



SETEMBAR

TOCAI FRIULANO

Il "Tocai friulano", sia per vitigno che per vino, è diversissimo da quello ungherese. Basti solo ricordare che il nostro è un vino secco, con spiccato sapore di mandorla. Quello ungherese è liquoroso, di colore ambra, con circa 15 gradi di alcool e spesso talmente ricco di zuccheri (Aszù, 5-6 Puttonyos ...) da confondersi con una confettura.

Ogni polemica comunque può assopirsi con un semplice ragionamento. Supponiamo che in origine, in una zona qualsiasi, si coltivasse il "Tocai". In vari secoli la selezione, in terreni e habitat tanto diversi, ha portato a noi due vitigni assolutamente diversi, con perdita di ogni parentela. Il "Tocai" è diffuso specie nel Friuli V.G. e nel Veneto ed anche in Francia, nella zona del Midi; quindi, logicamente, in Ungheria col nome di "Furmint" nella zona geografica del "Tokay".

Il vino - ora rinominato "Friulano" - dopo 16 anni di polemiche e cause - è fine, delicato, con sapore di mandorla amara, fruttato, pieno e grasso anche nella lavorazione in bianco. Molto rotondo specie per il suo basso tenore in acidità fissa e la gran quantità di glicerina. Alcool medio alto. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Vino da bersi giovane.

È uno dei pilastri della viticoltura del Collio Goriziano e sloveno, dove tradizionalmente veniva assemblato a Ribolla e Malvasia.

È vino da aperitivo e da antipasti magri (prosciutto crudo), formaggio "Latteria" di 2-3 mesi, minestre in brodo e asciutte.

Va servito alla temperatura di 10-12 gradi.

- 1 M S. Gidio
- 2 M S. Elpidi
- 3 J S. Gregòri
- 4 V S. Rosalia
- 5 S S. Romul
- 6 D **S. EVA**
- 7 L S. Regina
- 8 M Madona di Setembar
- 9 M S. Sergio
- 10 J S. Nicolò di Tolentin
- 11 V S. Teodora
- 12 S Non di Maria
- 13 D **S. 'ZUAN CRISOSTOMO**
- 14 L Santa Cros
- 15 M B.V. Dolorada
- 16 M S. Cornèli

- 17 J S. Roberto
- 18 V S. Sofia
- 19 S S. 'Zenar
- 20 D **S. EUSTACHI**
- 21 L S. Mateo
- 22 M S. Maurizi
- 23 M S. Lino
- 24 J S. Pacific
- 25 V S. Aurelia
- 26 S SS. Cosma e Damian
- 27 D **S. VINZENZ DI P.**
- 28 L S. Venceslau
- 29 M S. Michel Arcagnul
- 30 M S. Jeroni