

Lunari pal 2009



Li 'viz nostranis

esposizione di *Claudio Fabbro*

PICOLIT

Antonio Zanon, insigne agronomo friulano (1767) scriveva che le mense di Germania, Inghilterra e Francia venivano allietate da questo delizioso vino.

Ma se le tracce circa l'origine di questo vitigno sono incerte, altrettanto si può dire dei luoghi di coltivazione.

La bontà di questo vino ebbe nel secolo diciassettesimo tale fama che il vitigno prese la via del Veneto e poi giù fino in Emilia e Toscana.

Vari Autori parlano infatti di Picolit coltivato fuori dal Friuli. Ma se ebbe gran fama in quelle zone, in breve tempo sparì, a causa prima della degenerazione del fiore e poi dell'invasione fillosserica. Poche migliaia di ceppi rimasero sparsi fra le colline friulane e il nome quasi scomparve. Non a caso il Poggi e gli altri Autori parlano di vinificazione del Picolit con altre uve, tanto poca era la sua quantità.

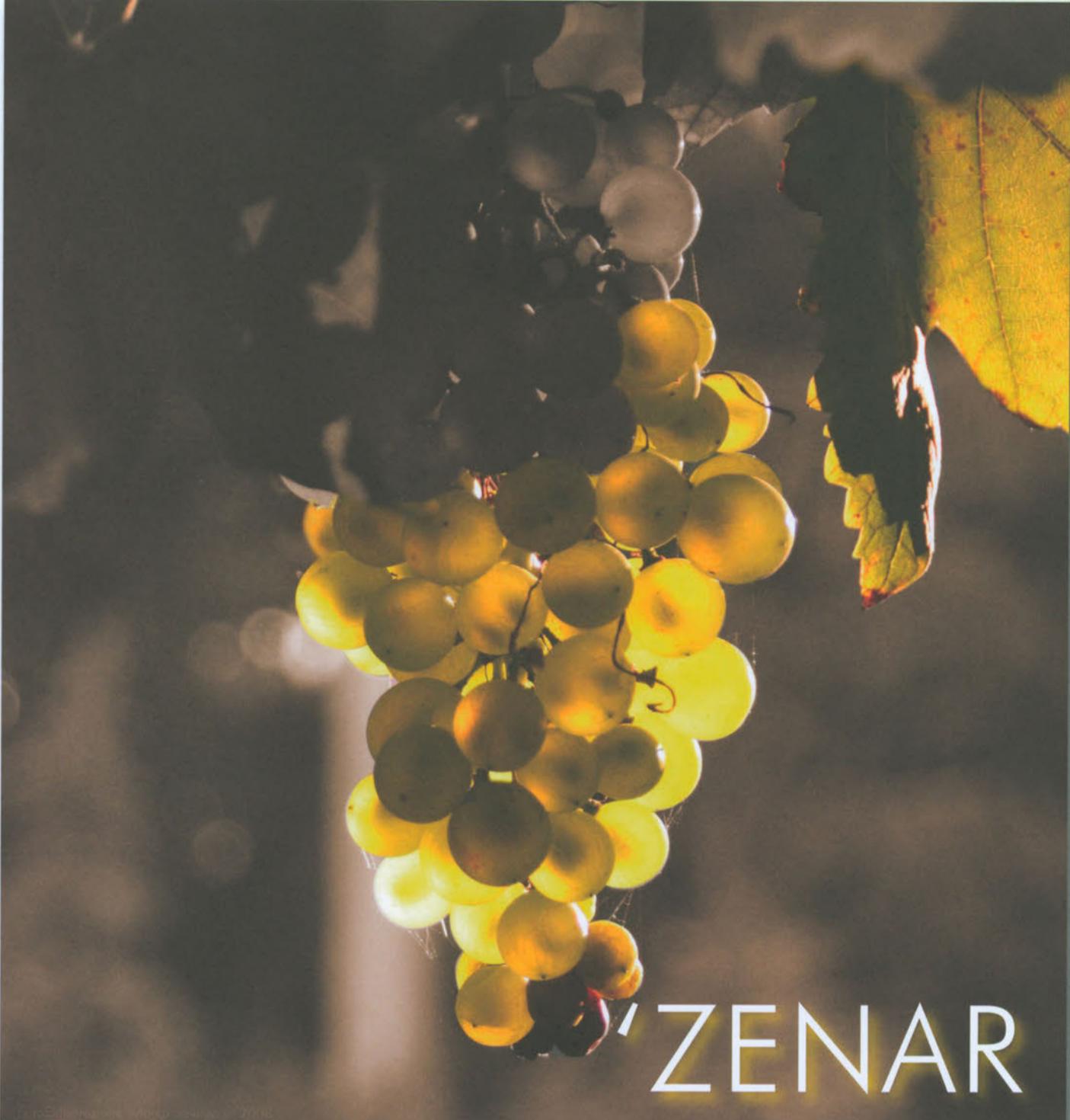
Attualmente quindi vegeta solo nei terreni eocenici delle province di Udine e Gorizia, (marne ed arenarie del Collio e Colli Orientali del Friuli), dove dà il massimo del suo splendore.

Colore giallo paglierino, talvolta carico, spesso giallo oro zecchino, giallo oro vecchio o quasi ambrato dopo alcuni anni di invecchiamento. Profumo che ricorda il favo d'api, colmo di miele prodotto con tutti i fiori dei campi.

Sapore dolce-non dolce, di nobile razza, aristocratico, lunghissimo nelle sensazioni che variano in continuazione.

Difficile l'accostamento di questo grandissimo vino da meditazione, sorprendentemente buono su alcuni formaggi piccanti.

Va servito fresco ma non freddo.



ZENAR

1 J PRIN DAL AN

2 V S. Basili il Grant

3 S SS. Non dal Signor

● **4 D S. AGNULA**

5 L S. Simon

6 M TRE RES

7 M S. Luziàn

8 J SS. 40 Martirs

9 V S. 'Zulian

10 S S. Aldo Eremìt

○ **11 D S. PAULIN DI AQUILEJA**

12 L S. Maurizi

13 M S. Ilari

14 M S. Felìz

15 J S. Maur

16 V S. Marcelli

17 S S. Antoni Abat

● **18 D S. LIBERADA**

19 L S. Mario

20 M SS. Bastian e Fabian

21 M S. Gnesa

22 J S. Vinzenz

23 V S. Raimont

24 S S. Franzesc di Sales

25 D S. DEMETRI

● **26 L** S. Paula

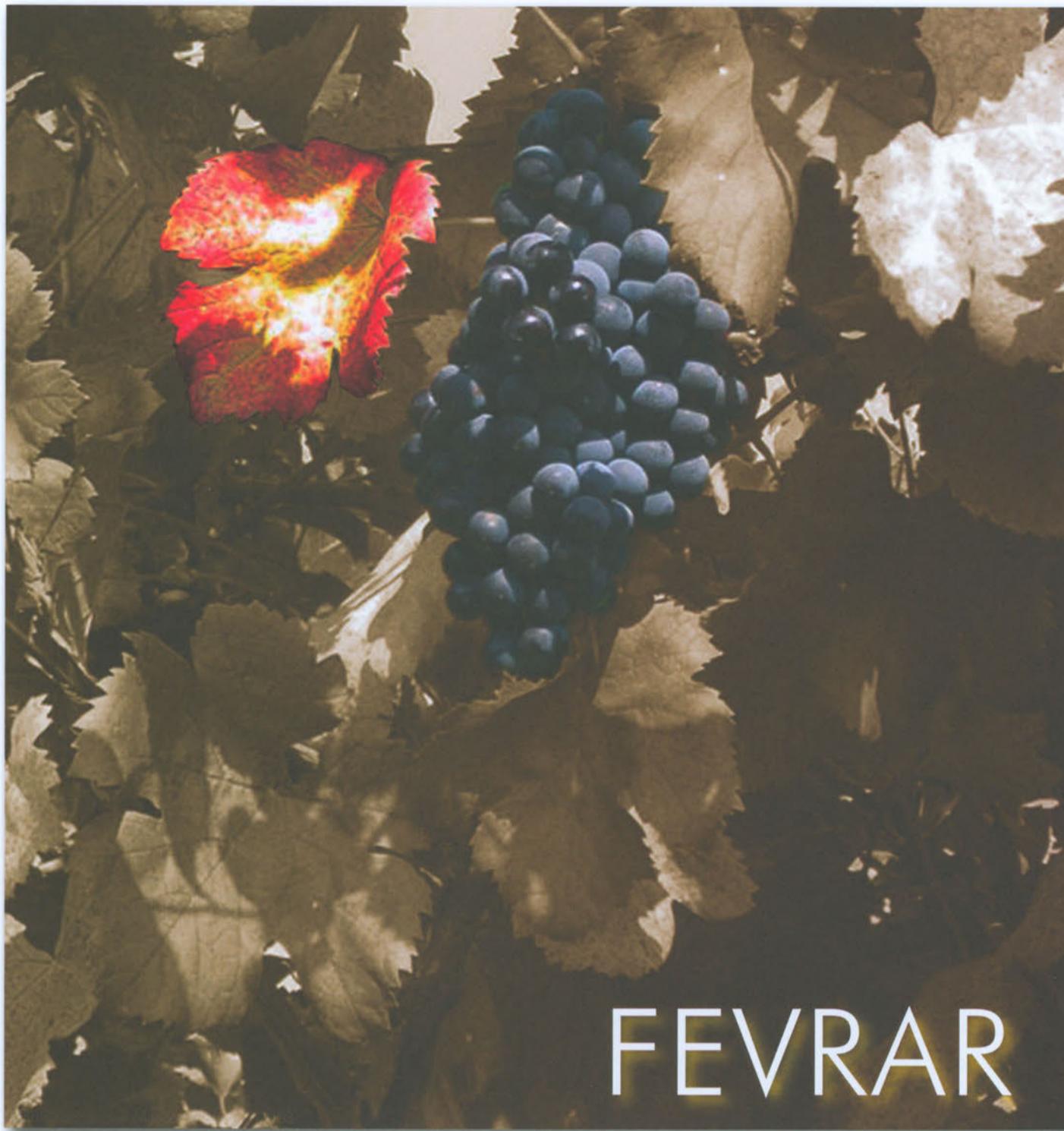
27 M S. Agnula M.

