

ANNO XIII | N 31 | FEBBRAIO 2026 | BIMESTRALE DI CULTURA DEL VINO E DEL CIBO

Mangiaavino

VINVIDIO O VOI CHE MI BEVETE E MANGIATE



IL CASO TOCAI
VENT'ANNI DOPO

SAN DANIELE
COLLINA GENTILE

LA VERTICALE
PINOT BIANCO TOROS

IN COLLABORAZIONE CON ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER FRIULI VENEZIA GIULIA

#visitfvg

FRIULI VENEZIA GIULIA CONNESSIONI D'ECCELLENZA



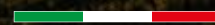
Inquadra il QR CODE e
comincia il tuo viaggio

Tra vigneti che si intrecciano come fili
e atmosfere che accarezzano lo sguardo,
i profumi della terra arrivano come
un regalo inaspettato: sono gemme da raccogliere
con delicatezza, frutto della nostra esperienza e dedizione,
motivi d'orgoglio che raccontano la nostra storia.

**Le nostre connessioni d'eccellenza
ti aspettano in Friuli Venezia Giulia**



IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



www.turismofvg.it

anteprima
aprile



LA VERTICALE
Ribolla gialla macerata
di **Damijan Podversic**



< **Leggi** la rivista anche **on line**

Mangiavino

Anno XIII - N. 31

Bimestrale di cultura del vino e del cibo

In collaborazione con AIS  AIS | Friuli Venezia Giulia

Rivista unica di proprietà di ARCA EDITORE
Registrata presso il Tribunale di Udine il 17/09/2013,
n. 8/2013, ISSN 2283-7973

Editore

Arca Editore
Corso Vittorio Emanuele II, 9
31015 Conegliano Veneto - Treviso
Tel. 0422 6977
info@arcaeditore.it
numero di iscrizione al ROC n° 42434



Direttore Responsabile

Francesco Antonini
francesco.antonini@mangiavino.it

Direttore Editoriale

Alessandro Mattiazi
alessandro.mattiazi@mangiavino.it

Redazione e Marketing

Lucia Tosolini
lucia.tosolini@mangiavino.it

Progettazione e realizzazione grafica

Annalisa Petri
Adriana Cobianchi
redazione@mangiavino.it

Amministrazione

Viale Vittorio Veneto, 35
31100 Treviso
Tel 0422 6977
amministrazione@arcaeditore.it

Stampa

Luce srl - Udine
www.lucegroup.it

Per la realizzazione di questo volume
Arca Editore ha deciso di adottare
una carta conforme ai criteri FSC®



Per la Tua Pubblicità

Tel. 0422 6977
info@mangiavino.it

Tutti i diritti sono riservati. La riproduzione totale o parziale
dei testi, fotografie, marchi e loghi non è consentita

Copertina: foto di Massimo Crivellari

SOMMARIO

7 EDITORIALI

EVENTI

- 10 I sommelier dell'Ais presentano i vini top del Friuli Venezia Giulia
- 12 Abbinamenti, nuove esperienze con le Città del vino
- 14 Teranum: alla scoperta dei vini rossi del Carso
- 16 Vino e narrativa a Spazio Villalta

PRIMO PIANO

- 18 Denominazione di origine cancellata

FUTURO E INNOVAZIONE

- 22 Il vino non esiste
- 26 La glera resistente bussa al mercato del Prosecco

LA VERTICALE

- 30 Toros, il Pinot bianco mitteleuropeo

SAPORI & TRADIZIONI

- 44 Ristoranti, istruzioni per l'uso
- 48 I narratori del gusto Unire il sapere con il sapore

IL GUSTO DELLA GITA

- 54 San Daniele la collina gentile

IL BICCHIERE

- 58 Paolo Donadon tutti i gusti del Giardinetto



| autori |



Simona **Attico**

Curiosa, concreta e dinamica. Persone e comunicazione sono il mio pane quotidiano; vino ed enogastronomia, la mia voce per raccontarle.



Giulia **Perissinotto**

Specializzata in comunicazione strategica e digital marketing, il percorso da sommelier le ha permesso di dare forma a una passione profonda per il vino, che ha scelto di intrecciare con le competenze nella comunicazione digitale. Da questa unione prende vita Wine me to the Moon, un blog che racconta il vino in modo personale e creativo.



Marco **Ballico**

Giornalista da oltre trent'anni, autore dei testi di "La nostra canzone" e "Bianconoce" del gruppo rock Clacson, racconta su Instagram (pagina Lookande) la sua passione per l'enogastronomia.



Maida **Polentarutti**

Tecnologa alimentare, con oltre vent'anni di esperienza nelle produzioni alimentari per l'alta ristorazione, si definisce un'artista eclettica che sposa il sapere scientifico con la creatività degli eterni sognatori. Brand Teller e Leader dei Narratori del gusto, si fa portavoce di una narrativa innovativa.



Matteo **Bellotto**

Nato a Gemona, scrittore e filosofo (definito da altri e non da lui) da anni si impegna per la promozione e il racconto autentico dei vini del Friuli. Consulente del Consorzio Friuli Colli Orientali e Ramandolo è a capo di numerose iniziative con enti, associazioni e realtà come Città del vino del Friuli Venezia Giulia. Ha pubblicato la raccolta Storie di vino e di Friuli Venezia Giulia e il romanzo Di Terra e di Vino, entrambi pluripremiati.



Vladimiro **Tullisso**

Friulano, giornalista professionista, ha trascorso trent'anni da capocronista nelle redazioni del più importante quotidiano del Nordest. Sommelier dal 2017, è il Delegato Ais di Udine e referente della Guida Vitae per il Friuli Venezia Giulia della quale è anche redattore. È collaboratore di "Vita nei campi", storica trasmissione di agricoltura di Rai Radio 1.



Massimo **Crivellari**

Fotografo professionista specializzato in architettura e interni, collabora con importanti aziende industriali ed enti pubblici. Accanto all'attività su commissione, sviluppa una ricerca personale sul paesaggio urbano e antropico, con serie esposte e premiate in ambito nazionale e internazionale. Le sue immagini sono pubblicate su prestigiose riviste di architettura e presentate in mostre e premi di rilievo.



Flavia **Virilli**

Friulana, giornalista e cultural strategist per vocazione (e per una certa inclinazione a complicarsi la vita). Progetti, bandi e relazioni istituzionali sono il suo habitat naturale, anche quando la burocrazia richiede fantasia. A Gemona è vicesindaco e assessore alla cultura. Ha una formazione giuridica e un master in politiche spaziali. Da degustatrice Ais, scrive anche per la guida Vitae.



MAGNUM CUM GAUDIO

Umoreismo con le bollicine - Sparkling Humor by 

Probabilmente la risposta
non si trova in fondo
a una bottiglia di vino...
Ma è pur vero che
'tentar non nuoce'!

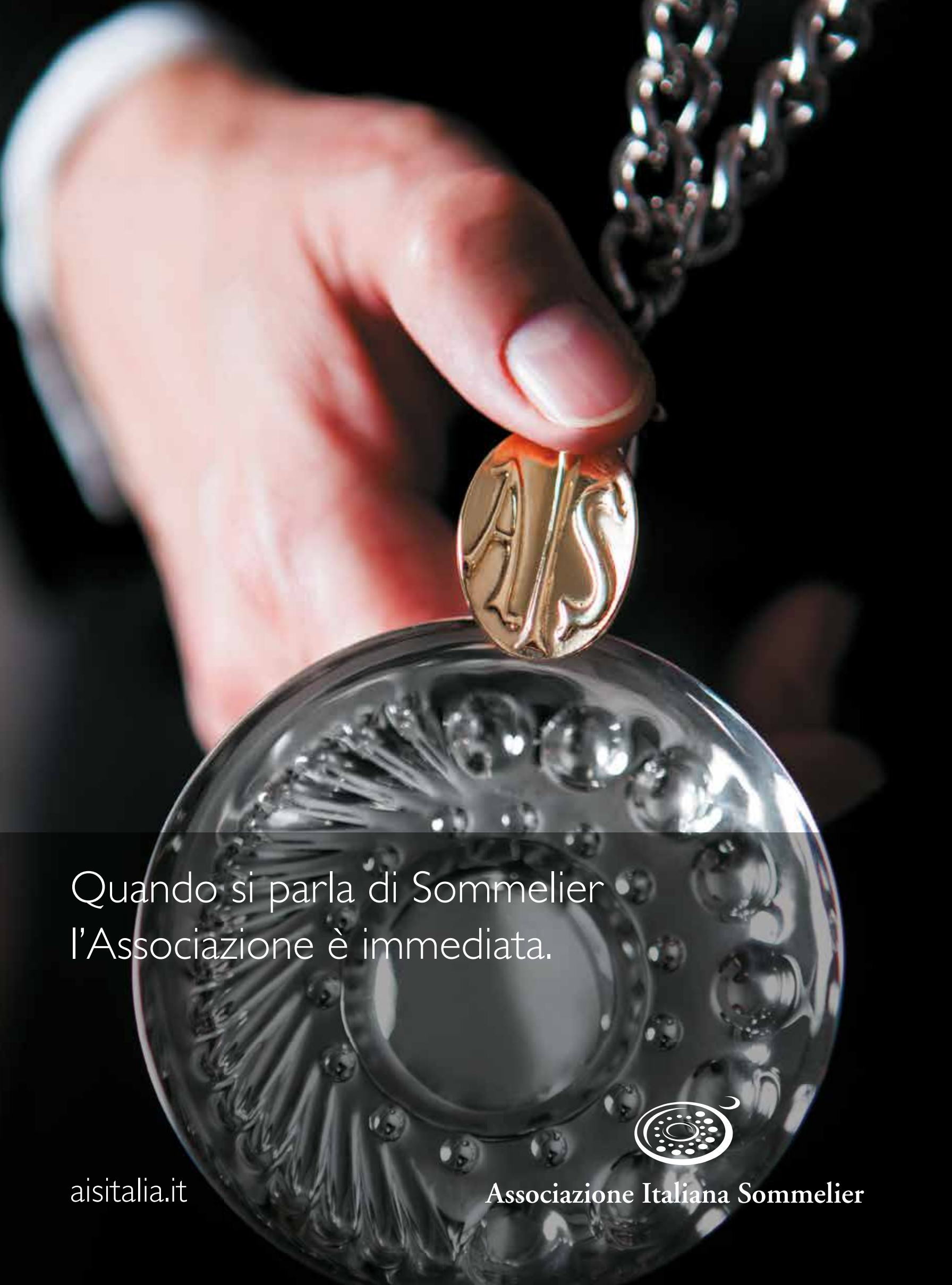


The answer probably
isn't at the bottom
of a bottle of wine...
But it's true that
'there's no harm in trying'!

L'umorismo e il buonumore migliorano e allungano la vita.

Humor and good mood improve and lengthen life.





Quando si parla di Sommelier
l'Associazione è immediata.



aisitalia.it

Associazione Italiana Sommelier

Editoriale

[Renato **Paglia** • Presidente Ais Fvg]



CARI LETTORI...

Viviamo in un'epoca di transizione accelerata, dove il fluire delle informazioni sembra scorrere esclusivamente attraverso la velocità dei pixel e l'immaterialità del cloud. Solo pochi mesi fa, l'Associazione Italiana Sommelier Fvg aveva annunciato una scelta sofferta, ma necessaria, figlia dei tempi e della sostenibilità: il passaggio della nostra storica testata, Mangiavino, a una dimensione esclusivamente digitale. Una decisione ponderata, volta a garantire la continuità dell'informazione tecnica e narrativa che da sempre ci contraddistingue, pur rinunciando alla fisicità del supporto cartaceo.

Tuttavia, il vino ci insegna che l'evoluzione non segue sempre una linea retta e che, spesso, è il ritorno alla terra e alla materia a dare i frutti migliori. Oggi siamo felici di condividere con tutti voi una notizia che segna un nuovo, entusiasmante capitolo nella nostra comunicazione: Mangiavino continuerà a vivere su carta.

Questa "controriforma" editoriale è resa possibile dall'intervento di un editore privato che ha scelto di investire nel nostro progetto. Una sinergia nata dalla condivisione di valori importanti: la convinzione che il racconto del vino, per essere davvero profondo, necessiti di un tempo di lettura lento, di un supporto che si possa sfogliare, conservare e consultare in biblioteca.

Per un sommelier, la sensorialità è tutto. Come non potremmo mai sostituire il piacere tattile di una bottiglia o la resistenza di un sughero con una simulazione virtuale, così crediamo che l'approfondimento culturale passi anche attraverso il peso e il profumo della carta stampata. Grazie a questa nuova partnership, il periodico non solo manterrà la sua presenza fisica, ma beneficerà di un restyling grafico e di un potenziamento distributivo, mantenendo intatta l'autonomia e l'autorevolezza della redazione Ais Fvg.

Il ritorno alla stampa non significa un passo indietro rispetto all'innovazione. Il formato digitale rimarrà un pilastro fondamentale garantendo interattività. La versione cartacea diventerà un oggetto di pregio, un "millesimato" dell'informazione editoriale destinato a raccogliere inchieste, verticali storiche e riflessioni d'autore che meritano di restare impresse nel tempo.

L'intervento dell'editore privato non è solo un supporto logistico, ma un attestato di stima verso la nostra Associazione. È la prova che il brand Ais e la qualità dei contenuti di Mangiavino hanno un valore di mercato tale da attrarre investitori esterni pronti a scommettere sulla cultura del bere consapevole.

Preparatevi, dunque, a ritrovare Mangiavino perché alcune storie sono troppo belle per restare chiuse in uno schermo.

Buona lettura.

Editoriale

[Alessandro **Mattiazzi** • editore]



LA SFIDA E LA SCOMMESSA

Questo numero segna l'inizio di un nuovo corso per Mangiavino. Un passaggio importante, fatto di scelte, visione e – perché no – frutto di una scommessa.

Quando mi è stato presentato questo progetto, l'entusiasmo ha prevalso sulla razionalità. Mangiavino mi ha incuriosito fin da subito: era un mondo che non conoscevo a fondo, ma che mi ha immediatamente coinvolto. La scoperta di una realtà nuova, ricca di storie, persone e competenze, è stata lo stimolo più forte.

Ancora di più, la possibilità di raccontarla.

Mangiavino è prima di tutto una comunità. Un mondo fatto di persone che condividono valori, passione e legame con il territorio. È per questo che desidero ringraziare Renato Paglia, presidente regionale Ais, Vladimiro Tullisso e Francesco Antonini, rispettivamente delegato Ais di Udine e direttore responsabile della rivista, insieme alle aziende che rappresentano l'eccellenza del Friuli Venezia Giulia e che hanno creduto in questo progetto.

Per carattere amo le sfide concrete, quelle che si possono affrontare con idee chiare e obiettivi realistici. Così ho scelto di raccogliere questa eredità e darle una nuova forma: ripensare Mangiavino alla luce del cambiamento dell'editoria, renderla accessibile, gratuita, capace di dialogare con il digitale e di tornare a parlare ai lettori con linguaggi attuali. La stessa anima, ma un corpo editoriale nuovo.

Questo nuovo corso nasce con l'ambizione di costruire una comunicazione omnicanale autentica, fondata sulla qualità dei contenuti e sulla profonda conoscenza del territorio. Un progetto che vuole essere utile, riconoscibile e coerente, per i lettori, per gli appassionati e per chi sceglie di accompagnarci come inserzionista.

Ringrazio tutti coloro che hanno reso possibile questo nuovo inizio per la fiducia, la collaborazione e l'entusiasmo condiviso. Da qui in avanti lasciamo che siano i lettori a giudicare questo ritorno, con la consapevolezza di aver dato nuova vita a un progetto che non vuole limitarsi a raccontare il vino e il cibo, ma a celebrarli come esperienza, cultura e condivisione.

Perché Mangiavino nasce e rinasce da qui, da una passione che si fa racconto e da un invito semplice e sincero, che è anche la nostra promessa: *v'invio o voi che mi mangiate e mi bevete.*

Editoriale

[Francesco Antonini • direttore responsabile]



E TU COSA NE PENSI?

Non c'è solo una rinnovata veste editoriale e grafica a caratterizzare il rilancio di Mangiavino. Abbiamo individuato nuove e specifiche sezioni per raccontare nel modo migliore il mondo del vino e quello dei prodotti gastronomici, realtà di crescente importanza per il Friuli Venezia Giulia anche a livello di indotto economico.

Vi terremo innanzitutto aggiornati sugli eventi che riguardano cibi e vini, fuggendo dalla tentazione della mera elencazione che alla fine rischierebbe di risultare sempre incompleta. Proporranno piuttosto, già da questo numero, una guida ragionata agli appuntamenti, a cominciare dalla degustazione dei grandi vini recensiti dalla guida Vitae, proposta il 22 febbraio a Trieste dall'Associazione Italiana Sommelier, partner essenziale della nostra rivista.

Ci sarà poi, numero dopo numero, un primo piano su un argomento che crediamo possa incuriosire la più vasta platea di lettori: stavolta la scelta è caduta sulla vicenda del Tocai friulano, tornata d'attualità grazie a un'iniziativa di due personalità della politica e delle istituzioni molto conosciute in regione. Ci è sembrata un'occasione propizia per riflettere sul diktat europeo di vent'anni fa e sulle sue conseguenze: era inevitabile, era auspicabile, era sbagliato, quanto ci è costato?

Abbiamo poi voluto dedicare una sezione specifica ai temi dell'innovazione, spinta propulsiva indispensabile in una società che cambia in fretta, dove i più giovani mostrano di voler mettere in discussione tutti i parametri adottati dalle generazioni precedenti. Troveranno spazio in questa nicchia di pagine le riflessioni sempre originali di Matteo Bellotto.

In continuità con il glorioso passato di Mangiavino, la degustazione verticale, affidata ai sensi del sommelier "stellato" Gianluca Castellano, resterà una chicca per gli appassionati: questa volta siamo andati ad assaggiare a Cormons la serie storica del Pinot bianco di Franco Toros, scoprendo ancora una volta quanto i bianchi friulani possano rivelarsi longevi e sorprendenti. Nella sezione Sapori e tradizioni troveranno invece posto storie di persone, ma anche di aziende e prodotti che incrociano i sentieri dell'attualità.

Una novità della nuova versione della rivista che avete tra le mani è senz'altro la rubrica "Il gusto della gita". Di volta in volta selezioneremo una località e ve la racconteremo con un occhio di riguardo per i luoghi del buon assaggio: Flavia Virilli inaugura questa sezione con un servizio su San Daniele del Friuli, che presenta nel suo piccolo borgo antico attrattive davvero per tutti i gusti.

A chiudere le pagine, la rubrica "Il bicchiere" regalerà ogni due mesi ai nostri lettori un botta e risposta con un personaggio legato al mondo del vino e della ristorazione. Come primo ospite Marco Ballico ha scelto Paolo Donadon, titolare dell'enoteca "Al Giardinetto" di Udine, portandolo a sbilanciarsi sulle sue simpatie e antipatie enologiche. Una sorta di confessione che apre la strada alla domanda: e tu cosa ne pensi?

I SOMMELIER DELL' AIS PRESENTANO I VINI TOP DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

Degustazione con banchi d'assaggio per un centinaio di produttori selezionati tra quelli con i punteggi più alti sulla **Guida Vitae2026**





Il mondo del vino del Friuli Venezia Giulia si ritrova a Trieste per celebrare i suoi traguardi più prestigiosi in un pomeriggio domenicale dedicato alla cultura del territorio e all'eccellenza produttiva. Domenica 22 febbraio, a partire dalle 15, il Magazzino 28 del Generali Convention center di viale Miramare 42 a Trieste farà da cornice alla presentazione ufficiale della Guida Vitae 2026, il prestigioso volume edito dall'Associazione Italiana Sommelier (Ais) che fotografa lo stato di salute dell'enologia nazionale. L'appuntamento rappresenta un momento di fondamentale importanza per il Friuli Venezia Giulia vitivinicolo, chiamato a raccontare i propri successi attraverso le voci dei produttori locali. Il pubblico verrà guidato dai sommelier alla scoperta di un prodotto editoriale innovativo, quest'anno disponibile anche in versione digitale in lingua inglese per favorire l'incontro con buyer e operatori internazionali.

Come sottolineato da Renato Paglia, Presidente di Ais Fvg, l'edizione 2026 segna una svolta decisiva, proponendosi come un'opera capace di coniugare il rigore della tecnica degustativa con una narrazione profonda e umana, trasformando i dati tecnici nel racconto della complessità di un territorio. L'evento proporrà un'esperienza sensoriale diretta grazie a un grande banco d'assaggio con la presenza di un centinaio di aziende selezionate tra quelle con i vini dal più alto punteggio sulla Guida Vitae.

La degustazione, aperta a tutti con prenotazione obbligatoria sul sito www.aisfvg.it, offrirà l'opportunità di testare la qualità dei vini selezionati, trasformando la presentazione della Guida in una vetrina strategica per il comparto agroalimentare regionale, sempre più proiettato verso mercati globali senza perdere il legame con le proprie radici.

ABBINAMENTI NUOVE ESPERIENZE CON LE **CITTÀ** **DEL VINO**

Per il terzo anno consecutivo l'esperienza delle **grandi verticali** si ripete portando in regione il fascino degli abbinamenti cibo-vino



Dopo aver esplorato il tempo, con le verticali del primo anno, e lo spazio con i gemellaggi del secondo anno grazie all'incontro con vini di altre regioni italiane, quest'anno ci si concentra sul gusto assaggiando vini con bottiglie coperte abbinati a eccellenze di nicchia di piccolissimi produttori. La novità è nel coinvolgimento del pubblico che attraverso una semplice scheda aiuterà a decretare l'abbinamento migliore per contrasto, esaltazione o concordanza. Il tutto avrà poi una serata finale dove verrà presentata una pubblicazione cartacea di tutti gli abbinamenti proposti nelle diverse serate.

Le grandi verticali - Dove e cosa

Dopo la serata iniziale dell'11 dicembre a Buttrio, ecco gli appuntamenti con le Verticali già realizzate o ancora in programma.

SAN DORLIGO DELLA VALLE **15/1/2026.**

Il Carso e la sua voce autentica. Tra Terrano, Vitovska e Malvasia ascolteremo in silenzio, pesce Zobec, panificati Ota, salumi Merlak.

NIMIS **29/1/2026.**

La dolcezza spietata del Ramandolo docg e del carattere autentico di Nimis incontrano: salumi Valleombrosa, panificati Pizza in Piazza, formaggi Ravosa o Zore. Riusciremo a trasformare i pregiudizi in sorprese...

MORARO **12/2/2026.**

L'isonzo e il suo incessante lavoro tra storia, memoria, aromi e profondità con vini che hanno sempre un enorme carattere tra Friulano, Malvasia, Merlot con un incontro tra sapori forti e delicati insieme: orticole in agrodolce Fornaci del Zarnic.

