IL RISVEGLIO DEL TOCAI

Le ragioni produttive e di mercato per il rilancio del prodotto

a cura di
Vasco Boatto

FrancoAngeli

I lettori che desiderano informarsi sui libri e le riviste da noi pubblicati
possono consultare il nostro sito Internet: *www.francoangeli.it* e iscriversi nella home page
al servizio “Informatemi” per ricevere via e.mail le segnalazioni delle novità
o scrivere, inviando il loro indirizzo, a “FrancoAngeli, viale Monza 106, 20127 Milano”.

IL RISVEGLIO DEL TOCAI

Le ragioni produttive e di mercato per il rilancio del prodotto

a cura di
Vasco Boatto

FrancoAngeli

Le attività operative della ricerca presentata nel presente volume sono state svolte presso il Centro di Studi e di Ricerca Dati Metodi e Sistemi del Dipartimento Metodi Quantitativi, Università degli Studi di Brescia.

Copyright © 2009 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy

L'opera, comprese tutte le sue parti, è tutelata dalla legge sul diritto d'autore. L'Utente nel momento in cui effettua il download dell'opera accetta tutte le condizioni della licenza d'uso dell'opera previste e comunicate sul sito www.francoangeli.it.

INDICE

Prefazione *di V. Boatto* pag. 7

Parte Prima
Inquadramento storico e legislativo del Tocai in Italia

Il Tocai friulano e la sua storia *di A. Calò* » 11

Il dilemma Tocai *di M. Pecile* » 23

Parte Seconda
Modelli viticoli ed enologici nella Doc Lison-Pramaggiore

Il Tocai: scelte viticole e clonali a confronto *di D. Tomasi, G. Pascarella, M. Giust, F. Gaiotti* » 49

Studio delle potenzialità enologiche del Tocai dell'area Doc Lison-Pramaggiore *di E. Celotti* » 69

Parte Terza
Struttura tecnico-produttiva delle aziende nella Doc Lison-Pramaggiore

Struttura dell'offerta del vino Tocai nelle aziende della Doc Lison-Pramaggiore *di L. Barisan, C. Bolzonella* » 99

Parte Quarta
Valutazioni degli effetti della perdita del nome Tocai e strategie di rilancio del prodotto

Effetto sui prezzi al consumo del nome del vitigno in etichetta *di E. Defrancesco, S. Trestini* pag. 151

Il vino Tocai cambia nome: strategie di marketing nell'area Doc Lison-Pramaggiore *di V. Boatto, L. Barisan* » 169

PREFAZIONE

Vasco Boatto[*]

Nell'ambito della produzione vitivinicola del Nord Est un ruolo importante è svolto dal Tocai. In questo territorio il vitigno Tocai ha trovato condizioni pedoclimatiche favorevoli che hanno consentito di ottenere vini di qualità elevata. L'omonimo vino bianco è diventato nel tempo simbolo dell'enologia del Nord Est ed una componente significativa dei grandi vini italiani.

Su questo prodotto, la cui origine viticola è francese, ma la cui elaborazione in cantina è sicuramente italiana, in particolare veneto-friulana, si è abbattuta la scure della Normativa Comunitaria con un provvedimento che toglie ai produttori la possibilità di utilizzare il nome del vitigno anche per il vino. Questa decisione è stata assunta in seguito all'adesione dell'Ungheria all'Unione Europea, e relativa richiesta degli ungheresi di riservare il nome *Tocai* solo ai vini ottenuti nell'omonima regione magiara, nonostante la ferma opposizione dell'Italia volta a salvaguardare il diritto dei produttori in quanto il Tocai prodotto in Italia è totalmente diverso per origine e tipologia.

È questo il primo caso in cui un intervento comunitario incide così profondamente sull'economia di un prodotto. Le conseguenze di tale decisione sono rilevanti sia per effetti economici diretti, sia per i cambiamenti tecnici ed organizzativi che essi determinano sulla struttura produttiva.

Il Tocai rappresenta un caso di studio che può essere considerato paradigmatico delle possibili evoluzioni che può subire la normativa in materia di riconoscimento dell'origine e tipicità dei prodotti.

[*] Direttore del Centro Interdipartimentale per le Ricerche in Viticoltura ed Enologia dell'Università degli Studi di Padova (sede di Conegliano) e coordinatore del Progetto di Ricerca.

