



Martedì, 2 Marzo 2010

PICOLIT: **il fascino e la storia di un grande vino friulano**



Il nome del vino e quello del vitigno da cui deriva "PICOLIT" sembra attribuibile al termine "**pecòl - picòl**" cioè "peduncolo" in quanto tende a sottolineare la morfologia di un grappolo dal peduncolo rossiccio e di grosse dimensioni.

La prima attestazione storica del Picolit risale al **1682** in un atto testamentario si parla di: "*Un caratello di Vino Piccolit dolce*", anche se fino al **700'** rimase un vino sconosciuto.

La sua storia e la sua fama sono legate imprescindibilmente all'agronomo e **Conte Fabio Asquini** da Fagagna (1726-1818), il quale pur essendo astemio, riuscì ad impostare un vero e proprio progetto

commerciale e promozionale nella seconda metà del secolo. Il vino veniva venduto, sfruttando lo snodo commerciale di Venezia, nelle principali città e corti europee ed anche presso i Papi. L'operazione era redditizia grazie all'alto valore aggiunto del vino (29 volte più caro della media dei prezzi di vino comune dell'epoca), alla buona conservabilità nello spazio e nel tempo ed alla clientela selezionata: nel **1785** raggiunse il massimo di 4757 bottiglie da 0,61 litri vendute.

Già nei primi anni dell'**800'** e contemporaneamente alla morte di Asquini il Picolit aveva iniziato una lenta decadenza anche se continua ad essere citato da vari autori e lo ritroviamo nelle esposizioni di uve dell'epoca. In particolare il toscano G.Gallesio lo inserisce come unica uva friulana (*Uva del Friuli o Piccolitto*) nel suo "*Pomona italiana ossia Trattato degli alberi fruttiferi*" e ci riferisce di un sistema di produzione simile al metodo "solera" utilizzato per produrre lo Cherry ed il Malaga.

La **resurrezione** moderna è legata alla famiglia **Perusini** agli inizi del **900'** presso la Rocca Bernarda. Giacomo Perusini iniziò con rifondare l'antica vigna di Picolit cercando di trovare una soluzione anche al principale problema del vitigno: la sua scarsa produttività. Il figlio Giacomo Perusini continuò l'opera del padre ed ebbe il merito di riportare in auge la fama del vino grazie soprattutto ad una produzione di elevata qualità che sensibilizzò gli appassionati e giornalisti dell'epoca. A tal proposito **Luigi Veronelli** nella prima edizione dei "Vini d'Italia" scrisse: "*Non credo vi sia in Italia vino più nobile di questo...potrebbe essere orgoglio di tutta la nostra enologia solo se si riuscisse a stabilizzarne la coltura e la vinificazione*". Negli ultimi anni il buon lavoro svolto dalle aziende in campagna e cantina ha portato al "Decreto **30 marzo 2006**" con il quale il Ministero delle P.A. e F. ha riconosciuto la Denominazione di Origine Controllata e Garantita DOCG del vino "**Colli Orientali del Friuli Picolit**" nonché approvato il relativo disciplinare di produzione.



Martedì, 2 Marzo 2010

PICOLIT figlio di un fiore anomalo

Il **grappolo** del Picolit risulta spesso spargolo e rado per mancata fecondazione, allegagione e formazione degli acini. Il fiore "normale" della vite è un fiore ERMAFRODITA, cioè contiene sia la parte maschile, sia quella femminile. Il **fiore** del Picolit è un fiore "ermafrodita fisiologicamente femminile" cioè presenta gli stami (la parte maschile) più corti e ripiegati verso il basso, inoltre una certa percentuale del polline prodotto dagli stami non germina e quindi non è in grado di fecondare la parte femminile, peraltro funzionale.

Ricapitolando i motivi principali della scarsità di acini sono:

- autosterilità del polline, che varia percentualmente e dipende anche dalle condizioni climatiche ed ambientali, per cui in certe annate la produzione è discreta;
- mancato arrivo del polline sugli stigmi (parte femminile) a causa della malformazione del fiore e questo giustifica la pratica di abbinare le viti di Picolit con altre che fungono da agenti impollinatori.