PALAZZOLO DELLO STELLA **26/2/2026.**

Una terra che guarda le montagne con alle spalle il mare e viceversa capace di essere commovente e delicata con i suoi aromi salini e la sua leggerezza.

Malvasie che sembrano tramonti, Friulano capaci di incantare con la loro freschezza e Refoschi di carattere e sinceri, insieme a Traminer avvolgenti di aromi. Abbineremo con pesce della Valle del Lovo, le orticole delle Fornaci del Zarnic e i lievitati di Gorgo di Latisana.

CERVIGNANO DEL FRIULI **12/3/2026.**

Gli aromi profondi dei vini dell'agro aquileiese alla ricerca dell'abbinamento perfetto con: cioccolato Cocambo, panificati Orso, formaggi Gortani, tra Refoschi, Malvasie, Friulano, Traminer, Pinot Bianco...

TORREANO **26/3/2026.**

Dove il vento va a nascondersi per partire verso la pianura, nel cuore dei Colli Orientali del Friuli con vini di enorme carattere e sensualità tra Friulano, Sauvignon, Pinot bianco, Refosco, Verduzzo accompagnati da formaggi caprini, salumi nostrani incontrano l'arte della lievitazione.

DOLEGNA DEL COLLIO **8/4/2026.**

L'eleganza e la freschezza dei vini del Collio sorprenderanno con la pulizia e la potenza abbinati a: panificati Codromaz, salumi Rodaro, formaggi Asan e la Mussa. Tra Sauvignon, Pinot Bianco, uvaggi e molte altre sorprese tutto alla cieca.

SAN QUIRINO **26/4/2026.**

La delicatezza della pianura friulana d'occidente tra Pinot Grigio, Sauvignon, vitigni dimenticati e molto altro per incontrare, salumi Del Norcino, panificati Blamek, formaggi e salumi Al Castelu.

La serata finale è in programma il 22 maggio. ●



TERANUM

ALLA SCOPERTA DEI VINI ROSSI DEL CARSO

Sabato 28 marzo, dalle 16 alle 21, l'hotel DoubleTree by Hilton di Trieste ospiterà la **diciannovesima edizione** dell'evento che racconta le storie dei produttori e i sapori unici del Carso

di Giulia Perissinotto

foto Vilia Luna



Teranum – ormai – rappresenta ben più di una rassegna: è un appuntamento fisso, una tradizione consolidata che apre le porte alla primavera e a una stagione di eventi dedicati al vino e alla gastronomia di questo territorio. Anche quest'anno, il prestigioso hotel DoubleTree by Hilton accoglierà il festival internazionale, che si conferma un vero e proprio ponte tra culture e tradizioni.

Carso protagonista

Ma partiamo dal principio. Il Carso è stato raccontato da molti, ma conserva ancora una parte di sé che sfugge a una comprensione immediata.

Nella letteratura italiana è stato protagonista delle poesie di Giuseppe Ungaretti e Giani Stuparich, così come dell'opera di Scipio Slataper, che ha saputo rivedervi anima e cuore, in questa terra che altri hanno definito il paese della roccia.

Per chi ne comprende davvero l'essenza, il Carso è un luogo dalle mille sfaccettature; una terra di ricordi, un territorio estremamente complesso e affascinante che può apparire ostile e rustico, a volte difficile da coltivare, ma capace di regalare emozioni autentiche.

Per questo Teranum non è un semplice evento dedicato al vino, ma si fa portavoce del racconto di un viaggio attraverso il cuore pulsante di un territorio di forte personalità, che si estende da Muggia a Dobberdò del Lago, abbracciando il ciglione e l'altopiano carsico.

Qui, nei mesi invernali, la Bora soffia impetuosa, mentre il suolo, tipicamente costituito da roccia calcarea e terra rossa ricca di minerali, ancora saldamente le viti. Il mare, d'altro canto, offre panorami suggestivi e porta con sé brezze salmastre che profumano l'aria. In questo contesto così complesso nascono terrani e refoschi, vini rossi autoctoni che raccontano storie di passione, tradizione e duro lavoro.

In questa speciale occasione, i vini rossi protagonisti dell'evento, presentati direttamente dai produttori, saranno accompagnati da finger food studiati per esaltarne ogni sfumatura, in omaggio alla cultura enogastronomica locale e ai principi di sostenibilità. Organizzato dall'associazione dei Viticoltori del Carso, il festival è un inno alla viticoltura, alla tutela



foto Vilia Luna

dei vitigni autoctoni e alla continua ricerca della qualità. È un'occasione per scoprire l'anima più autentica del Carso attraverso i suoi due vini rossi più identitari. L'obiettivo dell'evento è andare oltre la semplice degustazione, diventando un crocevia di storie, sapori e racconti, dove ognuno possa vivere un'esperienza immersiva e conviviale.

Degustazioni guidate

Come di consueto, anche quest'anno il festival offrirà alcune degustazioni guidate, programmate in diverse fasce orarie e prenotabili direttamente all'ingresso il giorno dell'evento. I visitatori avranno inoltre la possibilità di acquistare le bottiglie sul posto, nell'enoteca ufficiale.

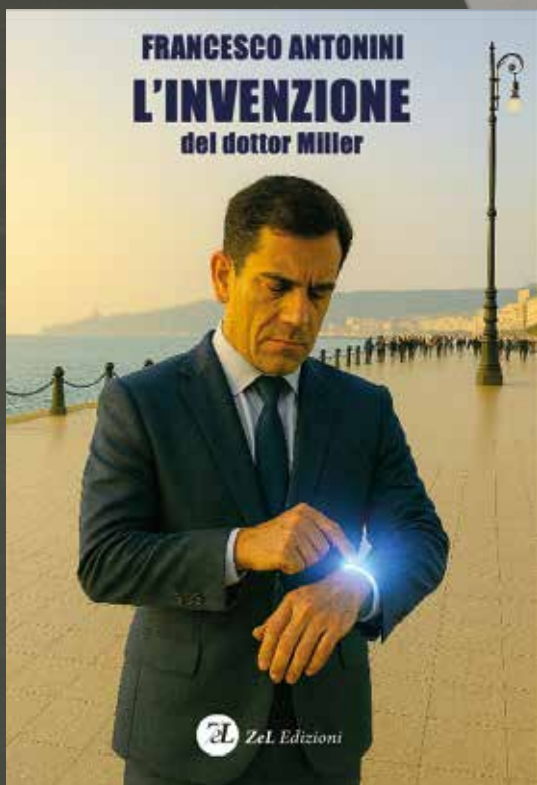
Il costo del biglietto è di 30 euro, con una riduzione a 25 per i soci Ais, Onav e Slow Food.

I biglietti saranno disponibili online sul sito ufficiale dell'evento.



foto Vilia Luna

VINO E NARRATIVA A SPAZIO VILLALTA CON LA PRESENTAZIONE DEL ROMANZO CHE PARLA DEL FUTURO





Tra gli anni ottanta del Novecento e gli anni quaranta del Duemila c'è una distanza di sessant'anni, un conto facile anche per chi non è bravo in aritmetica.

Ma a Francesco Antonini - giornalista di lungo corso nonché direttore della rivista *Mangiavino* - ne sono bastati tre. Tanti ne sono passati dalla pubblicazione del suo romanzo anni ottanta, *Due Cavalli*, la storia di un viaggio avventuroso in Grecia dopo l'esame di maturità, al futuristico *L'Invenzione* del dottor Miller, pubblicato a novembre da ZeL Edizioni.

Si tratta di una storia del futuro prossimo che si snoda fra Trieste, Lione e Monaco di Baviera, con le vicende di molteplici personaggi che si intrecciano

attorno al progetto di un'Invenzione visionaria, in grado di cambiare il mondo.

Antonini, sommelier diplomato, presenterà il suo nuovo lavoro di narrativa mercoledì 25 febbraio alle ore 18.30, nel salone Ais di Spazio Villalta in viale Gio Batta Bassi 1 a Udine, stuzzicato dalle domande di Vladimiro Tulliso, delegato Ais per la provincia di Udine, e del collega giornalista Marco Ballico.

Al termine dell'incontro - a ingresso libero fino a esaurimento dei posti disponibili - verrà proposta una degustazione di vini innovativi, che naturalmente non potranno portare in etichetta il 2045, l'anno in cui si concludono le vicende narrate, ma avranno comunque il sapore del futuro.

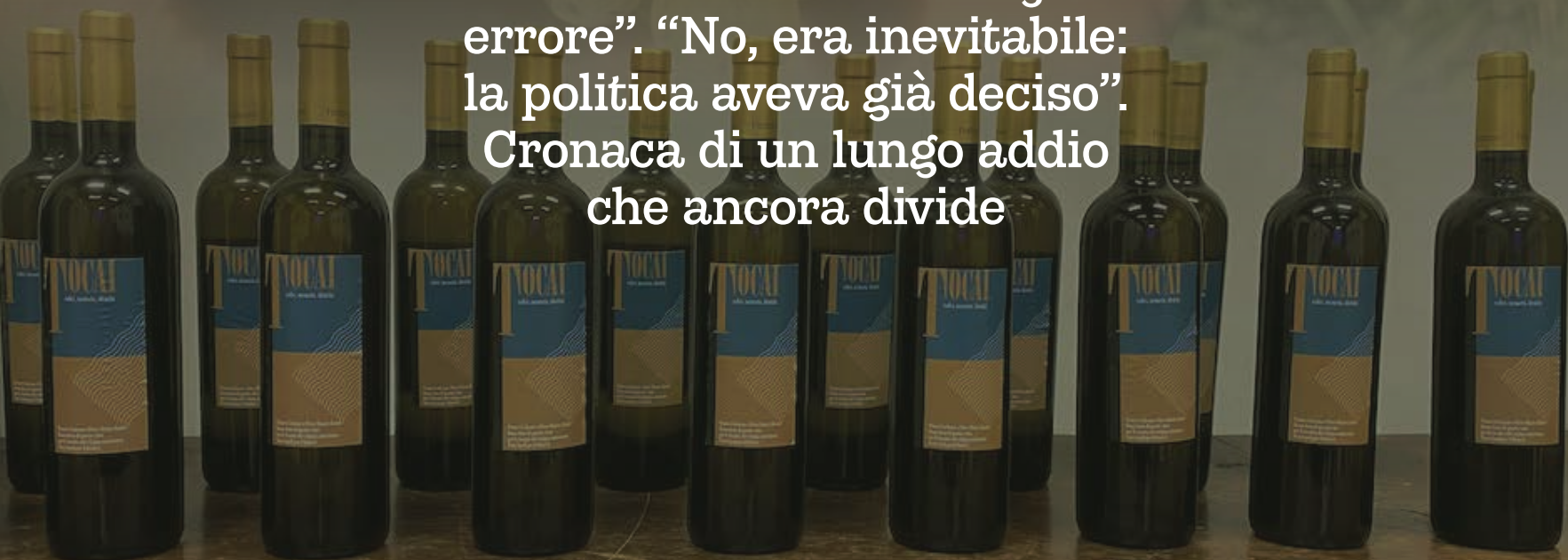


— primo piano]

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CANCELLATA

[di Francesco Antonini]

Vent'anni dopo l'addio al nome imposto dall'Unione Europea, bottiglie di Tocai friulano compaiono in pubblico e riaccendono il dibattito. "Cedere fu un grave errore". "No, era inevitabile: la politica aveva già deciso". Cronaca di un lungo addio che ancora divide



Lo slogan più efficace è del vignettista Skiaffino: denominazione di origine cancellata. Riflette bene il senso di vuoto che si respirava in Friuli vent'anni fa, quando si capì che tutti i tentativi di far cambiare idea all'Unione Europea erano destinati a rimanere vani. La battaglia sul nome del vino bianco più amato dai friulani, il Tocai, era irrimediabilmente perduta. E a partire dalla vendemmia 2008 quelle cinque magiche letterine non avrebbero più potuto comparire sulle etichette delle bottiglie, sostituite dalla parola Friulano, soluzione di compromesso emersa al termine di un lungo travaglio che coinvolse consorzi, esperti, agenti di marketing, ma non riuscì mai a convincere del tutto.

A vent'anni di distanza però qualcosa si muove. O meglio qualcuno. Piero Mauro Zanin e Franco Corleone - per anni su opposte sponde della barricata politica ma spesso insieme nelle battaglie di principio, come quella per la legge sulla restituzione dell'onore ai fucilati di guerra o per il ripristino del toponimo Promosio, storpiato dalla burocrazia in Pramosio - hanno riportato in vita il Tocai stampando un centinaio di etichette personalizzate sulle bottiglie di Friulano prodotte a Cividale da Bruna Flaibani, instancabile donna del vino e portabandiera dei Vignaioli indipendenti.

Una battaglia dimostrativa

Chiariamo subito che in quest'operazione dimostrativa non c'è nulla di illegale: se è vero che le norme prevedono sanzioni per chi utilizzi il nome Tocai nelle bottiglie da mettere in commercio, il vino personalizzato dalle etichette di Corleone e Zanin le aggira in quanto non è in vendita. E' stato infatti regalato agli amici e a chi ha preso parte all'incontro pubblico di presentazione il 28 gennaio scorso, in una sede altamente evocativa per quanto



riguarda identità e tradizioni come quella della Società Filologica Friulana di Udine. “Questa - ha detto a Udine Corleone, già sottosegretario alla Giustizia nei governi di fine anni novanta - non è una goliardata, ma una rivendicazione di identità”. “Le radici - gli ha fatto eco Zanin, ex presidente del Consiglio regionale, già sindaco e assessore provinciale - devono conservare un valore, altrimenti diventiamo tutti consumatori e basta, indistinti rispetto agli altri”. Mentre Bruna Flaibani ha messo in evidenza il paradosso della norma, che vieta ai produttori di nominare il Tocai in etichetta sebbene le uve continuino a chiamarsi con quel nome.

Legame col territorio

Proprio questa considerazione ha indotto l'ex consigliere regionale Mario Puiatti a intravedere una possibile

riapertura dei giochi giuridici, per consentire di citare in etichetta quantomeno il vitigno di provenienza. Altri, come Flaibani, puntano soprattutto sull'aspetto culturale, sul legame con il territorio: "Di recente alcuni miei amici hanno ordinato del Tocai a un giovane banconiere, chiedendogli quali etichette avesse in cantina. Il ragazzo ha passato in rassegna tutte le bottiglie e poi è tornato da loro sconsolato: mi dispiace, non abbiamo questo vino... Non sapeva che il Friulano è l'ex Tocai, ed è proprio questo il rischio".

Gli anni-chiave

Per rinfrescare la memoria a chi è giovane e ragguagliare chi ha seguito distrattamente questa vicenda, facciamo un minimo di riassunto delle puntate precedenti.

Nel caso Tocai friulano - questa era la denominazione ufficiale - sono davvero importanti tre date. La prima è l'anno 1993, quando si firma l'accordo tra Ungheria e Unione Europea per proteggere la denominazione del vino ungherese Tokaji. Altrettanto decisivo è il 2005, quando la Corte di Giustizia dell'Ue impone il divieto di utilizzare al di fuori dell'Ungheria la denominazione

Tocai, a partire dal 31 marzo 2007. Dopo il ricorso del Governo italiano, la prescrizione diventa operativa a partire dalla vendemmia 2008.

Numeri in calo

A questi spartiacque temporali aggiungerei volentieri una data che a prima vista potrebbe apparire un'intrusa. Si tratta dell'anno 2009, quando viene approvato il disciplinare della zona doc Prosecco estesa a tutto il Friuli Venezia Giulia e non solo al Veneto. E' da quel momento che cominciano a calare i numeri dell'ex Tocai, un tempo al vertice nella classifica dei vitigni più coltivati in regione, a beneficio della Glera, l'uva che si utilizza per fare il vino spumante più popolare del mondo. A grandi linee in vent'anni, tra il 2005 e il 2025, l'ex Tocai ha perso in Friuli Venezia Giulia un terzo degli ettari (da 2184 a 1470), due terzi degli ettoltri (da 156mila a 48424) e soprattutto due terzi delle bottiglie (da 21 milioni a 6 milioni e mezzo).

Vino e geopolitica

Questi numeri alimentano i rimpianti di chi è convinto di aver subito un sopruso. "Avremmo dovuto resistere", dicevano e dicono ancora gli strenui difensori del Tocai. Ma c'è anche chi la pensa in modo molto diverso. Nel corso del recente incontro alla Filologica l'agronomo Licio Laurino si è alzato in piedi per raccontare la sua verità, rispondendo alle critiche rivolte alla classe politico-amministrativa di allora. "Ero dirigente della Regione per le politiche agricole - ha premesso - e vorrei ricordare che eravamo in un momento storico molto particolare: caduto il Muro, l'Unione Europea voleva avvicinare a tutti i costi i Paesi dell'Est, così ha detto di sì alla richiesta di tutela dell'Ungheria. Non è vero che non ci abbiamo provato, anche nel 2005 siamo andati a Budapest per tentare una mediazione con gli ungheresi, ma loro non ne vollero sapere. Mentre hanno sempre consentito alla Repubblica Ceca di produrre dei vini con il nome Tokaji".

Laurino ha svelato qualche curiosità anche sulla saga del nuovo nome, che tenne banco per mesi in Friuli Venezia Giulia: "Qualcuno aveva proposto Tai, come il classico taglio friulano, ma si temeva che potesse confliggere con la Thailandia. E il Blanc suonava troppo francese".



Le due correnti

Al netto dei possibili errori, e di una campagna promozionale pubblica di lancio del nuovo nome che di certo non ha sortito gli effetti sperati, va detto che buona parte del mondo del vino Fvg oggi non si strappa le vesti per l'addio al Tocai. In un recente dossier di approfondimento realizzato dal sito di informazione UdineToday, esperti come l'enologo e produttore Stefano Trinco, il presidente di Coldiretti Martin Figelj e lo storico viticoltore Dario Ermacora hanno espresso la convinzione che il Friulano abbia ancora molto da dire, sottolineando come si sia trasformato in un prodotto di gamma medio-alta, finalmente richiesto anche all'estero a differenza del vecchio Tocai. La perdita del nome avrebbe dunque in qualche modo fatto selezione tra i produttori, lasciando in campo solo i veri cultori di questo vitigno. E la produzione sarebbe stabile, ma con tendenza alla crescita.



La scelta di Jermann

“Mi dispiace molto che non si possa più chiamare Tocai”, risponde a precisa domanda Silvio Jermann, papà di vini leggendari come il Vintage Tunina. “Io comunque già prima della diatriba sul nome non producevo Tocai in purezza, anche se il Capo Martino è un uvaggio con il 70% di quello che oggi è il Friulano. Una scelta - spiega ancora Jermann - che deriva dalla mia esperienza di qualche anno in Canada: mi resi conto che a livello internazionale il nome Tocai era collegato al vino ungherese, pagavamo lo scotto della notorietà di quel prodotto. Per questo decisi di orientarmi su un nome aziendale”.

E l'altro Tokaji?

Ma il vino ungherese, costantemente evocato nella vicenda del Tocai, ha poi beneficiato dell'esclusiva ottenuta dall'Unione Europea? Non è facile rispondere a questa legittima curiosità perché in Italia non esistono serie storiche ufficiali complete e pubbliche sui valori di produzione e fatturato. I pochi dati disponibili raccontano comunque di un calo di produzione anche per il Tokaji, che a differenza del suo omologo friulano è un vino dolce: dai 223mila ettolitri del 2018 ai 129mila del 2023, mentre il fatturato delle esportazioni si manterrebbe stabile attorno ai 10 milioni di euro all'anno e i prezzi medi delle bottiglie sul mercato interno segnerebbero un leggero incremento. Insomma: se Atene piange, Sparta non ride.



IL VINO NON ESISTE

[di Matteo **Bellotto**]

Lo ammetto
candidamente.
Il titolo è pensato solo
per portarti alla prima
riga, tra queste parole:
fartele leggere, farti
rimanere o lasciarti
andare.

Dipende da te, ma tenterò, tra queste lettere che si rincorrono a trovare significati, di andare nel profondo di che cosa significhi la parola “presente” per lasciar poi andare altre parole che nel presente non riescono ad abitare. Ora seguimi...

Una giornata d'inverno

È appena terminata una splendida giornata d'inverno dove le poche ore di luce hanno regalato agli occhi i panorami che solo il Friuli riesce a squadernare con l'abbraccio infinito delle Alpi che dall'alto accolgono chiunque decida di avventurarsi. Il freddo l'ho lasciato fuori a parlare col buio e le stelle che si combattono la luce con i lampioni. Il calore del termosifone accanto alla mia sedia accompagna i rumori della tastiera mentre il gatto, disteso a sfinge sul letto, socchiude gli occhi vigilando sui rumori della casa.

Ho stappato un Pinot Bianco Friuli Colli Orientali, regalo di un amico, che aspettava da un po' di distendersi nel calice. È freddo, algido, delicato e sorridente, come l'amico che ricordo nel momento del regalo. Lo stereo sta emanando le melodie oscure di Nick Cave mentre fuori si sente il vociare di gruppi di amici intenti a farsi accogliere dalla serata incombente.

Il mondo che mi attraversa

Attorno a me sento l'universo che si manifesta nella sua presenza attraverso il mio corpo, e il vino, che sto assaggiando, mi ricorda di farne

parte, in un insieme indistinto di tutti gli elementi, come diceva Spinoza: deus sive natura, appunto, dio è la natura, il tutto, ogni mondo e ogni parte che ci fa percepire la nostra esistenza.

Non vorrei ti sembrasse soltanto un gioco retorico di rincorsa a parole, ma ti dico una cosa: in questo momento il vino non esiste, ma il vino sono io e il mondo che mi attraversa.

Nel tortuoso e profondo concetto di terroir dove gli elementi di terra, luogo, clima, uomo, trovano un incontro si tenta sempre di trovare una sintesi soltanto attraverso uno degli elementi alla volta e spesso, nelle degustazioni, mi è capitato di sentire “e poi c'è l'elemento umano...” dove correttamente si intende come il vino sia legato al suo fattore ma dove troppo spesso non si voglia prendere in campo il degustatore stesso, il commensale, chi il vino lo sta bevendo come parte del concetto di terroir.

Tale iato ha prodotto, nel tempo, la distanza di cui oggi si parla tra le generazioni, dove il vino, coi suoi concetti divisi tra loro (la geologia, spesso troppo semplificata, il clima, e tutti gli altri elementi che ogni volta giocano ad essere decisivi) si è dimenticato di essere parte di chi lo beve.