Lo studio, partendo dalla valutazione della realtà produttiva esistente, fornisce una fotografia sugli aspetti economici, con particolare riferimento ad un territorio elettivo, quello del Lison-Pramaggiore dove è concentrata la maggior parte dei vigneti di Tocai nel Veneto.

Attraverso una specifica ricerca di mercato e l'adozione di un originale modello econometrico di stima lo studio giunge ad una quantificazione dell'impatto economico derivante dalla perdita del nome, in relazione ai diversi segmenti di mercato e alla relativa differenziazione dell'offerta.

Sulla base degli elementi legati alla struttura produttiva ed agli orientamenti economici delle imprese, la ricerca delinea alcune strategie di marketing finalizzate al rilancio del prodotto sotto la nuova denominazione.

I risultati di questo lavoro costituiscono un utile contributo all'approfondimento dei problemi relativi al posizionamento di un prodotto sul mercato.

PARTE PRIMA

INQUADRAMENTO STORICO E LEGISLATIVO DEL TOCAI IN ITALIA

IL TOCAI FRIULANO E LA SUA STORIA

di Antonio Calò[*]

1. Il Tocai: origine storica

Una prima, sicura citazione ampelografica relativa a vitigni denominati *Tokai* e coltivati nel nostro Paese si trova nel volumetto *Delle viti italiane* pubblicato dall'Acerbi nel 1825.

Nel capitolo dedicato all'elenco di «Viti diverse di Francia, Spagna, Portogallo, Svizzera e Germania» al n. 13 è citato un *Tokai* ed al n. 459 delle "viti straniere" un *Raisin de Hongrie Tokai gris*.

È anche vero, però, che Dalmasso (1937) ricorda come A. Fappani in un saggio storico sull'Agricoltura trevigiana «citava a titolo di onore l'Abate Giacomo Vinciguerra di Collalto, il quale avendo nell'anno 1771 in una deliziosa e ricca vignetta di S. Salvatore (presso Susegana) piantato delle viti di Tokay giunse a premere da quelle nobil vino e generoso a par dell'ungarico», ma la citazione è evanescente; così come quella di Giovanni Nardi che, in una lettura tenuta all'Accademia di Agricoltura di Conegliano nel 1793, aveva citato un *Toccai*.

Ed attenzione a questa dizione, perché recentemente Cristina Burcheri e Stefano Cosma hanno ritrovato alcuni documenti del 1630 in base ai quali apprendiamo che la contessa Aurora Formentini, andando sposa al conte ungherese Adam Batthyany, avrebbe portato in dote «300 vitti di Toccai». Ma la citazione, seppure interessante per la denominazione, non ci permette proprio di collegare quei *Tokai* e/o *Toccai* al nostro vitigno. Infatti, altra cosa è una verifica ampelografica sicura e lo vedremo più avanti.

Però quelle e queste notizie aprono un interessante orizzonte: ci dicono almeno che *Toccai* era nome utilizzato da più secoli anche in Friuli e Vene-

[*] CRA – Istituto Sperimentale Viticoltura, Conegliano.

to e ci confermano inoltre che, nell'immaginario dei viticoltori, dalla fine del '700, con il nome *Tokay*, attribuito a varietà di viti, si volevano ricordare i celeberrimi vini ungheresi prodotti nella omonima zona; così come alcuni vitigni verranno chiamati nel Veneto *Bordò* o *Borgogna*.

Perché sì, il viaggio del vino *Tokaj* inizia davvero da molto lontano per acquisire via, via una straordinaria fama.

La viticoltura nel *Tokaj* si sviluppò, infatti, come vecchia, vecchissima vicenda che vuole prendere il via anche prima della comparsa dell'uomo, perché pare assodato che le pendici di quelle colline fossero ricoperte di viti selvatiche fin dal Terziario. Ne è testimonianza una foglia fossile ritrovata dagli archeologi nel villaggio di Erdöbenye e datata proprio in quell'epoca. Si trattava evidentemente di una vite ancestrale che fu classificata *Vitis Tokayensis* come ci ricorda nel 1927 anche Sante Cettolini nel suo *Trattato di Viticoltura*. Non era qualcosa che abbia attinenza con le attuali coltivazioni, ma gli ungheresi la presentano almeno come sicura predestinazione.

