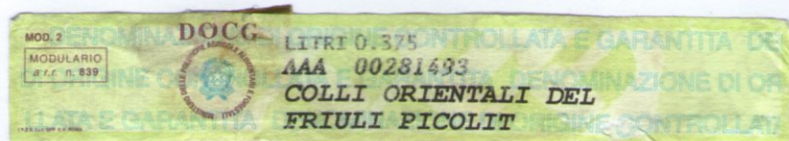


858	9-nov-12	EVEN TO	21 La CdG FRIULI	GENEROSOS SECOS	.
2010	12,5°+6	PRO DUTT ORF	Gestioni Agricole	ESPUMOSOS	XXX
€ 9,5	esselunga	NO ME	PICOLIT	BLANCOS	.
DOC COLLI ORIENTALI DEL FRIULI			TIPOL	ROSADOS	.
IGT			OGIA	BLANCOS CRIANZA	.
persistenz 1	acidità	giudizio	vitigni	TINTO JOVEN	.
5	1-5	1-5	PICOLIT	TINTO GUARDA	.
3	3	7,4		FERMO	XXX
			Profumo: Eccellente, Frutta gialla, Pasticceria	MOSSO	.
			Gusto: dolce, Morbido, muffa nobile	FRIZZANTE	.
			Aroma: Rotondo, Miele di tiglio, Albicocca	SECCO	.
				ABBOCCATO	.
				DOLCE	XXX



Umberto Saba, friulano, triestino, grande poeta, però me lo ricordo come uno dei più tristi della letteratura italiana, è sufficiente leggerne pochi versi per capirlo:

*Malinconia
la vita mia
struggi terribilmente;
e non v'è al mondo, non c'è al mondo niente*

Dimostra un poco più di gioia per la vita con alcuni versi dedicati al calcio, ed al calcio il Friuli ha dato grandi personaggi, in particolare due allenatori, Fabio Capello e Nereo Rocco, entrambi amanti e conoscitori del buon vino.

In particolare Rocco era molto amico di Gianni Brera, uno dei promotori della sommellerie italiana, oltre che grande giornalista sportivo.

Ma siamo qui per parlare del Picolit, non di calcio nè di poeti tristi. Il Conte Fabio Asquini di Fagagna è indubbiamente il personaggio cui si deve la fama di questo vino. Il Conte era un nobiluomo friulano che nel '700 si impegnò nel diffondere nell'impero asburgico il Picolit come alternativa al famofo Tokai ungherese. Il vitigno risale ad epoca romana, se ne produce pochissimo, ha un grappolo piccolo, con acini abortiti, ossia nello stesso grappolo ne convivono alcuni maturi ed altri non sviluppati. Divenne un vino molto ricercato nelle corti europee raggiungendo valori di mercato altissimi. Oggi si coltiva più per dare prestigio al produttore che per vero tornaconto commerciale. E' probabile che nessun produttore ne vinifichi abbastanza da averne dei vantaggi economici.

Trascrivo le note di degustazione prese dal sito del produttore: **Profumo:** Eccellente, Frutta gialla, Pasticceria **Gusto:** dolce, Morbido, muffa nobile. **Aroma:** Rotondo, Miele di tiglio, Albicocca. Non posso dire che queste caratteristiche non si notavano affatto, devo però sottolineare che erano piuttosto tenui, il vino risultava sicuramente piacevole a fine pasto, ma non mi è sembrato particolarmente esaltante. Credo che un bicchierino fuori pasto sia il modo migliore di degustarlo, la cena eccessivamente ricca e corposa ha finito per annebbiarci i sensi rendendo più difficile la degustazione, in particolare di un'uva così delicata. Resta l'emozione di aver bevuto con gli amici un vino con una grande storia. Come sempre sono dell'opinione che condividere un piacere sia il modo migliore di imprimere nella memoria le sensazioni e le emozioni provate.