

RUBRICA - Un saluto e un augurio per un 2020 ricco di soddisfazioni, anche se piccole come quella avuta recentemente da un prestigioso produttore di **vini** che si è complimentato per “consigli” enogastronomici del mio ultimo articolo e m’ha ringraziato per aver inserito il suo **Friulano** tra i miei vini preferiti.

Tocai: un po’ di storia

Questo mi dà lo spunto di parlarvi di questo controverso vitigno, che fino al 2007, abbiamo sempre chiamato **Tocai**. Successivamente la Corte Europea ha emanato una sentenza a favore del Tokaji Ungherese impedendo a Italiani e Francesi di utilizzare un nome talmente somigliante da crear confusione sui mercati.

Personalmente ho sempre ritenuto questo fatto una vero e proprio affronto all’intelligenza e alla competenza, visto che mi sembra davvero impossibile che si potessero confondere un **Tocai Friulano** o un Tokay-Pinot Gris d’Alsace con un Tokaji Ungherese, che generalmente è un vino dolce - spesso anche muffato - ottenuto con diverse uve quali il Furmint, l’Hárslevelu ed altre varietà che comprendono anche il Muscat petit grain.

Il colmo della beffa è che **quasi tutte queste uve sono state portate in Ungheria proprio dai Friulani**, tra l’altro è quasi certo che anche il nome **Furmint** derivi da **Aurora Formentini**, una nobildonna friulana che lo portò in quei territori nel 1600. Non è mia intenzione sminuire la grandezza del Tokaji ma si tratta di un vino con caratteristiche inconfondibili ottenuto con svariate uve, per lo più colpite dalla muffa nobile Botrytis Cinerea, quindi non era così necessario penalizzare storici vini prodotti in altre nazioni con caratteristiche profondamente diverse.

Non conosco quali altri fattori e quali interessi abbiano determinato il provvedimento ma sta di fatto che non son serviti ricorsi e controricorsi, compreso quello fatto dalla Regione Friuli alla Corte Costituzionale nel 2008, per revocarlo.

Tocai: la provenienza

Meglio tornare parlare del **vitigno “friulano” (“Tai”** per il Veneto) che ha origini francesi e più precisamente dalla regione della Gironde, vicino a Bordeaux. Le recenti analisi genetico/molecolari sull’origine dei vitigni lo conducono infatti alla varietà **Sauvignonasse**, che attualmente in Francia è quasi scomparso, ma che si è diffuso abbondantemente già dal

1500 in diverse diverse zone del Triveneto e, successivamente, anche in Cile dove viene chiamato **Sauvignon Vert** pur non avendo particolari analogie col **Sauvignon Blanc**.

E' un vitigno mediamente produttivo, ed essendo piuttosto precoce nella maturazione viene generalmente vendemmiato entro metà settembre. I **vini** sono generalmente molto eleganti ed equilibrati, con sentori fruttati ed erbacei, buona anche la persistenza gustativa con gradevole retrogusto di mandorla amara.

In zone come il Collio Goriziano e l'Isonzo si ottengono anche vini di grande struttura adatti ad un medio invecchiamento soprattutto se ottenuti con vecchi storici vigneti.

I vini Friulani o "tai" da non perdere

Sul mercato si possono trovare dignitosissimi "friulani" e/o "tai" ad un prezzo più che accessibile di aziende come **Altùris, Le Monde, Di Lenardo** o **Monviert**.

Nella fascia mediana ho assaggiato recentemente, il **Colli Orientali di La Tunella il Collio di Muzic** e il "**Fiore di Campo**" di **Lis Neris** in cui sono presenti piccole aggiunte di Riesling e Sauvignon, **vini** che si bevono molto volentieri e c'è solo il rischio di assaggiarne qualche mezzo bicchiere in più.

Gli ultimi assaggi di "**friulani d'eccellenza**" che mi hanno convinto, indipendentemente dai costi elevati, si riferiscono al **Collio 2016 di Schioppetto**, all'**Isonzo 2016 "la Vila" di Lis Neris**, al **Collio 2016 "Ronco delle Cime" di Venica** e all'**Isonzo "Doleè" 2017 di Vie de Romans**. In passato ero rimasto colpito dal **Collio 2015 di Toros** e dal **Colli Orientali 2015 "Vigna 50 anni" di Zamò**.

Fuoriclasse assoluto lo storico "**Mario**", appena aggiustato con tocco di riesling, nasce da una vigna impiantata nel 1954 a Capriva d. F. / Collio, punta di diamante dell'**azienda Schioppetto** in onore di un pioniere del tocai friulano che ricordo già dai tempi della TV in bianco e nero nelle primissime rubriche enogastronomiche in cui faceva spicco la presenza del compianto **maestro Luigi (Gino) Veronelli**.

Per ciò che concerne gli accostamenti è un vino decisamente versatile, lo si può servire con dei ravioloni ricotta-spinaci o con un risottino ai fiori di zucca, non lo vedrei male neppure con un bel tagliere di salumi in cui inserirei i prosciutti di Sauris e di San Daniele e anche la mitica Pitina friulana per onorare il territorio, infine con una bella trota al "cartoccio".