Ora, per venire, a tempi più recenti non possiamo dimenticare che documenti della seconda metà del primo millennio dimostrano che i Celti praticavano la viticoltura nella zona di Tokaj.

Di seguito arrivarono i Magiari e la coltivazione delle viti prosperò fino a che non fu distrutta, però, dai Tartari, intorno al 1240. Il re Béla IV fu il primo a ripiantare i vigneti di Tokay-Hegyalja e dal quel momento, le popolazioni e le produzioni del Tokaj sono stati associati anche ai movimenti libertari degli ungheresi. Basti pensare che il leggendario eroe ungherese, Ferenc Rákòczi teneva le sue riunioni segrete nella grande Cantina di Tokaj, più grande di ogni altra contemporanea sala dei cavalieri.

Nel 1700 il Principe Ràkòczi pubblicò i regolamenti per la viticoltura in Hegyalja che resteranno validi per lungo tempo, rappresentando un vero disciplinare di produzione di una denominazione di origine ante litteram, fra le prime al mondo.

Il vino di Tokaj, così regolamentato, pare sia stato ideato da un predicatore calvinista (un altro Dom Perignon?), Maté Szepsi. Infatti, per la Pasqua del 1650, preparò, nei possedimenti di Ràkòczi, una bevanda «dolce, fragrante e ardente» utilizzando uve dolci (*aszu*) appassite sulla pianta nel vigneto di Oremus di Sàtoreljaùhely. Nacque, allora, il prodotto che verrà definito il «re dei vini» Tokaj Aszu e iniziò il cammino che porterà questo vino in varie parti del mondo facendogli raggiungere una fama davvero particolare.

2. Diffusione in Europa

Queste rinomanze, intanto, avevano innescato due importanti e particolari conseguenze vitivinicole: la diffusione in vaste zone d'Europa del vitigno *Furmint*, base per la sua produzione e la denominazione di *Tokai* attribuita a molti vitigni di qualità che venivano coltivati in diverse regioni.

I due fenomeni vanno ora meglio osservati, perché da qui nasce anche la storia del nostro vitigno *Tocai friulano*.

L'Odart, famoso ampelografo francese della metà dell'800, aveva dedicato al *Furmint* un articolo dettagliato nella sua *Ampélographie universelle* del 1849, sottolineando che il vitigno si era già diffuso un po' nell'Hérault e nel Gard. Monsieur de Villerase lo aveva importato a Béziers fin dall'inizio del 1800 e di là si era esteso nel Midi. Lo avevano coltivato con successo a Montagnac, ad Aresquier e nel dipartimento del Gard, nei dintorni di Sant-Gilles, dove si ottenevano vini squisiti che «rivaleggiavano con quelli di Ungheria». Era qui, infatti, che si produceva il *Tokaj Princesse* del dr. Baumes, premiato in vari concorsi e che già Rendu ricordava nell'*Ampélographie Francaise* del 1857.

Vi era ancora il «in de paille» come descritto da L. Portes e F. Ruyssen, nel *Traité de la vigne* del 1888, prodotto sempre ad imitazione del *Tokaj* sulle «coteaux de Merès-Mâlé».

Mondini nel suo lavoro del 1903, ci ricorda come il *Furmint* fosse stato introdotto in Italia nel corso dell'800 e particolarmente nel Veneto, Piemonte, Liguria, Toscana, Lazio, Puglia. Qui venivano segnalati alcuni vigneti a Turi in provincia di Bari ed altri vigneti, piantati nel 1881, da un ungherese, il signor Skirmunt, nei dintorni di Brindisi da dove il vitigno si diffuse verso il leccese. Dalla sua coltivazione nel Veneto è detto: «il Furmint si coltiva, in misura limitatissima, nelle due province di Vicenza e di Rovigo».

In Italia, insomma, non si ottenevano con questo vitigno vini famosi, ad imitazione del *Tokaj*, come quelli visti in Francia, anche se il vino ungherese rappresentava comunque un modello di eccellenza per i vini dolci e da dessert. Basta ricordare gli Atti dei lavori del IV Congresso Austriaco, tenuto a Gorizia nel 1891 durante il quale G. Bolle, direttore del locale Istituto Sperimentale, nominava il *Tokaj* come vino al quale poteva essere paragonato il *Picolit* delle annate migliori.

