzare" una nomenclatura che, evidentemente, il di Maniago aveva italianizzato;

vi aggiunge una sessantina di vitigni, un numero consistente che porta così a quasi 190 le varietà schedate per il Friuli;

prende in considerazione soltanto i vitigni diffusi in Friuli e ciò è ovvio trattandosi del *Vocabolario botanico friulano*;

migliora e uniforma le descrizioni ampelografiche dei vitigni, descrizioni che, come accennato, nel di Maniago si avvalevano di un lessico eterogeneo, ma anche talora di termini desueti o inappropriati; senza contare che la punteggiatura era spesso approssimativa.

Nel Quadro n. 2 abbiamo riportato le varietà raccolte dal Pirona per il Friuli occidentale. Vi appaiono anche due vitigni che sono stati sottratti all'oblio e rivalutati nello Spilimberghese: *Picolitt nèri* e *Sçhablin blanc/ Sçharline*.

Il *Vin di Uchi*, caratteristico uvaggio di cui si ha memoria a San Giorgio della Richinvelda, oggetto di qualche tentativo di rivalutazione e di riproposizione, si faceva con le uve dei vitigni Cordenossa, Palomba e Refosco gentile. I primi due li troviamo nell'elenco del Pirona, mentre per il Refosco gentile non siamo in grado di dire se corrispondesse al *Refosc dolç* ivi presente. La descrizione è scarna, ma un confronto con la varietà "dal vivo" potrebbe far propendere per una ipotesi affermativa. Non compaiono vitigni stranieri: sicuramente il Pirona ne aveva almeno sentito parlare, ma la sua raccolta riguardava quelle varietà che avevano una sicura patente di friulanità.

### **Arriva la fillossera, nasce il vivaismo**

Introduciamo in modo semplicistico la fillossera: è un pidocchio (*pedoli de vît*) che attacca l'apparato fogliare delle viti americane e l'apparato radicale delle viti europee. Come rimedio, quindi, si innestano le viti europee su un piede (= apparato radicale) americano. In provincia di Udine comparve nell'anno 1901 a Castions di Strada, ma dilagò rapidamente a occidente del Tagliamento. Venne scoperta dapprima ad Arba e poi in tutti i comuni dei distretti di Maniago e Spilimbergo, indi nella bassa (Azzano Decimo, Sesto, Pasiano, Cordovado...). Insomma tutta l'area era infetta e non si poteva non correre ai ripari. L'unico modo consisteva nel piantare viti innestate, con una operazione che si poteva fare a livello familiare. I tempi però erano sufficientemente evoluti perché si formasse un Consorzio antifillosserico promotore di vivai dove personale specializzato provvedeva a "incalmare" le varietà europee ritenute di pregio, e adatte all'ambiente, su portinnesti americani (*il salvadi*). Ciò mise in sicurezza la nostra viticoltura, ma diede il colpo



finale alla grande ampelodiversità sui cui si era basata per secoli. Un vivaio che, all'epoca, poteva operare solo su base locale non poteva permettersi di fornire molte varietà, ma, su consiglio degli esperti, si doveva limitare a quelle ritenute più interessanti dal punto di vista agronomico ed economico. Si tenga anche conto del fatto che ogni varietà poteva essere innestata su più portinnesti onde ottimizzare l'adattamento ai diversi terreni. La situazione, quindi, era complicata e il vivaismo doveva scegliere la via della semplicità. Quella via che il Pecile aveva tanto perseguito e tanto vivacemente propugnato.

Il Consorzio antifillosserico friulano, onde dare una risposta ai preoccupati agricoltori del Friuli occidentale, istituì un vivaio a Casarsa che cominciò a operare nel 1908 (*Il vivaio dimenticato* 2019).