Degustatori fuori dalla porta

La degustazione ha tenuto fuori dalla porta i degustatori, costretti ad entrare in punta di piedi nei diversi elementi. Il vino non può essere giudicato, non si può parlare del vino, ma soltanto col vino, per far entrare dalla porta tutti i degustatori e chi bevendo entra a far parte a tutto diritto del concetto di terroir.

La descrizione delle righe precedenti mi ha costretto a un'analisi del mio presente, dove certamente il vino diventa un elemento, ma non



foto di Massimo Crivellari

l'elemento decisivo. La contemporaneità del vino deve avere a che fare con il tempo e il momento preciso della sua degustazione. Se ci sedessimo ad una tavola rotonda, tutti cavalieri, tutti alla pari, lasciando che le nostre sensazioni guidino la degustazione, saremmo capaci di trasformare il momento nella più profonda esperienza di osservazione del presente dove ogni elemento conta e dove ogni elemento fa parte della degustazione del vino.

In base all'ambiente

Quante volte abbiamo detto o constatato quanto il vino cambi il proprio sapore in base all'ambiente circostante. Ogni elemento diventa decisivo: il calice, il calore della stanza, la luce, gli odori, i suoni, lo stato d'animo. Lo diciamo sempre e lo diamo per scontato, ma la descrizione di un vino, se diventasse "descrizione del suo presente" potrebbe aprire le porte a una generazione che aspetta di essere ascoltata e non giudicata, come

ogni giovane, come ogni generazione. Il presente non appartiene a nessuna generazione, è di tutti, è l'atto umano condiviso che il vino ci ricorda e che permette la sua rinascita come vero e proprio prodotto culturale.

Un atto di ascolto

Abbiamo già raccontato e visto le fasi del vino. Da alimento, salvifico per molti versi, a merce, riprodotto e riproducibile con il rischio di diventare troppo ripetitivo e diretto al mercato, a prodotto culturale, in grado di raccontare il presente. Io sogno che tutte le degustazioni, da adesso in poi, possano diventare un atto di ascolto del presente e del momento dei commensali. Questo renderebbe ogni degustazione unica, indimenticabile, condivisa e non imposta. E alla fine il vino non esiste, perché abita le parole che escono dai corpi che lo contengono, e il concetto di terroir è ciò che ci permette di stringerci in un abbraccio salvifico.



foto di Massimo Crivellari

LA GLERA RESISTENTE BUSSA AL MERCATO DEL PROSECCO

[di Vladimiro Tullisso]

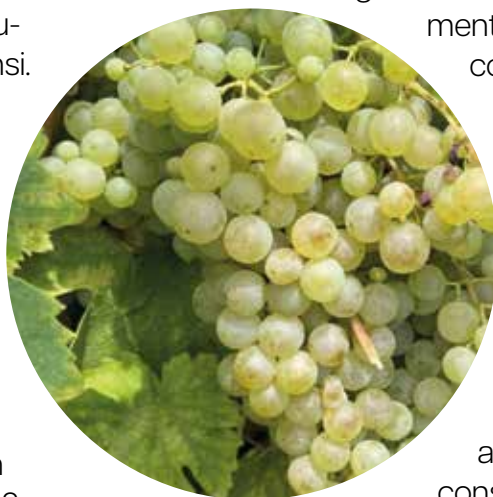
Dopo undici anni di ricerche, 44mila piantine ottenute dall'ibridazione, 8mila giudicate adeguate alla messa a dimora in campo, diventate 200 perché le sole ritenute idonee al percorso, si è arrivati a quattro varietà resistenti che hanno come genitore il vitigno Glera

Impegno decennale

È il risultato del programma Vam (Varietà autoctone migliorate) cui i Vivai cooperativi Rauscedo (Vcr) di San Giorgio della Richinvelda (Pordenone) lavorano dal 2015. Come noto la ricerca ha il fine di ottenere vitigni resistenti a peronospora, oidio e ad alcune malattie secondarie. La procedura avviene attraverso l'ibridazione sessuata di *Vitis vinifera* con specie americane e asiatiche impollinando il fiore di una pianta con il polline di un'altra. Nei giorni scorsi Vcr ha presentato i risultati delle lunghe selezioni proponendo in degustazione l'esito della fermentazione e della spumantizzazione, raccogliendo consensi. Per ora le quattro varietà di Rauscedo non hanno ancora un nome commerciale, ma vengono identificate con le sigle Glera-R-VCR-2, Glera-R-VCR-4, Glera-R-VCR-5 e Glera-R-VCR-7. A questi vitigni si sono aggiunti tre vitigni resistenti selezionati dal Crea, il Centro di Ricerca in Viticoltura ed Enologia del Veneto e identificati con le sigle CREA-Ve-7_3_8, VE 09_11_02 e VE 13_04_05. Per poter trovare sul mercato le nuove barbatelle resistenti sarà necessario attendere ancora qualche anno: è prevedibile che il percorso di registrazione possa esaurirsi entro il 2030. Per tutte le varietà, il genoma di *Vitis vinifera* rappresenta il 90/95 per cento, con quello delle altre *Vitis* portatrici della resistenza limitato al 5/10 per cento.

Tipicità e qualità enologica

“Le nuove varietà di Glera resistente – ha spiegato Yuri Zambon, direttore di Vcr – sono state selezionate nel rispetto dell'impronta sensoriale del parentale Glera, pur presentan-



do capacità di adattarsi ai diversi areali di coltivazione italiani. Il presupposto è garantire la tipicità e la qualità enologica. Stiamo studiando non solo la resistenza biotica, agli insetti e alle malattie, ma anche quella abiotica, la capacità delle piante di sopravvivere e produrre nonostante condizioni ambientali avverse”. La resistenza a peronospora e oidio dei nuovi vitigni è poligenica, ovvero assicurata da almeno due o tre geni di resistenza a peronospora e altrettanti a oidio, consentendo così un elevato standard di sostenibilità grazie alla notevole riduzione dei trattamenti fungini. Continua Zambon: “La selezione ha mirato anche a sviluppare genotipi in grado di far fronte ai pesanti effetti del cambiamento climatico nei vigneti del Nordest con resistenze alla bassa temperatura e, nel caso dei portainnesti, anche alla siccità”.

Il nodo legislativo

Se i risultati della ricerca paiono adeguati, il problema legislativo è ancora da superare. L'Unione Europea consente dal 2021 di utilizzare i vitigni resistenti, ma la normativa nazionale italiana ne impedisce la vinificazione nelle Doc. Pare che si stia mettendo mano al Testo unico della vite e del vino per consentirne, oltre alla coltivazione – possibile nelle regioni Veneto, Friuli Venezia Giulia, Trentino-Alto Adige, Lombardia, Emilia-Romagna, Marche e Abruzzo – anche la trasformazione in vino dell'uva da vitigni resistenti. Un via libera essenziale per la commercializzazione con l'etichetta Prosecco, condizione determinante per la commercializzazione. Attualmente nel solo Friuli Venezia Giulia la superficie coltivata a Glera è arrivata a 8400 ettari, facendone il vitigno più allevato in regione. L'ha ricordato anche Stefano Zannier,



assessore regionale all'Agricoltura del Friuli Venezia Giulia: "Quando parliamo di Glera ci riferiamo al vitigno che in Friuli Venezia Giulia occupa la maggiore superficie vitata. Parliamo inoltre di uno dei vini più iconici del nostro territorio, il Prosecco. Una denominazione dal valore complessivo e strategico inestimabile non solo per il Friuli Venezia Giulia, ma anche per il Veneto, considerando una produzione che supera i 600 milioni di bottiglie esportate in tutto il mondo.

Gestione **sostenibile**

I risultati dei Vivai cooperativi di Rauscedo – ha insistito Zannier - consentiranno una gestione dei

vigneti sempre più sostenibile. Il miglioramento genetico rappresenta la chiave per coniugare sostenibilità, qualità e tipicità anche per il mondo che ruota attorno alla Glera. Le Doc del Prosecco sono fondamentali per i produttori del Friuli Venezia Giulia. Per questo è necessario, in futuro, costruire un quadro amministrativo che, anche in relazione a una diversa distribuzione delle superfici rivendicate, recepisca quel percorso omogeneo che operatori e imprenditori hanno già intrapreso".

L'universo del Prosecco è articolato in tre grandi areali di produzione gestiti dai tre Consorzi del Prosecco Doc (25mila ha), Asolo Montello Docg (2mila ha), Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg (8mila ha) e il Consorzio dei Colli Euganei Doc,



dove un biotipo della Glera denominato Serprino occupa 300 ettari. Nella Doc Prosecco è in atto l'iter per l'iscrizione stabile di ulteriori 6mila ettari di "Glera attingibile", con una prima tranche riservata alle aziende certificate biologico o Sqnpi, il Sistema di qualità nazionale di produzione integrata.

Vivai Rauscedo, la lunga storia

L'impegno dei Vivai cooperativi Rauscedo nella ricerca è iniziato nel 1933 con il miglioramento della tecnica dell'innesto iniziata già nel 1920. Il Centro sperimentale nasce nel 1965 con i primi passi della selezione clonale. Traguardi importanti nel 1990

con la realizzazione dell'impianto di Pianta madre marze a Fossalon di Grado e il significativo accordo di collaborazione con l'Università di Udine del 2006 e la cooperazione con l'Iga, l'Istituto di genomica applicata per lo studio e l'ottenimento delle varietà resistenti a peronospora e oidio. Attenzione indirizzata, nel 2014, anche ai portainnesti con la diffusione della "serie M", più rustica e performante dei tradizionali. Risale al 2015 l'avvio di un programma indipendente di ibridazione di nuove varietà resistenti e nuovi portainnesti. Attualmente sono iscritti al Registro nazionale italiano delle varietà di vite, e protetti da brevetto, 14 nuovi vitigni. Altre varietà a base Glera e Traminer verranno iscritte entro il 2026.

TOROS

IL PINOT BIANCO MITTELEUROPEO

[di Vladimiro **Tulisso**]

Nel dibattito pubblico
italiano il Nordest è
spesso raccontato come
una periferia produttiva,
definita più da indicatori
economici che da
processi storici

Questa lettura, tuttavia, risulta riduttiva. Per comprendere davvero Friuli e Venezia Giulia è necessario collocarli all'interno di uno spazio storico più ampio e stratificato: la Mitteleuropa. La Mitteleuropa non è una nostalgia asburgica, né una categoria letteraria. È una struttura storica, fatta di circolazione di persone, saperi, istituzioni e pratiche culturali e colturali. In questo spazio, il confine non ha mai avuto un valore separativo. Al contrario, ha funzionato come zona di contatto e di continuità, spesso più resistente dei mutamenti politici. Per secoli Trieste, Gorizia e parte del Friuli hanno vissuto all'interno dell'Impero asburgico, un ordinamento multinazionale capace di amministrare la pluralità senza cancellarla. Lungi dall'essere marginali, questi territori costituivano nodi strategici di un sistema che teneva insieme lingue, autonomie locali e reti commerciali. E anche vitigni comuni, come il Pinot bianco. Un esempio di questa continuità culturale e colturale è l'azienda vinicola Toros che nella località Novali di Cormons (Gorizia) è cresciuta mettendo radici agli inizi del Novecento accanto a una cantina realizzata due secoli prima e nell'ex Casa di caccia della famiglia Locatelli. Questa famiglia, di origine bergamasca ma stabilitasi nel Goriziano, è stata una delle dinastie storiche più significative per l'area di Cormons e del Collio, avendo influenzato profondamente l'economia e il paesaggio rurale tra Otto e Novecento trasformando i propri possedimenti in un modello di efficienza agricola e focalizzandosi sulla viticoltura di qualità. L'azienda Toros, pur nella sua piccola dimensione – 15 ettari, tre dei quali in affitto – rappresenta oggi l'attualità di un percorso che inizia da molto



lontano. Franco Toros, 73 anni trascorsi nelle vigne di Novali, ha una fiducia incrollabile nel Pinot bianco: "È il più grande bianco del Collio". Nella zona della Doc il vitigno tuttavia non raggiunge il centinaio di ettari e nell'intera regione Friuli Venezia Giulia supera di poco i 600 ettari rappresentando meno del 4 per cento del totale della superficie (il Pinot Grigio ne occupa il 30 e la Glera il 25 per cento).

Gli attuali vigneti di Pinot bianco dell'azienda Toros sono stati messi a dimora nei primi Anni Settanta, quando Franco e il padre Mario, nato nel 1922, gestivano ancora un'azienda mista, come allora abituale in tutto il Collio.

Mario, assieme al padre Luigi, è diventato giovane uomo e poi capo famiglia in decenni – tra le due Guerre mondiali - in cui il confine orientale si irrigidì: da spazio permeabile a strumento di definizione identitaria. Le politiche di nazionalizzazione, accentuate durante il fascismo, trasformarono la pluralità linguistica e culturale in un problema da risolvere. La storia del Nordest si caricò così di conflitti, rimozioni e memorie contrapposte, che



segnarono profondamente il tessuto sociale. Accanto a queste fratture, resistettero tuttavia elementi di sorprendente continuità. Tra questi, la viticoltura rappresenta un osservatorio privilegiato. I vitigni della tradizione mitteleuropea, diffusi ben prima della definizione dei confini nazionali, hanno attraversato mutamenti politici, guerre e ridefinizioni territoriali senza perdere la propria identità di fondo. Il Pinot bianco è un esempio emblematico. Presente lungo l'arco alpino e danubiano, dalla Borgogna all'Austria, dalla Stiria al Friuli e al Collio, questo vitigno si è affermato in contesti culturali diversi, mantenendo una continuità agronomica e stilistica che ignora le frontiere.

Nel Nordest italiano, il Pinot bianco arriva e si radica in epoca asburgica, come parte di un patrimonio viticolo condiviso, legato a una visione mitteleuropea del vino come espressione di territorio, clima e disciplina produttiva. Dopo il 1918 cambia il quadro politico, ma il vitigno resta. Continua a essere coltivato.

Questa perseveranza racconta molto. Mentre i confini si spostano e le identità vengono ridefinite, il paesaggio agricolo conserva una memoria più lunga, meno ideologica. Il Pinot bianco diventa così una metafora concreta di una Mitteleuropa che sopravvive sotto la superficie delle narrazioni politiche.

Una continuità che prima con la famiglia Locatelli, e poi con i Toros, non viene mai interrotta. Per Mario e Franco la decisione più significativa porta la data del 1985, con la scelta di dedicarsi esclusivamente alla viticoltura: gli animali vengono venduti e la stalla trasformata nello spazio dedicato alle vinificazioni.

L'azienda contava allora solo 5 ettari, ma rappresentò l'inizio di un percorso di modernità che perdura tuttora nelle oltre 20mila bottiglie prodotte ogni anno e identificate da un'etichetta che dal 1995 (realizzata a Firenze dallo studio grafico Doni & Associati) non è mai stata modificata.

Racconta Franco, non nascondendo un giustificato orgoglio: "Da allora non è cambiato molto nel mio modo di produrre il vino. In vigna, totalmente inerbata e gestita con la lotta integrata, massima cura per ottenere uve sane. Poi vendemmie tardive perché voglio acini surmaturi. Li raccogliamo a mano e i grappoli interi vengono pressati con il raspo. Il mosto diventato vino, dopo la fermentazione e la decantazione, finisce in acciaio per l'80 per cento e il resto in legno piccolo. Scelgo da sempre barrique nuove in rovere francese di media tostatura della Tonnellerie Taransaud. Nell'aprile successivo alla vendemmia il vino entra in bottiglia. Tutto qui, niente di particolare".

Un esempio di come sul piano vitivinicolo riemerge una matrice comune: vitigni, tecniche e sensibilità che rimandano a uno spazio mitteleuropeo condiviso, precedente e indipendente dallo Stato nazionale. È un livello di continuità che spesso sfugge al discorso pubblico, ma che contribuisce a spiegare la profondità storica del territorio.

Tra i segreti dell'eleganza del Pinot bianco di Toros, le caratteristiche del microclima di Novali le cui colline si succedono tra i 100 e i 120 metri sul livello del mare: la ventilazione. "Una condizione – spiega Franco – che determina una temperatura media inferiore di tre gradi rispetto alla pianura di Cormons. Per noi questo significa una maggiore

sanità delle uve e un'escursione termica garanzia di maggior finezza olfattiva". Una caratteristica confermata dalle tredici annate (dal 2005 al 2024) degustate nella verticale di cui, qui accanto, scrive Gianluca Castellano.

Una conferma di eleganza, di tradizione e di continuità raccontate da un vitigno mitteleuropeo, il Pinot bianco, testimone di come il territorio conservi memorie che precedono e superano le fratture politiche aiutando a leggere il confine non come linea definitiva, bensì come spazio stratificato, dove la storia non cancella, ma deposita.



Le valutazioni

Pinot Bianco TOROS 2023 > 2005

[di Gianluca **Castellano** - sommelier Ais]



2023

Il 2023 nel Collio si è aperto con un inverno mite e povero di piogge, che ha anticipato i ritmi della vigna. La primavera è passata senza scosse, mentre l'estate, calda ma irregolare, è stata interrotta da piogge importanti a luglio. Un settembre luminoso e stabile ha poi rimesso ordine alle maturazioni, accompagnando le uve verso una vendemmia serena, giocata sull'equilibrio tra freschezza e pienezza aromatica.

Il naso è fine e preciso, con fiori bianchi, in particolare glicine, scorza di bergamotto, pesca bianca e foglia di limone. Un profilo aromatico giocato sulla delicatezza, più suggerito che dichiarato.

La bocca è slanciata ma ben sostenuta, con una materia presente che accompagna il sorso dall'attacco alla chiusura. La freschezza agrumata ne guida l'andamento senza irrigidirlo, mentre una sottile vena sapida ne allunga la progressione.

Nel centro bocca emergono note di oli essenziali, menta e balsami leggeri.

Vino centrato ed elegante, ancora in fase germinale, si avverte chiaramente che è solo all'inizio di un percorso lungo e promettente.

2021

Il 2021 nel Collio è stato un millesimo di equilibrio e misura. Dopo una primavera regolare, senza eccessi termici, l'estate ha garantito giornate calde ma ben ventilate e notti fresche, condizioni ideali per accompagnare una maturazione progressiva e completa. Le piogge, distribuite senza violenza, hanno sostenuto la vite senza compromettere la sanità delle uve, permettendo di arrivare alla vendemmia con grappoli integri e acidità ben conservata.

L'espressione olfattiva si articola su una trama fine e ben definita, in cui le componenti agrumate e floreali si intrecciano con richiami erbacei e balsamici, sostenute da una sottile impronta minerale che ne rafforza la precisione complessiva. Il profilo è raffinato e composto, privo di sovrapposizioni, più orientato alla nitidezza che alla potenza espressiva. Al palato il vino mostra un carattere aristocratico, con uno sviluppo slanciato e continuo: l'attacco è misurato, la progressione lineare, guidata da una freschezza integrata in una tessitura delicatamente salina. La materia è presente ma sempre controllata e accompagna il sorso con naturalezza fino a una chiusura lunga e coerente. Ne emerge un Pinot Bianco di impronta femminile e compiuta, discreto e profondo, capace di coniugare precisione formale e finezza espressiva senza mai ricorrere a forzature.

2020

Il 2020 è stato caratterizzato da un andamento climatico caldo e regolare, con una stagione vegetativa priva di brusche interruzioni e una progressione rapida della maturazione. L'estate, stabile e luminosa, ha favorito un accumulo precoce delle componenti zuccherine, portando a vendemmie anticipate e a profili più pieni, con un equilibrio spostato verso la struttura piuttosto che verso la tensione.

L'espressione olfattiva si muove su registri più caldi e avvolgenti, con richiami alla frutta gialla disidratata, a sensazioni cremose e a lievi note di tostatura che evocano la nocciolina e rimandano alle nuance del lemon curd. Con l'aerazione emergono sfumature di erbe secche. Il profilo complessivo privilegia la rotondità e la densità aromatica rispetto alla finezza di dettaglio. Al palato risulta saporito e generoso, con una struttura ampia ma leggermente asciutta nella progressione, sostenuta da una freschezza meno incisiva rispetto ad altre annate. La chiusura richiama toni di biscotto all'arancia e conferma un carattere più materico che slanciato. Ne emerge un sorso di volume più che di cesello, coerente con il millesimo, meno articolato ma complessivamente armonico e godibile.

2019

L'annata è stata caratterizzata da un andamento climatico complessivamente regolare, con una primavera fresca e piovosa che ha rallentato l'avvio vegetativo, seguita da un'estate luminosa e progressivamente più stabile. Le buone escursioni termiche tra giorno e notte e una distribuzione ordinata delle precipitazioni hanno accompagnato una maturazione graduale, favorendo un equilibrio naturale tra accumulo zuccherino e conservazione dell'acidità.

Il vino si esprime con un carattere ampio ma ordinato, in cui la componente fruttata e quella speziata trovano una sintesi composta, sostenuta da una trama vegetale asciutta che ne definisce i contorni. L'insieme non cerca l'effetto, ma una lettura coerente e progressiva. Al palato la struttura è solida e tenace, ricca ma mai pesante, sorretta da una freschezza puntuale che ne governa il passo e impedisce ogni deriva di opulenza. Il sorso procede con linearità e restituisce con chiarezza quanto promesso all'olfatto, unendo volume e compostezza in un equilibrio convincente. Ne deriva una lettura che privilegia la solidità alla ricerca dell'effetto, capace di imporsi per coerenza e continuità più che per il singolo dettaglio aromatico.



2018

Nel 2018 le temperature nel Collio sono state mediamente superiori alla norma, con un'estate spesso oltre i 30 gradi e punte sopra i 35° tra fine luglio e agosto. Le piogge si sono concentrate tra inverno e primavera, mentre tra settembre e ottobre sono risultate nettamente inferiori alla media, con un deficit marcato. Le frequenti escursioni termiche di fine estate hanno favorito una maturazione regolare e una buona conservazione degli aromi.

All'olfatto la trama si apre su richiami di frutto giallo maturo e fiori bianchi, attraversati da una vena agrumata che richiama il limone maturo e da sfumature più calde di erbe secche e leggere note resinose, senza mai sconfinare nell'esuberanza. La rotondità naturale del frutto non indulge alla dolcezza, ma viene tenuta in riga da una struttura che governa l'allungo con passo fermo e senza compiacimenti. Il sorso avanza compatto, privo di scatti improvvisi, e trova nel finale una traccia salina che riporta misura a un insieme naturalmente portato all'ampiezza. Si muove per distensione più che per scatto, costruendo il proprio equilibrio su una materia piena ma disciplinata, più incline all'armonia che alla verticalità.

