



Data: Marzo 2020

Pagina: 81-86

Periodicità: mensile



Dolci uve dei colli friulani

A cura di Laura Tajoli e Francesca Cogoni

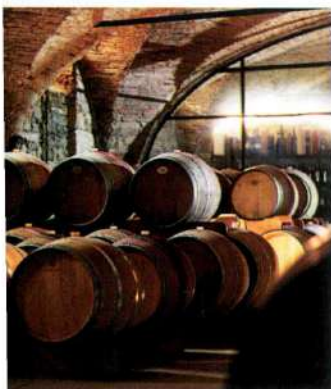
V

ITIGNO autoctono a bacca bianca, il Picolit cresce in un ambiente dalle caratteristiche particolari. È infatti presente solo in alcuni territori delimitati della collina friulana orientale dove il terreno si compone di un'alternanza di strati di argille calcaree e sabbie calcificate.

Pochi acini, tanta dolcezza

Il nome "Picolit" per qualcuno deriva dalla piccola quantità di acini e grappoli prodotti dalla vite, per altri, invece, dalle ridotte dimensioni del peduncolo. Sono uve dalle origini nobili e antichissime, nate, secondo gli studiosi, da una pianta selvatica dai chicchi dolci e fragranti che i coltivatori hanno poi contribuito a propagare e a vinificare. La fama di questo vitigno risale al 1758, quando il conte **Fabio Asquini da Fagnana** iniziò un'opera di promozione presso l'Impero Asburgico. Il nobiluomo perfezionò le tecniche colturali ed enologiche, commercializzò il vino in tutta Europa, creando anche un marchio e una bottiglia appositamente dedicati a questa produzione. Il successo fu così grande che il vino diventò oggetto di numerosi tentativi di contraffazione. In pochi anni, cominciò a essere messo in vendita a un prezzo **quaranta volte maggiore** rispetto ai vini comuni. All'inizio del XIX secolo fu persino effettuata una spedizione di vini in America. Poi, nel 1888, ci fu un improvviso tracollo: la fillossera, insetto parassita che si nutre delle radici delle viti e ne provoca la morte, imperversò in tutta Europa e anche in Friuli. Il Picolit fu salvato dall'azione tempestiva di **Giacomo Perusini**, che riuscì a preservare 2000 vitigni.

Dal 2006 questo vino si fregia della Docg (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) "Colli Orientali del Friuli Picolit" che comprende la fascia centro-orientale della provincia di Udine, nei pressi del confine con la Slovenia. È un territorio vocato alla coltivazione della vite. Le piante,



per via di un difetto di impollinazione, sviluppano pochi acini, ma questo contribuisce a far maturare le uve, conferendo loro una particolare dolcezza. I grappoli hanno **forma** piramidale, con chicchi di colore giallo-verde dorato e punteggiato. La polpa è ricca di succo e ha un sapore dolce. Il vino ha un profumo percorso da note di miele, di fiori di campo, di arance candite e albicocche essiccate. Al palato, invece, il Picolit risulta armonico, persistente e fruttato. È caratterizzato da una **dolcezza tenue**, che però è mitigata da un retrogusto amarognolo.



Si tratta di un classico "**vino da meditazione**", perfetto da sorseggiare dopo cena e degustare con lentezza per apprezzarne tutte le molteplici sfumature, in pieno relax, abbinato eventualmente a della pasticceria secca. Il Picolit, però, è ottimo anche come vino da pasto, da accompagnare preferibilmente a pietanze "importanti" come il paté, i formaggi erborinati, i frutti di mare oppure i crostacei.



Sopra, la cantina storica dell'Abbazia di Rosazzo dell'azienda Livio Felluga. A lato, grappoli di uva Picolit nei vigneti dell'azienda Vigna Petrusa, posti sulla collina di Santo Spirito sovrastante la piana di Albana.

Le cantine

Conosciamo da vicino alcune delle principali cantine attive nella zona vinicola Colli Orientali del Friuli e produttrici del superbo Picolit. Partiamo da Corno di Rosazzo dove, nella villa dei Conti Zucco-Cuccagna, ha la sua casa **Collavini**. Da quattro generazioni, l'azienda opera con dedizione, amore per la terra e continua ricerca della qualità, dando vita a vini di pregio, tra i quali spicca un ottimo Picolit color giallo oro, dalle note mielose che si fondono armoniosamente con sentori più freschi e fruttati terminando con gradevoli sensazioni caramellate. A breve distanza, a Rosazzo, si trovano anche i vigneti di Picolit della storica azienda **Livio Felluga**. Complesso e accattivante, il Picolit firmato Livio Felluga ha un gusto ricco, pieno, appagante e persistente, che ricorda inizialmente il gusto del favo, facendo spazio poi a sensazioni frut-