### **Dal vivaio di Casarsa: le scelte per il futuro**

Le varietà che tale vivaio mise in commercio nel 1910 erano le seguenti: Cabernet, Frontignan, Merlot, Palomba, Refoscone, Tokay e uve da tavola. Fanno il loro ingresso ufficiale nella nuova viticoltura (quella basata su viti innestate) i francesi: Cabernet, Merlot, Tokay avranno un grande avvenire, mentre il Frontignan, dopo un periodo di indubbio successo venne dimenticato. Si noti come gli esperti dell'epoca avessero ritenuto opportuno mantenere due "friulanissimi" quali il Refoscone e la Palomba. Il primo per le doti di adattabilità e di produttività, la seconda per motivi simili e perché ben infeudata in alcune plaghe dell'area interessata.

Nell'anno successivo (1911) il vivaio casarsese offre anche la Cordenossa, per i motivi già accennati per la Palomba (che ora manca), il Refosco nostrano e il Riesling italo. Si tratta di varietà che, accanto a una buona produttività, assicurano una qualità del prodotto che è sufficiente, o buona per i vini da tavola, ma che non sfigura nelle osterie. Il Refosco nostrano potrebbe essere quello che attualmente è detto Refosco di Faedis (un tempo diffuso in tutta la regione), ma potrebbe anche trattarsi del Refosco gentile detto anche Refosco di Rauscedo. I Refoschi erano tanti e ciò può ingenerare confusione. Il Riesling italo ebbe molta fortuna, tanto che negli anni Trenta del Novecento era il bianco più diffuso, molto più del Tocai. Quest'ultimo prese un deciso sopravvento negli anni Sessanta, quando fu allevato col metodo detto "Casarsa" che assicurava grandi produzioni: in quel momento andava assecondato un mercato che privilegiava la quantità a detrimento della qualità.

Nel 1912 vengono aggiunti Bordeaux, Gamay, Pinot gris, Pinot nero e Verduzzo. Non si sa bene che cosa si potesse intendere con Bordeaux che non è mai stato un nome di vitigno, ma solo di vino. Forse così si voleva indicare un Cabernet, o quello che poi si sarebbe scoperto essere il Carmenère. Il Gamay, vitigno caratteristico del Beaujolais, può dare prodotti tutt'altro che infami, ma gli altri francesi dettero prove nettamente superiori, quindi ebbe diffusione sporadica e temporanea. Il Pinot nero, il "grande" della Borgogna è un soggetto piuttosto difficile e meritevole di coltivazione solo dove si riesce a trarne grandi vini. All'epoca, e fino almeno agli anni Settanta del secolo, l'obiettivo primo rimaneva però la quantità, quindi ebbe un ruolo marginale. Diverso il discorso per il Pinot grigio che è una macchina da produzione e che ha conquistato la pianura, divenendo il vitigno con maggior superficie coltivata (dati del 2016).

Il Verduzzo era presente dappertutto, ma è sbagliato credere che, come adesso, se ne facesse un vino dolce. Se ne otteneva un vino secco, tannico, da pasto. Più frequentemente, però, entrava nei diffusi uvaggi che ogni famiglia contadina faceva per l'uso domestico e per un mercato di prossimità.

Le scelte ampelografiche raggiunsero la "maturità", dettata in buona parte dall'esperienza, nel 1915, prima che la guerra sconvolgesse questo settore assieme a tutto il resto. Ecco i vitigni che in quell'anno il vivaio di Casarsa era in grado di offrire agli agricoltori (non possiamo ancora dire "viticoltori" perché la viticoltura specializzata era ancora di là da venire):

Cabernet franc, Cordenossa, Merlot, Palomba, Pinot gris, Raboso veronese, Refosco nostrano, Refoscone, Tokay bianco.

Si noterà come i principali francesi, tanto i bordolesi Cabernet, Merlot e Tokay, quanto il borgognone Pinot gris (= P. grigio) si sono ormai stabilizzati e lo saranno ancora per molti anni. I tecnici ai quali si deve la scelta ampelografica hanno dato ulteriore fiducia a Palomba e Cordenossa, così come agli altrettanto nostrani Refosco nostrano e Refoscone. Purtroppo tra le due guerre, e soprattutto nel secondo dopoguerra, dovranno soccombere davanti alla prepotenza dei francesi. Questi non lasciarono spazio neppure al Raboso veronese, che veronese non è. Si tratta di una varietà ch'era diffusa nel Veneto più prossimo a noi, dove, con la sua gentilezza (era detto anche Raboso gentile), faceva da contraltare all'assai più ruvido Raboso Piave.