2017

Annata segnata da un decorso climatico tra i più difficili del decennio, il 2017 nel Collio si è aperto con una primavera colpita da gelate tardive che hanno ridotto le rese e rallentato lo sviluppo vegetativo, seguite da un'estate lunga, calda e povera di precipitazioni, con temperature spesso sopra la media e una marcata carenza idrica nei mesi centrali. La maturazione ne è risultata accelerata e irregolare, con grappoli concentrati e un rapporto zuccheri-acidità spesso sbilanciato verso la pienezza più che verso la tensione.

Il vino porta impressa questa fisionomia già nel colore più carico. All'olfatto si distende su toni

maturi e compatti, dove il miele di acacia e la frutta secca si intrecciano a richiami di pesca disidratata, mandorla tostata e ginestra, componendo un quadro caldo e insistito. La bocca segue la stessa traiettoria, ampia e glicerica, quasi satura di materia, con un peso che si appoggia sulla lingua più che distendersi nello spazio; la dinamica resta limitata e l'allungo tende a spegnersi in modo languido, con ritorni di nocciolo di pesca. Più che cercare armonia, questo vino registra senza attenuazioni la natura di un millesimo spinto agli estremi, offrendo una lettura franca di un anno in cui la maturità ha prevalso sulla tensione e la sostanza sulla finezza.



2015

Annata tra le più compiute del decennio nel Collio, il 2015 si è sviluppato secondo un disegno quasi ideale: inverno regolare, primavera progressiva e senza eccessi, estate calda ma ben ventilata, con precipitazioni concentrate nei momenti giusti a evitare stress idrici prolungati. Le forti escursioni termiche tra giorno e notte nel finale di stagione hanno rallentato la corsa della maturazione, permettendo un accumulo armonico delle sostanze e una conservazione naturale dell'acidità. È un millesimo in cui luce e misura hanno lavorato insieme, senza che una delle due prendesse il sopravvento.

La trama olfattiva si sviluppa con lentezza e profondità, come un tessuto che si distende lentamente: gli agrumi maturi e la foglia di limone aprono la scena con una luce chiara, subito seguiti da una componente resinosa di oli essenziali di pino che aggiunge spessore e complessità. Con l'aria emergono sensazioni più calde e stratificate, spezie, erbe aromatiche e un sottofondo che richiama delicate tostature. È un profumo che non si offre in un solo gesto, ma costruisce la sua complessità per sovrapposizioni.

L'ingresso al palato è innervato da una freschezza netta ma non rigida, che apre a un centro bocca saporito e avvolgente, di grande golosità ma

senza compiacimenti. La progressione è continua e governata, con un allungo piacevolmente salino che porta verso un finale balsamico, più profondo che espansivo. Qui l'equilibrio è sintesi riuscita tra pienezza e slancio, tra densità e articolazione. Un vino che vive di una costruzione completa e che si impone come uno dei vertici della serie proprio per la sua capacità di tenere insieme energia, complessità e misura.

2014

L'annata 2014 è stata segnata da una primavera piovosa e instabile e da un'estate anomala per frequenza e intensità delle precipitazioni, con temperature spesso inferiori alla media e una pressione sanitaria costante sulle vigne. La maturazione si è svolta in condizioni irregolari e lente, con un accumulo zuccherino contenuto e un'acidità naturalmente elevata, rendendo necessaria una selezione attenta e una vendemmia giocata più sulla precisione che sulla pienezza.

Il vino riflette fedelmente questo quadro: il colore paglierino con riflessi verdolini introduce un profilo olfattivo lineare, costruito su lemongrass, agrumi e fiori chiari, accompagnati da richiami di erbe fresche appena tagliate e mentuccia. L'insieme è semplice ma nitido, privo di deviazioni e ben





leggibile nella sua impronta vegetale e citrina. La bocca è slanciata, con un'acidità in primo piano che disegna l'architettura del sorso e una struttura più sottile e mobile, che rinuncia alla densità per privilegiare dinamica e scorrevolezza. Più che cercare ampiezza, sceglie la trasparenza e la misura, offrendo una lettura elegante di un millesimo complicato, che sorprende ancora oggi per una giovinezza espressiva che non accenna a spegnersi.

2012

Il 2012 si è svolto senza scosse evidenti ma con un andamento progressivo e ben leggibile: inverno e primavera senza eccessi, un'estate calda ma non estrema e una fase finale asciutta che ha permesso di accompagnare la maturazione senza forzature. Il risultato è stato un ciclo vegetativo ordinato, con grappoli giunti a maturità piena ma non spinti e un equilibrio naturale tra concentrazione e tenuta acida.

Il vino porta in sé questa compostezza climatica ma anche evolutiva in una forma aromatica sobria e profonda, dove le erbe officinali e la canfora si intrecciano a richiami di tè verde e a leggere note di tostatura che sembrano fondersi con sfumature amaricanti di genziana. Non è un profilo che cerca l'impatto immediato, ma una trama che si costruisce per stratificazioni sottili.

Il sorso, come per molti altri assaggi precedenti, è longilineo e coerente, segnato da una frutta gialla

misurata e da una struttura solida, glicerica ma sempre composta, accompagnata da una salinità elegante che ne sostiene il passo e ne guida l'evoluzione. Chiusura solida e ordinata, affidabile nella sua coerenza, costruita come al solito nella continuità piuttosto che nell'effetto.

2011

Il 2011 nel Collio è stato segnato da un marcato anticipo vegetativo, con germogliamento già ai primi di aprile e un ciclo complessivo anticipato. La stagione si è sviluppata con temperature superiori alla media e con piogge scarse, soprattutto nelle fasi iniziali, mentre l'estate calda e asciutta ha favorito un'invasatura precoce e una vendemmia iniziata già a fine agosto. Le settimane precedenti la raccolta, secche e luminose, hanno garantito un'ottima sanità delle uve ma anche una riduzione dell'acidità e un profilo più concentrato.

Il Pinot Bianco riflette questa dinamica stagionale in un'espressione cromatica più intensa e in un profilo olfattivo compatto e severo, dove affiorano note di anice stellato, crema al biscotto, malto e amaretto, in un registro più denso che fine, più sostanzioso che sfumato, con una certa austerità di fondo che ne asciuga il disegno aromatico. La bocca segue la stessa traiettoria: potente e concentrata, con un centro sorso dominato da glicerina ed estratto che occupano la scena con decisione. L'acidità,

pur presente, svolge un ruolo di sostegno più che di propulsione, limitandosi a reggere l'insieme senza riuscire a imprimere vero slancio dinamico. La chiusura è netta, leggermente amara, quasi a segnare un confine più che un'apertura.

2006

Il 2006 si apre con un inverno rigido e una primavera lenta e piovosa, che ritardano la ripresa vegetativa e imprimono alla stagione un avvio prudente. Solo con l'estate il ciclo prende slancio, tra fasi calde e momenti più freschi, fino a trovare nel finale di stagione il suo equilibrio grazie alle forti escursioni termiche e a un settembre luminoso e asciutto, decisivo per la concentrazione e la qualità aromatica delle uve.

Vino che mostra una maturità espressiva che non ha nulla di stanco. Dopo un avvio più dolce e raccolto, si apre con lentezza su note di rara bellezza, dove la menta e i balsami dialogano con note evolutive che richiamano la trementina, il frutto disidratato e un intreccio di oli essenziali di rosmarino e timo, fino a sfumature profonde che ricordano i sali termali, come se il tempo avesse scavato strato dopo strato nel profilo aromatico. La bocca è completa e distesa, attraversata da una freschezza balsamica ormai perfettamente fusa nella trama sapida, senza spigoli né cedimenti, con un'energia che sorprende per integrità e coerenza. Il vino non ha semplicemente retto l'urto degli anni, ma ha mutato la propria forma espressiva, passando dalla pienezza a una dimensione più profonda e interiore. La sua tenuta a vent'anni dalla

vendemmia non è quindi solo un dato di longevità, ma la prova di una metamorfosi riuscita, dove il tempo non ha consumato, ma ha rivelato.

2005

Annata tardiva e faticosa, segnata da un avvio freddo e irregolare e da un'estate spesso piovosa e poco luminosa, che ha rallentato la maturazione e mantenuto naturalmente alta l'acidità. La vegetazione molto vigorosa ha richiesto un lavoro attento in vigna per preservare la sanità dei grappoli, mentre la concentrazione finale è dipesa più dalla gestione agronomica che dalla generosità climatica. Ne è nato un millesimo costruito sulla disciplina più che sulla facilità.

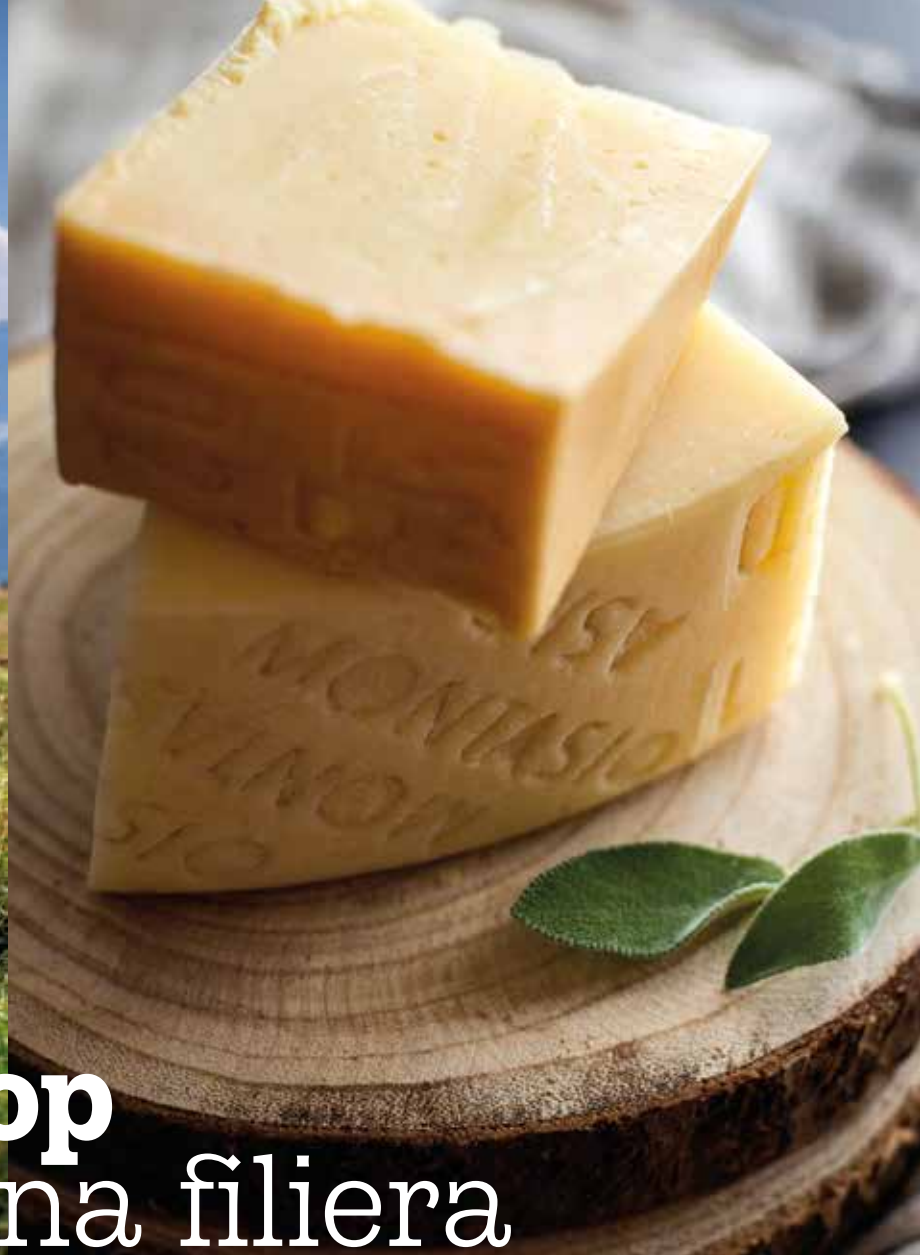
Sorprende la luminosità cromatica (paglierino dorato) viva e intatta. Il profilo olfattivo è compatto e sicuro di sé, costruito su note di fieno d'alpeggio, oli essenziali di agrumi, fiori ed erbe balsamiche, con una frutta che richiama la mandorla e si intreccia a sfumature di idrocarburi e pietra focaia, come se il tempo avesse scavato nella materia per portare in superficie la roccia. Il sorso è teso e continuo, senza cedimenti: la freschezza governa il centro bocca e detta il ritmo di un finale lungo, satinato e appagante, appena asciutto ma privo di amari, con una progressione che non cerca volume ma precisione.

Qui il Pinot Bianco quasi scompare come varietà, lasciando emergere con forza il territorio del Collio e la sua ponca, in una forma che non parla più di frutto ma di luogo.

Senza esitazione alcuna, un grande vino.







Montasio Dop il valore di una filiera che parla al territorio e alla ristorazione

Nel panorama della ristorazione contemporanea, sempre più attenta all'origine delle materie prime, alla loro sostenibilità e alla capacità di raccontare un territorio, il Montasio Dop rappresenta una certezza.

Non solo un formaggio simbolo del Friuli Venezia Giulia, ma l'espressione concreta di una filiera strutturata, controllata e orientata al futuro, coordinata dal Consorzio per la tutela del formaggio Montasio. Per i ristoratori, scegliere Montasio Dop significa por-

tare in tavola un prodotto identitario, versatile in cucina e sostenuto da una storia che affonda le radici nel Medioevo, ma che oggi parla il linguaggio della qualità certificata e della sostenibilità.

Il Consorzio:
garante di qualità, autenticità
e valore

Fondato nel 1984, il Consorzio per la tutela del formaggio Montasio Dop riunisce produttori di latte, caseifici e stagionatori con un obiettivo comune: tutelare e valorizzare un'eccellenza riconosciuta a livello europeo. Il ruolo del Consorzio va ben oltre la promozione del marchio. Ogni forma di Montasio Dop è il risultato di un sistema di regole rigorose, controlli costanti e assistenza tecnica lungo tutta la filiera. Dalla qualità del

latte, proveniente esclusivamente dall'area di produzione tra Friuli Venezia Giulia e Veneto Orientale, fino alla marchiatura finale, il Consorzio garantisce tracciabilità, autenticità e rispetto del disciplinare.

Questo lavoro di vigilanza tutela non solo il consumatore finale, ma anche i ristoratori, che possono contare su un prodotto coerente, affidabile e riconoscibile, capace di mantenere standard qualitativi elevati nel tempo.

Un formaggio che racconta il territorio

Il Montasio Dop nasce in un contesto geografico unico: montagne, malghe, pianure e colline che influenzano profondamente la qualità del latte e, di conseguenza, il profilo sensoriale del formaggio.

Prodotto con latte bovino, caglio e sale, secondo una lavorazione "morbida" che rispetta la materia prima e i tempi naturali di maturazione, il Montasio si distingue per un gusto equilibrato, mai aggressivo, che evolve con la stagionatura.

Dal Montasio fresco, più delicato ed elastico, fino alle versioni stagionate oltre i 100 giorni, più strutturate e complesse, questo formaggio offre una straordinaria versatilità in cucina, adattandosi sia a preparazioni tradizionali sia a interpretazioni contemporanee.

Un valore aggiunto importante per la ristorazione è il fatto che il Montasio Dop sia naturalmente privo di



lattosio, caratteristica che risponde alle esigenze di una clientela sempre più attenta a digeribilità e benessere, senza rinunciare al gusto.

Sostenibilità: una scelta concreta, non una dichiarazione

Negli ultimi anni il Consorzio ha intrapreso un percorso strutturato di sostenibilità, formalizzato con la pubblicazione del Bilancio di sostenibilità 2024. Un documento che non si limita a dichiarare intenti, ma misura in modo trasparente gli impatti ambientali, sociali ed economici della filiera Montasio.

La sostenibilità per il Consorzio è un modo di essere, che si traduce in azioni concrete:

- tutela del paesaggio e della biodiversità delle aree di produzione
- attenzione al benessere animale e alla qualità dell'alimentazione delle vacche
- supporto tecnico continuo agli allevatori e ai caseifici
- investimenti in ricerca e innovazione
- valorizzazione delle comunità locali e del lavoro lungo la filiera

Il Consorzio opera in linea con i principi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite e con le strategie europee come il Green Deal e la "Farm to Fork", dimostrando come una Dop storica possa essere anche un modello di sviluppo sostenibile.

Ricerca, innovazione e filiera: un sistema che cresce insieme

Uno degli elementi distintivi del Consorzio Montasio è la collaborazione con il mondo accademico, in particolare con l'Università degli studi di Udine, per progetti di ricerca che riguardano sia l'innovazione di prodotto





sia il miglioramento dei processi produttivi.

Tra i temi affrontati:

- utilizzo di ceppi batterici autoctoni
- riduzione degli sprechi e miglioramento della conservabilità
- sviluppo di packaging a basso impatto ambientale
- studi sulle caratteristiche nutrizionali del Montasio come alimento funzionale

Parallelamente, il Consorzio investe nella formazione degli operatori della filiera, offrendo assistenza tecnica gratuita e programmi di aggiornamento che aiutano le aziende a migliorare performance economiche e ambientali.

Montasio Dop e ristorazione: un'alleanza naturale

Per i ristoratori del Friuli Venezia Giulia, Montasio Dop non è solo un ingrediente, ma un alleato narrativo. Inserirlo in carta significa raccontare una storia di territorio, di persone e di scelte responsabili.



Il Consorzio sta rafforzando in modo mirato la presenza del Montasio nel canale Ho.Re.Ca., con iniziative di promozione dedicate, collaborazioni con eventi gastronomici e sinergie con realtà come Friuli Via dei sapori e PromoTurismoFvg.

Il risultato è un prodotto che:

- valorizza l'identità locale
- risponde alle aspettative di qualità e sostenibilità
- si presta a molteplici utilizzi in cucina, dall'antipasto al piatto principale

In un mercato sempre più competitivo e consapevole, il Montasio Dop si conferma come ambasciatore credibile di valori: tradizione, rigore, trasparenza ed evoluzione sostenibile.

Per la ristorazione del Friuli Venezia Giulia, scegliere Montasio Dop significa scegliere una filiera che lavora ogni giorno per dare sostanza alla parola qualità, trasformando un formaggio storico in un protagonista attuale della cucina e dell'identità territoriale.

MONTASIO

Un sapore senza tempo



www.montasio.com



RISTORANTI ISTRUZIONI PER L'USO

[di Simona **Attico**]

Rosanna e Silvia Clochiatti raccontano quasi 40 anni di attività tra San Daniele e Udine: “Un mondo che cambia in fretta, il rischio è la standardizzazione. C'è bisogno di eleganza e passione”

Negli anni 90 andare al ristorante aveva un significato diverso da quello che gli attribuiamo oggi, così com'era diverso fare ristorazione. Cosa ha cambiato questo mondo e quali sono le sfide del prossimo futuro? Lo abbiamo chiesto a Rosanna e Silvia Clochiatti, sorelle che da poco meno di quarant'anni conducono con passione le loro attività e si apprestano a lasciare il passo alle nuove generazioni.

> Com'è nata la vostra avventura nel mondo della ristorazione?

Si può dire che siamo nipoti d'arte: la nonna paterna e la sua famiglia avevano un locale a Ravosa. Lei ha lasciato il lavoro per sposarsi, noi invece siamo approdate alla ristorazione dopo il matrimonio, prendendo in gestione nel 1987 quello che poi è diventato un punto di riferimento nel panorama enogastronomico regionale: il ristorante Alle Vecchie Carceri a San Daniele del Friuli. Un locale che ci è rimasto nel cuore, la cui chiusura ci ha segnati profondamente costringendoci a ridisegnare i nostri percorsi professionali e a dividere le nostre strade.

> Rosy, hai lasciato il tuo lavoro da impiegata per unirti a Silvia e a tuo marito Ugo in questa impresa: che cosa ha contraddistinto il vostro modo di fare ristorazione e com'è cambiato a distanza di tanti anni?

Eravamo giovani e pure piuttosto ingenui e incoscienti! Le nostre competenze in cucina e le nostre doti imprenditoriali erano acerbe, ma avevamo tanta voglia di metterci alla prova. Per noi il lavoro era ricerca continua e, a tutti gli effetti, era la nostra casa. I nostri figli sono nati e cresciuti dentro il locale; i clienti sono diventati parte della nostra famiglia. Con impegno, dedizione e umiltà abbiamo costruito la nostra reputazione senza mai sentirci arrivati. Davamo tutto: tempo, accoglienza, cibo buono e un posto bello. Amavamo la gente e la gente riconosceva e premiava il nostro spirito di famiglia. Dopo tanti anni di attività sono cambiate molte cose ma non il nostro modo di essere presenti e attenti alle persone.

> Rosy, tu gestisci l'Antica Maddalena di Udine assieme a Ugo e vostro figlio



Rosanna Clochiatti con il marito Ugo e i figli



Silvia Clochiatti con la figlia Guendalina

Federico, prossimo al passaggio di testimone; mentre a San Daniele tu, Silvia, hai aperto l'Osteria di Tancredi, oggi gestita da tua figlia Guendalina, e hai avviato il B&B Delma's Home. Quali sono le principali difficoltà e quali le sfide che le nuove generazioni di ristoratori devono fronteggiare?

All'alba degli anni Novanta non c'erano tanti locali e le persone andavano al ristorante per due motivi: o perché c'erano delle ricorrenze o perché potevano permetterselo. Noi non potevamo permetterci di restare senza lavoro quindi ci siamo sempre rimboccati le maniche, lavorando sodo e sacrificando tanto. La passione era il motore di tutte le nostre scelte. Abbiamo avuto anche la fortuna di attraversare epoche determinanti per l'evoluzione della cucina e del concetto di ristorazione, potendo andare alla ricerca di cose nuove senza mai perdere di vista le nostre radici. Abbiamo cercato di soddisfare i gusti dei nostri clienti senza diventare vittime delle mode, mantenendo salda la nostra identità di famiglia e di ristoratori.

Per i giovani di oggi il contesto di riferimento è completamente cambiato e il Covid ha lasciato un'eredità pesante. La concorrenza è alle stelle perché i locali sono ovunque; si va al ristorante per piacere e l'esperienza – una volta solo per pochi – è diventata alla portata di tutti. Nel frattempo, anche l'enologia ha fatto passi da gigante con una vera e propria rivoluzione culturale: ai nostri tempi c'erano il bianco, il rosso e il vino della casa, oggi invece i locali devono investire sulla scelta in cantina con un'offerta che premia soprattutto la miscita al calice. Lo stare a tavola, poi, è diventato un momento da condividere attraverso i criteri che la televisione e i social hanno introdotto. Sono tutti diventati "esperti" e le opinioni di alcuni hanno il potere di influenzare le scelte di altri. Le mode hanno condizionato molti ristoratori e tanti locali si sono standardizzati nell'offerta o nel servizio. In questo panorama una delle sfide principali della ristorazione è rendersi riconoscibili e conservare la propria unicità.

