

C'era una volta il Tocai friulano - il Commercialista Gastronomico medita sui nomi del vino

di **Commercialista Gastronomico**, Luca Bianchi

Publicato il 14 ottobre 2017

il Tocai friulano si beve ancora ma ha cambiato nome... per i vini la denominazione è fondamentale fattore di mercato, la perdita del nome può influire sulle scelte imprenditoriali dei produttori e comportare il rischio di perdere vitigni storici



Sono passati poco più di 10 anni da quando il Friuli ha smesso di produrre il Tocai, rectius da quando il vino denominato Tocai Friulano è diventato solo Friulano.

A volte anche dietro le storie delle specialità enogastronomiche si nascono diatribe di diritto commerciale e internazionale. Il Tocai rappresenta uno di questi casi.

Col nome tocai (la scrittura può essere diversa in base alla lingua) si producevano 3 tipi di vini: il tokaji ungherese, il tocai friulano ed il tocai alsaziano in Francia (vecchia denominazione AOC Tokai Pinot Gris).

Il vino ungherese è un vino dolce - moffato (**ne abbiamo parlato qui**), mentre i vini italiani e francesi sono vini bianchi secchi e a loro modo aromatici. Non serviva essere un esperto enologo o sommelier per distinguere i 3 tipi diversi di vino, forse poteva essere difficili distinguere i vini francesi e italiani. Tuttavia sul nome Tocai è intervenuto un accordo internazionale che ha riservato l'uso della denominazione al solo vino ungherese, obbligando i produttori friulani ed alsaziani a cambiare denominazione. Tale accordo è stato definito dalla Comunità europea con la Repubblica Ungherese poco dopo al caduta del regime comunista. Nel 1993, la Comunità

Europea, che dopo aver mediato un accordo tra Italia - Francia e Ungheria, ha vietato l'utilizzo della dicitura "Tocai" per il vino friulano a partire dal marzo del 2007, in quanto giudicato troppo simile all'omologo DOC ungherese "Tokaji".

Nel gennaio 2008 la Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia tentò l'ultimo ricorso per annullare la sentenza, tuttavia il 15 novembre dello stesso anno la Corte Costituzionale ha stabilito il divieto di utilizzare il nome Tocai per la vendita sul territorio italiano.

Pertanto l'ultima vendemmia di Tocai in Friuli è stata quella del 2008: da allora il vino ottenuto da uve di Tocai friulano si chiama semplicemente "Friulano" perdendo il fascino del nome.

E' interessante notare che il cambio di denominazione ha comportato alcune variazioni sulle produzioni delle zone di confini del Friuli: i produttori hanno iniziato ad utilizzare nuovi vitigni quali al Rebola gialla e la Malvasia istriana col rischio di perdere un vitigno storico e forse autoctono. Sicuramente la perdita del nome Tocai ha comportato una perdita di interesse del pubblico per questo vino: anche se il cambio di denominazione era noto da tempo, il nome Tocai aveva creato una sua nicchia nel mercato che la nuova denominazione non è riuscita a ricreare fin da subito. Segnaliamo che la leggenda vuole che il vitigno Tocai sia estremamente antico: l'antico contratto matrimoniale di Aurora Formentini dei Conti di San Floriano del Collio, quando andò in sposa al conte ungherese Adam Batthyany nel 1632, annovera, tra i vari beni portati in dote dalla sposa anche "300 vitti di Toccai" coltivate già all'epoca sulle rive dell'Isonzo (cfr. Stefano Cosma e Cristina Burcheri, Vitti di Toccai...300, Edizioni della Laguna). Questo contratto proverebbe l'origine italiana del vitigno Tocai; ma tale leggenda non è stata recepita dagli accordi internazionali.

A parere di scrive il nome Tocai conferiva una sapore esotico ad un vitigno regionale, bere un Tocai era qualcosa di più di bere un friulano qualsiasi, in quanto dava un senso ad un vitigno che ora è di confine, ma che fino al 1914 era prodotto nell'Impero Austro-Ungarico, che produceva entrambe le denominazioni del Tocai (ovviamente in un mercato vinicolo completamente diverso dall'attuale). In realtà non si era davanti ad un plagio, ma alla produzione di 3 denominazioni di vino similari che si erano consolidate in Europa nel corso dei secoli, pertanto la tutela del solo tocai ungherese appare ancora oggi spropositata rispetto ai canoni del mercato di prodotti alimentari.

Sempre da rilevare è che il cambio di nome non ha fatto esplodere le vendite di Tokaji ungherese in Italia, tale vino rimane un prodotto di nicchia riservato ad appassionati enogastronomi. Anche se la qualità dei vini austriaci ed ungheresi è elevata, la produzione di tali paesi, anche per le limitate quantità prodotte, non è facile da reperire in Europa occidentale; è vero che ultimamente qualche etichetta sta aparendo nei cataloghi e nelle liste dei vini dei ristoranti più ricercati, tuttavia è difficile valutare (almeno per il mercato italiano) un maggior consumo di Tokaji. In fondo i due vini sono sostanzialmente diversi e si offrono per momenti diversi del pasto. Il mercato internazionale del vino tende a preferire i vini francesi e italiani e considera le produzioni danubiane come esotiche anche se il vino si produce in tali zone dall'antichità

Per quanto riguarda il friulano, rimane sempre un ottimo vino bianco dal gusto amarostico ottimo per gli aperitivi, per i piatti di pesce ma anche da accompagnare ai salumi del territorio (ricordiamo che il Friuli, oltre al prosciutto San Daniele, produce anche tanti altri tipi di salumi.

14 ottobre 2017

Luca Bianchi

Copyright © 2020 - Riproduzione riservata Commercialista Telematico s.r.l