### **Le uve del 1921**

Nel mese di settembre del 1921 il Consorzio antifillosserico friulano indisse una "Esposizione delle uve friulane a scopo ampelografico". Nella Tabella 2 riportiamo le varietà, l'espositore e la località di provenienza delle uve. Il contenuto in zuccheri e l'acidità vogliono evidenziare che si era già entrati in una enologia che sapeva muoversi su parametri scelti dai tecnici onde elaborare dei dati oggettivi, in grado di influenzare le scelte dei vitigni così come gli interventi in cantina. Sono riportate soltanto le varietà le cui uve erano state sottoposte ad analisi, ma si tratta un campione molto rappresentativo.

Nella Tabella n. 2 si nota d'acchito il cambiamento epocale avvenuto nei 58 anni che la separano dalla Tabella n. 1. Il numero di varietà si è molto ristretto, le francesi Merlot, Cabernet franc, Pinot grigio, Tokay (si adottò solo in seguito la grafia Tocai) si sono saldamente attestate cominciando a dominare la scena dall'alto della loro attitudine ad una viticoltura "moderna" che aveva già fatto scempio di quella antica. Ed è il caso di utilizzare questo aggettivo perché si era sostituita a un metodo di allevamento della vite che risaliva almeno all'epoca romana. In effetti ciò che meraviglia, dopo la strage ampeloclasta provocata da oidio, peronospora e fillossera, è la presenza ancora considerevole di varietà a cui l'aggettivo "autoctono" calza a pennello: Çhanorie, Cordenossa, Palomba, Primiedie, Refosco di Rauscedo, Refosco di Runchis, Sçhiaglin. Di queste solo il Refosco di Runchis gode ancora di una certa diffusione perché non è altro che il Refosco dal peduncolo rosso; Çhanorie, Cordenossa e Sçhaglin sopravvivono grazie alla passione di qualche viticoltore che le ha sapute valorizzare anche commercialmente. Le altre sono divenute *rara avis* o sono scomparse.

Il Blaufränkisch, caratterizzato da alte produzioni, si era diffuso soprattutto nel Friuli orientale dove dava vini da tavola senza grandi pretese qualitative.

### **In mancanza di un Regolamento arrivano i consigli**

Il 10 giugno 1937 venne promulgata la legge n. 1266 che intendeva, tra l'altro, disciplinare la scelta dei vitigni per i nuovi impianti. Tale legge non venne subito corredata da un regolamento applicativo ma, in attesa del medesimo, si formarono commissioni di esperti che, zona per zona, arrivarono a una indicazione ragionata sui vitigni da abbandonare e su quelli da raccomandare. Era l'anno 1940 e la nostra gente doveva sopportare prove ben più dure della scelta ampelografica. Qui riportiamo tali indicazioni perché sono il primo segno di quella "obbligatorietà per legge" che avrebbe contraddistinto le scelte dei vitigni nel secondo dopoguerra.

Ecco i vitigni che il cosiddetto "nuovo orientamento" consigliava nelle due zone vitivinicole in cui era stato suddiviso il Friuli occidentale (Montanari e Ceccarelli 1942, 194).

ZONA COLLINARE DESTRA TAGLIAMENTO: Piccolit, Riesling Italico, Tocai Friulano, Verduzzo (bianchi); Cabernet Franc, Marzemino, Merlot, Refosco nostrano (neri).

PIANURA OLTRE IL TAGLIAMENTO: Riesling Italico, Tocai Friulano, Verduzzo (bianchi); Cabernet Franc, Merlot, Raboso Veronese, Refosco nostrano (neri).

Come si vede si è ulteriormente scremato quanto proposto a suo tempo dal vivaio di Casarsa, e si può tutt'al più osservare come i tempi non permettessero di comprendere le potenzialità del Pinot grigio nella parte di pianura. Nel 1942, però, si scriveva che il Pinot grigio era già notevolmente diffuso e dava vini fini, tanto da consigliarne un ulteriore allargamento della produzione (*Ivi*, 376).

