

---

## **COLLIO STORICO UN TEMPO FAMOSO PER LE CILIEGIE**

**Claudio Fabbro, Il Messaggero Veneto 7/1/2012**

Se Collio e Goriška Brda sono ora zone famose per la loro Ribolla gialla e vini bianchi in genere, non bisogna dimenticare che dalla metà dell'800 alla prima guerra mondiale gran parte delle aziende agricole traeva i maggiori profitti dalla frutta, in particolare drupacee quali susine e soprattutto ciliegie. La logistica "produzione e marketing" di ciliegie iniziò con la costruzione nel 1856 della linea ferroviaria tra Graz e Trieste, collegata a Gorizia nel 1866. Su rotaia la frutta arrivava fino a Graz, Vienna, Monaco di Baviera, Praga, Varsavia e San Pietroburgo. La frutticoltura d'allora godeva del supporto tecnico-scientifico delle Scuole Agrarie di Gorizia (1869) e Vipacco (1873) nonché dei vivai di Canale d'Isonzo, Vertoiba, Tolmino ed Idria che selezionarono e diffusero colture di qualità. Nel 1891 l'Associazione Pomologica si riunì a Gorizia, dove furono dettati gli orientamenti di sviluppo del settore e furono scelte le varietà migliori di ciliegi, peschi, albicocchi e meli. Anton Bolle guidò per quasi 40 anni il Laboratorio Chimico di Gorizia. Il 13 dicembre scorso, ultimo "Incontro con l'autore" al museo di Colmello di Farra d'Isonzo, lo storico Giovanni Battista Panzera (...) ha ricordato le due Fiere annuali di Cormons (San Giovanni e la domenica di settembre) i cui protagonisti erano anche i fichi secchi "vendemmiai", le albicocche, le pere e le susine "prunelle" o "doplons", ovvero susine dolci fatte essiccare su graticci di vimini e solforate e private del nocciolo, avvolte come cioccolatini per le confezioni di lusso o sistemate in ceste di legno per essere esportate anche in Olanda ed in Nord America come Görzerprunellen. (...) Poi le guerre ed i nuovi confini sconvolsero il "Collio storico".

Collio è un coronimo ed una denominazione di origine geografica di un vino bianco da pasto prodotto nella regione collinosa del Collio, a W di Gorizia, prodotto con uve ribolla gialla, malvasia, tocai (ora chiamato friulano) e di altri vini tipici della stessa zona, specificati col nome del vitigno da cui sono ottenuti, sia rossi (Collio Cabernet, Collio Merlot, Collio Pinot Nero) sia soprattutto bianchi (Collio Malvasia, Collio Pinot Bianco E Grigio, Collio Riesling, Collio Sauvignon, Collio Tocai Friulano, Collio Traminer)

#### **caratteristiche organolettiche del Carso Refosco dal peduncolo rosso**

colore: rubino, abbastanza intenso; odore: caratteristico, gradevole, fruttato; sapore: asciutto, caratteristico, armonico

#### **caratteristiche organolettiche del Collio Goriziano Malvasia**

colore: paglierino; odore: caratteristico, gradevole; sapore: asciutto, rotondo, armonico

#### **caratteristiche organolettiche del Friuli Isonzo Tocai Friulano**

colore: paglierino o dorato chiaro, tendente al citrino; odore: delicato e gradevole con profumo caratteristico; sapore: asciutto, caldo, pieno con leggero retrogusto aromatico

#### **nomenclatura relativa alla vigna**

vitigno, vigna, vigneto, vignaiuolo, barbatella, tralcio, talea, sarmento, viticcio, acero, pampino, grappolo, raspo

#### **lo sapevi?**

vignetta, da vigna, in origine ornamento a tralci di vite, figura incisa per abbellimento di libri, da cui vignetta umoristica, cioè disegno che illustra una battuta di spirito; la figura stampata in un francobollo; bollino autostradale

la vigna (la vigna del Signore) è anche un simbolo della Chiesa, come comunità dei fedeli; confronta e.g. Mt 20,1 *“Simile est regnum caelorum homini patrifamilias, qui exiit primo mane conducere operarios in vineam suam.”*