28 M S. Tomàs di Aquìn

29 J S. Costant

30 V S. Martina

31 S S. 'Zuan Bosco



FEVRAR

CABERNET FRANC

E' questa una vite che si adatta molto bene ai nostri i terreni, sia sassosi che di collina. Necessita di una attenta concimazione, specie in pre-fioritura, causa problemi di fecondazione.

La "Gironda" è quella zona altamente viticola della provincia francese di Bordeaux che è situata tra i fiumi Garonna e Dordogna.

Da qui sono partiti per diverse parti del mondo, ed anche l'Italia, i vitigni "Cabernet franc", "Cabernet sauvignon", "Merlot", e "Malbec" ecc. L'introduzione in Italia dovrebbe risalire al 1820 e nel Goriziano nel 1868 (Villa Russiz).

Alla Reale Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano arriva nel 1877. Attualmente ha grande diffusione nel Friuli-Venezia Giulia, nel Veneto, nel Trentino Alto Adige.

Certamente il "Cabernet franc" è uno dei più grandi vini del mondo, sia che venga vinificato puro, sia in uvaggio con una parte di "Cabernet Sauvignon" o di "Merlot". Selvatico e caratteristico nel suo sapore erbaceo da giovane, aggressivo, aristocratico, pieno, di gran corpo. Colore rosso rubino, moderatamente alcolico si presta a breve invecchiamento, con cui perde, ma non del tutto, l'erbaceo giovanile, si affina, diventa elegante e generoso, di gran stoffa guadagnandosi l'alloro di grandissimo vino.

E' vino da carni fredde della grande cucina, arrostiti di carni bianche e rosse, polame nobile, cacciagione e selvaggina.

Servire a 13-15 gradi.

1 D S. INOZENT

2 L Pres. dal Signor

☾ **3 M** S. Blas

4 M S. Gilbert

5 J S. Agata

6 V S. Armant

7 S S. Gènia

8 D S. ONORAT

☉ **9 L** S. Rinalt

10 M S. Silvan

11 M Madonna di Lourdes

12 J S. Eulalia

13 V S. Fosca

14 S S. Valantin

15 D S. FAUSTIN

☾ **16 L** S. 'Zuliana

17 M S. Mariana

18 M S. Simeon

19 J S. Corado (Joiba grassa)

20 V S. Dele

21 S S. Nora

22 D S. MARGARITA DI CORTONA

23 L S. Renzo

24 M S. Matìa (ultin di carneval)

☉ **25 M** S. Vitorio (li' sinìsis)

26 J S. Romeo

27 V S. Gabriel

28 S S. Roman

SYLVANER

È un vitigno scarsamente coltivato in Italia, ma che ha delle buone caratteristiche di qualità. La provenienza è molto incerta. Il BERGET lo vuole originario della valle del Reno. Altri lo ritengono proveniente dalla Stiria.

VIALA' e VERMOREL lo fanno originario dalla Transilvania, col cui nome ha una certa analogia. In Italia veniva coltivato in discreta misura nell'Alto Adige, nel Trentino, nelle colline di Udine e Gorizia, nel litorale di Aquileia (forte fu l'introduzione di tale varietà, molto apprezzata in Austria, dal 1866 al primo conflitto mondiale).

Giallo paglierino con marcate sfumature verdi. Citrino, aromatico, secco e molto asciutto, molto caratteristico e personalizzato. Profumo netto di pesca matura, mela verde e albicocca. Mediamente alcolico, corpo snello, stoffa elegante.

È vino da cogliere in gioventù.

È vino da antipasti all'italiana, minestre in brodo e asciutte; arrostiti e intingoli di carni bianche (pollame soprattutto).

Va servito fresco a circa 10 gradi.

MARZ

1 D S. ALBIN

2 L S. Quint

3 M S. Marin

☾ **4 M S. Luzi**

5 J S. Adrian

6 V S. Ezio

7 S S. Felizita

8 D S. 'ZUAN DI DIO

9 L S. Franzesca Rom.

10 M S. Mian

☉ **11 M S. Costantin**

12 J S. Bernart

13 V S. Rugero

14 S S. Matilde

15 D S. LUISA

16 L SS. Ilari e Tazian

17 M S. Patrizi

☾ **18 M S. Salvador**

19 J S. Jusef

20 V S. Sandra

21 S S. Benedet

22 D S. TAVIAN

23 L S. Fedel

24 M S. Flavio

25 M Nunziazion dal Signor

☉ **26 J S. Manuel**

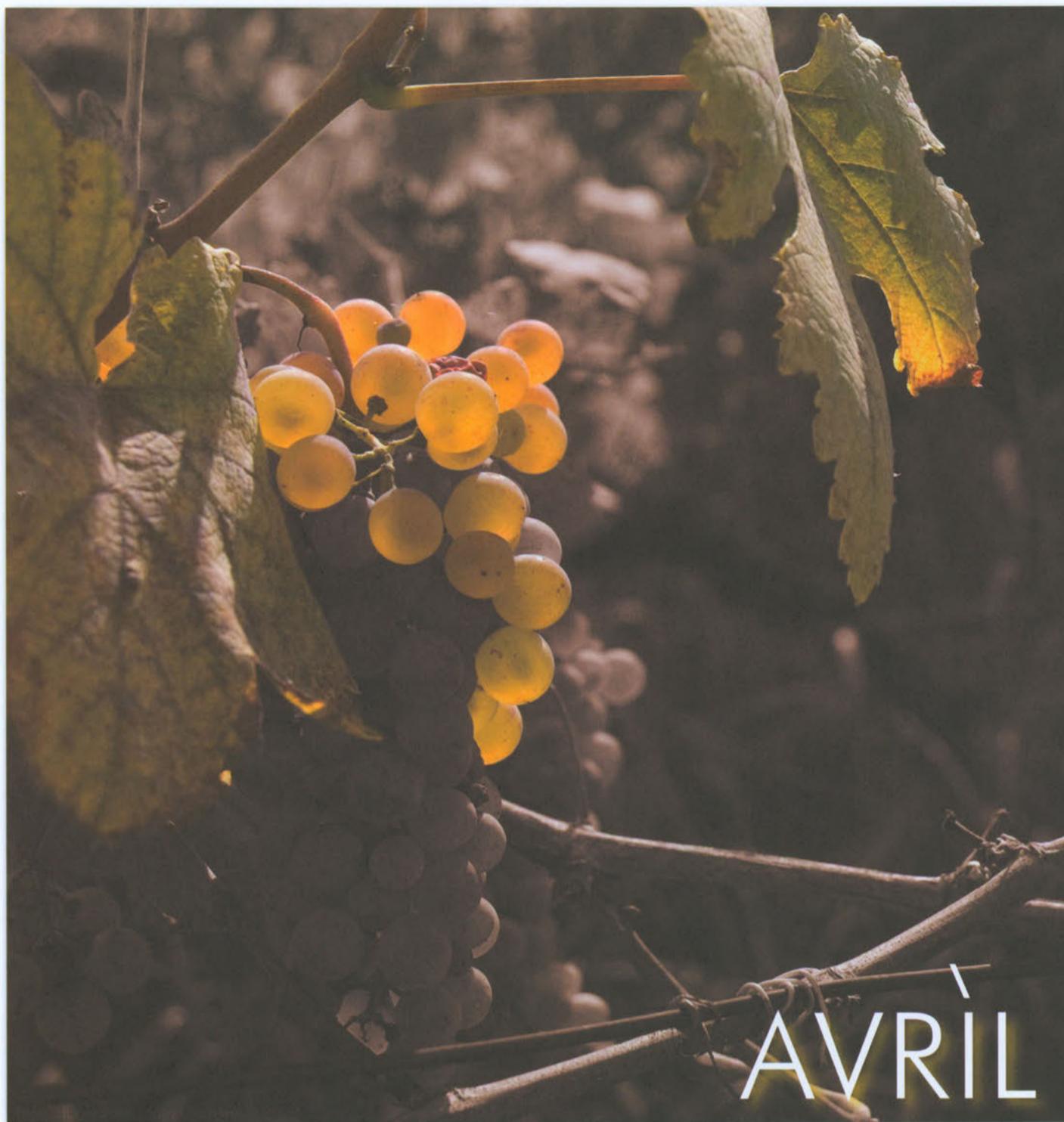
27 V S. Gusta

28 S S. Lidia

29 D S. SECONT

30 L S. Irene

31 M S. Guido



PINOT BIANCO e PINOT GRIGIO

Il "PINOT BIANCO" è uno dei tre fratelli della famiglia dei "Pinot". Antichissima l'origine, dato che le tracce della loro coltivazione risalgono all'epoca romana. Conosciuti da sempre in Francia, dove "Pinot bianco" e "Pinot nero" costituiscono la base dei più famosi vini del mondo.