Il successo di questa varietà, però, sarebbe stato determinato dalle sue potenzialità produttive in pianura, piuttosto che dalle sue attitudini qualitative, che certo non mancano e che ben si esprimono nelle zone più vocate.

### **Cominciano le produzioni di massa**

Nel 1942 la Cantina Sociale Destra Tagliamento in Casarsa produceva 13.000 ettolitri, il nobile Gianpaolo Zuccheri di Casarsa ne produceva 1.300, le sorelle Springolo di Chions 1.000, il conte Carlo Brandolini d'Adda a Sacile 3.000, il conte D'Attimis Maniago di San Giorgio della Richinvelda 1.400, l'Amministrazione Denti Pecile di San Giorgio della Richinvelda 1.200, i conti Francesco e Lodovico Rota di San Vito 2.200, l'Amministrazione Micoli Toscano a Zoppola 1.100... (*Ivi*, 461-462).

È evidente che quando i numeri assumono queste grandezze ci si deve avvalere di poche varietà che garantiscano una produzione il più possibile costante e sicura ogni anno e, soprattutto, che possano coprire le richieste di un commercio non soltanto locale.

Tali esigenze si accentuano nel secondo dopoguerra, quando il mercato del vino supera i confini regionali. Nel 1963 la Cantina sociale di Casarsa stanziava 200 milioni per arrivare a una capienza di 165.000 ettolitri...

È chiaro che non c'è più spazio per Cordenossa, Palomba e Refosco di Rauscedo; le varietà adatte al consumo familiare e al mercato di prossimità non possono competere con quelle divenute internazionali (Merlot, Cabernets, Pinots).

In una bella pubblicità della Cantina sociale di Casarsa del 1974 compaiono i vitigni appena accennati accanto ai nostrani Refosco e Verduzzo. Quanto al Tocai sappiamo che è francese (Sauvignonasse), ma non si può considerare internazionale in quanto coltivato solo in Friuli e nel Trevigiano.

La produzione di massa sancisce la fine definitiva di quella biodiversità viticola che il conte di Maniago aveva delineato nel 1823 e sulla quale si era basata la nostra viticoltura nei secoli precedenti.

### **Arriva la CEE**

Abbiamo visto sopra come una legge del 10 giugno 1937 n. 1266 avesse tentato di regolamentare le varietà di vite destinate ai nuovi impianti. Il metodo sarebbe stato quello coercitivo (vitigni ammessi e vitigni non ammessi), ma non si arrivò a un Regolamento e la guerra fece momentaneamente dimenticare questo aspetto che i tecnici ritenevano fondamentale.

Il Regolamento CEE n. 2005/70 del 6 ottobre 1970, relativo alla classificazione delle varietà di vite ammesse alla coltivazione, riuscì nell'intento e si arrivò a un elenco dei vitigni consentiti. Va da sé che quelli non presenti nella lista erano automaticamente esclusi. Per legge. Si potrebbe obiettare che, non essendo i vitigni armi di distruzione di massa, ogni viticoltore dovrebbe poter coltivare ciò che gli pare e piace e, se sbaglia, sono affari suoi. È il rischio d'impresa e gli agricoltori sono diventati imprenditori agricoli. Ma la volontà classificatoria dei tecnici divenuti legislatori si è imposta senza possibilità di scampo. Per ogni provincia i vitigni sono divenuti "raccomandati" (una legge che ti raccomanda ciò che devi fare!) e "autorizzati". Secondo un'altra dicitura sono "consigliati" (invero strana legge quella che dà consigli coercitivi) e "idonei".

Vediamo i vitigni raccomandati per la provincia di Pordenone: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Malvasia istriana (si chiamerebbe anche Malvasia friulana, ma vuoi mettere se la chiami istriana), Merlot, Picolit, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Prosecco, Refosco dal peduncolo rosso, Tocai friulano, Verduzzo friulano (Calò 2017, 218).

Vi è soltanto un vitigno autorizzato ed è il Franconia (Blaufränkisch), una vecchia gloria arrivata dall'Austria.