3. La questione della denominazione

Ma è ora di tornare al secondo effetto ricordato e cioè la denominazione *Tokaj* che veniva attribuita a molti vitigni e così poterci riallacciare con l'inizio di questa storia.

Sempre l'Odart nel 1849 citava un *Grauer Tokayer* diffuso nella valle del Reno e "molto simile" al *Pinot grigio*; Göhete nell'*Ampelographices Wörterbuch* del 1876 descriveva un *Tokajer Weisser* ed un *blazer Tokayer*; Di Rovasenda nel *Saggio di un'ampelografia universale* del 1877 elencava molte varietà che, sotto il nome di *Tokai* erano diffuse in diversi paesi e tra queste: *Malvasia, Aleatico, Brachetto, Pinot grigio, Moradella*… e poi, soprattutto, il *Furmint*.

Sannino nel 1920 chiarirà che, anche nel Veneto, il *Pinot grigio* era a volte coltivato sotto il nome di *Tokaj*, come in Svizzera, Savoia, Alsazia, Piemonte.

Marzotto nel 1925 nel suo volume *Uve da vino* menzionerà: «il nome di Tokai si applica anche ad altri vitigni: il Tokai des Jardins o Rosa è il Chasselas Rosa, il Tokai des Jardin o Musqué è il Moscato fior d'arancia, e per Tokai, secondo il Rovasenda, in Piemonte si fa passare impropriamente il Pinot grigio».

Ancora Cavazza nel 1934 ricorderà: «il nome Tokai è dato ad una quantità di vitigni. Vi è un Tokaj bianco, che è il Pinot; un Tokaj precoce che è il Pinot Madeleine; un Tokaj rosa, che è il Pinot grigio; vi è un Tokaj mosceli, che è il Moscato fior d'arancio; un Tokai di giardino o Fendant rosso, che è il Chasselas rouge Royal».

Quindi tutta una serie di vitigni che avevano una chiara identificazione. Però, almeno uno fra i vari *Tokaj* non veniva precisamente individuato e andava prendendo un'autonoma collocazione.

Dalle notizie ampelografiche si può pensare che esistesse un vitigno denominato *Tokai* e presente negli anni settanta del XIX secolo in provincia di Alessandria e nel Veneto orientale, che dava buoni vini e non pareva riconducibile ad altri.

4. Origine ed identità

Ma quale l'origine di questo vitigno? Ungherese? Italiana?

Qui si intrecciano storie, leggende, un po' di fantasia, ma soprattutto iniziavano anche ricerche degli ampelografi come Sannino, Dalmasso e Cosmo.

La leggenda trovava alimento in quanto ricordava G. Perusini, nel numero 26 del 1935 dell'*Agricoltura Friulana*, a proposito di Bela IV, il quale nel '200 avrebbe piantato delle viti del Friuli in zona di Tokay e sul fatto che in seguito questo vitigno sarebbe ritornato in Friuli con il nome appunto di *Tokaj*.

Le «storielle», come le definiva Dalmasso, si accavallavano tanto che il nostro studioso in un articolo del 1953, apparso sulla *Rivista di Viticoltura e di Enologia di Conegliano* e dedicato come lettera aperta «agli amici Chino Ermacora, Morelli De Rossi e Guido Poggi» riferiva dei racconti di un certo Titta Rosa sulla derivazione del nome *Furmint* da *Forment* (frumento) come nome attribuito, per la barba rossa, a un castelliere friulano che andò a combattere in Ungheria ai tempi della guerra dei cento anni.

Ma non è questo è il punto, perché non è messo in dubbio che il *Furmint* possa essere di origine italiana tanto che nel 1909, anche nella Ampelografia di Viala e Vermorel troviamo scritto: «L'origine del Furmint è sconosciuta. Si crede che il paese di origine sia l'Italia».

Quindi, nessun problema sul *Furmint* che non dava però origine ad un vino con il proprio nome di vitigno. Il problema, per riprendere il filo del discorso, era risalire al vitigno oggi chiamato *Tocai friulano* e che allora aveva ancora questa denominazione.

