

DENOMINAZIONI

# TOCAI, QUESTO SCONOSCIUTO

IL TOCAI FRIULANO, UNO DEI VINI BIANCHI PIÙ INTERESSANTI E CARATTERISTICI DELLA PRODUZIONE ITALIANA, È ANDATO UFFICIALMENTE “IN PENSIONE” DALLA SCORSA PRIMAVERA

di Gloria Ceresa



Qui sopra e nella pagina accanto alcuni vigneti di Tocai friulano (foto Consorzio del Collio)

Proprio così, nel maggio del 2005 la Corte Europea ha stabilito “come pattuito nell'accordo del 1993 tra l'Unione Europea e l'Ungheria, il divieto di utilizzare – dopo il 31 marzo 2007 – la denominazione ‘Tocai’ per taluni vini italiani”.

La partita fra lo storico Tocai friulano – il vitigno a bacca bianca autoctono del Friuli più diffuso in quella regione, rientrando in ben 7 zone a denominazione d'origine – e il Tokaji ungherese, si è così conclusa con una sconfitta per la celebre uva italiana. A nulla sono purtroppo valse le battaglie dei produttori e le ben documentate prove a sostegno del Tocai Friulano. La sentenza ha da subito lasciato molto perplessi in primis i produttori, ma anche i consumatori e gli appassio-

nati di questo antico quanto celebre vino: la differenza tra i due prodotti non è solo geografica, ma sostanziale. Il vitigno Tocai (ripetiamo, un vitigno autoctono friulano) non ha infatti nulla a che vedere con il vitigno Furmint da cui si ottiene il Tokaji ungherese (dove Tokaji, tra l'altro, indica una località dove il celebre elisir viene prodotto).

## UN FALSO PROBLEMA

I due vini sono quindi sostanzialmente diversi: il Tocai friulano è un vino bianco secco, dal colore paglierino dorato chiaro, dai profumi delicati, caldo, pieno, con un lieve retrogusto amarognolo; il Tokaji ungherese è un vino liquoroso e dolce, dal colore ambrato e particolarmente adatto come vino da meditazione o da fine pasto.

La tesi maggiormente accreditata e sostenuta anche da documentazione storica è che la contessa Aurora

## COLLIO DOC TOCAI FRIULANO “RONCO DELLE CIME” 2006 VENICA



Le uve tocai provenienti dalle colline più alte e assolate (Cime) e dalle viti più vecchie vengono macerate a freddo per dodici ore e successivamente pressate. La fermentazione avviene a 16°-18° in vasche d'acciaio inox, a cui segue l'affinamento sulle fecce nobili per circa due mesi. Dal bel colore giallo solare, al naso presenta profumi raffinati, con prevalenza di note fruttate di mela, pera, pesca bianca e banana. Ha giusta sapidità, buon equilibrio e piacevole bevibilità. Ideale come aperitivo, accompagna antipasti in genere, e, tra i primi piatti, da

provare su un risotto con porcini freschi.

Formentini, sposa al conte Batthyány, nel XVII secolo portò alcune talle di tocai friulano in Ungheria come parte della sua dote.

## COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC TOCAI FRIULANO 2005 CONTE D'ATTIMIS-MANIAGO

Prodotto da uve 100% tocai friulano nella Tenuta Sottomonte di Buttrio da una delle aziende più antiche del Friuli (i Conti d'Attimis sono viticoltori dal 1585). La vendemmia manuale delle uve avviene solitamente in settembre, con cernita accurata dei grappoli migliori. La fermentazione avviene a temperatura controllata (19°C) al fine di favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi primari. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso offre sentori floreali e fruttati delicati e fini; in bocca si propone continuo e persistente, con un bel finale gradevole e con il caratteristico retrogusto mandorlato. L'elegante sfondo amarognolo e la fine aromaticità, tipici di questo vitigno, ne fanno un vino di piacevole bevibilità, eccellente come aperitivo, ma anche adatto per accompagnare antipasti, minestre e piatti di pesce e carni bianche, oltre che come tradizionale abbinamento con il prosciutto di San Daniele.



