

## **Lunedì 17 gennaio 2005**

### **IL PICOLIT**

Presso il Grand Hotel di Como si è svolta una grande serata sul Picolit (quello vero) vanto dell'Enologia Friulana. Ripercorsa la storia di questo vino dal suo scopritore, il Conte Fabio Asquini nel 1700, ai giorni nostri.

#### **Queste le aziende in degustazione**

- Azienda agricola La Tunella - Ippolis di Premariacco
- Le Vigne di Zamò – Manzano (Rosazzo)
- Dario Coos – Nimis
- Ronchi di Cialla - Prepotto
- Valchiarò - Torreano
- Rocca Bernarda - Ippolis di Premariacco
- Livon – San Giovanni al Natisone
- Del Torre - Povoletto

#### **Alcune notizie sul PICOLIT**

Ad ovest di Udine e a nord di Gorizia si estende la zona dei Colli Orientali del Friuli e Collio, zona collinare dove hanno origine i migliori vini della regione, in prevalenza bianchi, resi famosi da una morbidezza e delicatezza di profumi difficilmente riscontrabili altrove. Uno dei vitigni più antichi e sicuramente il più famoso è il Picolit. La sua probabile terra di origine pare più propriamente essere Rosazzo

Il suo vero nome è Picolit, anche se si chiamò Piccolito, Piccolit, Piccolitto friulano. Perché così si chiami, non si sa esattamente. Due le versioni: l'una del canonico Andrea Zucchini il quale, nel 1790, scriveva che il nome derivava dal fatto che acini e grappoli erano prodotti in piccola quantità. La seconda di Giorgio Gallesio, il quale parla invece della «piccolezza dell'uva che produce». C'è chi sostiene che era già coltivato in epoca romana («lo si intuisce, più che trovarlo citato con nome vero», scrive Piero Pittaro nel suo splendido "L'uva e il vino"). Certamente per la sua malattia congenita, l'aborto floreale e quindi la scarsissima produzione, è vitigno che compare e scompare nella enologia friulana: quando ricompare lo fa sempre da grandissimo re. Il Mouillifert (*Les vignobles et le vins de France e de l'étranger*) dichiara essere la coltivazione del Picolit «già conosciuta dai Romani, che esso era caro a Livia Augusta».

Ne scrissero molti autori e tra questi Carlo Goldoni lo ricorda mentre è alla corte di Luigi XVI ad insegnare italiano alle figlie del re: « Il Piccolit del Tokai germano », assimilandolo come gusto e qualità al già celebre vino ungherese.

Il conte Fabio Asquini di Fagagna oltre a scriverne (una sua memoria inedita del 1761 recita: «Della maniera di piantare e condurre una vite a pergolato; e del modo di fare il vino Piccolit e di schiarirlo»), lo rese altresì celeberrimo producendone quantità rilevanti ed iniziando nel novembre 1762 il commercio su larga scala: più di centomila bottiglie dal caratteristico formato (in vetro verde chiaro soffiato di Murano) e dalla capacità di circa un quarto di litro esportate alle corti di Inghilterra, Francia, Olanda, Austria, Russia, Toscana, Savoia. Egli aveva provveduto anche ad utilizzare una sorta di marchio di tutela per limitare i falsi soprattutto sul mercato londinese. Dalla vendita ricavava il prezzo fisso ed invariato di quattro lire venete e dieci soldi la bottiglia grande. Altri produttori friulani però nelle annate migliori vendevano il Picolit anche ad uno zecchino (lire 11,89) la bottiglia, ma nessuno ne aveva partite così importanti, né esercitava un commercio così esteso, come l'Asquini.

La seconda resurrezione di questo vitigno è legata proprio alla famiglia Perusini. Dapprima Giacomo - padre di Gaetano, il "professore" - che oltre ad approfondire gli studi sul vitigno stesso, ne incrementa la produzione. Così il figlio Gaetano scrive sulla rivista "Il vino" (diretta da Isi Benini, cui va il sommo merito di aver "costruito la corona" a questo vino attraverso un'opera giornalistica allo stesso tempo impetuosa e attenta) sul numero 4 del 1972: «Mio padre, settanta anni fa, si era proposto la ripresa della produzione dell'autentico Picolit e ne ha data una esatta descrizione ampelografica. Ho ritenuto fosse indispensabile partire, per riprendere la sua opera, e diffondere un Picolit autentico e veramente di qualità superiore, dalle viti da lui studiate e impiantate. Nel 1935 sono stati messi a dimora duemila ceppi che però hanno mostrato, talora in maniera fortissima, una mancata allegagione. Nelle annate con andamento stagionale primaverile sfavorevole (alta umidità e scarsa ventilazione) la maggior parte delle viti portavano pochi grani (ripeto grani, non grappoli) per ceppo. Su queste viti ho iniziato un lavoro di selezione clonale per individuare un clone particolarmente resistente a sfavorevoli condizioni atmosferiche al momento della fioritura. Attualmente, dopo più di trenta anni di lavoro, ho in studio quindici cloni che mostrano una discreta resistenza a sfavorevoli condizioni atmosferiche al momento della fioritura. Da questi quindici cloni dovrà essere scelto quello migliore da diffondere».