"PINOT BLANC" in Francia, "WEISSBURUNDER" in Germania, in Italia è conosciuto anche col nome di "BORGOGNA BIANCO", con chiaro riferimento alla zona di origine e di maggior coltivazione.

Profumo delicato e contenuto, con nuances di fiori e di frutti appena vinificato, assume quindi una notevole fragranza che ricorda la crosta del pane appena sfornato per poi passare all'artemisia, al mandorlo dopo l'invecchiamento.

È vino adatto su tutta la gamma degli antipasti magri, delle minestre asciutte e in brodo, dei piatti a base di uova e dei piatti a base di pesce.

Il "PINOT GRIGIO" deriva dalla mutazione gemmaria del "Pinot nero".

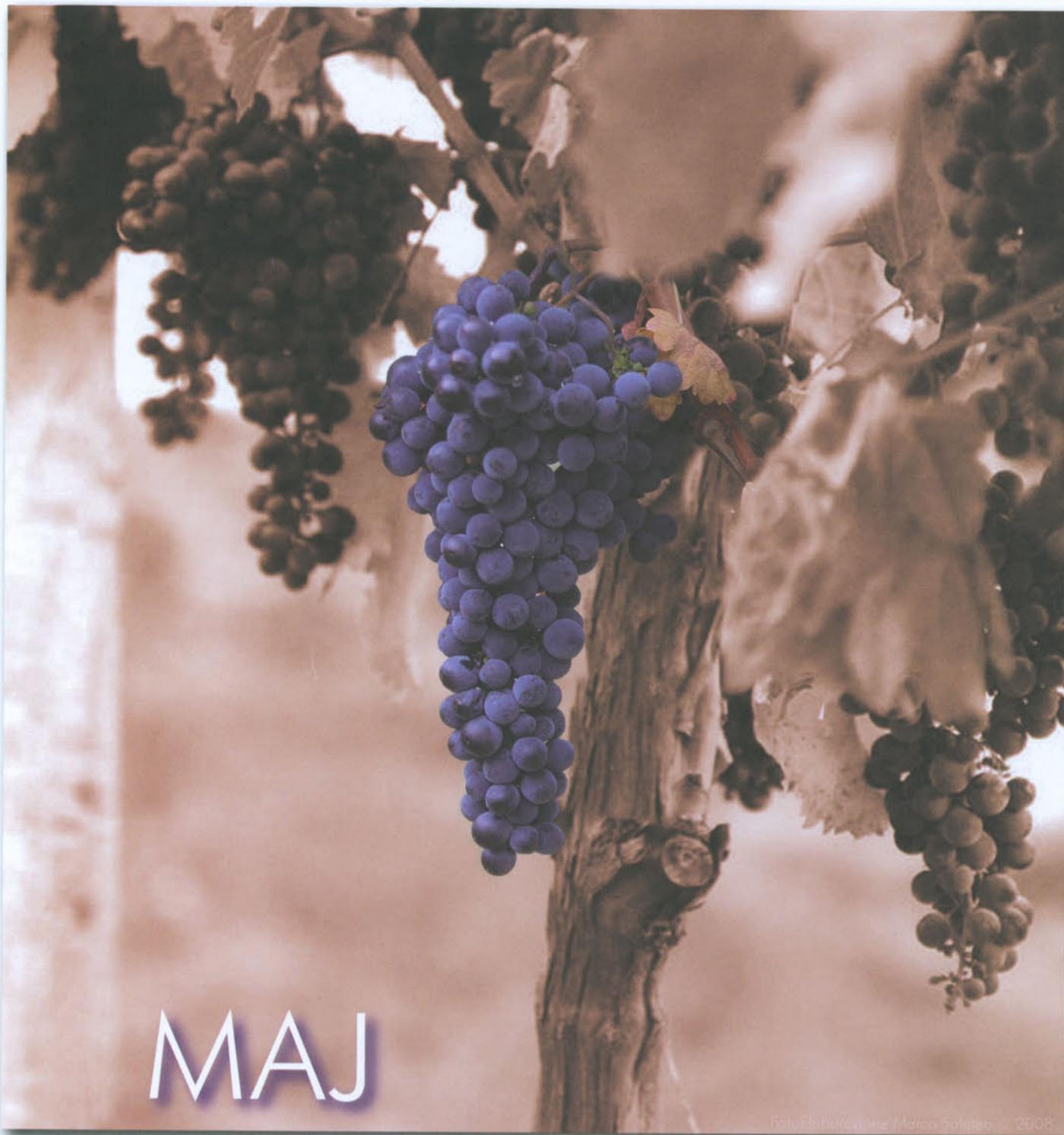
Stranamente in Italia, è più conosciuto e più di moda il "Pinot grigio" del "Pinot bianco" (non a caso nel Collio è la varietà più diffusa!). La vinificazione può avvenire in bianco o in ramato; in bianco si ha maggior finezza, eleganza, discrezione. Fruttato da giovane, assume un largo e pungente bouquet di fieno secco, mallo di noce, mandorle tostate.

È, come il "Pinot bianco", secondo luogo e vinificazione, adatto su antipasti magri, delle minestre asciutte e in brodo, dei piatti a base di uova e dei piatti a base di pesce; affronta bene anche i salumi e le carni lesse.

Ambedue i Pinots vanno serviti intorno ai 10 gradi.

- 1 M S. Ugo
- ☉ 2 J S. Franzesc di Paola
- 3 V S. Ricart
- 4 S S. Doro
- 5 D **LI 'PALMIS**
- 6 L S. Celestin
- 7 M S. Ursulina
- 8 M S. Berto
- 9 J S. Maria di Cleofe
- 10 V S. Terenzi (Vinars Sant)
- 11 S S. Stanislao (Sabida Santa)
- 12 D **PASCA DAL SIGNOR**
- 13 L **LUNIS DAL AGNUL**
- 14 M S. Licia
- 15 M S. Nastasia
- 16 J S. Bernardeta

- ☾ 17 V S. Elia
- 18 S S. Galdin
- 19 D **PASCA BLANCA**
- 20 L S. Sara
- 21 M S. Anselm
- 22 M S. Italo
- 23 J S. Zorz
- 24 V S. Fedel
- 25 S **S. MARC**
- ☉ 26 D **S. MARCELIN**
- 27 L S. Zita
- 28 M S. Vidal
- 29 M S. Catarina
- 30 J S. Pio V



FRANCONIA (BLAUFRÄNKISCH)

E' certamente il "LIMBERGER"; l'origine però non è molto chiara. E' coltivato in Austria ed in Croazia (esiste in quest'ultima regione la "Città di Lemberg" donde forse il nome). Viene anche chiamato "Franconien bleu", da cui il nome di "Franconia" col quale lo si designa comunemente anche in Friuli V.G.

La Commissione Internazionale Ampelografica al Congresso di Colmar nel 1875, ammise per il vitigno il nome principale di "Blaufränkisch". In Francia il vino lo si giudica forse superiore al "Gamay": in Friuli-Venezia Giulia ha incontrato il favore dei viticoltori perchè matura assai presto ed è quindi prontamente commerciabile.

Il vino, se ben fatto, si presenta brillante con un leggero, speciale profumo ed è bene accetto dai consumatori. Ciò non deve però far credere che una larga diffusione del "Blaufränkisch" sia raccomandabile a scapito di altre varietà, come il "Merlot" ed il "Cabernet".

Curioso il fatto che Gorizia abbia dedicato una via a tale vino, prima ancora che iniziative simili avvenissero in diverse "Città del Vino" (fra cui a Corno di Rosazzo).

E' un vino di colore rosso rubino vivo, odore vinoso commisto a leggero profumo caratteristico, asciutto, tannico, fresco, sapido non molto alcolico, mediamente di corpo abbastanza armonico. Si sposa bene con grigliate di carne e selvaggina.

Servire a 13-15 gradi.