> Siamo immersi nella spettacolarizzazione del mondo gastronomico, sulla scia dei reality i giovani vivono nel sogno di diventare grandi chef, poi però i ristoratori non riescono a trovare né cuochi né camerieri...

La carenza di personale qualificato è una piaga. La televisione non rende tangibili i sacrifici di cui è fatto questo mondo. La cucina è tagli, scottature, è sopportare il caldo dei fuochi e ogni genere di odori. È lavorare nei week end e durante le feste. Lo stesso vale per il lavoro in sala: camerieri non ci si può improvvisare! C'è bisogno di eleganza nei modi, sensibilità e garbo, di conoscere le lingue... Ma soprattutto serve la passione. L'esperienza del Covid ha cambiato il modo di concepire la vita e il lavoro. Le persone hanno bisogno di orari più flessibili, maggiori spazi e garanzie. Non è sempre facile conciliare queste esigenze con il nostro mestiere, ma ci siamo premurate di trovare le soluzioni più consone per andare incontro ai nostri dipendenti. Abbiamo imparato che aiutarli a costruire con i clienti un rapporto diretto, è un buon modo per fidelizzarli.

> Quali rischi vedete per la ristorazione di domani?

La carenza di personale, le mode e il consumismo di massa rischiano di erodere gli aspetti più peculiari e distintivi delle singole realtà, favorendo la standardizzazione. Sempre di più le cucine sono abitate dai "nuovi italiani", ragazzi di diverse nazionalità che hanno la voglia e la determinazione di apprendere e portare avanti un mestiere che dai nostri giovani è considerato troppo duro. Questo, alla lunga, rischia di farci perdere parte del nostro bagaglio e delle nostre tradizioni. In quest'ottica, spariranno alcune figure professionali e ci saranno sempre meno famiglie di ristoratori: i passaggi generazionali diventeranno formalità dove i "manager - gestori" si sganceranno dal contesto conviviale e dalle persone.

> Nelle vostre attività è in corso un passaggio generazionale: i vostri figli saranno all'altezza dell'eredità che avete lasciato loro?

I nostri ragazzi sono figli del loro tempo e prenderanno decisioni coerenti con le loro esigenze e i loro sogni. La nostra storia rappresenta le loro radici e queste sono sufficientemente forti da accompagnarli nelle scelte del prossimo futuro, senza perdere la passione per questo lavoro, l'amore per i clienti e lo spirito di famiglia che da sempre ci caratterizza.



UNIRE IL **SAPERE** CON IL **SAPORE**

[di Maida Polentarutti]



In un momento storico in cui iperattività e iperconnessione regnano sovrane c'è chi si muove in controtendenza, rispondendo alle esigenze di comunicazione individuali e collettive emergenti smettendo di parlare alle persone per dialogare con le persone. Non a caso, per i Narratori del gusto, la parola chiave per il nuovo anno è relazioni: relazioni umane reali, autentiche, consapevoli.

Attivi da 13 anni

I Narratori del gusto (in sigla Ndg) sono un'associazione fondata a Brescia nel 2012, che riunisce i professionisti di una narrazione innovativa e i loro utenti.

La figura professionale del Narratore del gusto nasce per promuovere e valorizzare i prodotti enogastronomici e dei territori che li originano, attraverso il coinvolgimento del pubblico grazie a esperienze sensoriali e narrative innovative. Intercettando la volontà dei consumatori di unire il sapere con il sapore, il Narratore del gusto non si propone come guida enogastronomica, non si limita a illustrare il prodotto, abbandona la passività relazionale per trasformare l'incontro con il pubblico in un'esperienza emozionante, ove i fruitori vengono spinti a partecipare attivamente, guidati in un percorso esperienziale che, per mezzo di tecniche narrative e giochi sensoriali, sfrutta la psicologia della percezione e la narrativa emozionale, avvicinandoli alla storia e alla cultura di ciò che consumano.

Consulenza alle aziende

I narratori del gusto utilizzano le scienze sensoriali quali fulcro della propria comunicazione,

offrono consulenza alle aziende per creare percorsi esperienziali, migliorare visite e accoglienza, collaborano con enti di promozione e tutela dei prodotti e beni culturali fornendo un aiuto concreto per iniziare e un supporto continuo di innovazione.

Innovando il linguaggio utilizzato dall'azienda per la presentazione dei propri prodotti, si riesce a veicolare più efficacemente le peculiarità, fornendo così un supporto concreto anche alla rete vendita. Una comunicazione creata per interessare e coinvolgere attraverso strumenti ludici fa presa sul cliente/consumatore e lo fa affezionare a quanto viene proposto. L'associazione ha rapporti di collaborazione con persone fisiche, imprese e organizzazioni che insieme realizzano numeri importanti in termini di fatturato, e questo consente di poter intraprendere azioni di business, comarketing, innovazione comune. I soci fondatori sono tre, 36 gli aggregati e 43 gli ordinari.



Dal cioccolato ai profumi

Ndg è partner dell'International academy of sensory analysis (Iasa), fondata nel 2005 per studiare e diffondere l'analisi sensoriale quale strumento di descrizione e di misurazione del percepito, e come mezzo per migliorare la qualità della vita. Iasa è presente in 17 atenei in Italia, compresa l'università di Udine, e quindi permette di generare progetti di innovazione, anche finanziati. Il campo di attività dei Narratori è molto vasto e utilizza codici sensoriali per una pluralità di prodotti: dal vino ai salumi alla grappa, dall'olio al gelato al tartufo, dalla carne al panettone, dal cioccolato ai profumi.

Le attività di formazione

L'associazione offre inoltre un servizio di formazione di alta specializzazione in narrazione innovativa (brand teller, giudice addestrato, brand ambassador) oppure in analisi sensoriale (giudice addestrato, giudice sensoriale). Per quanto riguarda la politica adottata sul territorio, l'associazione punta alla valorizzazione delle risorse umane e materiali locali, all'utilizzo delle migliori competenze del mondo accademico e professionale, all'interazione tra i territori, al miglioramento delle relazioni sociali all'interno delle diverse aree. Tali attività coinvolgono giovani, anziani capaci di trasferire sapere, agricoltori innovativi, produttori del tradizionale tipico, operatori dell'ospitalità (circuito Ho.re.ca.), professori e ricercatori universitari, esperti in materia di comunicazione, narrazione marketing, tecnologia degli alimenti, nutrizione, certificazione, scienze sensoriali.

Punto di partenza per lo sviluppo di un intero progetto è la creazione di un'Academy, costituita da soggetti pubblici o privati, nella quale si pianificano eventi e si comunica, dotata di percorsi rivolti ai turisti e agli operatori locali.

Produttori, ma anche docenti

Un'opportunità offerta a produttori e operatori locali è rappresentata dalla certificazione sensoriale di un prodotto o dalla certificazione dell'accoglienza. In alternativa viene proposta la creazione di scuole/laboratori di cucina del territorio, dove valorizzare i prodotti o i piatti tipici locali, generando esperienze gastronomiche per i turisti e facendo crescere i produttori, che diventano in questo modo anche docenti. Si organizzano inoltre percorsi multisensoriali nei quali si progettano e si costruiscono esperienze, formando gli operatori locali al ruolo di narratori.

Officina di comunicazione

Trasversalmente a questi progetti si pone l'officina della comunicazione la quale riunisce, impiega e coordina tutte le risorse umane e finanziarie per comunicare all'interno del territorio e con l'esterno in modo da valorizzare le iniziative messe in atto.

Una progettualità articolata ma concreta che punta alla valorizzazione delle risorse umane, dei prodotti, dei servizi di accoglienza, all'aumento del flusso turistico e dell'occupazione, alla crescita economica della ristorazione e dei produttori locali.





LA COLLINA GENTILE

[di Flavia Virilli]

San Daniele del Friuli
si assapora immergendosi
in una compostezza
quasi teatrale. Un'aria dal
timbro inconfondibile dà
sostanza a quello che non
è solo un prodotto, ma un
simbolo di identità

San Daniele del Friuli non si visita, si assapora. È un'altura gentile, una manciata di tetti e pietre chiare che si stacca dalla pianura e tiene lo sguardo alto, verso l'orizzonte. Si arriva fin quassù per progressiva sottrazione, lasciando indietro rumori, corse, pensieri "appuntiti" e si ha la sensazione che il tempo ritrovi la propria misura, che in un certo senso "torni". L'aria ha un timbro inconfondibile, scende dalle Prealpi con una freschezza asciutta e poi si addolcisce, portando con sé l'eco dell'Adriatico. È la stessa aria che educa i passi lungo le vie del borgo e, da secoli, affina le stagionature. Un vento che non spinge, ma accompagna.

Nel centro storico

Il centro storico si raccoglie attorno alla piazza con una compostezza quasi teatrale, il Duomo di San Michele Arcangelo è un perno urbanistico e morale insieme. Al suo interno, l'organo mette in vibrazione la navata con un respiro profondo, ricordando che in Friuli anche il suono ha un'etica. Sobrio, netto, mai ostentato. È un buon inizio, perché San Daniele ama

parlare sottovoce e premia chi la sa ascoltare. Basta spostarsi di poco, poi, per varcare una soglia che sospende il presente e riconsegna a un'altra epoca, quella della Biblioteca Guarneriana. Un tempio laico, dove la memoria si conserva come un grande vino. In silenzio, alla temperatura giusta, con pazienza. Codici miniati, incunaboli, pergamene. Sono materia viva, passata di mano in mano, di secolo in secolo. Qui si comprende un concetto essenziale, San Daniele non è soltanto "città del prosciutto", ma città della scrittura, della conoscenza, della cura. E la cura, come vedremo, è il vero filo rosso per scoprirla. La passeggiata prosegue tra vicoli inclinati, portali di pietra, corti interne che si aprono all'improvviso come quinte segrete. Si sale verso il colle del Castello, oggi belvedere, e da lassù lo sguardo si allunga sul Tagliamento e sulla pianura, mutando la geografia in racconto.

Rinascimento friulano

È un punto privilegiato per intuire la vocazione del luogo, sospeso tra controllo difensivo e apertura



verso l'esterno. San Daniele, infatti, non è un nido chiuso, è un approdo, un luogo che ha imparato a custodire senza trattenere. E poi, con la modestia delle facciate che non annunciano il miracolo, si entra nella chiesa di Sant'Antonio Abate. Qui l'arte non "abbellisce", rivela. Gli affreschi, e in particolare il grande intervento rinascimentale di Pellegrino da San Daniele, conquistano lo sguardo del visitatore e costruiscono uno spazio interiore, oltre che architettonico. Figure che respirano, drappi che hanno un "peso", sguardi che ancora interrogano. Nel presbiterio la pittura si fa lezione di misura e audacia. Un Rinascimento friulano, radicato e chiarissimo, in grado di dialogare con Venezia senza perdere la propria identità. A completare l'itinerario, il Museo del Territorio ricompona la stratificazione locale – archeologia, arte, tradizione – mentre il santuario della Madonna di Strada, appena discosto, aggiunge un'altra rima di bellezza e devozione. Per chi cerca una "chicca" autenticamente culturale, una tappa allo Scriptorium Foroiulense è d'obbligo. Si tratta di un luogo raro, dove la calligrafia medievale è, al tempo stesso, disciplina e poesia e il gesto lento dell'amanuense diventa spettacolo di precisione. Un'esperienza che accorda l'occhio e la mano, preparando all'altra grande vocazione della cittadina, la stagionatura del celebre prosciutto. Perché a San Daniele il prosciutto non è un prodotto, è identità.

Pochi ingredienti

Il Prosciutto Dop nasce da pochissimi elementi – coscia selezionata e sale marino – e da un microclima che qui è complice, non accessorio. L'aria non è solo aria, è un ingrediente invisibile, una corrente educata che asciuga



senza aggredire, che matura senza forzature. Al taglio, il San Daniele non cerca effetti speciali ma offre una dolcezza composta, un profumo che precede il sapore, una tessitura che si scioglie con grazia. È una fetta che non pretende, convince.

Per entrare davvero nel cuore del rito, il Prosciuttificio Bagatto è tappa naturale, non soltanto acquisto – consapevole, guidato, "a peso di desiderio" – ma anche degustazione, perché assaggiare qui è come leggere un manoscritto sull'originale, non in riproduzione. Anche quando si vuole vedere la filiera dall'interno, Bagatto

rimane una scelta perfetta, proprio come la Casa del Prosciutto, altro stabilimento produttivo che combina vendita, visite guidate e assaggi. Entrambi restituiscono il dietro le quinte della dolcezza: la tecnica, la temperatura, il tempo che lavora.

La tavola

Poi c'è la tavola, che a San Daniele è un prolungamento della storia. La Tavernaccia è un indirizzo di sostanza, taglieri che "parlano" friulano, prosciutto affettato come si deve, accostamenti sobri, pane giusto e convivialità schietta, mai dimessa. Al Dolcenero la materia prima viene rispettata con un'eleganza più contemporanea, piatti calibrati, stagionalità, una cucina che non sovraccarica ma illumina. Il Cantinon e l'Osteria di Tancredi danno voce a una tradizione trattata con mano esperta, ricette del territorio in abito buono, senza manierismi, con una precisione che rassicura. E quando il desiderio è quello di una sosta franca e saporita, ci si affida volentieri a indirizzi come Il Panorama (osteria con cucina), Farroni, Il Bersagliere, Ai Bintars, L'Osteria, tavole sulle quali la semplicità non è scorciatoia, ma stile.



Al bicchiere

Anche il bicchiere, qui, non è decorazione, è conversazione. L'Enoteca La Trappola – già il nome è una promessa – è il luogo ideale per l'abbinamento, con una selezione che invita a scegliere e a imparare. La Corte di Bacco aggiunge un'altra sosta enologica, complice e precisa, perfetta per far dialogare il crudo con i bianchi friulani o con un rosso più profondo, quando il palato chiede una nota più scura e avvolgente. Per l'aperitivo d'autore c'è Il Michelaccio, cocktail e calici con passo elegante, assaggi puntuali, quell'atmosfera che ti trattiene "ancora cinque minuti"... e poi altri dieci. Al Vecjo Batiram, invece, ha la cadenza delle osterie "vere", sapori netti, fedeltà, un senso di casa che non ha bisogno di spiegazioni. E se la degustazione si prolunga nel desiderio di portare via un "pezzo" di San Daniele, entrano in scena i presidi di bottega. Oltre ai prosciuttifici che vendono al dettaglio – come Coradazzi e Prolongo – le gastronomie sono il vero atlante del gusto locale. La Boutique alimentare Garlatti è una piccola "biblioteca" gastronomica che propone selezioni curate, prodotti friulani raccontati con precisione, salumi e formaggi che si completano con vini e conserve, il posto in cui il souvenir diventa intelligente e la qualità ha una firma. La Bottega del Prosciutto

di Levi Gregoris unisce laboratorio ed emporio con un tono raro, quello di chi non vende, ma accompagna, suggerendo tagli e stagionature come si consiglierebbero le tappe di un viaggio. E Friultrota è una meta felice per allargare l'orizzonte e scoprire specialità d'acqua dolce, una rivendita che arricchisce il paniere con una nota fresca, territoriale, inattesa.

Dulcis in fundo

Infine le dolcezze, che qui non sono un'appendice, ma un capitolo. Adelia Di Fant è una sosta imprescindibile. Il suo cioccolato artigianale sa essere raffinato senza vezzi, le praline identificano ciascun ripieno come piccoli sigilli, in equilibrio tra intensità e grazia. L'Oca Bianca ed altre storie, poi, con il suo artigianato artistico, trasforma la manualità in dono. Carta, decori, oggetti fatti a mano che portano a casa una parte del luogo, non solo un ricordo.

San Daniele, in fondo, è questo, una città che ha trasformato la pazienza in estetica. Nelle pagine antiche della Guarneriana, nei colori di Pellegrino, nella mano ferma dello Scriptorium, nella lunga stagionatura del prosciutto. Si riparte con una certezza, qui il gusto non è soltanto sapore: è cultura, paesaggio, misura. E viene naturale promettersi un ritorno.



PAOLO DONADON TUTTI I GUSTI DEL GIARDINETTO

[di Marco Ballico]

Tutto inizia con Luciano, il papà. «Mi portava con lui nelle aziende ad assaggiare e a comprare i vini che poi imbottigliavamo insieme a casa. Si andava per cantine che ero piccolo, ma ho imparato allora come si scelgono i prodotti di qualità».

Quando Paolo Donadon racconta, c'è sempre un calice davanti. Uno di quelli sorprendenti che trovi al Giardinetto, enoteca in via Paolo Sarpi a Udine, punto di riferimento di appassionati e turisti, riaperta lo scorso ottobre dopo un periodo di pausa.

> Da dove parte la storia del Giardinetto?

Papà era di Motta di Livenza, titolare di un negozio di tessuti in città, sotto l'insegna storica Donadon. Mamma, Nicolina Rabassi, l'occhio ancora oggi molto attento ai tavoli del Giardinetto, è friulana di Trasaghis. Nel negozio di tessuti c'era pure lei, ma la sua passione è sempre stata la cucina.

> La specialità?

Quanti piatti di selvaggina sono usciti dalle sue mani! Quasi per caso, ma con grande determinazione, siamo partiti con la gestione di un





bar in via Rialto nel 1995, fino al 2001, e abbiamo continuato, nel 2004, con la ristrutturazione e la riapertura del Giardinetto.

> Vent'anni in cui mettete in vetrina grandi vini in rotazione, più di mille etichette.

Prima di un'accurata selezione erano 1.800. Compresi i macerati, una nicchia che ha ispirato il compianto amico Mauro Nalato a scrivere un libro molto apprezzato sui produttori, autentici visionari.

> Come giudica i cosiddetti "orange"?

In continua espansione. Il limite rimane il costo, peraltro comprensibilmente, vista la complessità della preparazione, che ne limita la diffusione.

> Da dove arrivano i vini del Giardinetto?

Il settanta per cento è prodotto nazionale (e, di questo, il quaranta per cento è regionale), il resto è estero, soprattutto Francia.



> E Australia, Nuova Zelanda, California, Cile, Spagna?

Tocchiamo ancora tanti posti. Ma credo sia stata una moda non supportata, non sempre almeno, dai contenuti. In questo momento Francia e Italia comandano. E se la Francia ha una storia di vinificazione senza paragoni, non ci sono nazioni come la nostra quanto a qualità e microproduzione, con il Sud che è una miniera.

> Bianchi, rossi, spumanti: che cosa prevale?

La prevalenza va a bianco e bollicine, perché li abbiamo sempre venduti bene e perché è la mia preferenza. Il rosso si consuma più facilmente a pasto. Lo Champagne resta inarrivabile, ma non ho dubbi sulla crescita italiana. Da più di una decina d'anni si bevono bolle molto buone. Il Sudtirolo ha la maggiore esperienza nella vinificazione degli spumanti e ha trovato la chiave sulla freschezza e sulla mineralità.

> Il Prosecco?

Mi pare un prodotto molto sopravvalutato. Non dico che non esista, ma faccio molta fatica a individuarne uno interessante. È un po' la guerra dei poveri.

> La filosofia del locale?

Servire al calice. L'ho voluto da subito. E ho cercato di dare spazio ai microproduttori: è un modo per diffondere la cultura del vino.

> Qualche esempio del territorio?

Friulano e merlot Norina Pez, ribolla gialla DiAdema, pinot bianco Pizzulin, malvasia istriana Frankovic, malvasia a lunga macerazione Zidarich, friulano Ronco Severo, vitovska Skerk. Per chi va oltre l'aperitivo e si siede a tavola ci sono i consigli per l'abbinamento. Siamo ripartiti con i cicchetti, ma serviamo anche crudo San Daniele di Zanini Gio Batta, il tagliere di salumi artigianali, l'orzotto ai porcini, finferli, salsiccia e ricotta, la tartare di Limousine con croccante di Tropea e la nostra giardiniera, il frico di patate con polenta abbrustolita. Nei mesi freddi, piatto del giorno è la zuppa di goulash.

> Chi detta le "nozze" cibo-vino?

La tecnica. Ma, per spiegarlo ai non esperti, capisco di avere centrato l'abbinamento quando il vino regala una tale freschezza che ogni boccone è diverso da quello precedente.

> Come si costruisce il suo percorso di ricerca?

Sono curioso e, grazie a eventi come Vinitaly, ho la possibilità di conoscere in poco tempo tante piccole realtà. Le vacanze sono altre occasioni per scoprire qualcosa di interessante.

> Autodidatta?

Mentre mi davo da fare per aprire il Giardinetto, ho fatto i corsi per sommelier. Non sono arrivato alla fine, ma con la passione e lo studio mi sono costruito le mie competenze. Fondamentale pure il confronto con i professionisti, che mi hanno migliorato.

> Un maestro?

Roberto Nardon, che era responsabile Ais della Bassa friulana. Mi ha portato in giro per aziende, mi ha insegnato il mestiere. Ad aiutarmi molto all'inizio anche Ivan Uanetto della trattoria Da Nando.





> Conta molto la capacità individuale di analizzare un profumo, un sapore?

Sì, mi viene facile distinguere un vino buono da uno straordinario. L'eccellenza spicca per finezza, eleganza, sfumature. Sentori che danno complessità, intensità.

> I turisti stranieri da dove arrivano?

Austria, Germania, Slovenia, ma non mancano i francesi. Scendono dal piedistallo e scoprono che c'è altro.

> I migliori abbinamenti con la cucina friulana?

Il friulano e il pinot bianco con il prosciutto di San Daniele è un matrimonio che non fallisce mai. Con il frico abbinerei uno schioppettino o un refosco.

> Con i cjarsons?

Proviamo con il sauvignon.

> Il tiramisù?

Ancora più difficile. Un ramandolo.





> La sua classifica dei vini d'Italia?

Come regioni il Piemonte sta al primo posto. Seguono Friuli Venezia Giulia, Alto Adige e Sicilia.

> Quanto conta il marketing?

Ha un peso determinante. Riconosci per esempio da distanza Gaja, un'etichetta semplice, pulita, diretta. La carta geografica di Felluga è stata all'epoca geniale, oggi si deve puntare all'equilibrio tra tradizione e modernità. E invece, spesso, c'è la paura di cambiare. In Friuli abbiamo troppe etichette scure, spente.

> Che cosa suggerisce?

Più luce.

> I tre vini dall'anima?

Il Barolo Monfortino di Conterno, il Bianco Riserva '96 de La Castellada e in generale i vini di Borgo del Tiglio di Nicola Manfredi, a partire dai friulani, con in cima i tocai Ronco della Chiesa degli anni Novanta.





