



Università degli Studi di Udine
LAUREA HONORIS CAUSA A LIVIO FELLUGA
11 dicembre 2009
Udine

LAUDATIO

per il conferimento della laurea specialistica interateneo honoris causa in Viticoltura, enologia e mercati vitivinicoli

Prof. Roberto Zironi, docente di Tecnica enologica
dipartimento di Scienze degli Alimenti

Il conferimento di una laurea "*Honoris causa*" è il risultato di una profonda riflessione da parte di un Ateneo in quanto rappresenta il più alto riconoscimento che l'Accademia conferisce a coloro che, per competenza e ricchezza delle proprie idee, ovunque applicate, abbiano dimostrato di costituire un punto di riferimento per la comunità. La laurea "*Honoris causa*" non è, dunque, solo un semplice premio, ma l'espressione di una scelta condivisa e convinta del corpo docente di una Facoltà, che, al di là delle distinzioni disciplinari, si identifica in colui che viene premiato. Per questo motivo il conferimento della laurea specialistica interateneo "*Honoris causa*" in Viticoltura, Enologia e Mercati vitivinicoli a Livio Felluga è un momento di grande festa per tutta la Facoltà di Agraria di questo Ateneo e per gli Atenei consorziati di Padova e Verona. Livio Felluga è una figura di spicco nel panorama vitivinicolo regionale, nazionale ed internazionale ma, soprattutto un uomo legato alla terra che ha intuito e sviluppato le potenzialità del Friuli vitivinicolo portandolo ad essere conosciuto ed apprezzato internazionalmente.

Livio Felluga può essere considerato uno dei padri della rinascita vitivinicola italiana del dopoguerra quando le colline vitate andavano spopolandosi. I contadini le abbandonavano perché non rendevano, preferendo il lavoro nelle fabbriche o l'emigrazione. Ha dato l'esempio, ha dimostrato che la viticoltura in collina può essere redditizia, a patto di produrre vini con elevati standard qualitativi mantenuti e migliorati nel tempo. Ha dimostrato la validità economica dell'azienda vitivinicola

quando l'opinione comune vedeva, nelle economie di scala realizzabili nelle Cantine cooperative, l'unica possibile rinascita dell'enologia italiana.

E' in considerazione di questa particolare attitudine all'innovazione nel rispetto della tradizione che una *laudatio* non poteva che essere un viaggio virtuale nei secoli di storia del vino a cogliere le sapienze che Livio Felluga ha mirabilmente condensato nelle sue produzioni enologiche.

Al principio del terzo millennio a.C. con lo stanziamento dei Sumeri nella Mesopotamia meridionale, nelle pianure poste tra il Tigri e l'Eufrate, troviamo testimonianze certe relative alla coltivazione dei vigneti. Risulta impossibile localizzare un punto preciso della Storia dopo il quale il vino incomincia ad essere prodotto, fatto sta che ad un certo momento questo compare nei documenti a noi pervenutici. Come chiarisce il Codice di Hammurabi nel 1700 a.C. circa, la bevanda di maggiore rilevanza economica a Babilonia era la birra. Il vino però era essenziale per alcune cerimonie religiose ed era consumato anche dall'élite al potere.

Anche in Egitto la birra era la bevanda alcolica più diffusa, ma al vino veniva sempre riservato un trattamento particolare a causa delle sue specificità sacrali e del suo consumo da parte delle élite del paese.

La viticoltura, grazie all'espansione fenicia ed ai commerci egizi, si espande a macchia d'olio in tutto il Mediterraneo. Durante il Regno Medio, in Egitto si assistette al fiorire della cultura minoica a Creta e dunque ad un allargamento della domanda di vino.

Nel periodo che divide il periodo miceneo da quello classico il vino era ormai diventato la bevanda principale per le popolazioni elleniche e dell'Asia Minore

Omero nell'Odissea, scrive:

Or via, ti nominerò anche gli alberi della ben coltivata vigna, quelli, che una volta mi desti, e ch'io ad uno ad uno ti chiesi, quando bambino ti venìa dietro per l'orto. Noi passeggiavamo per mezzo a quelli, e tu ciascuno mi nominavi e mostravi. Tredici peri selvatici mi desti, dieci meli e quaranta fichi. Similmente mi nominasti i filari delle

viti per assegnarmene una cinquantina, fruttifere tutte. Ivi son uve di ogni fatta, quando le stagioni di Giove ci piovon sopra i loro influssi.