● 1 V S. Jusef Artesan

2 S S. Atanasi

3 D **SS. JACUM E FILIP**

4 L S. Floriàn

5 M S. Agnul

6 M S. Judita

7 J S. Flavia

8 V S. Urban

○ 9 S S. Duili

10 D **S. ANTONIN**

11 L S. Fabi

12 M S. Pangrazi

13 M S. Gema

14 J S. Matia

15 V S. Sofia

16 S S. Ubalt

● 17 D **S. PASCAL**

18 L S. Venanzi

19 M S. Ivo

20 M S. Bernardin

21 J S. Gisela

22 V S. Rita

23 S S. Flurinz

● 24 D **LA MADONA DAL AJUT**

25 L S. Gregori

26 M S. Filip

27 M S. Agostin

28 J S. Milio

29 V S. Massimin

30 S S. Ferdinand

31 D **VISITAZION DA LA M. (PENTECOSTIS)**

VERDUZZO FRIULANO

Il "Verduzzo" è diffuso un po' in tutto il territorio regionale, dove è coltivato soprattutto in collina (ma meno nel Collio).

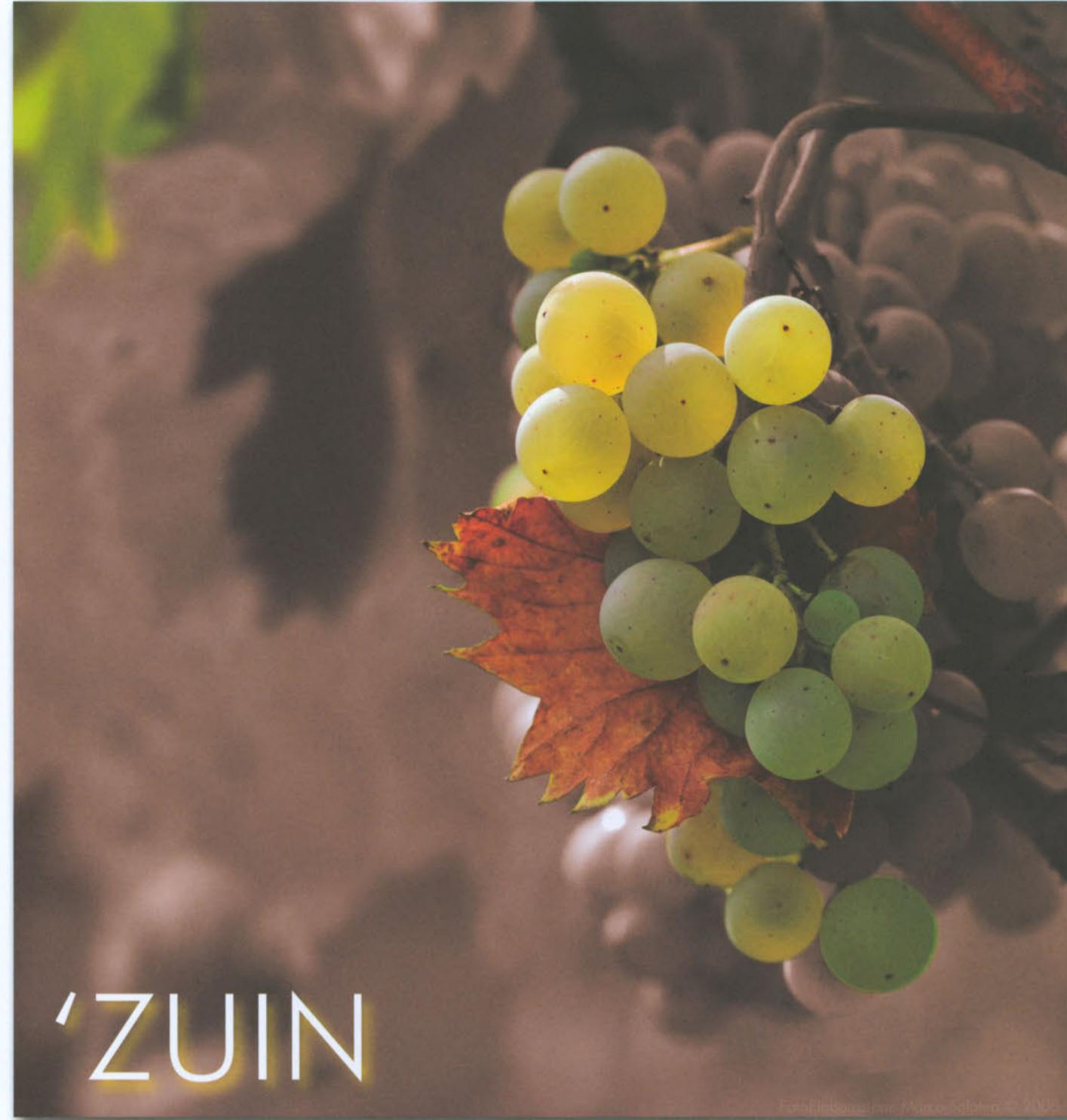
Il "Verduzzo giallo", detto anche "di Ramandolo", coltivato con i migliori risultati in una piccola conca collinare, dà un vino color oro, leggermente tannico, di corpo, amabile, con profumo di acacia e sapore di miele, equilibrato e piacevole.

Il "Verduzzo verde" dà un vino secco, citrino, di color giallo con trasparenza verdognola. Profumo ampio e fresco, con bouquet che ricorda molto la mela, la pera, la pesca-noce, l'albicocca. Sono vini da bersi giovani, perchè il fruttato è il maggior pregio.

Gli accostamenti gastronomici variano a seconda delle tipologie e cioè: "Verduzzo secco" è vino da piatti al pesce lesso, frittate e in generale piatti a base di uova, antipasti magri e risotti a base d'erbe. Va servito a 8-10 gradi.

"Verduzzo Ramandolo" è ottimo vino da dessert o con formaggi piccanti e stagionati; è vino da meditazione.

Servire fresco, non freddo.



'ZUIN

1 L S. Justin

2 M S. Adalgisa

3 M S. Clotilde

4 J S. Quirin

5 V S. Bonifazi

6 S S. Bertrant

7 D **NORBERT** (SS. TRINITĂT)

○ 8 L S. Severin

9 M S. Primo

10 M S. Margarita

11 J S. Barnaba

12 V S. Guido

13 S S. Antoni di Padua

14 D **S. LISEO** (CORPUS DOMINI)

● 15 L SS. Vit e Modest

16 M S. Aurelian

17 M S. Ranieri

18 J S. Marina

19 V S. Gervas

20 S S. Eto

21 D **S. LUIS GONZAGA**

● 22 L S. Ada

23 M S. Lanfranc

24 M S. 'Zuan Batista

25 J S. Vilielmo

26 V S. Dolfo

27 S S. Ziril

28 D **S. TILIO**

● 29 L SS. Pieri e Pauli

30 M S. Lucina

MERLOT

Il vitigno è stato introdotto in Friuli dalle Amministrazioni PECILE di San Giorgio della Richinvelda e CONTI di BRAZZA' di Mereto di Capitolo nella seconda metà del secolo scorso col preciso intendimento di tentarne la diffusione per una sostituzione dei vitigni nostrani certamente di minor merito.

Nello stesso periodo il Conte de LA TOUR lo impiantò a Villa Russiz di Capriva del Friuli.

In Francia il "Merlot" è coltivato nel LOT e GARONNE, nella DORDOGNA e nella GIRONDA dove, coi "Cabernet", forma i celebri vini di MÉDOC.

Altro notevole sviluppo ebbe per merito dell'Accademico della Vite e del Vino Comm. G. Morelli de Rossi.

Nella collezione ampelografica della Reale Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano lo ritroviamo intorno al 1880.

