

998	15-apr-16	EVE NTO	40 - ANTIPASTI E DOLCI		GENEROSOS SECOS	.	
2006	12°	PRO DUTT ORE	PETRUCCO		ESPUMOSOS		
€ 0,0	DI GIORGIO	NO ME			BLANCOS	XXX	
DOC		COLLI ORIENTALI DEL FRIULI		TIPO LOGI A	PICOLIT		
IGT						TINTO GUARDA	.
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	Z Z Z Z Z	vitigni	Commento breve	FERMO	XXX
3	2	7,8		PICOLIT	FORTE ED INTENSO SAPORI DECISI E PULITI , ALLO STESSO TEMPO ELEGANTE ED EQUILIBRATO. UN GRAN VINO	MOSSO	.
						FRIZZANTE	
						SECCO	
						ABBOCCATO	.
						DOLCE	XXX



Umberto Saba, friulano, triestino, grande poeta; però lo ricordo come uno dei più tristi della letteratura italiana. E' sufficiente leggerne pochi versi per convincersene:

**Malinconia
la vita mia
struggi terribilmente
e non v'è al mondo, non v'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: gli allenatori Bearzot, Capello e Rocco, tutti amanti e conoscitori del buon vino. In particolare Rocco era molto amico di Gianni Brera, uno dei promotori della sommelierie italiana, oltre che grande giornalista.

Ma siamo qui per parlare del Picolit, non di calcio ne' 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 famoso 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 diretti.

Purtroppo avevamo una sola bottiglia da 500cc da dividere in 12, ma la pur piccola quantità è stata sufficiente per apprezzarne le eccellenti qualità: profumo delicato e complesso di frutta gialla, albicocca e pasticceria. Gusto dolce, morbido, frutta matura e uva passa, sempre molto delicato.

Personalmente prediligo i passiti più intensi: vin santo e malvasie delle isole, ma è innegabile l'armonia e la complessità di questo vino. La mia impressione è che fare un buon passito con la Malvasia alle Lipari sia più semplice e viene prodotto in modo più industrializzato. Mentre la piccola quantità e la complessità del Picolit obbligano il produttore ad un grande impegno, ad una cura ed un amore per il proprio lavoro che non possono non trasferirsi nelle sensazioni che possiamo provare nella degustazione.