Torniamo quindi ai lavori degli ampelografi e alla documentazione relativa. In particolare per quanto ci interessa, nella *Rivista di Viticoltura* di Conegliano del 1901 a pagina 429, nella rubrica *Risposte e quesiti*, si trova la seguente risposta di Sannino al Cavalier P.F. di Zoppé di Conegliano: «L'uva bianca di cui mi ha favorito i grappoli e le foglie è abbastanza estesamente coltivata nelle province di Venezia e di Treviso col nome di Tokai. Indubbiamente è varietà ungherese, importata nel Veneto circa 50 anni orsono. Inizierò delle ricerche per conoscere il nome originale della varietà, che mi pare risponda bene per l'abbondanza del prodotto ed anche per la buona qualità».

La questione pareva abbandonata, ma nella *Rivista di Ampelografia* del giugno 1920, ritroviamo un articolo dello stesso Sannino intitolato "I Tokai coltivati in Italia" che offre nuovi, spunti al problema. Infatti, lo studioso ribadisce come le zone fra Piave e Tagliamento fossero quelle dove questo *Tokaj* si andava diffondendo ed aggiungeva che le viti denominate *Tokai* nella zona di Portogruaro erano le stesse che venivano coltivate con identico nome nel distretto di Conegliano. Poi ancora asseriva che gli era stato riferito che tali viti erano state portate da negozianti ungheresi di cavalli, che anche dopo il 1866 frequentavano i mercati del Veneto. Concludeva: «Mi rivolsi all'illustre Prof. Istvanfi, direttore dell'Istituto Ampelografico di Budapest, facendogli spedire da Portogruaro campioni di foglie e di

grappoli, per sapere a quale vitigno ungherese corrispondeva questo Tokay del Veneto. Ebbi una lunga cortese risposta in francese, che concludeva per un Riesling, mentre si trattava di tutt'altra cosa. La diagnosi esatta di questo Tokay mi fu possibile a distanza di molti anni e di molti chilometri dal Veneto. Trasferito ad Alba, nella primavera del 1911, girando tra i filari della Collezione Rovasenda, trovai numerosi esemplari di Sauvignon […] Non mi fu difficile stabilire nel modo più sicuro l'identità delle viti di Sauvignon col Tokaj del Veneto. Per evitare confusione bisogna eliminare questo nome per sostituirlo con quello di Sauvignon».

Questo del Sannino, però, era un sicuro errore e per fortuna il nome non fu cambiato, perché, con osservazioni più approfondite Dalmasso ammise una somiglianza, ma non identità col *Sauvignon* e così, nel 1933, dopo anni d'impegno di molti studiosi, scrisse in un articolo comparso sul *Corriere Vinicolo*: «Diverso il caso del "Tocai". Scrivo Tocai e non Tokai, condividendo in pieno quanto hanno deciso da alcuni anni gli amici del Friuli. I quali sanno benissimo che non esiste al mondo un vitigno che si chiama Tokai (come non esiste un vitigno "Marsala"...). Ma poiché da tempo nel Friuli si coltiva un ottimo vitigno bianco sotto questo nome (vitigno che ha qualche vaga assomiglianza col Sauvignon, ma che se ne differenzia perfettamente), han pensato di adottare la grafia italiana, per attenuare, se non evitare del tutto, la confusione di esso con i vitigni ungheresi che danno il vino Tokai, e che sono del tutto diversi dal suddetto vitigno friulano. Per evitare ancora meglio equivoci con altri pseudo-Tokai coltivati in Italia, io preferirei che si chiamasse Tocai friulano per quanto oggi esso si coltivi anche nelle province limitrofe».

Questo scritto del grande studioso Dalmasso vorrei fosse davvero meditato, perché era il momento nel quale si prendeva coscienza dell'individualità del vitigno, anche se aveva qualche somiglianza (specie nelle foglie) con il *Sauvignon*. Si capiva che non doveva essere confuso con altri pseudo *Tokai*, ancora diffusi. Si dava conto della sua area di diffusione in Friuli e nella limitrofa area veneta, talché appare un vero "omaggio" quell'aggettivo "friulano" aggiunto in questo che deve essere considerato il suo battesimo ufficiale. Da quel momento, inoltre, il nome diventò *Tocai* con la *c* e il nome stesso perse il suo significato territoriale come dimostra la contraddizione geografica (*Tocai friulano*) adottata.