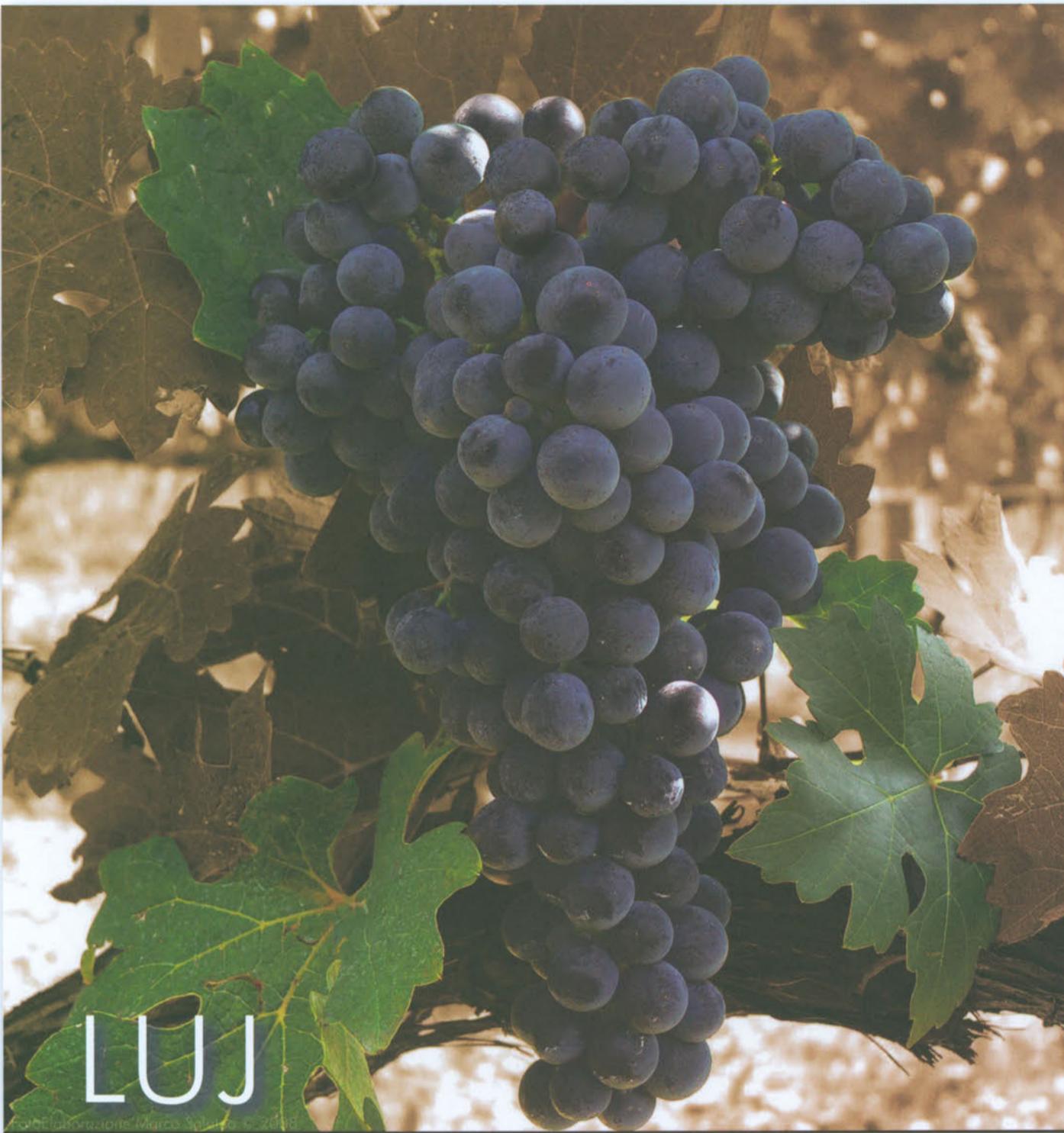
Da queste zone il "Merlot" si è diffuso nel vicino Veneto. L'abbondante produzione, la buona qualità del vino, la rusticità del vitigno hanno spianato la via alla diffusione un po' generale su tutto il territorio nazionale.

È certamente un gran vino, pieno, robusto, ricco di colore, profumo e sapore leggermente erbaceo. Vinoso, con profumo netto di lampone da giovane.

Dopo due-tre anni si affina notevolmente, acquista un sapore asciutto con piacevole fondo amarognolo, mentre sviluppa un notevole bouquet.

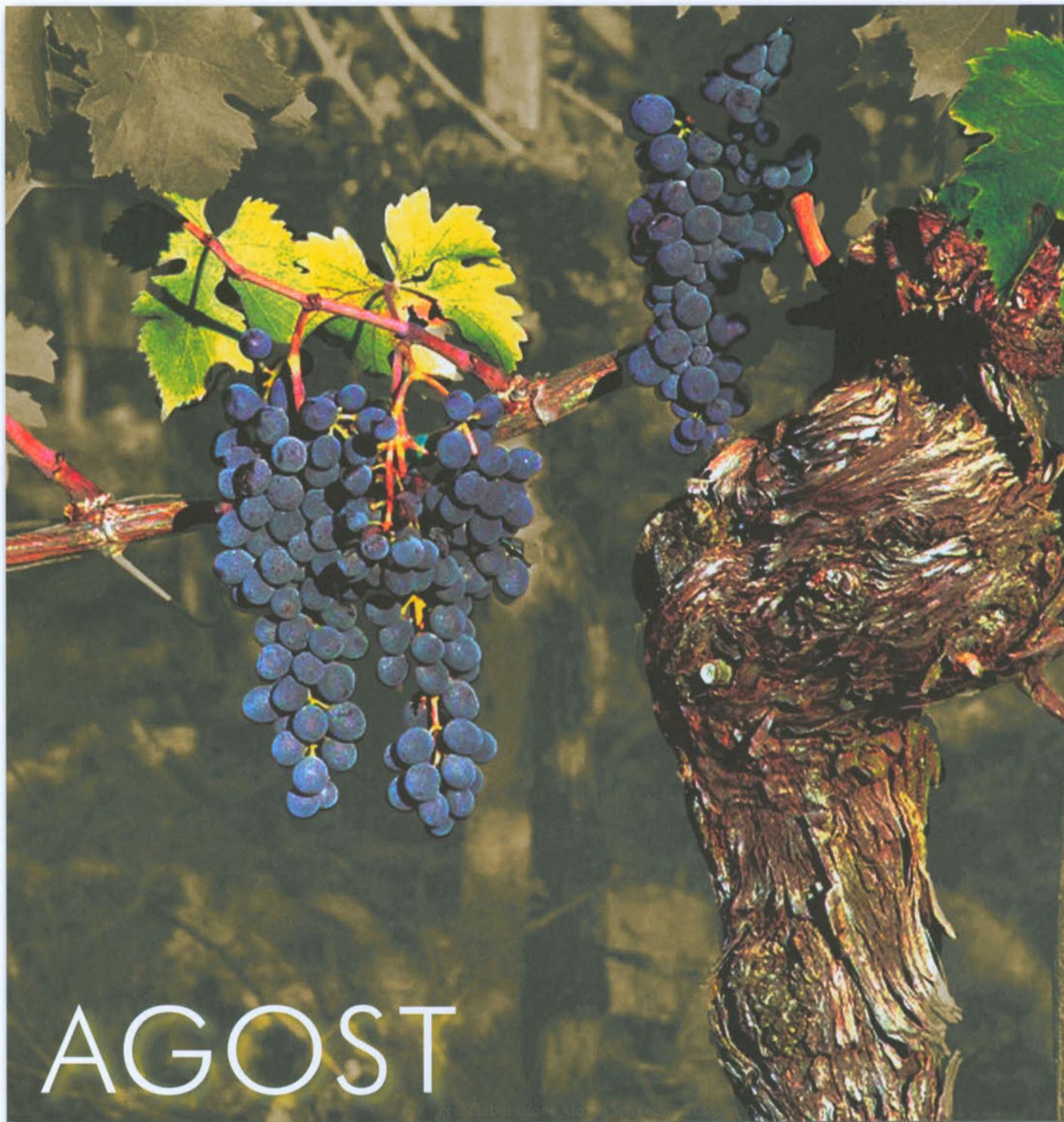
È vino da arrosti e umidi di carni bianche e rosse (in particolare coniglio e pollame).

Servire a 13-15 gradi.



LUJ

- | | | | |
|------|--------------------------------|------|--------------------------|
| 1 M | S. Dino | 17 V | S. Lessio |
| 2 J | S. Oton | 18 S | S. Federic |
| 3 V | S. Tomas Apuestul | 19 D | S. RINA |
| 4 S | S. Nadàlia | 20 L | S. Aurelio |
| 5 D | S. ANTONI ZACARIA | 21 M | S. Lurinz di B. |
| 6 L | S. Maria Goretti | 22 M | S. Maria Madalena |
| 7 M | S. Eda | 23 J | S. Brigida |
| 8 M | S. Adrian | 24 V | S. Cristina |
| 9 J | S. Veronica | 25 S | S. Jacum |
| 10 V | S. Pio | 26 D | SS. ANA E JOACHIN |
| 11 S | S. Benedet | 27 L | S. Liliana |
| 12 D | SS. ERMACORA E FORTUNAT | 28 M | SS. Cels e Nazàr |
| 13 L | S. Enrico | 29 M | S. Marta |
| 14 M | S. Camilo | 30 J | S. Poldo |
| 15 M | S. Bunaventura | 31 V | S. Ignazi di Lojola |
| 16 J | S. Madona dal Carmelo | | |



REFOSCO e TERRANO

Negli "Annali del Friuli" di F. Da Manzano, già nel 1930, troviamo scritto che: "Gli ambasciatori romani offrono 20 "ingastariis" (fiasche di terracotta o vetro contenente oltre un litro di vino) al Generale dei Dominicani" di vino "REFOSCO".

Grande famiglia quella dei "Refoschi", ne citiamo qualcuno: "Refosco di Faedis", "Refosco d'Istria", "Refosco di Rauscedo", "Refosco magnacan", "Refoscone", "Refosco del Carso". Gli stessi "Terrano del Carso" e "Refosco d'Istria" altro non sono che "Refoschi". Attualmente tutti questi vitigni sono meno diffusi, sostituiti dal "Refosco dal Peduncolo Rosso", coltivatissimo in Friuli V. G., dove è salito agli onori di varie denominazioni di origine controllata. Il vino ha colore rosso rubino intenso, tannico, poco alcolico, nervoso da giovane. Profumo vinoso-fruttato, con netto sentore di lampone e mora selvatica, leggermente erbaceo, personalizzato. Con un giusto invecchiamento s'affina, s'ingentilisce, assume un sapore piacevolmente amarognolo con bouquet ampio su base goudronata. E' vino da pasto, escluso il pesce. E' particolarmente indicato coi piatti tipici regionali friulani. Va servito a temperatura ambiente.