Come si vede nulla di nuovo: queste varietà erano già state scelte dai viticoltori prima della legge. Il problema si pone però, e non è di semplice soluzione, per chi vuole coltivare una varietà che era stata esclusa. Allora si entra nella più intricata giungla della burocrazia con ostacoli tali da far desistere anche il più coraggioso e appassionato viticoltore. Eppure ora è di moda la biodiversità e non si corre certo il pericolo di arrivare a produzioni di massa scadenti, tali da compromettere il buon nome del vino regionale, a causa di un vitigno che era caduto nell'oblio.

### **La storia continua**

Benchè basata su pochi numeri, a causa dei pochi vitigni in lizza, la storia continua anche se meno attraente. Il Tocai ha perso terreno rispetto ai (suoi) ruggenti anni Sessanta, il Pinot grigio ne ha guadagnato, il Merlot è in decadenza, il Verduzzo è pressoché scomparso, il Refosco dal peduncolo rosso tira a campare vivacchiando su superfici tutto sommato modeste. Come novità sappiamo tutti che nel ristretto club si è inserito prepotentemente il Prosecco prodotto con un vitigno che hanno voluto chiamare Glera.

Nostalgia dell'antica panopia di varietà con nomi più o meno strani e più o meno pittoreschi? No, soltanto un po' di tristezza, come è d'obbligo quando scompare un mondo, soprattutto se era tanto biodiverso.

Concludiamo, tuttavia, facendo nostre le parole di Gabriele Luigi Pecile: [...] *non vi ha mai buono che non possa diventare meglio, e se vogliamo fare il nostro interesse, non ci vogliono chiacchiere, elogi reciproci; ci vuole vino ottimo, tale da potersi presentare su tutti i mercati del mondo* (Bullettino 1866, 49).

### **Bibliografia**

Sono stati inseriti anche titoli non citati nel testo; ad essi potrà fare riferimento il lettore che volesse saperne di più sulla storia delle viti in Friuli.

G. ACERBI, *Delle viti italiane*, Milano, 1825, p. 335.

J. ANDRÉ, *Contribution au vocabulaire de la viticulture*, «Revue des études latines», (1952) 30, «pp.126-156.

*Annuario 1927-1930*, Consorzio per la Viticoltura, Udine, 1930. Contiene schede, redatte da Guido Poggi, con descrizione ampelografica di *Blaufränkisch (Franconia)*, *Cianoria*, *Cividino*, *Coneute (Coniussa)*, *Corvino*, *Fumàtt*, *Gran Rapp*, *Merlot*, *Negràtt*, *Piccolit*, i "Pinot" (*Pinot nero*, *Pinot grigio*, *Pinot bianco*), *Pignòlo (Pignûl)*, *Refosco di Faedis (Refoscone; impropriamente anche Refosco)*, *Refosco nostrano (Refosco dal peduncolo rosso)*, *Refosco di Rauscedo*, *Ribolla gialla*, *Ribolla nera (Pocalza)*, *Tocai (Tokay)*, *Verduzzo*.

Bullettino = Bullettino dell'Associazione agraria friulana; uscì dal 22 novembre 1855 al 15 novembre 1925.

A. CALÒ, *La stazione di Conegliano nell'evoluzione della piattaforma ampelografica friulana*, in *Storia della vite e del vino in Friuli e a Trieste*, a cura di E. Costantini, Forum, Udine, 2017, pp. 207-219.

G.B. CORGNALI, *I Cuej*, «Ce fastu?» XLI-XLIII, 1-6 (1967), pp. 186-188.

E. COSTANTINI, C. MATTALONI, C. PETRUSSI, *La vite nella storia e nella cultura del Friuli*, Forum, Udine, 2007.

E. COSTANTINI, *Il Merlot: un secul di storie furlane*, «Sot la Nape», n. 1 (2007), pp. 71-80.

E. COSTANTINI, *Siore Isabele e chei altris – Piçule storie di miscliçs te grande storie dal vin furlan*, «Sot la Nape», 3 (2007), pp. 33-48.