Mione - Palazzo Micoli Toscano
© Ulderica Da Pozzo

Profumi d'altura: viaggio nei sapori del Friuli Venezia Giulia montano

Tra le cime silenziose del Friuli Venezia Giulia la montagna non è soltanto un paesaggio: è un modo di vivere, un patrimonio di tradizioni e un mosaico di sapori autentici che raccontano storie antiche.

Inoltrarsi tra le sue vette significa lasciarsi abbracciare da una natura ancora intatta, fatta di sentieri che attraversano boschi secolari, parchi naturali, laghi cristallini e canyon spettacolari. È un invito a rallentare, a respirare l'aria sottile delle alte quote e a scoprire, accanto alle meraviglie naturali, l'artigianato e la gastronomia di un territorio che ha saputo conservare la propria identità.

Nel Tarvisiano la natura si esprime in tutta la sua imponenza: ampie vallate, cime maestose e una foresta millenaria tra le più antiche d'Italia creano un ambiente di rara suggestione. Qui l'incontro tra culture diverse ha dato vita a una cucina montana ricca di influenze e profumi, dove il bosco e l'alpeggio forniscono materie prime di straordinaria qualità.

La Carnia, con le sue sette vallate che solcano le Alpi Carniche, si presenta come un paesaggio idilliaco e incontaminato. È una terra di pascoli, malghe e piccoli borghi dove le tradizioni culinarie si tramandano di generazione in generazione. Ogni valle custodisce ricette e sapori propri, ma tutte condividono un profondo legame con il territorio, con le stagioni e con i prodotti della montagna.

Anche la montagna pordenonese invita a itinerari slow, da percorrere seguendo i ritmi della vita di un tempo. Le valli e le vette delle Dolomiti friulane raccontano un mondo fatto di architetture rurali, corsi

d'acqua e laghi limpidissimi, pittoreschi borghi e boschi verdi e silenziosi. Qui la natura detta ancora i tempi dell'uomo e si riflette nella cucina, semplice e genuina.

Venire in montagna, in Friuli Venezia Giulia, significa scoprire i sapori autentici delle alte terre. È un viaggio tra una ricca e variegata produzione casearia e una tradizione di insaccati che affonda le radici nei secoli. Tra i protagonisti spicca il Montasio DOP, formaggio prodotto in regione sin dal 1200 e che prende il nome dall'omonimo altopiano: una vera icona del territorio, capace di raccontare con le sue diverse stagionature l'anima dei pascoli friulani. Accanto a lui il Prosciutto di Sauris IGP, dal profumo delicatamente affumicato, e la Pitina IGP, specialità della montagna pordenonese a base di carne macinata e affumicata, testimoniano l'antica arte della conservazione.



Frico di patate
© Alessandro Michelazzi

Percorrendo queste terre, che hanno custodito intatto un universo folcloristico vivace e una natura affascinante, vale la pena fermarsi nei ristoranti e nelle trattorie di montagna per scoprire una delle ricette più amate: i cjarsons. Si tratta di ravioli semidolci, ogni volta diversi a seconda della valle e della famiglia che li prepara, ripieni di erbe spontanee o patate, arricchiti da uvetta e talvolta anche cioccolato. Dopo la cottura vengono conditi con burro fuso e una spolverata di cannella, in un equilibrio sorprendente tra dolce e salato che racconta l'ingegno e la fantasia della cucina carnica.

Nelle aziende agroalimentari locali si può continuare il viaggio tra i prodotti tipici di questo territorio. I fagioli borlotti di Carnia, robusti e saporiti, sono la base di molte zuppe tradizionali. Il formadi frant, presidio Slow Food, nasce dal recupero di formaggi di latteria



Cjarsons © Fabrice Gallina



Formaggi misti © Alessandro Michelazzi



Sappada, Laghi d'Olbe © Nicola Brollo

di diverse stagionature, sminuzzati e amalgamati con sale, pepe, panna e latte: una preparazione rustica e intensa, simbolo della cultura del non spreco. L'ont, il burro fuso, accompagna polente e piatti di montagna, mentre funghi, frutti di bosco e miele d'altura raccontano la generosità dei boschi.

Tra le eccellenze non mancano il mais da polenta di Carnia, i savôrs – un profumato mix di verdure tritate e conservate in vasetti – l'aglio di Resia, chiamato localmente strok, e il Radic di Mont, tenero radicchio selvatico raccolto sugli alpeggi. Sul fronte delle carni si distinguono il formaggio Asino, il filon – lombata magra disossata, conciata e affumicata con legno di faggio o ginepro – e la brusaula, o pindulis, strisce di carne magra conciata ed essiccata, dal gusto deciso. La montagna friulana è dunque un viaggio tra paesaggi e sapori, tra natura e tradizioni. Un territorio che invita a camminare lentamente, a sedersi a tavola senza fretta e a lasciarsi raccontare, boccone dopo boccone, la storia di una terra autentica e generosa.

Scopri la Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia e l'itinerario Da noi in montagna su www.turismofvg.it

DOLCI À LA CARD

Assaggia gratuitamente i dolci tipici con FVGcard



Acquistala!

Dopo musei, visite guidate e attrazioni, **hai voglia di qualcosa di dolce? Utilizza la tua FVGcard per assaggiare gratuitamente* i dolci più buoni del territorio.** Approfitta dei vantaggi dell'unica tessera turistica che ti offre ingressi gratuiti, visite guidate e sconti per le meraviglie culturali e dolciarie della regione.

In collaborazione con

etica del gusto

www.eticadelgusto.it

**IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA**

www.turismoivg.it

MANGIAVINO

UN ECOSISTEMA EDITORIALE CHE GENERA VALORE

Mangiavino evolve e amplia il proprio ecosistema editoriale con il lancio del nuovo sito web **www.mangiavino.it** uno spazio digitale pensato per valorizzare e moltiplicare la comunicazione degli inserzionisti e i contenuti che da sempre caratterizzano la rivista.

Mangiavino

IN COLLABORAZIONE CON  AISI Friuli Venezia Giulia
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER FRIULI VENEZIA GIULIA

PRESTO
ONLINE

SIAMO QUASI PRONTI



SCRIVICI



info@mangiavino.it

Telefono +39 0422 6977 Redazione

Accanto alla versione sfogliabile digitale, che riproduce fedelmente l'esperienza del magazine cartaceo, Mangiavino introduce una nuova modalità di lettura verticale: una fruizione più immediata, fluida e contemporanea, dedicata ai singoli articoli.

Ogni contenuto prende vita in un layout grafico accattivante, arricchito da gallery fotografiche e da una struttura progettata per facilitare la lettura, la consultazione e soprattutto la condivisione!

Il risultato è un'esperienza che non sostituisce la rivista, ma ne integra e amplifica il valore, rendendo i contenuti più accessibili e più diffusi, mettendo in sinergia tutti gli attori a cominciare dai nostri affezionati lettori che possono contribuire alla diffusione dei contenuti che ritengono più interessanti.

Grazie a questo sviluppo, Mangiavino rafforza il proprio brand, amplia il pubblico e offre una visibilità ancora maggiore a tutti i soggetti che animano la testata: lettori, inserzionisti e protagonisti delle nostre rubriche editoriali, selezionati con cura per rendere ogni numero sempre nuovo, autorevole e coinvolgente.

I vantaggi per i lettori: esperienza più ricca, sempre accessibile e immediatamente condivisibile.

Per i lettori affezionati, il passaggio a una versione online gratuita, immediatamente accessibile e facilmente condivisibile rappresenta un miglioramento concreto dell'esperienza di fruizione. Mangiavino è ora disponibile sempre e ovunque, senza limiti di copie. Ogni articolo può essere condiviso con facilità via social, email o messaggistica, trasformando il lettore in parte attiva della diffusione dei contenuti. Gallery visive, impaginazione verticale e navigazione intuitiva rendono la lettura più coinvolgente, valorizzando il racconto editoriale e l'impatto visivo.

I vantaggi per gli inserzionisti: una piattaforma evoluta, capace di amplificare e rendere misurabile il valore degli investimenti pubblicitari.

La nuova piattaforma digitale di Mangiavino consente di aumentare la visibilità e la notorietà del brand. Infatti il miglioramento della presenza sui motori di ricerca avviene grazie all'indicizzazione degli articoli e al fatto che sono facilmente e immediatamente condivisibili.

Per gli inserzionisti questo significa audience più ampia e certificabile e contenuti sempre condivisibili nel tempo, in modo da massimizzare gli investimenti.

Maggiore visibilità reale e misurabile.

Gli annunci non sono più limitati alla tiratura cartacea, ma raggiungono un pubblico potenzialmente illimitato, restano online nel tempo, garantendo un'esposizione continuativa e offrono dati concreti sulle visualizzazioni.

Contesto editoriale qualificato.

La comunicazione pubblicitaria si inserisce accanto a contenuti autorevoli, coerenti e selezionati e questo, rispetto alla comunicazione sui propri canali istituzionali, consente di ottenere maggiori vantaggi ovvero:

- beneficiare della credibilità della testata
- intercettare un pubblico attento e profilato
- ottenere maggiore attenzione rispetto alle piattaforme generaliste

Mangiavino non è solo una rivista, ma una piattaforma editoriale in continua evoluzione, capace di dialogare con il presente e di accompagnare lettori e partner verso nuove forme di visibilità e relazione.



Visit [aisitalia.it](https://www.aisitalia.it)

ENTRA NEL VINO DELLE ESPERIENZE

Il corso AIS per sommelier.
Degustare, conoscere, vivere.



Associazione Italiana Sommelier

YEAR XIII | N 31 | FEBRUARY 2026 | BIMONTHLY MAGAZINE ON WINE AND FOOD CULTURE

Mangiaavino

VINVIDIO O VOI CHE MI BEVETE E MANGIATE



THE **CASE OF TOCAI**
TWENTY YEARS LATER

SAN DANIELE
THE GENTLE HILL

THE ASSESSMENTS
PINOT BIANCO TOROS

IN COLLABORATION WITH THE ITALIAN SOMMELIER ASSOCIATION OF FRIULI VENEZIA GIULIA

CANCELLED DESIGNATION OF ORIGIN

[by Francesco **Antonini**]

Twenty years after bidding farewell to the name imposed by the European Union, bottles of Friulian Tocai reappear in public and reignite the debate. “Giving in was a serious mistake.” “No, it was inevitable. The politicians had already made their decision.” Chronicle of a long farewell that still divides.

The most effective slogan is by cartoonist Skiaffino: cancelled designation of origin. It accurately reflects the sense of emptiness that prevailed in the Friuli Venezia Giulia region twenty years ago, when it became clear that all the attempts to change the European Union’s mind were doomed to failure. The battle over the name of the region’s most beloved white wine, Tocai, was irretrievably lost. Starting with the 2008 harvest, those five magical letters could no longer appear on bottle labels and were replaced by the word Friulano, a compromise solution that emerged at the end of a long struggle involving consortia, experts and marketing agents, but which never managed to convince everyone. Twenty years later, however, something is happening. Or rather, someone. Piero Mauro Zanin and Franco Corleone – for years on opposite sides of the political fence but often together in battles of principle, such as the one for the law on restoring honour to those shot during the war or for the restoration of the place name Promosio, which had been mangled by bureaucracy into Pramosio - have brought Tocai back to life. They did so by printing a hundred personalised labels on bottles of Friulano produced in Cividale by Bruna Flaibani, a tireless

woman with a lot of experience in the wine industry and standard-bearer for the Italian Federation of Independent Winegrowers (FIVI, Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti).

A symbolic battle

Let us clarify immediately that there is nothing illegal about this demonstration. While it is true that the regulations provide for penalties for those who use the name Tocai on bottles intended for sale, the ones personalised with Corleone and Zanin circumvent these penalties as they are not for sale. They were given as gifts to friends and to those who took part in the public presentation on 28 January, in a venue highly evocative of identity and traditions, namely the Friulian Philological Society (Società Filologica Friulana) of Udine. “This,” said Corleone, former undersecretary of justice in the late 1990s, in the city Udine, “is not a prank, but a claim to identity.” “Our roots,” echoed Zanin, former president of the Regional Council, former mayor and provincial councillor, “must retain their value, otherwise we will all become mere consumers, indistinguishable from one another.” Bruna Flaibani highlighted the paradox of the regulation, which

prohibits producers from mentioning Tocai on the labels even though the grapes continue to be called by that name.

Connection with the local area

It was precisely this consideration that led former regional councillor Mario Puiatti to envisage a possible reopening of legal proceedings, to allow at least the grape variety of origin to be mentioned on the label. Others, such as Flaibani, focus primarily on the cultural aspect, on the connection with the territory: “Recently, some friends of mine ordered some Tocai from a young barman, asking him what labels he had in his cellar. The young man looked through all the bottles and then returned to them disconsolate: ‘I’m sorry, we don’t have this wine’... He didn’t know that Friulano is the former Tocai, and that is precisely the risk.”

The key years

To refresh the memory of those who are young and to bring up to date those who have followed this story distractedly, let’s briefly summarise what happened so far. In the case of the Friulian Tocai – this was the official name – three dates are particularly important. The first was 1993, the year when an agreement was signed between Hungary and the European Union to protect the designation of Hungarian Tokaji wine. Equally decisive was 2005, when the EU Court of Justice ruled that the name Tocai could no longer be used outside Hungary, with the ban taking effect on 31 March 2007. Following the Italian government’s appeal, the statute of limitations was applied starting with the 2008 harvest.

Declining figures

To these temporal dividing lines, we would gladly add a date that at first glance might appear to be an intruder. This was 2009, when the regulations for the Prosecco DOC area were approved, extending it to the whole of Friuli Venezia Giulia and not just Veneto. It was at that point that the numbers for the former Tocai began to decline, once at the top of the ranking of the most cultivated grape varieties in the region, to

the benefit of Glera, the grape used to make the world’s most popular sparkling wine. Broadly speaking, in twenty years, between 2005 and 2025, the former Tocai lost a third of its hectares (from 2,184 to 1,470), two thirds of its hectolitres (from 156,000 to 48,424) and, above all, two thirds of its bottles (from 21 million to 6.5 million).

Wine and geopolitics

These figures fuel the regrets of those who are convinced they have been wronged. “We should have resisted,” said and still say the staunch defenders of Tocai. But there are also those who think very differently. During the recent meeting at the Friulian Philological Society, agronomist Licio Laurino stood up to tell his truth, responding to criticism levelled at the political and administrative class of the time. “I was the regional director for



agricultural policy,” he began, “and I would like to remind you that we were at a very particular moment in history. With the fall of the Berlin Wall, the European Union wanted to bring the Eastern European countries closer at all costs, so it agreed to Hungary’s request for protection. It is not true that we did not try. In 2005, we went to Budapest to attempt mediation with the Hungarians, but they would not hear of it, even though they had always allowed the Czech Republic to produce wines under the name Tokaji.” Laurino also revealed some interesting facts about the saga of the new name, which was the talk of Friuli Venezia Giulia for months: “Someone had suggested Tai, like the classic Friulian “taglio” (a glass of wine, “Tai” in the Friulian language), but there were fears that it might clash with the Thailand-related adjective. Blanc, on the other hand, sounded too French.

The two perspectives

Excluding possible errors, and a public promotional campaign to launch the new name that certainly did not have the desired effect, it must be said that most of the wine community in Friuli Venezia Giulia is not losing sleep over the farewell to the name Tocai. In a recent in-depth report published by the news website UdineToday, experts such as oenologist and producer Stefano Trinco, Coldiretti president Martin Figelj and long-established

winegrower Dario Ermacora expressed their conviction that Friulano still has a lot to offer, emphasising how it has been transformed into a medium-high range product that is finally in demand abroad, unlike the old Tocai. The loss of the name would therefore have somehow filtered out producers, leaving only true connoisseurs of this grape variety in the field. And production has remained stable, but with a tendency to grow.

Jermann’s choice

“I am very sorry that it can no longer be called Tocai,” replies Silvio Jermann, creator of legendary wines such as Vintage Tunina, when asked a specific question. “Even before the controversy over the name, I wasn’t producing pure Tocai, even though Capo Martino is a blend with 70% of what is now known as Friulano.” “A choice,” Jermann explains, “that stems from my experience of a few years in Canada. There I realised that, internationally, the name Tocai was associated with Hungarian wine, and we were paying the price for the notoriety of that product. That’s why I decided to focus on a company name.”

And the other Tokaji?

But did Hungarian wine, constantly mentioned in the Tocai affair, ultimately benefit from the exclusive rights obtained from the European

Union? It is not easy to answer this legitimate question because in Italy there are no complete and public official historical series on production values and turnover. The limited data available nevertheless indicate a decline in production for Tokaji as well, which, unlike its Friulian counterpart, is a sweet wine: from 223,000 hectolitres in 2018 to 129,000 in 2023, while export turnover is expected to remain stable at around €10 million per year and average bottle prices on the domestic market are expected to rise slightly. In short: when Athens weeps, Sparta does not laugh.



WINE DOES NOT EXIST

[by Matteo **Bellotto**]

I admit it candidly. The title is designed solely to draw you to the first line, among these words: to make you read them, to make you stay or to let you go.

It's up to you, but I will try, among these letters that chase each other to find meaning, to delve deep into what the word 'present' means, and then let go of other words that cannot dwell in the present. Now follow me...

A winter day

A splendid winter day has just ended. The few hours of daylight have treated the eyes to views that only the Friuli Venezia Giulia region can offer, with the infinite embrace of the Alps welcoming anyone who decides to venture there. I left the cold outside to converse with the darkness and the stars that compete with the streetlights for light. The warmth of the radiator next to my chair accompanies the sounds of the keyboard, while the cat, stretched out like a sphinx on the bed, half-closes its eyes, keeping watch over the noises of the house. I opened a bottle of Pinot Bianco Friuli Colli Orientali, which was a gift from a friend and had been waiting for a while to relax in the glass. The wine is cold, aloof, delicate and reminds me of the smile on my friend's face when he was giving it to me. The stereo is playing Nick Cave's dark melodies, while outside you can hear the voices of groups of friends enjoying the onset of the evening.

The world that runs through me

Around me, I feel the universe manifesting itself through my body, and the wine I am tasting reminds me that I am part of this universe, of this indistinct whole of all elements. As Spinoza said: deus sive natura, God is nature, the whole, every world and every part that makes us perceive our existence. I don't want this to sound like a rhetorical game of chasing words, but let me tell you something: right now, wine doesn't exist, but wine is me and the world that flows through me. In the complex and profound concept of terroir, where the elements of land, place, climate and man come together, we always try to find a synthesis through only one of the elements at a time. Often, during tastings, I have heard people say, 'and then there is the human element...', correctly referring to how wine is linked to its producer, but too often without taking into account the taster, the diner, the person drinking the wine as part of the concept of terroir. Over time, this gap has created the distance we now talk about between generations, where wine, with its conflicting concepts (geology, often oversimplified, climate, and all the other elements

that play a decisive role each time), has forgotten that it is part of those who drink it.

Tasters outside the door

The tasting kept the tasters outside the door, forcing them to tiptoe into the various elements. Wine cannot be judged, one cannot talk about wine, but only with wine, to welcome all tasters and those who, by drinking, become part of the concept of terroir. The description in the previous lines compelled me to analyse my present situation,



photo Massimo Crivellari

where certainly wine becomes an element, but not the decisive one. The contemporaneity of wine must have to do with time and the precise moment of its tasting. If we sat down at a round table, all knights, all equals, letting our feelings guide the tasting, we would be able to transform the moment into the most profound experience of observing the present, where every element counts and where every element is part of the wine tasting.

Depending on the environment

How many times have we said or noticed how wine changes its flavour depending on the surrounding environment? Every element becomes decisive: the glass, the warmth of the room, the light, the smells, the sounds, the mood. We always say it and take it for granted, but the description of a wine, if it became a 'description of its present', could open the doors to a generation that wants to be listened to and not judged, like every young person, like every generation. The present does not belong to any generation. It belongs to everyone. It is the shared human act that wine reminds us of and that allows its rebirth as a true cultural product.

An act of listening

We have already described and seen the stages of wine production. From food, which is beneficial in many ways, to a commodity, reproduced and reproducible with the risk of becoming too repetitive and market-oriented, to a cultural product capable of recounting the present. I dream that from now on, all tastings will become an act of listening to the present and to the moment shared by the diners. This would make every tasting unique, unforgettable, shared and not imposed. And in the end, wine does not exist, because it inhabits the words that come out of the bodies that contain it, and the concept of terroir is what allows us to hold each other in a saving embrace.

THE RESISTANT **GLERA** KNOCKS ON THE DOOR OF THE **PROSECCO** MARKET

[by Vladimiro **Tulisso**]

After eleven years of research, 44,000 seedlings obtained from hybridisation, 8,000 of which were deemed suitable for planting in the field and then reduced to 200 because they were the only ones considered suitable for the process, four resistant varieties were obtained, all of which have the Glera grape variety as their parent.

A ten-year-long commitment

It is the result of the Improved native varieties programme (VAM, Varietà Autoctone Migliorate) that the Rauscedo Cooperative Nurseries (VCR, Vivai Cooperativi Rauscedo) in San Giorgio della Richinvelda (Pordenone) have been working on since 2015. As is well known, the aim of the research is to obtain grape varieties that are resistant to downy mildew, powdery mildew and other secondary diseases. The procedure involves the sexual hybridisation of *Vitis vinifera* with American and Asian species by pollinating the flower of one plant with pollen from another. In recent days, VCR presented the results of its lengthy selection process, offering tastings of the fermented and sparkling wines, which were met with widespread approval. For now, the four varieties from Rauscedo do not yet have a commercial name, but are identified by the codes Glera-R-VCR-2, Glera-R-VCR-4, Glera-R-VCR-5 and Glera-R-VCR-7. Three resistant grape varieties selected by the Veneto Research Centre for Viticulture and Oenolo-

gy (Centro di Ricerca in Viticoltura ed Enologia) and the Council for Agricultural Research and Economics (CREA, Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria), have been added to these varieties and identified with the codes CREA-Ve-7_3_8, VE 09_11_02 and VE 13_04_05. It will be necessary to wait a few more years before the new resistant vine shoots are available on the market, since the registration process is expected to be completed by 2030. For all varieties, the *Vitis vinifera* genome accounts for 90–95 per cent, with that of other *Vitis* varieties carrying resistance limited to 5–10 per cent.

Typicity and oenological **quality**

“The new resistant Glera varieties,” explained Yuri Zambon, director of VCR, “have been selected in accordance with the sensory characteristics of the parent Glera, while also demonstrating the ability to adapt to different Italian growing areas. The prerequisite is to guarantee typicity and oenological quality. We are studying not only biotic resistance

to insects and diseases, but also abiotic resistance, i.e. the ability of plants to survive and produce despite adverse environmental conditions.”