Il **TERRANO** indubbiamente è un "Refosco", quantomeno uno stretto parente di questa numerosissima famiglia. Sul Carso si trovano le prime tracce di questo vitigno e sul Carso ci sono ancora i vigneti. Colore rosso intensissimo, poco alcolico, di corpo, fragrante, vinosissimo, con una personalità prorompente. Acidulo e tannico, ma armonico. Profumo ampio, di lampone e mirtillo, o talvolta ribes nero.

E' un fiore da cogliere quando sboccia.

E' vino da piatti rustici della cucina carsica.

Va servito piuttosto fresco, (Spalletta, prosciutto cotto nel pane con kren ecc.).

1 S S. Alfons

2 D **PERDON DI ASSISI**

3 L S. Lidia

4 M S. Ida

5 M S. Osvalt

○ 6 J Trasfigurazione dal Signor

7 V S. Gaetan

8 S S. Meni

9 D **S. ROMAN**

10 L S. Lurinz

11 M S. Clara

12 M S. Macari

● 13 J SS. Feliz e Fortunat

14 V S. Alfredo

15 S **S. MADONA DI AGOST**

16 D **S. ROC**

17 L S. Rinalt

18 M S. Elena

19 M S. Marian

20 J S. Bernart

● 21 V S. Pio X Papa

22 S La Madona Regina

23 D **S. ROSA**

24 L S. Bortolomìo

25 M S. Vico

26 M S. Sandri

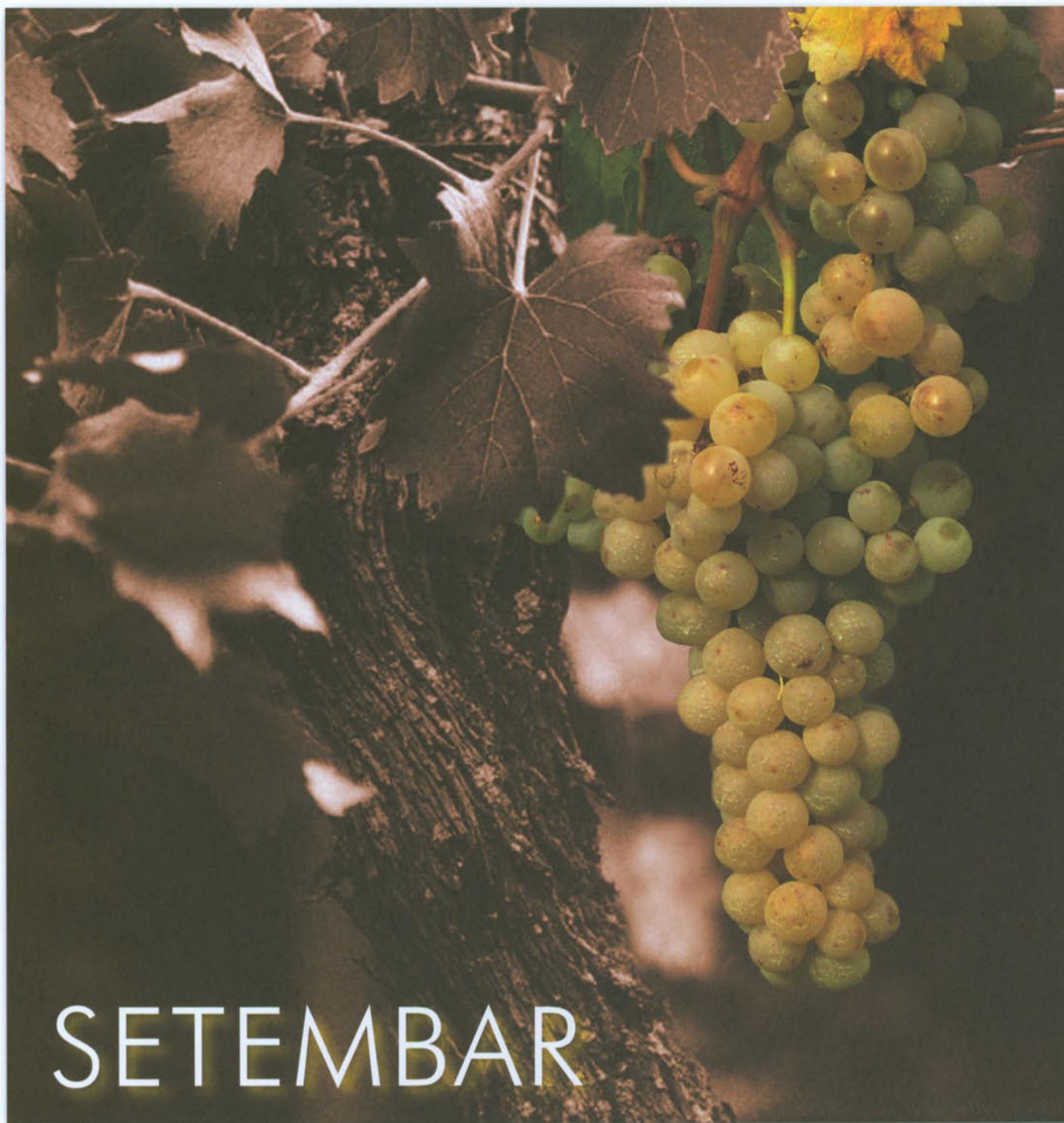
27 J S. Monica

● 28 V S. Justin

29 S S. Dolfo

30 D **S. FAUSTA**

31 L S. Aristide



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.

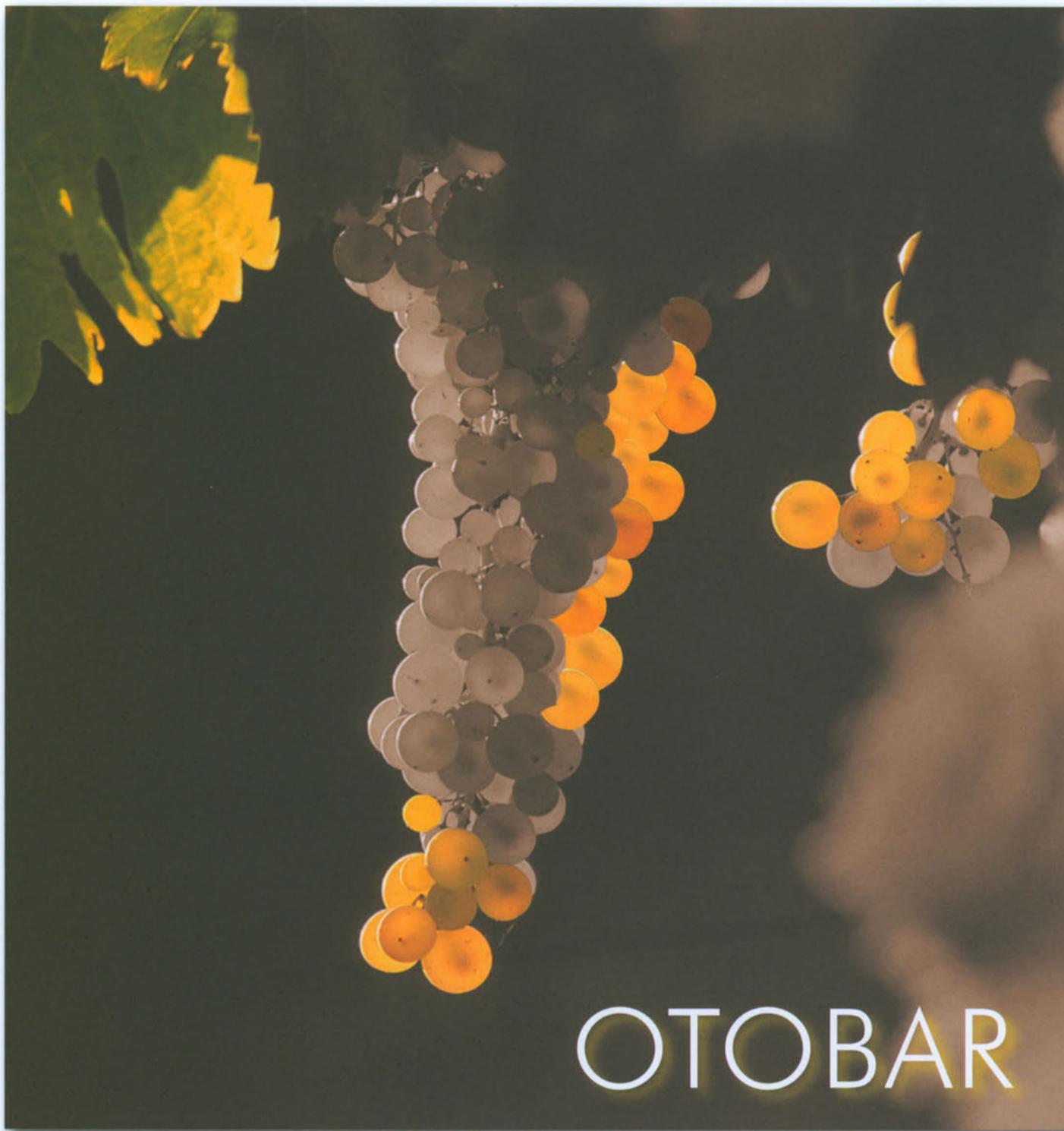
È uno dei pilastri della viticoltura del Collio Goriziano e sloveno, dove tradizionalmente veniva assemblato a Ribolla e Malvasia.