E. COSTANTINI, *Fevelin di vîts cul cont Pieri di Manià*, «Sot la Nape», (2008) 2, «pp. 33-48.

E. COSTANTINI, *Ampelonimia friulana*, «Ce fastu?», 2, (2012), pp. 151-182.

E. COSTANTINI (a cura di), *Tocai e Friulano. Un racconto di civiltà del vino*, ersa / Forum, Udine, 2013, p. 454.

- E. COSTANTINI, *Figli della storia: vitigni che vengono da un altro mondo vitivinicolo: teniamoli da conto che non si sa mai*, in *Le viti dimenticate. Un patrimonio riscoperto in Friuli*, a cura di Paolo Sivilotti, Carlo Petrusi, Marco Stocco, ERSA, Gorizia, 2013.
- E. COSTANTINI, *Monsieur le Sauvignon. An all-worthy French became citizen of the world (but first it became Friulian)*, »Tiere furlane«, 22 (2015), pp. 8-26.
- E. COSTANTINI, *Sauvignon, un gentiluomo di campagna / Sauvignon, a Country's Gentleman*, in *Sauvignon. Un vitigno internazionale amato dai friulani come un autoctono*, qb Editore, Trieste, 2015.
- E. COSTANTINI, *Storie di viti. Le profonde radici del vino in Friuli*, Università della terza età dello Spilimberghese, Spilimbergo, 2017, pp. 71-119.
- E. COSTANTINI (a cura di), *Storia della vite e del vino in Friuli e a Trieste*, Accademia italiana della Vite e del Vino, Forum, Udine, 2017.
- C. SA., *Da S. Vito a Bertiolo*, »L'Agricoltura friulana) 25 ,«1935).
- Il vivaio dimenticato*, Pro Casarsa della Delizia, Casarsa, 2019.
- L. DORIGO-VIANI, *L'anima di un mondo e di un vino. Attestazioni in campo viticolo, note di vita rurale e costumanze di un tempo*, Reana del Rojale, 2002.
- L. GIANNI, *Maniago (di) Pietro Francesco*, in *Nuovo Liruti. Dizionario biografico dei friulani III, L'età contemporanea*, a cura di C. Scalon, C. Griggio e G. Bergamini, Forum, Udine 2011, pp. 2056-2058.
- S. LENARDUZZI (a cura di), *Vît da tirâ su Vin da gjoldi*, San Giorgio della Richinvelda, 2003.
- N. MARZOTTO, *Ampelografia del Friuli contenente la descrizione di 42 vitigni con notizie sulla loro importanza viticola ed enologica*, Udine, 1923.
- V. MONTANARI, G. CECCARELLI, *La Viticoltura e la Enologia nelle Tre Venezie – Memoria statistica, tecnica, storica, descrittiva*, Arti Grafiche Longo & Zoppelli, Treviso, 1950. [Il testo ripropone la stesura ultimata nel 1942 e non pubblicata nel 1943 a causa degli eventi bellici allora in corso].
- N. PETRIS, *La toponomastica del comune di Casarsa*, in *Cjasarsa: San Zuan, Vilasil, Versuta*, a cura di G. Ellero, Società filologica friulana, Udine, 1995.
- N. PETRIS, *Nons di Ciamps e di Loucs a Darzin e San Lurìns. Toponomastica del comune di Arzene*, Arzene, 1999.
- G. POGGI, *Atlante ampelografico*, Consorzio provinciale tra i Produttori dell'Agricoltura, Sezione della Viticoltura, Arti grafiche Pordenone, Pordenone, 1939. Introduzione storica e scheda ampelografica di *Blaufränkisch, Cabernet franc, Merlot, Fumât, Piccolit, Pignòlo, Pinot bianco e Pinot grigio, Refosco d'Istria, Refosco dal peduncolo rosso, Refoscone, Ribolla gialla, Ribolla nera, Riesling italico, Riesling renano, Tazzelenghe, Tocai, Verduzzo giallo, Verduzzo verde*. Con 45 artistiche tavole a colori opera del pittore Tiburzio Donadon.