

Friulano (Tocai friulano): la tradizione rinominata. Storia, caratteristiche del vitigno, del vino e principali D.O.C

Autore: [wpv-post-coauthors]

Perché il “Tocai friulano” ora si chiama “Friulano”

Dal 2007 il **Tocai friulano** viene indicato unicamente col nome “**Friulano**”. L'Italia infatti ha perso in sede europea la vertenza con l'Ungheria, che rivendicava l'uso esclusivo del nome Tocai per il vino lì prodotto, sebbene:

la grafia sia diversa (Tokaji), le varietà utilizzate (**Furmint, Hårslevelu e Sàrgamuskotàly**) per produrre il vino Tokaji ungherese nulla hanno a che vedere col Tocai friulano, e il vino che si ottiene è dolce non secco com'è il Friulano.

Sommario

- [Un po' di storia e l'origine francese del Friulano](#)
- [Caratteristiche del vitigno](#)
- [Come si produce il vino Friulano](#)
- [Caratteristiche sensoriali del vino Friulano](#)
- [I piatti che si abbinano meglio al Friulano](#)
- [Come servire il vino Friulano: il calice adatto](#)
- [Le principali Doc \(Denominazione di origine controllata\) in cui viene prodotto il vino Friulano](#)

https://tenimenticiva.emistaging.19.coop/wp-content/uploads/2023/08/TC23_Vitigni_autoctoni_FRIULANO_1080x1080_low.mp4

Un po' di storia e l'origine francese del Friulano

Nella seconda metà dell'Ottocento molte viti arrivarono dalla Francia, e soprattutto dal

Bordolese, in Friuli. Tra queste numerose varietà c'era anche quella oggi nota come **Sauvignonasse**. Allora non se ne conosceva il nome poiché arrivò in incognito, ma i viticoltori friulani si accorsero delle qualità straordinarie di questa varietà e la adottarono a tutti gli effetti. Un vitigno anonimo ha bisogno di un nome e un nome gli fu dato: Tocai (scritto con grafie variabili) perché il Tocai era il nome di un vino prestigioso.

Quindi, il Sauvignonasse è il Tocai friulano (si chiama ancora così nell'elenco nazionale delle varietà) che sulle etichette dei vini è indicato col quadrisillabo Friulano.

Caratteristiche del vitigno

Oggi il **Tocai friulano** viene coltivato perlopiù **sulle balze collinari** che gli consentono la migliore espressione sensoriale.

Il Tocai friulano è una delle varietà autoctone che mantiene maggiormente la stabilità qualitativa non risentendo particolarmente della situazione climatica annuale.

Ha un **ciclo vegetativo** (cioè il tempo trascorso dal germogliamento alla raccolta) di circa 144 giorni in media. **La vendemia** si attua durante la prima settimana di settembre.

Il **Tocai friulano** riesce bene su ogni tipo di terreno: sulle ponche eoceniche, sui terreni sassosi delle grave, sulle argille della bassa pianura. Coltivato in collina dà vini di gran qualità nella versione secca, ma sono altrettanto pregevoli i risultati della tipologia dolce. Normalmente viene vinificato da solo o entra in uvaggi realizzati con varietà diverse.

Come si produce il vino Friulano

Il Friulano viene prodotto con la [tecnica della vinificazione in bianco](#), che prevede una breve pressatura degli acini per ottenere il mosto. Questo una volta filtrato e inoculato dei lieviti inizia la fermentazione alcolica che si protrae per circa 8-10 giorni. Al termine il prodotto che si ottiene è il vino Friulano.

Caratteristiche sensoriali del vino Friulano

Il suo maggior pregio è il **perfetto equilibrio sia all'olfatto che al palato**. L'espressione aromatica non è mai eccessiva, all'olfatto emerge il mandorlo e una sfumatura di fiori di campo.

Vellutato, non ha una spiccata acidità come si può riscontrare nella Ribolla Gialla. La chiusura del sorso è sottolineata da una impeccabile corrispondenza gusto-olfattiva di mandorla, che lo caratterizza e lo rende invitante.

I piatti che si abbinano meglio al Friulano

Perfetto con il **prosciutto crudo di San Daniele**, li unisce un comune tono ammandorlato.

Gradevolissimo con **uova e asparagi** in stagione conditi con sale e olio d'oliva.

Sulle **frittate con erbe primaverili o sui risotti d'erbe** (ortica, silene, germogli del luppolo selvatico).

Splendida la sua vocazione sui **crostacei e sui frutti di mare**, in particolare le cozze.

Piatti vegetali molto elaborati e stratificati (ad esempio una lasagna) hanno bisogno di un vino bianco importante e complesso come possono esserlo alcuni Friulano non caricati dei sentori del legno eventualmente impiegato per la vinificazione e/o per la maturazione.

Come servire il vino Friulano: il calice adatto

Il **calice di un vino di buona sapidità** come è il Friulano, sensazione che viene percepita ai lati della lingua, deve avere una forma che convogli il sapore in quei punti. Si possono utilizzare calici dall'apertura più stretta rispetto al resto del corpo e con lieve svasatura. **Se il Friulano è strutturato e relativamente invecchiato** richiede un calice di maggiore dimensione rispetto al precedente.

Link all'articolo Tipologie di bicchieri per vino rosso, bianco e spumante

Le principali Doc (Denominazione di origine controllata) in cui viene prodotto il vino Friulano

Il Friulano è prodotto in otto delle nove Doc regionali (Doc Friuli Collo Orientali, Doc Collio, Doc Grave, Doc Isonzo, Doc Aquileia, Doc Latisana, Doc Annia, Doc Friuli o Friuli Venezia Giulia), solo la Doc Carso non contempla la produzione del vino autoctono per antonomasia.

Sotto la denominazione Doc Friuli Colli Orientali Tenimenti Civa produce l'ottimo Friulano

Linea Classica. Dotato di buona sapidità, si fa notare per eleganza e corredo aromatico. All'olfatto apre con le tipiche note floreali di biancospino e albicocca. In bocca entra con discrezione ma poi evidenzia una bella progressione gustativa. Di buona struttura e ben equilibrato è un piacere berlo già come aperitivo.



Seguici sui canali [Facebook](#) e [Instagram](#)



Autore dell'articolo:

Maria Cristina Pugnetti, nata a Udine nel 1964, laureata in Economia Aziendale all'Università Cà Foscari di Venezia, ha un Master nel digital marketing conseguito presso Il Sole24 Ore di Milano. Autrice di numerosi articoli: per *Tiere Furlane* – rivista di cultura del territorio del Friuli Venezia Giulia – *Voce Isontina*, *Il Popolo*, *Vita Nuova*, *La Vita Cattolica*, *Il Quotidiano Fvg*, *Il Gazzettino* sez. Udine, e per la Società Filologica Friulana. Correttore di bozze di diversi libri e volumi, convinta che sia un mestiere difficile ma bellissimo. Esperta in comunicazione e marketing, organizzatrice di eventi culturali, firma molti articoli per il blog dell'Azienda Tenimenti Civa.

Ti potrebbe interessare:



1. Come Versare il Vino: Tutte le Regole da Osservare



2. IL FASCINO DELLA RIBOLLA GIALLA: storia, caratteristiche, produzione e perfetti abbinamenti



3. Il Refosco dal peduncolo rosso



4. Tipologie di Bicchieri da Vino Rosso, Bianco e Spumante