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



RIESLING RENANO ed ITALICO

La fama del vitigno e del RIESLING RENANO ("Rheinriesling") è nota in tutto il mondo ed i viticoltori debbono esserne certamente a conoscenza.

Le terre di origine sono quelle poste sulle rive del Reno. Il vino ha colore verde paglierino con riflessi verdolini, nervoso, snello di corpo, asciutto, leggermente aromatico, ma nel contempo armonico e vivo come la brezza di montagna.

Mediamente alcolico, aristocratico ed invitante nella sua eleganza pura. Bouquet finissimo, fruttato, con lievi sentori di albicocca, pesca e mirtillo. Se vinificato con sapienza è, con il "Sauvignon", fra i più importanti bianchi aromatici.

Vino da preparazioni calde a base di frutti di mare, piatti di pesce (soprattutto crostacei) sia arrosto sia salsati.

Va servito molto fresco, a 8-10 gradi.

RIESLING ITALICO

Il MOLON nella sua Ampelografia ritiene che il Wälschriesling ed anche il "Riesling olasz ungherese" si identifichino col "Riesling italico" ed accenna anche al parere di Goethe secondo il quale il vitigno sarebbe originario dello Champagne. Di lì sarebbe passato in Stiria, in Austria ed in Friuli V.G.

In regione il "Riesling italico" è coltivato quasi esclusivamente nel Collio, dove sta scomparendo dopo l'iniziale interesse.

Fruttato, piacevole, che perde ogni caratteristica di fruttato dopo poco invecchiamento.

E' vino da antipasti caldi della grande cucina; minestre, primi piatti (paste asciutte e risotti) con salse a base di pesce, piatti di pesce sia arrosto sia salsati.

Va servito alla temperatura di 8-10 gradi.

OTOBAR

- | | | | |
|--------|------------------------------|-------------|--------------------------|
| 1 J | S. Teresia dal Bambin Gesù | 17 S | S. Ignazi di A. |
| 2 V | SS. Agnui Custodis | ● 18 D | S. LUCA VANZELIST |
| 3 S | S. Edmont | 19 L | S. Laura |
| ○ 4 D | S. FRANZESC DI ASSISI | 20 M | S. Irene |
| 5 L | S. Placit | 21 M | S. Ursula |
| 6 M | S. Bruno | 22 J | S. Donât |
| 7 M | Madona dal Rosari | 23 V | S. Manlio |
| 8 J | S. Demetri | 24 S | S. Enzo |
| 9 V | S. Dionis | 25 D | S. DARIA |
| 10 S | S. Daniel | ● 26 L | S. Varisto |
| ● 11 D | S. FIRMIN | 27 M | S. Ferucio |
| 12 L | S. Serafin | 28 M | SS. Simon e Tadeo |
| 13 M | S. Eduart | 29 J | S. Onorât |
| 14 M | S. Calist | 30 V | S. Lucan |
| 15 J | S. Sesa | 31 S | S. Quintin |
| 16 V | S. Lazar | | |

RIBOLLA GIALLA

La "Ribolla gialla" è un vitigno sicuramente indigeno. "Ribuele" per i friulani, "Rébula" per gli sloveni, viene coltivata quasi esclusivamente sulla fascia collinare che iniziando da Tarcento va alla Goriska Brda ed a tutto il Collio Goriziano, soprattutto in San Floriano ed Oslavia.

Cenni della coltivazione di questo vitigno se ne trovano fino dal 1300.

Esiste anche una "Ribolla verde" ma è poco coltivata per la scarsa qualità del vino.

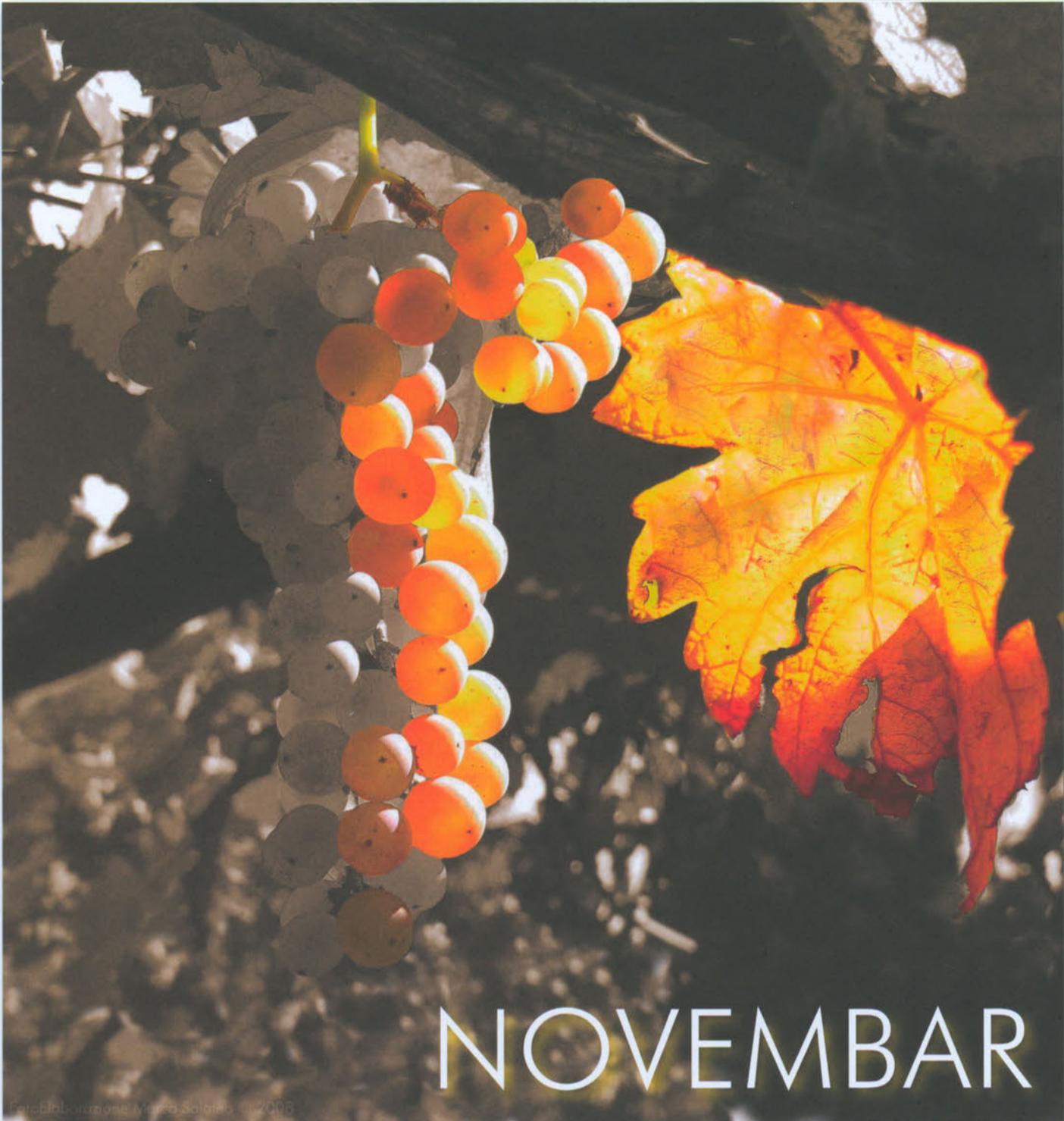
Frequente l'uvaggio, con Tocai e Malvasia.

Il vino è di colore giallo paglierino scarico tendente ai riflessi verdognoli, caratteristico, asciutto, citrino, a media gradazione alcolica. Ha bouquet piacevole e suadente.

Ricorda il bosco, l'acacia, il castagno, il rovere.

Si accompagna a minestre, soprattutto creme e vellutate, piatti di pesce salsati.

Va servito a 10-12 gradi



NOVEMBAR

1 D DUC' I SANZ

○ **2 L Duc' i Muarz**

3 M S. Silvia

4 M S. Carlo

5 J S. Zacaria

6 V S. Beatriz

7 S S. Nesto

● **8 D S. GOFRET**

9 L S. Oreste

10 M S. Leon

11 M S. Martin

12 J S. Renato

13 V S. Diego

14 S S. Giocont

15 D S. BERTO

● **16 L S. Margherita**

17 M S. Lisabeta

18 M S. Odon abat

19 J S. Matilde

20 V S. Otavi

21 S Madona da la Salut

22 D S. CRISTO RE (S. CECILIA)

23 L S. Clement

● **24 M S. Firmina**

25 M S. Catarina

26 J S. Lenart

27 V S. Virgili

28 S S. Jacum

29 D S. LIVIA

30 L S. Drea

MALVASIA ISTRIANA

Nella grande famiglia delle "Malvasie" quella "Istriana" occupa una posizione di prestigio. L'origine del vitigno, o meglio della famiglia, o meglio ancora il nome, è alquanto strana e incerta.