Gli **acini** sono piccoli, leggermente ovali con **buccia** resistente e spessa, pruinosa di colore giallo-grigio con riflessi rossastri, dorata dalla parte del sole e adatta all'appassimento. **Polpa** scarsa, molle, fondente, dolce con due vinaccioli grossissimi.

VINO di colore dorato-ambrato a seconda del grado di appassimento. Le sensazioni **aromatiche** sono avvolgenti e possono presentare delicate note di frutta fresca, appassita e candita nonché spezie in un ampio ventaglio armonico. E' un profumo dolce ed elegante.

In **bocca** può presentarsi nella versione fresca, lunga e snella di buon equilibrio tra le componenti oppure nella versione con maggior grado di appassimento che si presenta ricca, grassa, con una maggiore componente dolce e sempre una vena di fresca eleganza che lascia una piacevole pulizia finale.

Servizio a temperature tra i 13 ed i 16 gradi in funzione della stagione e dell'effetto desiderato, nel bicchiere a "tulipano piccolo": più freddo se si vuole mitigare il dolce e l'alcolicità, più caldo al contrario se si vuole incrementare la suadenza.

ABBINAMENTI se proprio si deve... i migliori sono del tipo DOLCE-SALATO: ostriche, frutti di mare, gnocchi di zucca e tartufo, formaggi erborinati come il Gorgonzola, lo Stilton, il Roquefort ed ancora il Foie Gras. Interessanti alcune esperienze con il cioccolato fondente, meglio se accompagnato da frutta caramellata e secca.

In assoluto meglio come protagonista unico di momenti speciali: Picolit vino d'amore!



Martedì, 2 Marzo 2010

Seguono le schede tecniche vini presentati

Aquila del Torre – Zona DOC Colli Orientali del Friuli * DOCG Picolit

Uve da cui è prodotto: selezione di Picolit

Sistema d'allevamento - resa/ettaro: 0.5 Kg per ceppo

Epoca di vendemmia – vinificazione: inoculo dei lieviti, fermentazione in carati di rovere francese

Abbinamenti Gastronomici: formaggi stagionati ed erborinati, foie gras, da meditazione

Temperatura da servizio: 16-18°C

Parametri analitici

Titolo alcolometrico vol.: 12,5 % Vol.

Acidità totale: 7,1 g/l

Estratto secco: 50,2 g/l

Rodaro Paolo - Zona DOC Colli Orientali del Friuli

Colore: dorato, con riflessi verdognoli

Profumo: delicatamente intenso, ricorda la frutta sciroppata, l'uva passa, delicati sentori di muffa nobile, di miele, di castagne

Sapore: dolce, grasso, molto persistente

Uve da cui è prodotto: 100% Picolit

Posizione del vigneto: collina del Bosco Romagno nel Comune di Cividale del Friuli

Affinamento: fermentazione e affinamento in piccole botti di rovere nuove

Longevità: 10 anni

Abbinamenti Gastronomici: con se stesso o con formaggi stagionati

Temperatura da servizio: 12 gradi

Parametri analitici

Titolo alcolometrico vol.: 13,5 % Vol.

Acidità totale: 6,7 gr/l

Estratto secco: 34 gr/l



Martedì, 2 Marzo 2010

Rocca Bernarda - Zona DOC Colli Orientali del Friuli

Posizione del vigneto: altimetria: m 150 s.l.m., esposizione: sud, sud-est, terreno: marna-arenaria di origine eocenica

Sistema d'allevamento - resa/ettaro: Guyot e Cappuccina, 5300 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia - vinificazione: L'uva Picolit viene vendemmiata a mano negli ultimi giorni di ottobre. Per un mese circa viene posta su graticci in locali ventilati fino a che la concentrazione zuccherina raggiunge il livello desiderato. In questo periodo viene più volte sottoposta a selezione manuale per eliminare eventuali acini ammuffiti o guasti. Dopo la pressatura, la fermentazione svolge lentamente in carati di legno e termina spontaneamente con i primi freddi invernali, lasciando così un residuo zuccherino piuttosto elevato (oltre 100g/l).

Una successiva fase di maturazione sui lieviti e l'imbottigliamento, a 18 mesi dalla vendemmia, favoriscono la longevità del Picolit. In commercio dopo otto mesi.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo l'abbinamento con foie gras e formaggi grassi a pasta molle ed erborinati

Temperatura da servizio: 18°C

Longevità: oltre 10 anni
