Presentata a Cividale la vendemmia 2006, la prima col prestigioso marchio

Il Picolit finalmente Docg ma sui Colli orientali si pensa già ad altre mete

CIVIDALE. "Picolit en Primeur". Tre giorni di eventi, convegni con approfondimenti scientifici e relazioni storiche, visite in cantine e degustazioni guidate, raffinate cene, presentazioni a giornalisti italiani e stranieri, nonché la ristampa di un prezioso volume, sono - in estrema sintesi – il ricco programma che i produttori dei Colli orientali del Friuli hanno abilmente imbastito per festeggiare un momento storico per l'enologia regionale. La prima annata di Picolit che si può fregiare del marchio Docg, ovvero la denominazione di origine controllata e garantita. In tutta Italia sono meno di una quarantina i vini Docg: Barolo, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano. E in Fvg prima del Picolit c'era solo il Ramandolo.

L'antefatto. La Docg Picolit è nata da un progetto di ampio respiro, iniziato nel 1999, quando il Consorzio Colli orientali del Friuli, sotto la presidenza di Dario Ermacora, avviò, con la collaborazione dell'Università di Udine, uno studio interdisciplinare sul Picolit articolato in tre sottoprogetti affidati a tre diversi dipartimenti dell'ateneo udinese. A dicembre 2001 veniva presentata ai soci la prima bozza di disciplinare che oggi fissa severi limiti produttivi sia per le rese/ettaro (4 ton) che uva/vino (55% al massimo). Raccolto tardivo e appassimento delle uve passaggi obbligati per chi punta a una qualità superiore.

Il decreto. Durato oltre sette anni, l'iter ha portato il Picolit Cof nell'Olimpo del Vigneto Italia. In data 8 aprile 2006 la Gazzetta Ufficiale ha pubblicato il decreto del 30 marzo precedente con il quale il ministero delle Politiche agricole aveva riconosciuto la Denominazione di origine controllata e garantita del vino "Colli orientali del Friuli Picolit". Con il medesimo decreto è stato approvato il relativo disciplinare di produzione, che prevede la messa in commercio del Picolit Docg dopo il 1° di settembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve. Il primo Picolit che può fregiarsi della Docg è pertanto quello della vendemmia 2006. Ancora più restrittivo è il disciplicare del Picolit Cialla.

Dice bene Pierluigi Comelli, presidente dei Cof (foto in alto): «Per noi vignaioli, la Docg del Picolit è un punto di arrivo. Ma deve essere anche, per noi e per tutto il territorio, un importante punto di partenza, verso nuove e sempre più prestigiose affermazioni».

La storia. E' stato Ian D'Agata, professore universitario e autore di guide enologiche, a ripercorrere i passi che il Picolit ha mosso lungo una storia plurimillenaria i cui albori si perdono tra mito e leggenda. Forse coltivato già in epoca romana, ciò che è certo è che il Picolit, come ricorda D'Agata, ebbe l'onore di deliziare i palati di Papi, principi e re. Con origini francesi, ungheresi o, più probabilmente, autoctone, questo vitigno visse tra Sette e Ottocento un'epoca aurea. Allora il maggior produttore di Picolit era Fabio Asquini, conte di Fagagna, il quale, si dice, arrivò a esportarne più di 100 mila bottiglie dal caratteristico formato e dalla capacità di circa un quarto di litro, ricavandone quattordici lire venete e dieci soldi a bottiglia. Il conte Asquini (che fu, per tutta la vita, astemio!) inviava questo nettare non solo ovunque in Italia, ma anche a Londra, Parigi, Amsterdam, in Russia; fornì la corte di Francia e la tavola dell'imperatore d'Austria. Da quel momento le sorti del Picolit seguirono alterne vicende, da un arresto nella produzione nel corso del XIX secolo fino alla rinascita dagli anni Settanta a oggi, grazie alle moderne tecniche di selezione delle viti che permettono una produzione di elevata qualità, ma limitata nella quantità per il ridotto sviluppo degli acini che soffrono di un parziale aborto floreale. Attualmente gli ettari vitati a Picolit in tutta la regione non raggiungono i 60 e la produzione si attesta sotto i 25 quintali per ettaro.

> Severe le regole nel disciplinare di produzione ma per Cialla le norme sono ancora più rigide

Vite e grappolo. Unico vitigno friulano descritto con foglia e grappolo dal noto ampelografo e collezionista settecentesco Giorgio Gallesio, il Picolit, come ben ha spiegato il professor Enrico Peterlunger, si presenta con un grappolo medio-piccolo, alato e, soprattutto, spargolo, caratterizzato dal fatto che, ogni grappolo, porta solo 15-30 acini. Pianta vigorosa (fattore che concorre alla scarsa produzione) e dall'aspetto quasi selvatico il Picolit, conferma il docente di scienze agrarie a Udine, trova nei Cof il suo "genius loci", inteso come quelle speciali condizioni di terreno e clima che, portandolo «al limite», fanno sì che esprima ai suoi massimi i potenziali qualitativi.

Cristina Burcheri

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.