

Ahi Tocai!

Sandro Amaducci

“Da oggi il Tocai cambia nome, diventa Friulano: la guerra del vino è persa!”



Dal 22 agosto 2006 il vino “Tocai” ha cambiato nome: diventa “Friulano”. È stato infatti pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale il decreto del Ministero della Politiche Agricole Alimentari e Forestali che assegna

ufficialmente al vino bianco del Friuli-Venezia Giulia il nome di “Friulano”.

Si conclude così la querelle sullo storico nome, nata dalla decisione della Comunità europea, di assegnare l'utilizzo della denominazione di Tokaj solamente all'omonimo vitigno ungherese, a partire dall'aprile 2007.

Resta ancora in atto un contenzioso avviato alla Corte di Giustizia Europea dagli irriducibili difensori del nome originario del bianco friulano che il paese danubiano ha fatto proprio alla vigilia dell'entrata nell'Unione Europea.

Dal 2007, pertanto, sulle etichette delle bottiglie di vino bianco prodotte dai vitigni del Friuli-Venezia Giulia non si troverà più il nome di Tocai, ma comparirà quello di Friulano.

Il Tocai friulano o Tocai italico è una varietà di vite tradizionalmente coltivata nella regione Friuli-Venezia Giulia e utilizzata

nell'elaborazione di vini bianchi commercializzati, in particolare, con indicazioni geografiche come “Collio” o “Collio Goriziano” e rappresenta oltre il 30% della produzione di bianco in Friuli. Nel 1993, la Comunità Europea e la Repubblica d'Ungheria hanno concluso un accordo sulla tutela e il controllo reciproci delle denominazioni dei vini. Per tutelare l'indicazione geografica ungherese “Tokaj”, l'accordo ha vietato l'utilizzo del termine “Tocai” per la designazione dei vini italiani sopra citati alla fine di un periodo transitorio con scadenza 31 marzo 2007.

C'è però una bella differenza tra i due vini: quello ungherese è fatto con uve Furmint ed Hárslevelü, che danno un vino passito liquoroso molto alcolico.

Il Tocai prodotto in Italia è un vino di media struttura e longevità, dal colore paglierino dorato chiaro, profumo delicato e gradevole, sapore asciutto, caldo, pieno, con lieve retrogusto amarognolo accostabile al sauvignon.

Se, ancora per un anno, andiamo in cerca di Tocai, l'autore vi consiglia:

FRANCO TOROS (Tocai 2006) a Cormons, il migliore per rapporto prezzo qualità.

LA CASTELLADA (Tocai 2003) a Gorizia (Oslavia), assai più complesso del primo, ma eccellente, però un po' troppo alcolico per i miei gusti.

E per finire DORO PRINCIC di Cormons con un Tocai 2006 (ma se potete cercate il 2005) forse il miglior tocai, pardon, friulano, della regione. Se capitate lì, cercate anche la malvasia e il pinot bianco (prcar@libero.it).

La pneumo-enologia entra nel rito ambrosiano

I colleghi pneumologi non di rito ambrosiano, devono sapere che da 8 anni, prima di Natale, la scuola pneumologica milanese allargata, formata da veri amici (...beh quasi tutti) si radunava in uno storico albergo dove, come per Verdi, veniva messa la paglia in via Manzoni per farci lavorare... (forse ho esagerato... avvenne solo per la Sua morte).

Hanno sempre officiato, da gran ciambellani, Gigi e Stefano, con Charles, Francesco e anche Sandro. Poi, una policy assurda di Farindustria ha tentato di interrompere questo delizioso rito in cui amici, allievi ed ex allievi, in un mix di ottimo profilo, presentavano messe a punto pneumologiche eccellenti.

La location è stata cambiata. Quest'anno siamo andati nella sala della Borsa.

Dalla "bomboniera" dell'Hotel de' Milan al "fast pace" del palazzo Mezzanotte.

La qualità non è declinata anzi, come valore aggiunto, una sera, è apparso Marcello Coronini. Per chi non lo conosce, dobbiamo dire che egli è molto più di un enologo: gran conversatore, gran conoscitore di costume e di storia!

Egli ha palesato la Sua scienza, illustrando i vini che venivano serviti nella serata. La sua verve ha trasformato i nostri palati illudendoci che nobili vini da catering fossero diventati dei vini da collezione! Marcello, sei anche un gran illusionista!

E poi mi ha smascherato, interrogandomi in una sala gremita: ho meritato solo discreto+.

Al sabato mattina, tutti erano ancora sobri e fit per concludere questo meraviglioso rito ambrosiano. Grazie a Gigi e a Stefano! (S. Am.)

MIDIA
EDIZIONI

Thomas L. Pelty


**AVVENTURE
IN OSSIGENO**
(Adventures of an Oxy-ophile)


Presentazione e traduzione
a cura di Italo Brambilla

MIDIA
EDIZIONI

**Disponibile nelle migliori
librerie scientifiche**

**Direttamente
a casa tua**

**Telefona al
numero verde
per informazioni**  **800-601715**

o acquista online sul sito  **www.midiaonline.it**

Midia srl
Tel. 039 2304440 - Fax 039 2304442
midia@midiaonline.it
www.midiaonline.it