Di ciò va tenuto debito conto anche per i futuri sviluppi di alcuni problemi relativi alla denominazione.

La proposta, sostenuta da Dalmasso, fu anche del Cav. Uff. Morelli de Rossi, com'è ricordato, nel numero del 4 maggio 1935 dell'*Agricoltura Friulana*.

A questo punto la questione ampelografica appariva risolta: il *Tocai friulano* veniva considerato un vitigno autonomo, non confondibile con altri. Lo ribadì Cosmo nel 1936 e poi Montanari e Ceccarelli nel 1950, fino alla monografia ampelografica di Cosmo, Polsinelli, Hugues del 1952, e fino a che nel 1969 fu anche iscritto ufficialmente, con tale nome, nel Registro italiano delle varietà di viti al n. 253.

5. Il Tocai tra Veneto Orientale e Friuli Venezia Giulia

Cosmo, infatti, aveva scritto effettuando un confronto fra *Semillon-Sauvignon-Tocai*: «Diremo dunque che nella ampelografia non vi è traccia di un vitigno al quale si possa ascrivere il Tocai friulano che di conseguenza continueremo a chiamare con questo nome» (Cosmo, 1936).

E Montanari e Ceccarelli nel 1950: «Così il Tocai friulano, sia esatta o meno la sua denominazione, non può essere confuso con altri vitigni, tanto italiani, quanto stranieri».

Il *Tocai* (ora) *friulano* intanto continuava a prendere fama, come detto, nei territori di Lison e Friuli. Le testimonianze sono numerosissime. Vediamone alcune.

Nella zona di Lison produceva *Tocai friulano* Mons. Carlo Guarnieri e Mons. Angelo Bay, prelato della Curia Concordiense.

A Belfiore di Pramaggiore la famiglia Dalla Pasqua, coltivava *Tokai* dalla fine del 1800. A Blessaglia di Pramaggiore, possedeva terreni vitati con *Tokai* la nobile casata dei Marchetti; a Salvarolo di Pramaggiore l'antica famiglia Altan ed il padre del Conte Guaccello di Porcia. E tutti sempre da fine '800.

A Frattina, al Faè di Annone e al Molin di Mezzo, i Conti Della Frattina producevano ottimo vino ed il Conte Nino era fiero dei suoi *Tokai*.

Negli anni fra le due guerre e soprattutto dopo la seconda guerra mondiale, iniziarono importanti coltivazioni di *Tocai friulano* che ne valorizzarono il nome e la conoscenza.

Fra le varie testimonianze mi piace ricordare la circostanza nella quale, dopo aver assaggiato un *Tocai* di Lison negli anni trenta del '900, il Prof. Arturo Marescalchi, Sottosegretario all'Agricoltura scrisse testualmente: «Sento il bisogno di dire che il Tocai di Lison è un prodotto di primissimo ordine: la sua stoffa generosa e fine a un tempo, soddisfa il gusto offrendo un senso di pienezza, di vivacità, di grazia. Tutta la nobiltà del vitigno vi appare in pieno, accompagnata dalla perizia della vinificazione e della conservazione».

Era il procedere di un successo che diede impulso determinante al diffondersi del vitigno, ancora un po' misterioso, fino a identificarlo con la zona di Lison secondo i riconoscimenti appena ricordati.

Altrettanto ricca appare, inoltre la storia per il Friuli, dove però la diffusione del vitigno appare evidente dopo la prima guerra mondiale. Infatti, nel famoso *Catalogo delle varietà delle viti del Regno Veneto* compilato nel 1823 dal Conte Pietro di Maniago non vi era traccia del *Tokai*, mentre è citato il *Furmint*. Troviamo un *Tocaj* nell'elenco del 1863, ricostruito in un *Bullettino dell'Associazione Agraria Friulana* del 1921. Del vitigno è detto «Origine Ungherese» e viene riportata la già citata storia di Bela IV.

Negli «Atti della Commissione Ampelografica» del Friuli, del 1879, non vi è citato alcun *Tokai* e così nelle proposte del Levi (1877) per migliorare i vini goriziani.