Raro e pregiato,
il vino Picolit
è una gemma
della tradizione
enologica
friulana

tate e cremose e sfumando in un'elegante sapidità. Ci spostiamo nel comune di Prepetto, e più precisamente nella sottozona Cialla, una piccola valle racchiusa da boschi di castagni, querce e ciliegi selvatici. Qui l'"azienda-famiglia" **Ronchi di Cialla** produce, fra tradizione e costante innovazione, il Picolit di Cialla Docg, vino dolce ma equilibrato, nobile e deciso. Sempre nel comune di Prepetto, in località Albana, troviamo l'azienda **Vigna Petrusa**, condotta dal 1995 da Hilde Petrusa, nota come "la Signora dello Schioppettino". Ma tra le perle della sua produzione figura anche un Picolit dal bouquet intenso e liquoroso e dal gusto morbido, complesso ed equilibrato. Più a nord, sulle colline di Spessa di Cividale, ecco **Zorzettig**, consolidata azienda dalla storia centenaria. Tra le sue eccellenze, il Picolit dei Colli Orientali del Friuli Docg ha un sapore dolce ed equilibrato, con una buona sapidità e preziose note di mallo di noce, marzapane e frutta tropicale passita. Proseguendo verso Savorgnano del Torre, frazione di Provoletto, incontriamo **Aquila del Torre**, azienda dal carattere familiare per la quale il rispetto dell'ambiente è un imperativo. Il punto di forza del Picolit Colli Orientali del Friuli Docg prodotto dall'azienda risiede nell'inattesa versatilità e nell'amabilità più che nella dolcezza. Infine, poco più a nord, a Ramandolo, troviamo l'azienda del caparbio e appassionato **Giovanni Dri**. Il suo elegante e delicato Picolit Colli Orientali del Friuli Docg è, come tutti i suoi vini, sincera e profonda espressione del territorio. ●





Importanti vini "da meditazione"

Alla vista colpisce per il suo colore oro brillante. Al naso risulta avvolgente, mentre al palato è intenso e molto equilibrato. Il vino Picolit Docg Colli Orientali del Friuli **Giovanni Dri** è attraversato da sfumature di vaniglia, fiori secchi, menta, miele e canditura. È un vino dolce, ideale da consumare da solo oppure insieme a formaggi erborinati, foie gras o pasticceria secca, come le tipiche "sbreghe" friulane di cui trovate la ricetta qui a lato. Il Picolit dei Colli Orientali del Friuli prodotto da **Zorzettig** è frutto di un'uva vendemmiata tardivamente. Dopo un periodo di appassimento viene affinato in legno e in bottiglia. È un vero "vino gioiello" di colore giallo dorato, molto profumato, di grande corpo e struttura che regala sensazioni di morbidezza e calore, controbilanciate da una sapidità dovuta all'elevata concentrazione di estratti presenti nei mosti. Come gli altri vini Picolit, si abbina con pietanze importanti come il paté di fegato, oppure va bevuto come vino da meditazione.



Difficoltà: facile
Tempo: 30 minuti + riposo

Ingredienti per 6 persone

400 g fegatini di pollo
300 g cipolle
80 ml Marsala
500 g burro
1 limone, la scorza
qualche foglia alloro
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Aromatico paté di fegatini di pollo

PULITE i fegatini di pollo, lavateli, eliminate il grasso in eccesso e i filamenti, poi tagliateli a bocconcini.

COLLOCATE 150 grammi di burro in una padella e quindi unite le cipolle pelate e tritate finemente. Fate appassire dolcemente le cipolle senza farle bruciare, unite i fegatini, mescolate e poi aggiungete la scorza di limone grattugiata e le foglie di alloro pulite e sminuzzate. Fate rosolare il tutto per qualche minuto.

VERSATE il Marsala nella padella con i fegatini, dopodiché fatelo evaporare a fuoco basso. Aggiustate di sale e pepe, secondo il vostro gusto.

FATE raffreddare completamente il mix di fegatini, cipolla e aromi. Quindi mettete il tutto nel mixer e fatelo andare fino a quando si forma una crema.

SCIOLGHIETE il burro rimanente a bagnomaria e poi unitelo alla crema di fegato. Mescolate per ottenere un composto omogeneo. Versate il paté in una ciotola o in un vasetto e collocatelo in frigorifero per almeno 1 ora. Servite con bruschette o fette di pane tostato.