Assaggiare per credere
Roberto Beccaria

ARTICOLI PRECEDENTI

2019

16 Dicembre - [L'Italia nel bicchiere. Natale e Capodanno quali vini abbinare ai nostri piatti?](#)

31 Gennaio - [L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei vini del Lazio](#)

2018

22 - novembre - [L'Italia nel bicchiere. La rivincita dei vini in barrique](#)

24 ottobre - ["L'Italia nel bicchiere". Alla scoperta del Sangrantino di Montefalco](#)

11 luglio - [L'Italia nel Bicchiere. Bollicine in rosa: eccellenti e adatte all'estate](#)

25 giugno - [L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei bianchi piemontesi](#)

15 maggio - ["L'Italia nel bicchiere". Alla scoperta del Muller Thurgau](#)

4 aprile - [L'Italia nel Bicchiere. Alla scoperta del Gewurztraminer](#)

13 febbraio - [L'Italia nel bicchiere. Cabernet Sauvignon: uvaggio dagli innumerevoli pregi](#)

06 gennaio - ["L'Italia nel bicchiere". Alla scoperta del vitigno Viogner](#)

2017

- 12 dicembre - [**"L'Italia nel bicchiere". Tour tra le bollicine italiane meno conosciute**](#)
- 20 ottobre - [**"L'Italia nel bicchiere". I gioielli vitivinicoli della Valle d'Aosta**](#)
- 9 settembre - [**L'Italia nel Bicchiere. Passerina e Pecorino due bianchi tutti da scoprire**](#)
- 17 luglio - [**L'Italia nel Bicchiere. Col pesce quale vino? Bianco, rosato o rosso?**](#)
- 27 giugno - [**"L'Italia nel bicchiere". Che caldo: è il momento di concedersi un Prosecco**](#)
- 6 giugno - [**"L'Italia nel bicchiere". Alla scoperta del Cirò di Calabria**](#)
- 16 maggio - [**"L'Italia nel bicchiere": un "tuffo" nei vini maremmani**](#)
- 27 aprile - [**L'Italia nel Bicchiere. Vin Nobile di Montepulciano: mostro sacro del vino italiano**](#)
- 11 aprile - [**L'Italia nel bicchiere. "Pas Dosè", lo spumante che piace sempre più**](#)
- 11 marzo - [**L'Italia nel bicchiere. Il Nero d'Avola: un vino da scoprire**](#)

2016

- 12 dicembre - [**"L'Italia nel bicchiere". Natale a tavola: ecco quali vini scegliere**](#)
- 15 novembre - [**L'Italia nel bicchiere. Il mondo degli "uvaggi" e le sue eccellenze**](#)
- 18 ottobre - [**L'Italia nel bicchiere. I vini dell'Etna, un'eruzione di bontà**](#)
- 26 settembre - [**"L'Italia nel bicchiere". Lagrein, dall'Alto Adige un "Signor" rosso**](#)
- 7 settembre - [**L'Italia nel bicchiere. Una carrellata di vini bianchi italiani tutti da scoprire**](#)
- 13 agosto - [**L'Italia nel bicchiere. Grigliata di Ferragosto? Ecco che vini abbinare**](#)
- 18 luglio - [**L'Italia nel bicchiere. Un vino per l'estate? Il Lugana**](#)

28 giugno - ["L'Italia nel bicchiere". Al Griso con Popo Mojoli per un viaggio \(di\)vino](#)

7 giugno - [L'Italia nel bicchiere. Un'escursione tra i vini della Valtellina](#)

21 maggio - ["L'Italia nel Bicchiere". Oggi si stappa il Sauvignon blanc](#)

22 aprile - ["L'Italia nel bicchiere". I bianchi della Valle Isarco](#)

1 aprile - [L'Italia nel bicchiere. Merlot: uva straordinaria e internazionale](#)

15 marzo - [L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei vini di Sardegna](#)

17 febbraio - [L'Italia nel Bicchiere. Spazio ai vini rossi frizzanti!](#)

20 gennaio - [L'Italia nel bicchiere. L'Aglianico, il "Nebbiolo del Sud"](#)

4 gennaio - ["L'Italia nel bicchiere". Il Moscato d'Asti a fermentazione naturale](#)

2015

9 dicembre - [Feste vicine, qualche suggerimento "da bere"](#)

5 novembre - [L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dell'ottimo Montepulciano](#)

16 ottobre - [L'Italia nel Bicchiere. Vitigni e vini del meraviglioso Friuli](#)

30 settembre - [L'Italia nel bicchiere. Meglio l'Amarone o lo Sfurzat?](#)

15 settembre - [L'Italia nel bicchiere. Un viaggio tra i Supertuscans](#)

2 settembre - [L'Italia nel bicchiere. Scopriamo lo Chardonnay: l'uva più coltivata al modo](#)

30 luglio - ["L'Italia nel bicchiere". Scopriamo gli abbinamenti vino - formaggio](#)

17 giugno - ["L'Italia nel bicchiere". "Garganega: un gioiello di uva"](#)

3 giugno - [L'italia nel Bicchiere. Spezziamo una lancia a favore dei Rosati](#)

24 maggio - [**L'Italia nel Bicchiere. Viaggio tra i vini bianchi dell'Alto Adige**](#)

9 maggio - [**L'Italia nel bicchiere. Viaggio in Toscana alla scoperta del Chianti**](#)

21 aprile - [**"L'Italia nel bicchiere". Parliamo di Barbera o, meglio, de' La Barbera**](#)

1 aprile - [**L'Italia nel bicchiere. il Primitivo e il Negroamaro**](#)

26 marzo - [**L'Italia nel bicchiere. "Bollicine" italiane**](#)

24 febbraio - [**Viaggio nel mondo dei Passiti**](#)

13 febbraio - [**Il riscatto dei "Vitigni Poveri"**](#)

27 gennaio - [**Oggi con Roberto Beccaria parliamo del Nebbiolo**](#)

16 gennaio - [**Vino protagonista. "L'Italia nel bicchiere", nuova rubrica di Roberto Beccaria**](#)