The resistance to downy mildew and powdery mildew of the new grape varieties is polygenic, i.e. ensured by at least two or three genes resistant to downy mildew and the same number resistant to powdery mildew, thus allowing a high standard of sustainability thanks to the significant reduction in fungicide treatments. Zambon continues: “The selection also aimed to develop genotypes capable of coping with the severe effects of climate change in the vineyards of the North-East, with resistance to low temperatures and, in the case of rootstocks, also to drought.”

The legislative **issue**

If the research results appear adequate, the legislative issue still needs to be overcome. The European Union has permitted the use of resistant grape varieties since 2021, but Italian national legislation prevents their use in DOC wines. It appears that the Consolidated Law on Vines and Wine (Testo unico della vite e del vino) is being amended to allow, in addition to cultivation – which is possible in the regions of Veneto, Friuli Venezia Giulia, Trentino-Alto Adige, Lombardy, Emilia-Romagna, Marche and Abruzzo – the processing of grapes from resistant vines into wine. It is an essential green light for marketing under the Prosecco label, a key requirement for their commercialization. . Currently, in Friuli Venezia Giulia alone, the area cultivated with Glera has reached 8,400 hectares, making it the most widely grown grape variety in the region. Stefano Zannier, Regional Councillor for Agriculture in Friuli Venezia Giulia, also mentioned this: “When we talk about Glera, we are referring to the grape variety that occupies the largest area of vineyards in Friuli Venezia Giulia. Let’s also talk about one of the most iconic wines of our region, Prosecco. A designation of inestimable overall and strategic value not only for Friuli Venezia Giulia, but also for Veneto, considering a production that exceeds 600 million bottles exported worldwide.

Sustainable management

“The results achieved by the Rauscedo cooperative nurseries”, Zannier insisted, “will enable increas-

ingly sustainable vineyard management. Genetic improvement is the key to combining sustainability, quality and typicality, even for the world that revolves around Glera. Prosecco DOC wines are fundamental for producers in Friuli Venezia Giulia. For this reason, it will be necessary in the future to establish an administrative framework which, also in relation to a different distribution of the areas claimed, incorporates the consistent approach that operators and entrepreneurs have already adopted. The Prosecco universe is divided into three large production areas managed by the three Prosecco DOC Consortia (25,000 hectares), Asolo Montello DOCG (2,000 hectares), Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG (8,000 hectares) and the Consorzio dei Colli Euganei DOC, where a biotype of Glera called Serprino occupies 300 hectares. In the Prosecco DOC, the process is underway for the permanent registration of an additional 6,000 hectares of ‘Glera attingibile’ (Glera grapes that can be harvested), with an initial tranche reserved for companies that are certified organic or Sqpni (the National Quality System for Integrated Production – Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata).

Vivai Rauscedo their long history

The commitment of the Rauscedo cooperative nurseries (VCR, Vivai Cooperativi Rauscedo) to research began in 1933 with the improvement of grafting techniques, which had already begun in 1920. The research center was established in 1965 with the first steps in clonal selection. Important milestones were reached in 1990 with the creation of the mother plant grafting facility in Fossalon di Grado and the significant collaboration agreement with the University of Udine in 2006, as well as cooperation with the Institute of Applied Genomics (IGA, Istituto di Genomica Applicata), for the study and development of varieties resistant to downy mildew and powdery mildew. In 2014, attention was also focused on rootstocks with the launch of the “M series”, which is more rustic and performs better than traditional varieties. An independent programme for the hybridisation of new resistant varieties and new rootstocks was launched in 2015. Currently, 14 new grape varieties are registered in the Italian National Register of Grape Varieties and protected by patent. Other varieties based on Glera and Traminer will be registered by 2026.

TOROS

THE CENTRAL EUROPEAN PINOT BIANCO

[by Vladimiro **Tulisso**]

In Italian public debate, the North-East is often described as a productive periphery, defined more by economic indicators than by historical processes.

However, this interpretation is reductive. To truly understand Friuli and Venezia Giulia, it is necessary to place them within a broader and more layered historical context: Central Europe (Mitteleuropa). The concept of Central Europe is neither Habsburg nostalgia nor a literary category. It is a historical structure, made up of the circulation of people, knowledge, institutions, and cultural and agricultural practices. In this space, the boundary has never had a separating value. On the contrary, it functioned as an area of contact and continuity, often more resistant than political changes. For centuries, Trieste, Gorizia and part of Friuli were part of the Habsburg Empire, a multinational system capable of administering plurality without erasing it. Far from being marginal, these territories were strategic hubs in a system that held together languages, local autonomies and commercial networks. And also common grape varieties, such as Pinot Bianco. An example of this cultural

and agricultural continuity is the Toros winery in Novali di Cormons (Gorizia), which grew and took root in the early 20th century next to a cellar built two centuries earlier and in the former hunting lodge of the Locatelli family. This family, originally from Bergamo but settled in the Gorizia area, was one of the most significant historical dynasties for the Cormons and Collio area, having profoundly influenced the economy and rural landscape between the 19th and 20th centuries by transforming their estates into a model of agricultural efficiency and focusing on quality viticulture. Despite its small size – 15 hectares, three of which are leased – Toros today represents the culmination of a journey that began a long time ago. Franco Toros, who has spent 73 years working in the vineyards of Novali, has unshakeable faith in Pinot Bianco: “It is the greatest white wine of the Collio area.” However, in the DOC area, the vineyard covers less than 100 hectares, and in the



entire Friuli Venezia Giulia region, it covers just over 600 hectares, representing less than 4 per cent of the total area (Pinot Grigio occupies 30 per cent and Glera 25 per cent). The current Pinot Bianco vineyards of the Toros winery were planted in the early 1970s, when Franco and his father Mario, born in 1922, still ran a mixed farm, as was customary throughout the Collio region at the time. Mario, together with his father Luigi, became a young man and then head of the family in the decades between the two world wars, when the eastern border became more rigid: from a permeable space to an instrument of identity definition. Nationalisation policies, which were intensified during the Fascist era, transformed linguistic and cultural diversity into a problem to be solved. The history of the Northeast was thus fraught with conflicts, repressions and conflicting memories, which profoundly marked the social fabric. Alongside these fractures, however, elements of surprising continuity remained. Among these, viticulture represents a privileged observatory. The grape varieties of the Central European tradition, widespread well before the establishment of national borders, have undergone political changes, wars and territorial redefinitions without losing their fundamental identity. Pinot Bianco is a prime example. Found throughout the Alps and Danube regions, from Burgundy to Austria, from Styria to Friuli and to the Collio area, this grape variety has established itself in different cultural contexts, maintaining agronomic and stylistic continuity that transcends borders. In north-eastern Italy, Pinot Bianco arrived and took root during the Habsburg era, as part of a shared wine-growing heritage linked to a Central European vision of wine as an expression of territory, climate and production discipline. After 1918, the political landscape changed, but the vine remained. It continues to be cultivated. This perseverance speaks volumes. As borders shift and identities are redefined, the agricultural landscape retains a longer, less ideological memory. Pinot Bianco thus becomes a concrete metaphor for a Mitteleuropa that survives beneath the surface of political narratives. A continuity that, first with the Locatelli family and then with the Toros, has never been interrupted. For Mario and Franco, the most significant decision was made in 1985, when they chose to devote themselves exclusively to viticulture: the animals

were sold and the barn was converted into a space dedicated to winemaking. At that time, the company only had 5 hectares, but it marked the beginning of a journey towards modernity that continues today with over 20,000 bottles produced each year and identified by a label that has remained unchanged since 1995 (created in Florence by the graphic design studio Doni & Associati). Franco recounts, unable to conceal his justified pride: "Since then, not much has changed in the way I produce wine. In the vineyard, which is completely grassed and managed using integrated pest management, the utmost care is taken to obtain healthy grapes. Then late harvests because I want overripe grapes. We harvest them by hand and the whole bunches are pressed with the stems. After fermentation and decanting, 80 percent of the must that has become wine ends up in steel and the rest in small wooden barrels. I have always chosen new medium-toasted French oak barrels from Tonnellerie Taransaud. In April, following the harvest, the wine is bottled. That's all, nothing special. An example of how a common matrix reemerges in the field of wine production: grape varieties, techniques and sensibilities that refer to a shared Central European space, preceding and independent of the nation state. It is a level of continuity that often escapes public discourse, but which helps to explain the historical depth of the territory. Among the secrets behind the elegance of Toros Pinot Bianco, there are the characteristics of the microclimate in Novali, where the hills rise between 100 and 120 metres above sea level: ventilation. "A condition," explains Franco, "that results in an average temperature three degrees lower than in the Cormons plain. For us, this means healthier grapes and a temperature range that guarantees greater olfactory finesse. A confirmed characteristic of the thirteen vintages (from 2005 to 2024) tasted in the vertical tasting described here by Gianluca Castellano. A confirmation of elegance, tradition and continuity told by a Central European grape variety, Pinot Bianco, testimony to how the territory preserves memories that precede and transcend political divisions, helping us to see the border not as a definitive line, but as a layered space, where history does not erase, but deposits.

The assessments

Pinot Bianco TOROS 2023 > 2005

[by Gianluca **Castellano** • sommelier Ais]



2023

2023 began in the Collio area with a mild winter with little rainfall, which brought the vineyard's growth cycle forward. During the spring nothing particularly remarkable happened, while the hot but irregular summer was interrupted by heavy rainfall in July. A bright and stable September then restored order to the ripening process, accompanying the grapes towards a peaceful harvest, characterised by a balance between freshness and aromatic fullness.

The nose is refined and precise, with white flowers, particularly wisteria, bergamot peel, white peach and lemon leaf. An aromatic profile that plays on delicacy, more suggested than declared. The palate is slender but well-supported, with a presence that accompanies the sip from start to finish. The citrus freshness guides its progression without making it rigid, while a subtle savoury note lengthens its progression. Notes of essential oils, mint and light balsams emerge in the mid-palate. A well-balanced and elegant wine, still in its infancy, it is clear that it is only at the beginning of a long and promising journey.

2021

2021 in the Collio area was a year of balance and moderation. After a normal

spring without excessive temperatures, the summer brought warm but breezy days and cool nights, ideal conditions for gradual and complete ripening. The rainfall, which was distributed evenly, supported the vines without compromising the health of the grapes, allowing the harvest to proceed with intact bunches and well-preserved acidity.

The bouquet is finely structured and well defined, with citrus and floral notes intertwining with herbaceous and balsamic hints, supported by a subtle mineral undertone that reinforces its overall precision. The profile is refined and composed, without overlaps, more oriented towards sharpness than expressive power. On the palate, the wine displays an aristocratic character, with a slender and continuous development: the attack is measured, the progression linear, guided by a freshness integrated into a delicately salty texture. The substance is present but always controlled, accompanying the sip naturally to a long and consistent finish. The result is a Pinot Bianco with a feminine and accomplished character, discreet and profound, capable of combining formal precision and expressive finesse without ever resorting to artifice

2020

2020 was characterised by warm, consistent weather, with a growing

season free from sudden interruptions and rapid ripening. The stable and bright summer favoured an early accumulation of sugar components, leading to early harvests and fuller profiles, with a balance shifted towards structure rather than tension.

The olfactory expression moves towards warmer and more enveloping registers, with hints of dried yellow fruit, creamy sensations and light toasted notes that evoke peanuts and refer to nuances of lemon curd. With aeration, nuances of dried herbs emerge. The overall profile favours roundness and aromatic density over finesse of detail. On the palate, it is flavourful and generous, with a broad structure but slightly dry in its progression, supported by a less incisive freshness than other vintages. The finish evokes hints of orange biscuit and confirms a character that is more textured than slender. The result is a sip that is more voluminous than chiselled, consistent with the vintage, less articulate but overall harmonious and enjoyable.

2019

The year was characterised by generally stable weather conditions, with a cool, rainy spring that slowed down the start of vegetation, followed by a bright and progressively more stable summer. The favourable temperature variations between day and night and an orderly distribution of rainfall accompanied gradual ripening, promoting a natural balance between sugar accumulation and acidity preservation.

The wine expresses itself with a broad but orderly character, in which the fruity and spicy components find a composed synthesis, supported by a dry vegetal texture that defines its contours. The whole does not seek to create an effect, but rather a coherent and progressive interpretation. On the palate, the structure is solid and tenacious, rich but never heavy, supported by a precise freshness that governs its pace and prevents any drift towards opulence. The taste is linear and clearly reflects what was promised on the nose, combining volume and composure in a convincing balance. The result is a wine that

prioritises solidity over effect, capable of imposing itself through consistency and continuity rather than individual aromatic details.

2018

In 2018, temperatures in the Collio area were higher than average, with summer temperatures often exceeding 30 degrees and peaks above 35 degrees between late July and August. Rainfall was concentrated between winter and spring, while between September and October it was significantly below average, with a marked deficit. The frequent temperature fluctuations at the end of summer promoted regular ripening and good preservation of aromas.

On the nose, the bouquet opens with hints of ripe yellow fruit and white flowers, interspersed with a citrusy note reminiscent of ripe lemon and warmer nuances of dried herbs and light resinous notes, without ever becoming overpowering. The natural roundness of the fruit does not indulge in sweetness, but is kept in check by a structure that governs the length with a firm and uncompromising step. The sip is compact, without sudden bursts, and finds a salty trace in the finish that brings balance to a naturally expansive whole. It moves more by stretching than by jerking, building its balance on a full but disciplined material, more inclined towards harmony than verticality.

2017

It is a vintage marked by some of the most difficult weather conditions of the decade. 2017 in the Collio area began with a spring affected by late frosts that reduced yields and slowed vegetative growth, followed by a long, hot summer with little rainfall, temperatures often above average and a marked lack of water in the middle months. This resulted in accelerated and irregular ripening, with concentrated bunches and a sugar-acidity ratio that was often skewed towards fullness rather than tension.

The wine bears this characteristic already in its deeper colour. The nose reveals mature, compact tones, where acacia honey and dried fruit intertwine with hints of dried peach, toasted almond and broom, creating a warm, persistent picture. The mouth follows the same trajectory, broad and glyceric, almost saturated with matter, with a weight that rests on the tongue rather than spreading out in space; the dynamics remain limited and the finish tends to fade languidly, with hints of peach pit. Rather than seeking harmony, this wine uncompromisingly records the nature of a vintage pushed to extremes, offering a frank interpretation of a year in which maturity prevailed over tension and substance over finesse.

2015

Being one of the most successful vintages of the decade in the Collio area, 2015 developed according to an almost ideal pattern: a regular winter, a gradual spring without extremes, a hot but well-ventilated summer, with rainfall concentrated at the right times to avoid prolonged water stress. The significant temperature variations between day and night at the end of the season slowed down the ripening process, allowing for a harmonious accumulation of substances and natural preservation of acidity. It is a millennium in which light and measure

have worked together, without either one taking precedence over the other.

The olfactory texture develops slowly and deeply, like a fabric that unfolds slowly: ripe citrus fruits and lemon leaf open the scene with a clear light, immediately followed by a resinous component of pine essential oils that adds depth and complexity. The aroma reveals warmer, more layered sensations, spices, aromatic herbs and an undertone reminiscent of delicate toasting. It is a fragrance that does not reveal itself in a single gesture, but builds its complexity through layers. The initial taste is characterised by a distinct but not harsh freshness, which opens up to a savoury and enveloping mid-palate, extremely delicious but without complacency. The progression is continuous and controlled, with a pleasantly salty finish that leads to a balsamic finale, which is more profound than expansive. Here, balance is a successful synthesis between fullness and momentum, between density and articulation. A wine that thrives on its complete structure and stands out as one of the best in the series thanks to its ability to combine energy, complexity and balance.

2014

The 2014 vintage was marked by a rainy and unstable spring and an unusual summer in terms of the frequency and



intensity of rainfall, with temperatures often below average and constant pressure on the vines. Ripening took place under irregular and slow conditions, with limited sugar accumulation and naturally high acidity, requiring careful selection and harvesting based more on precision than on fullness.

The wine faithfully reflects this picture. Its straw colour with greenish reflections introduces a linear olfactory profile, built on lemongrass, citrus fruits and light flowers, accompanied by hints of freshly cut herbs and mint. The whole is simple but clear, without deviations and easily recognisable in its vegetal and citrus notes. The palate is slender, with a prominent acidity that shapes the architecture of the sip and a more subtle and mobile structure, which sacrifices density in favour of dynamism and smoothness. Rather than seeking breadth, it opts for transparency and moderation, offering an elegant interpretation of a complicated millennium, which still surprises today with its expressive youthfulness that shows no sign of fading.

2012

2012 passed without any obvious shocks but with a gradual and clearly discernible trend: winter and spring without extremes, a hot but not extreme summer, and a dry final phase that



allowed the grapes to ripen naturally. The result was an orderly growing cycle, with bunches reaching full ripeness without overripening and a natural balance between concentration and acidity.

The wine embodies this climatic composure but also evolves into a sober and profound aroma, where medicinal herbs and camphor intertwine with hints of green tea and light toasted notes that seem to blend with bitter nuances of gentian. It is not a profile that seeks immediate impact, but a plot that is constructed through subtle layers. The taste, as with many other previous tastings, is slender and consistent, marked by measured yellow fruit and a solid, glyceric but always composed structure, accompanied by an elegant salinity that supports its pace and guides its evolution. A solid and neat finish, reliable in its consistency, constructed as usual with continuity rather than effect in mind.

2011

2011 the Collio area was marked by an advance in vegetation, with budding already in early April and an overall early cycle. The season saw above-average temperatures and low rainfall, especially in the early stages, while the hot, dry summer encouraged early ripening and a harvest that began as early as the end of August. The weeks leading up to the harvest, which were dry and sunny, ensured excellent grape health but also reduced acidity and produced a more concentrated profile.

Pinot Bianco reflects this seasonal dynamic in a more intense colour and a compact, severe bouquet, with notes of star anise, biscuit cream, malt and amaretto, in a register that is denser than fine, more substantial than nuanced, with a certain underlying austerity that dries out the aromatic profile. The palate follows the same trajectory: powerful and concentrated, with a mid-palate dominated by glycerine and extract that take centre stage with determination. The acidity, although present, plays a supporting role rather than a driving one, limiting itself to holding the whole together without managing to impart

any real dynamic momentum. The finish is clean, slightly bitter, almost marking a boundary rather than an opening.

2006

2006 began with a harsh winter and a slow, rainy spring, which delayed the start of vegetation growth and meant that the season got off to a cautious start. Only with the arrival of summer does the cycle gain momentum, alternating between hot spells and cooler periods, until it finally finds its balance at the end of the season thanks to significant temperature variations and a bright, dry September, which is decisive for the concentration and aromatic quality of the grapes.

A wine that displays an expressive maturity that is anything but tired. After a gentler, more intimate start, it slowly opens up with notes of rare beauty, where mint and balsams interact with evolving notes reminiscent of turpentine, dried fruit and a blend of rosemary and thyme essential oils, leading to deep nuances reminiscent of thermal salts, as if time had carved layer after layer into the aromatic profile. The palate is full and expansive, with a balsamic freshness that is now perfectly integrated into the savoury texture, without any sharp edges or weak points, with an energy that surprises with its integrity and consistency. The wine has not simply withstood the test of time, but has changed its expressive form, moving from fullness to a deeper, more interior dimension. Its ageing potential twenty years after harvest is therefore not only a matter of longevity, but proof of a successful metamorphosis, where time has not consumed, but revealed.

2005

A late and difficult vintage, marked by a cold and irregular start and an often rainy and gloomy summer, which slowed down ripening and naturally kept acidity high. The very vigorous vegetation required careful work in the vineyard to preserve the health of the bunches,

while the final concentration depended more on agronomic management than on favourable weather conditions. The result is a vintage built on discipline rather than ease.

The vivid, intact colour (golden straw yellow) is surprising. The olfactory profile is compact and confident, built on notes of alpine hay, citrus essential oils, flowers and balsamic herbs, with fruit reminiscent of almonds intertwined with hints of hydrocarbons and flint, as if time had carved into the material to bring the rock to the surface. The sip is tense and continuous, without yielding. Freshness governs the centre of the mouth and dictates the rhythm of a long, satiny and satisfying finish, slightly dry but without bitterness, with a progression that seeks precision rather than volume. Here, Pinot Bianco almost disappears as a variety, allowing the Collio territory and its ponca soil to emerge strongly, in a form that no longer speaks of fruit but of place. Without hesitation, a great wine.



Montasio PDO and the value of a supply chain that speaks to the territory and to the restaurant industry

In the contemporary restaurant scene, which is increasingly focused on the origin of raw materials, their sustainability and their ability to represent a region, Montasio PDO cheese is a sure bet.

Not only is this cheese a symbol of the Friuli Venezia Giulia region, but it is also the concrete expression of a structured, controlled and future-oriented supply chain, coordinated by the Consortium for the Protection of Montasio Cheese. For restaurateurs, choosing Montasio PDO means serving a product that embodies identity, that is versatile in the kitchen and that is backed by a history that dates back to the Middle Ages, but which today speaks the language of certified quality and sustainability.

The Consortium: guarantor of quality, authenticity and value

Founded in 1984, the Consortium for the Protection of Montasio PDO Cheese brings together milk producers, dairies and cheese maturers with the common goal of protecting and promoting a product of excellence recognised throughout Europe.

The Consortium's role goes far beyond promoting the brand. Every form of Montasio PDO cheese is the result of a system of strict rules, constant checks and

technical assistance throughout the entire production chain. The Consortium guarantees traceability, authenticity and compliance with the regulations. Its attentive involvement starts from the quality of the milk, sourced exclusively from the production area between Friuli Venezia Giulia and Eastern Veneto and continues until the final labelling. This monitoring work protects not only the end consumer, but also restaurateurs, who can count on a consistent, reliable and recognisable product that maintains high quality standards over time.

A cheese that tells the story of a territory

Montasio PDO cheese is produced in a unique geographical setting which includes mountains, mountain pastures, plains and hills that profoundly influence the quality of the milk and, consequently, the sensory profile of the cheese. Produced with cow's milk, rennet and salt, using a "soft" processing method that respects the raw material and natural maturation times, Montasio cheese is distinguished by its balanced, never aggressive flavour, which evolves with ageing. From fresh Montasio, which is more delicate and elastic, to versions aged for over 100 days, which are more structured and complex, this cheese offers extraordinary versatility in the kitchen, adapting to both traditional preparations and contemporary interpretations. An important added value for the catering industry is the fact that Montasio PDO is naturally lactose-free, a characteristic that meets the needs of customers who are increasingly attentive to digestibility and well-being, without compromising on taste.