Nella regione greca del "PELOPONNESO" un tempo chiamata "MOREA", esisteva una città chiamata "MONEMBASIA". Zona celebre per i suoi vini, terra di conquista per l'importante posizione strategica, fu anche dominio della "SERENISSIMA".

Sembra appunto che i Veneziani abbiano diffuso questo vitigno, prima a CRETA, poi in ITALIA. Da queste zone partì poi per la SPAGNA, PORTOGALLO, FRANCIA, ISOLE CANARIE. Italianizzata, la vite di "MONEMBASIA" divenne "MALVASIA".

In ISTRIA le prime tracce risalgono al 1300 circa. Le zone di coltivazione salivano da ROVIGNO, PARENZO, CITTANOVA fino al CARSO TRIESTINO e GORIZIANO, per poi scendere le Valli del Friuli.

Ancor oggi la troviamo coltivata in tutta la fascia collinare del FRIULI-VENEZIA GIULIA, nelle piane delle GRAVE e del litorale e, logicamente, in ISTRIA.

Nel Goriziano (Collio in particolare) rientra spesso negli uvaggi, con Ribolla e Tocai.

E' difficile parlare di "Malvasia". Ma prendiamo quello più tipico, prodotto sui terreni carsici.

Color giallo paglierino, tendente all'oro, alcolico, grasso per l'abbondante glicerina, fresco, in perfetta amalgama con l'alcol. Bouquet ampio, leggermente aromatico. Ricorda l'albicocca, e la pesca, il pepe ed il sale marino.

E' un vino da piatti di pesce (crostacei soprattutto) sia arrostiti che salsati.

Va servito alla temperatura di 10-12 gradi.

DIZEMBAR

1 M S. Eligio

○ 2 M S. Bianca

3 J S. Franzesc Saveri

4 V S. Barbara

5 S S. Dalmazi

6 D S. NICOLÒ DI BARI

7 L S. Ambros

8 M MADONA IMACOLADA

● 9 M S. Valeria

10 J Madona di Loreto

11 V S. Damas

12 S S. Malia

13 D S. LUZIA

14 L S. Pompeo

15 M S. Valeriàn

● 16 M S. Albina

17 J S. Làzar

18 V S. Grazian

19 S S. Dario

20 D S. MACÀRI

21 L S. Pieri Canisio

22 M S. Remo

23 M S. Vitoria

● 24 J S. Irma

25 V S. NADAL DI N. SIGNOR

26 S S. SCJEFIN

27 D S. 'ZUAN APUESTUL

28 L SS. Inozenz

29 M S. Davit Re

30 M S. Genio

○ 31 J S. Silvestri

FESTE, FESTIVITÀ E DATE DA RICORDARE PER IL 2009

1	GENNAIO	CAPODANNO "VENI CREATOR SPIRITUS" - Benedizione e offerta del Sale
19	MARZO	S. Giuseppe - Alla sera Messa solenne
12	APRILE	Pasqua: Processione del "Resurrexit" Incontro per gli scambi augurali ed il brindisi del "ritorno"
19	APRILE	Scampagnata di Pasquetta
14	GIUGNO	Festa della Comunità parrocchiale a Malborghetto e monte Lussari
29	GIUGNO	Santi Pietro e Paolo: Solenne Messa serale
7/16	AGOSTO	Tradizionale "Sagra di San Roc"
9	AGOSTO	Gara internazionale "dai scampanotadors" - XXXIV edizione
16	AGOSTO	San Rocco - Festa patronale - Consegna del premio "Mattone su mattone"
11	OTTOBRE	Festa della famiglia e dei giubilei
15	NOVEMBRE	Proclamazione e consegna del "Premio San Rocco" Festa del "Ringraziamento": Messa solenne, offerta dei prodotti agricoli e dell'artigianato, benedizione delle macchine operatrici.
13	DICEMBRE	Santa Lucia - Compatrona del borgo. Festa della corale borghigiana
13	DICEMBRE	Mercatino di S. Lucia
25	DICEMBRE	Natale del Signore: Messa solenne della Mezzanotte, sosta comunitaria per gli auguri ed il brindisi con il brulè
31	DICEMBRE	Te Deum di Ringraziamento

Quest'anno il "Lunari", curato dal dottor Claudio Fabbro, agronomo, enologo e giornalista esperto dell'arte del "buon bere", ci condurrà alla riscoperta dei vitigni locali. Ogni mese ci presenterà un vitigno: alcuni da noi ben conosciuti, altri dimenticati e comunque da riscoprire.

Da essi, allora come oggi, viene il buon vino, che ha rallegrato e riscaldato i cuori dei nostri avi nelle occasioni felici e li ha consolati in quelle un po' meno felici. Possa essere anche per noi così, con l'augurio di proseguire il lavoro intrapreso quest'anno e di migliorarlo nel futuro.

A tutto il borgo un gioso prosit di felicità e serenità.

Paolo Martellani

ALLE RADICI DELLA VITICOLTURA GORIZIANA di Claudio Fabbro

Di vite e vino s'iniziò a parlare con la fondazione di Aquileia (181 a.C.) e, grazie ai romani-guerrieri contadini e vignaioli al contempo si piantarono le prime vigne.

Secondo Plinio il Vecchio (Historia naturalis, I° secolo d.C.) "l'imperatrice Giulia Augusta mise in conto al vino PUCINO gli 86 anni, non bevendone altro". Per alcuni era Terrano-Refosco, ma per altri il "chiarretto Prosecco" o il "dorato Vipacco".

Nel 1170 si registra una compravendita di terreni vitati (Rebula) in S. Floriano del Collio fra la Badessa d'Aquileia IRMILINT e agricoltori locali; ancora di "Robiola" si legge in Atti del notaio Ermanno da Gemona ("Notariorum Joppi") in un contratto del 1299. Nel 1340 (documento in Barbana del Collio registrato in Gorizia il 13 novembre di quell'anno) accanto alla Ribolla compaiono Malvasia, Terrano e Pignolo.

Fu nel 1632 che Aurora FORMENTINI (antenata degli attuali Conti di S. Floriano del Collio) portò in dote (patto dotale relativo alle nozze - 3 febbraio 1632 - con il nobile ungherese Adam BATTHYANY).. "vitti di TOCCAI.....300).

Nel 1755 a Venezia, per benedire le nozze dei nobili Contarini-Civran, si brindò con un liquoroso Picolit ("del Tokaji germano.."). Nel 1868 arrivarono, grazie al conte Theodore de LA TOUR (in dote per le nozze del 15 febbraio con la nobile Elvine RITTER de ZAHONI, proprietaria di VILLA RUSSIZ in Capriva del Friuli) le prime viti di Pinot grigio, bianco, nero, Sauvignon ecc.

Nell'anno 1888 la FILLOSSERA arrivò sul Carso e da qui iniziò a devastare l'intero territorio. Fu lotta ardua, che si concluse - grazie agli sforzi di vivaisti e ricercatori - appena nel 1942.

Non a caso il IV Congresso enologico austriaco del 1891 in Gorizia fu quasi interamente dedicato al problema. Vero è che dopo la Fillossera e prima dell'arrivo della DOC Collio (1964) nelle cantine ed osterie imperversavano un non meglio definito "Vino Nostrano" e gli IBRIDI PRODUTTORI DIRETTI (Clinton, Bacò, Isabella o Fragolino etc.) resistenti alla stessa ma scadenti per qualità.

Il taglio con vini pugliesi, alcolici era norma. La viticoltura goriziana di qualità, dunque, ha mezzo secolo di vita ed il nostro territorio è un laboratorio di varietà locali, francesi e mitteleuropee, unico nel suo genere.



Claudio Fabbro in vigneto di Picolit

Tipografia: GRAFICA GORIZIANA -2008

FotoElaborazioni, impaginazione e grafica: Marco Salateo

Testi: Claudio Fabbro

Considerate le finalità del presente lavoro e la difficoltà di reperire documentazione fotografica di rilevanza artistica, le riproduzioni dei grappoli in corrispondenza dei vari mesi in calendario, non si riferiscono necessariamente alle descrizioni dei vitigni e relative uve.

Un sentito grazie a Edda Polesi Cossar per la stesura del calendario e al piccolo Pietro per l'aiuto nell'elaborazione delle fotografie.



Centro Conservazione e Valorizzazione
Tradizioni Popolari di BORGO SAN ROCCO
WWW.BORCSANROC.IT INFO@BORCSANROC.IT



Cassa Rurale ed Artigiana
di Lucinico Farra e Capriva



Sportelli a: LUCINICO - FARRA D'ISONZO - CAPRIVA DEL FRIULI - CORMONS - GORIZIA SAN ROCCO - GORIZIA CENTRO
GRADISCA D'ISONZO - GORIZIA STRACCIS - MARIANO DEL FRIULI - ROMANS D'ISONZO