L'incontro a Rocca Bernarda di Luigi Veronelli con la famiglia Perusini e con questo pregiato e riscoperto vino, ne ha poi decretato la definitiva consacrazione tra i grandi vini, sia per la sua indubbia qualità che per la sua rarità, motivi questi che lo rendono anche oggi molto ricercato e decisamente costoso.

Tra le tante definizioni e interpretazioni di questo vino, la più singolare e simpatica è contenuta in un detto sbocciato, forse, dalla arguzia popolare: «Non offritelo a una signora o a una signorina - precisa la raccomandazione rivolta ai buongustai in età - perché potreste correre il rischio di sentirvi dire di sì»

### **Uva**

La sua produzione è molto scarsa e incostante, dovuta ad un naturale aborto floreale che porta alla formazione del caratteristico grappolo di forma piramidale con pochi piccoli acini. Il grappolo è di media grandezza, spesso alato. L'acino è piccolo; buccia pruinosa, di colore verde dorato, punteggiato. La polpa è succosa, dal sapore dolce e neutro. L'epoca di germogliamento è precoce, medie le epoche di fioritura ed invaiatura. E' necessaria la coltivazione insieme ad altre varietà per favorirne l'impollinazione.

### **Vino e DOC**

Uve Picolit 100% (anche se non permesso, vi sono produzioni "tagliate" con il meno nobile Verduzzo). La resa media per ettaro difficilmente supera i 5/10 q.li, causa l'estrema delicatezza del vitigno e il caratteristico aborto floreale. Il sistema di coltivazione più diffuso è il Guyot.

La doc Colli Orientali del Friuli Picolit occupa l'area della regione nord orientale ed è situata verso il confine slavo in provincia di Udine. Il Picolit che si produce in questa zona ha una gradazione minima di 14% vol. Viene etichettato "superiore" quando arriva a 14,5% vol. Dentro questa doc ci sono due sottozone che possono essere nominate sull'etichetta: Cialla e Rosazzo.

Il Picolit dell'area del Collio Goriziano (normalmente nota come Collio) ha una gradazione minima di 14% vol e dopo due anni d'invecchiamento può essere etichettato "riserva".

### **Vinificazione:**

L'uva è raccolta a mano e generalmente in due o tre passate, a seconda del grado di maturazione. Le uve raccolte vengono fatte appassire.

Pressatura soffice delle uve intere e pulizia statica a freddo del mosto (5°- 7° C). Decantazione ed avvio alla fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (18°- 20° C).

**Affinamento:**

A metà (talvolta per l'intera) fermentazione viene posto in barrique dove rimane per un periodo di 12-24 mesi, con successivo riposo in bottiglia per un tempo non inferiore ad un anno.

**Colore:**

Da giallo dorato ad ambrato, intenso, con riflessi dorati.

**Titolo alcolometrico:**

Mediamente dal 14% ai 16% vol.

**Profumo:**

Caldamente etereo all'olfatto, rende subito esplicite note di fiori di campo, di mandorla, pesca, acacia e castagna. Un'esplosione di sensazioni poi al palato. Sentori di frutta candita, fichi appassiti, miele e vaniglia si mescolano superbamente con gli aromi già percepiti al naso.

**Temperatura di servizio:**

10° - 12° C.

**Sapore e abbinamenti:**

I rari prodotti con scarso residuo zuccherino sono ottimi come aperitivo e possono accompagnarsi egregiamente a tartufi di mare ed ostriche. Nella tipologia classica si esalta sui formaggi saporiti, erborinati e piccanti; non è da meno sul fegato d'oca e di anatra, oppure su preparazioni regionali a base di marcundela, salume tipico friulano contenente fegato. Per rimanere in Friuli, anche l'accoppiata con il Gubane o presneitz, oppure con pasticceria secca è fonte di nuove emozioni. Sposando la tesi che lo vuole vino troppo aristocratico per degnare accoppiamenti, viene considerato sublime vino da dopo pasto, da meditazione.