Finalmente nell'esposizione delle "Uve friulane" del 1921, nell'elenco delle varietà presentate, compare un *Tokai bianco*, però con la seguente nota: «Produttivissimo, specialmente per i terreni magri. È il Furmint», a conferma di quanto abbiamo detto in precedenza e cioè la denominazione di *Tokai* attribuita a vari vitigni.

A questo punto l'opera della Stazione Sperimentale di Conegliano diventava, come visto, decisiva nel portare chiarezza e valorizzare il nostro vitigno. E così, nelle proposte del 1932 avanzate dal Professor Dalmasso per i vitigni da diffondere in Friuli, compare anche il *Tocai* con questa nuova grafia. Venivano evidenziati i risultati sperimentali ed era annotato che: «bisognava dare la preferenza a varietà fini specialmente bianche […] particolarmente consigliabili, il Riesling italico, il Sauvignon, il Pinot bianco e grigio e il Tocai».

Arriviamo finalmente al 1939 quando G. Poggi, studioso, conoscitore e cultore della viticoltura ed enologia friulana, dedica a questo vino pagine appassionate e ricorda: «i Tocai che oserei dire inarrivabili per alcoolicità e profumo». Pubblica inoltre l'*Atlante Ampelografico* nel quale descrive, con una bellissima tavola, il nostro vitigno (Poggi, 1939).

Negli anni trenta, insomma, il *Tocai friulano* si andava distinguendo e ciò va rimarcato con forza.

6. Abbrivio della controversia italo-ungherese

Poi, improvvisamente, negli anni cinquanta un incidente internazionale evidenziò l'allarme che cresceva in Ungheria in relazione al nome *Tocai*. La Monimpex, ente ungherese cui era affidato, in regime di monopolio, il

commercio, intervenne presso il Tribunale di Trieste, contro un produttore di *Tocai friulano*, ritenendo illegale tale denominazione. Ma alla fine dei diversi gradi di giudizio, fu stabilito la legalità dell'utilizzo di questo nome per designare i relativi vini, con sentenza della Corte di Cassazione del 30 aprile 1952.

Di conseguenza, anche sulla scorta di questo fatto in Friuli e Veneto si continuò a produrre, in assoluta trasparenza, questo vino.

A conclusione di quanto ricordato, va ribadito un punto importante. Il *Tocai friulano*, nei territori a cavallo fra Veneto e Friuli aveva trovato una vera consacrazione e, quindi il diritto alla propria denominazione. È essenziale ricordarlo perché a livello internazionale questo diritto è stato negato, per le vicende a tutti note.

In proposito, con opinione personale, ritengo che non tutto sia stato ancora chiarito oggettivamente. Per ora, comunque, lasciamo che il fiume scorra.

7. L'identità varietale del Tocai friulano con il Sauvignonasse

Torniamo invece (è ancora importante) all'identità del vitigno perché la storia ha un epilogo inatteso.

Quando negli anni settanta iniziammo, presso l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura in Conegliano, la selezione clonale del *Tocai friulano*, l'argomento dell'origine tornò a galla.

Succedeva che tutti avevano guardato ad oriente ed invece bisognava guardare ad occidente. E proprio in occidente, anche se piuttosto lontana, si presentò la chance per la soluzione.

Nel 1986, mentre chi scrive, girava fra i filari della Collezione ampelografico di Davis in California, ebbe il sospetto che il *Sauvignonasse* fosse simile al *Tocai friulano*. Era un sospetto che aveva prima avuto l'ampelografo francese Truel nel riordinare la collezione di Vassal, solo che lì non si fecero comparazioni.

Noi portammo il *Sauvignonasse* a Conegliano e lavorammo nelle verifiche con vari metodi ampelografico, ampelometrici, chimici, biochimici, fino alle analisi sul DNA e così fu davvero stabilito che il *Tocai friulano* è il *Sauvignonasse*, vecchio vitigno francese che l'Odart (1849) ricordava presente nei vigneti di Gironda, Sauternes, Bersac…

Ed allora, noi abbiamo avuto la certezza che i vitigni sono la stessa cosa; Ma il *Sauvignonasse* in Francia non è stato mai valorizzato, da noi invece il *Tocai friulano* ha avuto un vero successo in Friuli e Veneto orientale.