Sustainability: a concrete choice, not just a statement

In recent years, the Consortium has embarked on a structured sustainability programme, formalised with the publication of the 2024 Sustainability Report – document that does not merely declare intentions, but transparently measures the environmental, social and economic impacts of the Montasio supply chain. For the Consortium, sustainability is a way of life, which translates into concrete actions:

- protection of the landscape and biodiversity of production areas
- attention to animal welfare and the quality of cow feed
- continuous technical support for farmers and dairies
- investments in research and innovation
- appreciation of local communities and work along the supply chain

The Consortium operates in line with the principles of the United Nations 2030 Agenda and European strategies such as the Green Deal and Farm to Fork, demonstrating how a historic PDO can also be a model of sustainable development.

Research, innovation and supply chain: a growing intertwined system

One of the distinctive features of the Montasio Consortium is its collaboration with the academic world – in particular with the University of Udine – on research projects concerning both product innovation and the improvement of production processes. Among the topics covered:

- use of indigenous bacterial strains
- reduction of waste and improvement of shelf life
- development of low environmental impact packaging
- studies on the nutritional characteristics of Montasio as a functional food

At the same time, the Consortium invests in training for operators in the supply chain, offering free technical assistance and refresher programmes that help companies improve their economic and environmental performance.

Montasio PDO and the restaurant industry: a natural alliance

For restaurateurs in Friuli Venezia Giulia, Montasio PDO is not just an ingredient, but a narrative ally. Putting it on paper means telling a story about the local area, its people and about responsible choices. The Consortium is specifically strengthening Montasio cheeses's presence in the Ho.Re.Ca. channel, with dedicated promotional initiatives, collaborations with gastronomic events and synergies with organisations such as Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori and PromoTurismoFvg.

The result is a product that:

- promotes local identity
- meets expectations for quality and sustainability
- is suitable for a variety of uses in the kitchen, from starters to main courses.

In an increasingly competitive and informed market, Montasio PDO continues to be a credible ambassador of values such as tradition, rigour, transparency and sustainable development.

For the restaurant industry in Friuli Venezia Giulia, choosing Montasio PDO means choosing a supply chain that works every day to give substance to the word quality, transforming a historic cheese into a current protagonist of cuisine and territorial identity.

COMBINING **KNOWLEDGE** WITH FLAVOUR

[by Maida **Polentarutti**]

At a time when hyperactivity and hyperconnectivity reign supreme, there are those who are bucking the trend, responding to emerging individual and collective communication needs by stopping talking at people and starting talking with people. It is no coincidence that, for the Narratori del gusto, the key word for the new year is relationships – real, authentic, conscious human relationships.

Thirteen years of activity

The Narratori del gusto (NDG) is an association founded in Brescia in 2012, which brings together professionals in

innovative storytelling and their users.

The professional figure of the Narratore del gusto – whose name means narrator of taste – was created to promote and enhance food and wine products and the territories where they are produced. The goal is to also involve the public through innovative sensory and narrative experiences. Intercepting consumers' desire to combine knowledge with flavour, the Narratori del gusto do not present themselves as simple food and wine guides and they do not limit themselves to illustrating the product. They abandon relational passivity to transform the encounter with the public into an exciting experience, where users are encouraged to participate actively, guided on an experiential journey that, through narrative techniques and sensory games. They also exploit the psychology of perception and emotional narrative, bringing the users closer to the history and culture of what they consume.

Advisory services for companies

The Narratori del gusto use sensory sciences as the cornerstone of their communication, offering advice to companies on how to create experiential journeys and improve visits and hospitality. They collaborate with organisations that promote and protect products and cultural heritage, providing practical help to get started and ongoing support for innovation. By innovating the language used by the company to present its products, it is possible to convey their unique features more effectively, thus providing concrete support to the sales



network. Communication designed to engage and captivate through playful tools appeals to customers/consumers and makes them fond of what is being offered.

The association collaborates with individuals, companies and organisations that together generate significant turnover, enabling it to undertake business initiatives, co-marketing and joint innovation. There are three founding members, 36 associate members and 43 ordinary members.



keting storytelling, food technology, nutrition, certification and sensory sciences. The starting point for the development of an entire project is the creation of an Academy, made up of public or private entities, which plans events and the focus is put on communication, offering programmes aimed at tourists and local operators.

Producers, but also **teachers**

From chocolate to perfumes

NDG is a partner of the International Academy of Sensory Analysis (IASA), founded in 2005 to study and promote sensory analysis as a tool for describing and measuring perception, and as a means of improving quality of life. IASA is present in 17 universities in Italy, including the University of Udine, and therefore enables the creation of innovation projects, some of which are also funded. The Narratori del gusto's field of activity is very broad and uses sensory codes for a variety of products: from wine to cured meats to grappa, from oil to ice cream to truffles, from meat to panettone, from chocolate to perfumes.

Training activities

The association also offers highly specialised training in innovative storytelling (brand teller, trained judge, brand ambassador) or sensory analysis (trained judge, sensory judge). With regard to the policy adopted in the area, the association aims to enhance local human and material resources, utilise the best skills from the academic and professional world, promote interaction between areas, and improve social relations within the various areas. These activities involve young people, older people capable of transferring knowledge, innovative farmers, producers of traditional local products, hospitality operators (Ho.re.ca. circuit), university professors and researchers, experts in communication, mar-

An opportunity offered to local producers and operators is represented by the sensory certification of a product or the certification of hospitality. Alternatively, the creation of local cooking schools/workshops is proposed, where typical local products or dishes can be promoted, generating gastronomic experiences for tourists and helping producers to grow, who in this way also become teachers. They also organise multisensory itineraries, in which experiences are designed and constructed and local operators are trained to become storytellers.

Officina di comunicazione – The communication workshop

L'Officina di comunicazione is a space for the creation of communication strategies and tools, designed to enhance the visibility and impact of the organisation's activities. It is a place where ideas are developed and tested.

The Officina di comunicazione brings together, employs and coordinates all human and financial resources to communicate within and beyond the local area in order to promote the initiatives implemented. It is a structured but concrete plan that aims to enhance human resources, products and hospitality services, to increase tourist flows and employment, and to boost the economic growth of the catering industry and local producers.

SAN DANIELE

THE GENTLE HILL

[by Flavia **Virilli**]

San Daniele del Friuli is savoured by immersing oneself in an almost theatrical composure. An unmistakable tone gives substance to what is not just a product, but a symbol of identity.

San Daniele del Friuli is not a place you visit, it is a place you savour. It is a gentle hill, with a handful of roofs and light-coloured stones, that stands out from the plain. You arrive up here by leaving behind noise, rushing, and sharp thoughts, and you get the feeling that time has regained its measure, that in a certain sense has been given back to you. The air has an unmistakable tone, descending from the Pre-Alps with a dry freshness and then softening, carrying with it the echo of the Adriatic Sea. It is the same air that shapes the steps along the streets of the village and, for centuries, has refined the

ageing process. A wind that does not push, but accompanies.

In the **old town**

The historic centre is clustered around the square with an almost theatrical composure, while the Cathedral of St. Michael the Archangel is both an urban and moral cornerstone. Inside, the organ's deep breath makes the nave resonate, reminding us that in Friuli Venezia Giulia, even sound has ethics. Understated, clean, never ostentatious. It's a good start, because San Daniele likes to

— speak softly and rewards those who know how to listen. Just a short distance away, you can cross a threshold that suspends the present and transports you to another era, that of the Guarneriana Library. A secular temple, where memories are preserved with the same care applied to fine wine. Silently, at the right temperature, patiently. Illuminated manuscripts, incunabula, parchments. They are living matter, passed from hand to hand, from century to century. Here we understand the essential concept that San Daniele is not



only the ‘city of Prosciutto’, but also a city of writing, knowledge and care. And care, as we shall see, is the real common thread that leads to the discovery of this town’s gems. The walk continues through sloping alleys, stone portals and internal courtyards that suddenly open up like secret wings. You climb up to the hill of the Castle, now a belvedere, and from there you can see the Tagliamento and the plain, transforming the geography into a story.

Friulian Renaissance

It is a privileged spot from which you can sense the vocation of the place. It is suspended between its strategic defensive position and its openness to the outside world. San Daniele is not a closed nest, it is a landing place, a place that has learned to protect without restraining. And then, with the modesty of the façades that do not herald the miracle, one enters the church of Sant’Antonio Abate. Here, art does not ‘embellish’, it reveals. The frescoes, and in particular the great Renaissance work by Pellegrino da San Daniele, captivate visitors’ gaze and create an interior space as well as an architectural one. Figures that breathe, drapes that have “weight”, gazes that still question. In the presbytery, even painting becomes a lesson in moderation and boldness. A Friulian Renaissance, deeply rooted and crystal clear, capable of communicating with Venice without losing its own identity. To complete the itinerary, the Local History Museum reconstructs the local stratification – archaeology, art, tradition – while the sanctuary of the Madonna di Strada, just a short distance away, adds another touch of beauty and devotion. For those seeking an authentic cultural gem, a visit to the Scriptorium Foroiuliense is a must. It is a rare place, where medieval calligraphy is both a discipline and poetry, and the slow movements of the amanuensis become a spectacle of precision. An experience that brings together the eye and the hand, preparing you for the town’s other great vocation: the curing of its famous prosciutto. Because in San Daniele, prosciutto is not just a product, it is an identity.

Few ingredients

Prosciutto DOP is made from just a few ingredients – a selected pork leg and sea salt – and a microclimate that is an essential factor, not an

accessory. Air is not just air, it is an invisible ingredient, a gentle current that dries without attacking, that matures without forcing. When cut, San Daniele does not seek special effects but offers a composed sweetness, an aroma that precedes the flavour, and a texture that melts gracefully. It’s a slice that doesn’t pretend, it convinces. To truly get to the heart of the ritual, Prosciuttificio Bagatto is a natural stop, not only for purchasing – informed, guided, ‘by weight of desire’ – but also for tasting, because tasting here is like reading a manuscript of the original, not a reproduction. Even if you want to see the production chain from the inside, Bagatto remains a perfect choice, just like Casa del Prosciutto, another production facility that combines sales, guided tours and tastings. Both reveal the behind-the-scenes aspects of sweetness: the technique, the temperature, the time it takes for the prosciutto to be ready to be enjoyed.

The table

Then there is the table, which in San Daniele is an extension of history. La Tavernaccia is a place of substance, with charcuterie boards that “speak” Friulian, the local language. Here you will find Prosciutto sliced just right, simple pairings, good bread and genuine, never pretentious conviviality. At Dolcenero, the raw ingredients are treated with a more contemporary elegance, with carefully balanced dishes, seasonal produce and cuisine that illuminates rather than overwhelms. Il Cantinon and Osteria di Tancredi give voice to a tradition handled with expert skill, local recipes dressed up nicely, without affectation, with a reassuring precision. And when you feel like a hearty, tasty meal, you can rely on places such as Il Panorama (tavern with kitchen), Farroni, Il Bersagliere, Ai Bintars and L’Osteria, where simplicity is not a shortcut but a style.

By the glass

Even the glass, here, is not decoration, it is conversation. Enoteca La Trappola – the name itself is a promise as it means trap in Italian – is the ideal place for pairing, with a selection that invites you to choose and learn. The Corte di Bacco adds another wine stop, complementary and precise, perfect for pairing the raw prosciutto with Friulian



whites or a deeper red, when the palate calls for a darker and more enveloping note. For signature aperitifs, there is Il Michelaccio, offering cocktails and glasses of wine served with elegance, timely tastings, and an atmosphere that makes you want to stay “just five more minutes”... and then another ten. Al Vecjo Batiram, on the other hand, has the feel of a ‘real’ tavern, with distinct flavours, authenticity and a sense of home that needs no explanation. And if the tasting continues with the desire to take away a “piece” of San Daniele, the shop’s presidia come into play. In addition to prosciutto plants that sell retail – such as Coradazzi and Prolongo – delicatessens are the true atlas of local flavours. The Garlatti food boutique is a small gastronomic “library” offering carefully selected products, Friulian specialities described in detail, cured meats and cheeses complemented by wines and preserves. It is a place where souvenirs become intelligent and quality has a signature. Levi Gregoris’ La Bottega del Prosciutto combines workshop and shop with a rare approach. Here you will not simply be able to buy local products, but you will also be accompanied on a journey around cuts and maturations. Finally, Friultrota is a

delightful destination for broadening your horizons and discovering freshwater specialities, a retailer that enriches your shopping basket with a fresh, local and unexpected touch.

Last but not least

Finally, the sweets, which are not an appendix here, but a chapter in their own right. Adelia Di Fant is an unmissable stop. Their artisan chocolate is refined without pretension and the pralines have various unique fillings which balance intensity and grace. L’Oca Bianca ed altre storie (The White Goose and Other Stories), with its artistic craftsmanship, transforms manual skills into gifts. Paper, decorations, handmade items through which you can bring home a part of the place, not just a memory. San Daniele, after all, is just that, a town that has transformed patience into aesthetics. In the ancient pages conserved in the Guarneriana Library, in Pellegrino’s colours, in the steady hand of the Scriptorium, in the long curing of prosciutto. We start again with one certainty: here, taste is not just flavour; it is culture, landscape, moderation. And it comes naturally to promise yourself that you will come back to this place.

PAOLO DONADON AND THE FLAVORS OF GIARDINETTO

[by Marco **Ballico**]

It all starts with Luciano, Paolo's dad. "He took me with him to various wineries to taste and buy different wines, which we then bottled together at home. We used to go to wineries when I was little, and that's how I learned how to choose quality products."

When Paolo Donadon tells a story, there is always a glass of wine in front of him – one of those glasses filled with surprising wines you can find at Giardinetto, a wine bar on Via Paolo Sarpi in Udine, a landmark for enthusiasts and tourists alike, which reopened last October after a period of closure.

> Where does the story of Giardinetto begin?

My father was from Motta di Livenza, where he owned a fabric shop in the town centre, operating under the historic Donadon sign. Mum, Nicolina Rabassi, who still keeps a close eye on the tables at Giardinetto, is from Trasaghis in Friuli. She also worked in the fabric shop, but her passion has always been cooking.

> Her speciality?

I can't believe how many game dishes she has prepared! Almost by chance, but with great determination, we started managing a bar in Via Rialto in 1995, continuing until 2001, and then in 2004 we renovated and reopened Il Giardinetto.

> In the past twenty years you have showcased great wines in rotation, including more than a thousand labels.

Before careful selection, there were 1,800 and these included macerated wines, a niche that inspired our late friend Mauro Nalato to write a highly acclaimed book about producers who are true visionaries.

> How do you rate the so-called "orange wines"?

Continuously expanding. What prevents them from spreading remains the cost, which is understandable given the complexity of the preparation.

> Where do the Giardinetto wines come from?

Seventy per cent is produced domestically (forty per cent of which is regional), with the remainder coming from abroad, mainly France.

> What about Australia, New Zealand, California, Chile, Spain?

We still have many places to visit. But I believe it was a trend that was not always supported by quality. At the moment, France and Italy are in the lead. And while France has an unrivalled history of winemaking, no other country can match ours in terms of quality and micro-production, with the South being a veritable treasure trove.

> White, red, sparkling: which one prevails in your wine bar?

White wine and sparkling wine prevail, because we have always sold them well and because they are my personal preference. Red wine is more easily consumed with a meal. Champagne remains unrivalled, but I have no doubt about Italy's growth. For more than a decade, people have been drinking

very good sparkling wines. South Tyrol has the most experience in sparkling wine production and has found the key to freshness and minerality.

> What do you think of Prosecco?

I think it's a very overrated product. I'm not saying it doesn't exist, but I find it very difficult to identify one that is interesting. It's a bit like a war between the poor.

> What is the philosophy of the venue?

Serve by the glass. I wanted it right away. And I tried to give space to micro-producers. It's a way to spread wine culture.

> Can you name any examples from the local area?

Friulano and Merlot Norina Pez, Ribolla Gialla DiAde-ma, Pinot Bianco Pizzulin, Malvasia Istriana Frankovic, Malvasia with long maceration Zidarich, Friulano Ronco Severo, Vitovska Skerk. For those who go beyond the aperitif and sit down at the table, there are recommendations for food pairings. We have resumed serving cicchetti, but we also offer San Daniele prosciutto from Zanini Gio Batta, a platter of artisanal cured meats, barley risotto with porcini mushrooms, chanterelles, sausage and ricotta, Limousine beef tartare with Tropea onion crisps and our giardiniera, and potato frico with toasted polenta. During the cold months, the dish of the day is goulash soup.

> Who dictates the food-wine pairing?

The technique. But, to explain it to non-experts, I know I've got the pairing right when the wine offers such freshness that every mouthful is different from the last.

> How do you construct your research path?

I am curious and, thanks to events such as Vinitaly, I have the opportunity to get to know many small businesses in a short space of time. Holidays are other opportunities to discover something interesting.

> Are you self-taught?

While I was busy opening Il Giardinetto, I took courses to become a sommelier. I didn't reach the end, but with passion and study I built up my skills. The interaction with professionals, who helped me improve, was also fundamental.

> Who do you consider your teacher?

Roberto Nardon, who was head of AIS in the Lower Friuli region. He took me around to companies and taught me the trade. Ivan Uanetto from the Da Nardo restaurant also helped me a lot in the beginning.

> Does an individual's ability to analyse a scent or flavour matter a great deal?

Yes, it's easy for me to distinguish a good wine from an extraordinary one. Excellence stands out for its refinement, elegance and nuances. Aromas that impart complexity and intensity.

> Where do foreign tourists come from?

Austria, Germany, Slovenia, but there are also French people. They step down from their pedestal and discover that there is more.

> The best pairings with Friulian cuisine?

Friulano and Pinot Bianco with San Daniele ham is a combination that never fails. I would pair frico with a Schioppettino or a Refosco.

> With cjarsons?

Let's try Sauvignon.

> Tiramisu?

Even more difficult. A ramandolo.

> Your ranking of Italian wines?

As regions, Piedmont ranks first. Friuli Venezia Giulia, South Tyrol and Sicily follow.

> How important is marketing?

It has a decisive influence. For example, you can recognise Gaja from a distance, a simple, clean, direct label. Felluga's map was brilliant at the time, but today we must strive for a balance between tradition and modernity. Instead, there is often a fear of change. In Friuli Venezia Giulia, we have too many dark, dull labels.

> What do you suggest?

More light.

> Which three wines are closest to your heart?

Conterno's Barolo Monfortino, La Castellada's Conterno's Barolo Monfortino, La Castellada's Bianco Riserva '96 and, in general, Nicola Manfredari's Borgo del Tiglio wines, starting with those from Friuli Venezia Giulia, with Ronco della Chiesa's Tocai wines from the 1990s at the top of the list.

A journey through **the scents and the flavours** of the mountains of the Friuli Venezia Giulia region

Among the silent peaks of Friuli Venezia Giulia, the mountains are not just landscape, they are a way of life, a heritage of traditions and a mosaic of authentic flavours that tell ancient stories.

Venturing into its peaks means letting yourself be embraced by unspoilt nature, made up of paths that wind through centuries-old woods, natural parks, crystal-clear lakes and spectacular canyons. It is an invitation to slow down, breathe in the thin air of the high altitudes and discover, alongside the natural wonders, the craftsmanship and gastronomy of a region that has managed to preserve its identity. In the Tarvisio area, nature expresses itself in all its grandeur. Wide valleys, majestic peaks and one of Italy's oldest forests create an environment of rare beauty. Here, the meeting of different cultures has given rise to a mountain cuisine rich in influences and aromas, where the woods and mountain pastures provide raw ingredients of extraordinary quality. Carnia, with its seven valleys that cut through the Carnic Alps, presents itself as an idyllic and unspoilt landscape. It is a land of pastures, mountain dairies and small villages where culinary traditions are handed down from generation to generation. Each valley has its own recipes and flavours, but they all share a deep connection with the land, the seasons and the products of the mountains. The mountains of Pordenone also invite you to enjoy slow itineraries, to be followed at the pace of life of times gone by. The valleys and peaks of the Friulian Dolomites reveal a world of

rural architecture, crystal-clear streams and lakes, picturesque villages and green, peaceful woods. Here, nature still dictates the pace of life, and this is reflected in the simple, authentic cuisine. Coming to the mountains in Friuli Venezia Giulia means discovering the authentic flavours of the highlands. It is a journey through a rich and varied dairy production and a tradition of cured meats that has its roots in past centuries. Among the protagonists, Montasio PDO stands out, a cheese produced in the region since 1200 and named after the plateau of the same name. It is a true symbol of the territory, capable of recounting the soul of Friuli's pastures through its different ages. Alongside it, Prosciutto di Sauris PGI, with its delicately smoky aroma, and Pitina PGI, a speciality from the Pordenone mountains made from minced and smoked meat, bear witness to the ancient art of preservation.



Frico © photo Massimo Crivellari



Frisanco © photo Massimo Crivellari

Travelling through these lands, which have preserved a lively folkloric universe and fascinating nature, it is worth stopping at the restaurants and mountain trattorias to discover one of the most beloved recipes: cjarsons. These are semi-sweet ravioli, which vary depending on the valley and the family that prepares them. They are filled with wild herbs or potatoes, enriched with raisins and sometimes even chocolate. Once cooked, they are topped with melted butter and a sprinkling of cinnamon, creating a surprising balance between sweet and savoury that reflects the ingenuity and imagination of Carnic cuisine. At local agri-food companies, you can continue your journey through the typical products of this area. Carnia borlotti beans, robust and flavourful, are the basis of many traditional soups. Formadi frant, a Slow Food presidium, is made from recycled dairy cheeses of various ages, which are chopped up and mixed with salt, pepper, cream and milk resulting in a

rustic and intense preparation, symbolising the culture of zero waste. The ont, which is melted butter, accompanies polenta and mountain dishes, while mushrooms, wild berries and high-altitude honey reflect the generosity of the woods. Among the local specialities, you can find the corn used for the polenta of Carnia, savôrs – a fragrant mix of chopped vegetables preserved in jars – Resia garlic, known locally as strok, and Radic di Mont, a tender wild radicchio harvested in the mountain pastures. In terms of meat, the most notable products are Asino cheese, filon – lean boneless loin, cured and smoked with beech or juniper wood – and brusaula, or pindulis, strips of lean meat cured and dried, with a strong flavour. The Friulian mountains are therefore a journey through landscapes and flavours, nature and traditions. The region invites you to walk slowly, sit down at the table without rushing and let yourself be told, bite after bite, the story of an authentic and generous land.



PIGHIN

winegrovers in Friuli since 1963
www.pighin.com

“Una lunga **storia**
da scoprire sorso
dopo sorso.”





© Massimo Crivellari



VIE D'ALT

Vignaioli in Prepotto dal 1915

www.viedalt.it