Per correttezza e dovizia di informazione va tuttavia ricordato che nel Tokaji si producono anche vini bianchi secchi a base uva Furmint, totalmente assente in Italia. L'omonimia di una zona geografica con la nostra uva bianca si è così risolta in un'aula di tribunale. Fortunatamente si tratta però solo di una questione 'formale'... l'ottima uva friulana non scomparirà dai nostri calici e dalle nostre tavole: continueremo a degustare questo grande vino semplicemente ordinandolo al sommelier con un nuovo nome che, ad oggi, non è stato tuttavia ancora definito con precisione.

Fra i tanti nomi proposti troviamo oltre a Friulano (denominazione con cui è stata "battezzata" la vendemmia di quest'anno), Tocai (in onore all'omonimo torrente che scorre nella regione) oppure Tai Friulano (tai significa bicchiere nel dialetto locale).

### L'OPINIONE DEI PRODUTTORI

Ci spiega Alberto d'Atimis-Maniago, produttore e titolare dell'omonima cantina di Buttrio: "con la vendemmia 2007 è stato registrato (come sinonimo) Friulano, quindi ora stiamo caricando le uve per fare il vino "Friulano". L'idea assurda di poter vendere in Italia Tocai Friulano ed all'estero Friulano mi sembra (fortunatamente) tramontata. Da parte mia ritengo che il cambio di nome per noi produttori sia un falso problema: la quantità di uve imbottigliate e vendute fuori dal territorio italiano è bassissima, anzi speriamo che con il cambio di nome ci sia un incremento; inoltre, a mio parere, la possibilità di avere finalmente un nome di territorio ad identificare un vino ci porterà sicuramente dei vantaggi (come accade per le denominazioni Bordeaux, Chianti ecc...). Per quanto attiene



alle produzioni delle annate precedenti (ad esempio l'annata 2006), si può ancora etichettare Tocai Friulano. La data limite del 31 marzo 2007 si basava su un'interpretazione della sentenza della Corte Europea che consentiva di poter 'smaltire' il vino imbottigliato e confezionato (entro il 31/03/07) con il nome Tocai Friulano fino ad

esaurimento scorte. Per gli imbottigliamenti successivi bisognava chiamarlo... non si sa cosa. Fortunatamente l'interpretazione è cambiata e attualmente tutti gli imbottigliamenti di annate 2006 e precedenti si possono ancora fregiare della denominazione Tocai Friulano. Questo ad oggi".

Vien voglia di ricordare le parole di Giulietta che, nella famosa tragedia shakespeariana, chiede al proprio amato: "Che cos'è un nome? Quella che noi chiamiamo rosa, anche con un altro nome avrebbe sempre il suo profumo...".

Insomma, qualunque sarà il suo nome, questo vino continuerà ad allietare le nostre mense e a raccontarci la sua lunga e prestigiosa storia che, a dispetto degli uomini e delle loro burocratiche inclinazioni, non potrà cambiare la propria identità...



### FRIULI GRAVE DOC TOCAI FRIULANO "CLAPS" 2006 ALBINO ARMANI

Ottenuto da uve tocai friulano 100% coltivate in vigneti posti nell'alta Grave friulana, in terreni composti dal caratteristico



sasso calcareo della zona (il nome "Claps" ricorda proprio queste infinite pietre che ricoprono i caratteristici Magredi, l'alta pianura a ridosso dell'arco alpino carnico). La vinificazione avviene a freddo, la maturazione in acciaio inox. Alla vista si presenta di un colore dorato e luminoso con sfumature verdoline, il bouquet è fragrante, leggermente aromatico con sentori di frutta gialla matura. In bocca è morbido, con note lievi di mandorla e di sambuco nella fase matura. Oltre al classico abbinamento con il crudo di San Daniele, da provare in accompagnamento a timballi di verdure e uova, oppure con carni bianche lessate.

con il crudo di San Daniele, da provare in accompagnamento a timballi di verdure e uova, oppure con carni bianche lessate.



Lo storico vigneto Ronco Buratti dell'azienda Conte d'Atimis-Maniago a Buttrio