In una lettura attuale di questo passo si può distinguere un concetto cardine della vitivinicoltura di qualità del vecchio continente. I vini più pregiati si ottengono dalla mescolanza di uve di varia origine mediante la tecnica denominata *uvaggio*.

Sempre nell'Odissea è scritto che Ulisse, quando stava per approdare con la sua nave all'isola dei ciclopi, l'attuale Sicilia, gettò uno sguardo a terra e con un colpo d'occhio da esperto affermò che il luogo sarebbe stato adattissimo a un vigneto per vini di qualità. Ulisse aveva intravisto il *genus loci* dei romani, da questi applicato successivamente.

I greci diffusero naturalmente la viticoltura, in ogni luogo da essi abitato, che fosse atto a questo tipo di produzione. Nel corso degli anni la diffusione della vite nel sud della penisola italica si fece talmente ampia che i Greci incominciarono a denominare l'intera penisola 'Enotria'.

In epoca romana le testimonianze scritte sulla coltivazione della vite diventano significative. Columella dona una grande importanza alla viticoltura ed alla vinificazione, attività alla quale dedica interamente il terzo e quarto libro della sua opera.

Nell'età tardo imperiale si diffuse il cristianesimo sull'integrità dei possedimenti romani. Naturalmente anche questa religione non poté non subire il fascino mistico che il vino ha sempre esercitato sull'uomo, a tal punto che in alcune testimonianze parietali, la figura di Bacco e quella del Cristo sono pesantemente confuse: esistono infatti varie 'natività' di Bacco.

Con la fondazione dell'ordine dei Benedettini la viticoltura in Europa esce dalla crisi provocata dalla caduta dell'impero romano. Con la protezione offerta dai Franchi si ha la ripresa della coltivazione della vite. Al motto *ora et labora* i monaci dissodano le terre abbandonate e bonificano boschi e paludi selezionando le viti che nei vigneti abbandonati davano i migliori frutti. Questi vigneti erano costituiti da viti

semiselvatiche, raccolte nei boschi e dalle piante portate da oriente e naturalmente dai relativi incroci spontanei.

Nell'aprile del 1112, nella valle della Saône, comparve un giovane determinato a cambiare le regole del monachesimo medievale: il suo nome era Bernardo de Fontane fondatore dell'ordine cistercense. A ventun anni, a capo di un gruppo di trenta giovani della società bene, entrò nel piccolo monastero appena fondato di Cîteaux, poco a nord di Baume, una semplice e piccola fattoria immersa nei boschi della Borgogna, ma con una grande propensione al lavoro ed al sacrificio. La struttura di colonizzazione dell'ordine era molto precisa e prevedeva che al raggiungimento di 60 elementi della comunità, dodici di questi dovessero fondare un nuovo monastero. Naturalmente i primi si diffusero in Borgogna, poi sul territorio francese, quindi nel resto d'Europa: alla morte di Bernardo l'ordine contava più di quattrocento abbazie. La viticoltura era naturalmente una delle attività principe per i monaci cistercensi: la loro maniacale meticolosità aveva trovato un settore nel quale potersi esprimere appieno. Come detto il fato volle che questi colonizzarono luoghi la cui vocazione vitivinicola era straordinaria: molti luoghi della Borgogna, come dello Chablis e dello Champagne. Avevano dunque la possibilità di comparare moltissimi risultati provenienti da svariate località e con diverse modalità produttive: quando rinnovavano un vigneto oppure ne piantavano uno nuovo, studiavano meticolosamente le piante più adatte sperimentando diversi sistemi di potatura, prelevando talee e provando innesti, vinificando il tutto con la massima cura ed affinando sempre più i loro gusti. Nell'arco dei secoli riuscirono a creare dunque una 'banca dati' che può considerarsi a ragione la base della cultura delle *cru* francesi che hanno irreversibilmente cambiato le sorti dell'enologia mondiale.

In epoca rinascimentale nella regione di Bordeaux si assiste ad una lunga storia di miglierie e affinamenti, sia nella coltivazione dei vigneti sia nelle tecniche di produzione messi in atto da generazioni di vignaioli per soddisfare un mercato internazionale e interno assai esigente; elemento discriminante rispetto ad altre aree è costituito dalla ricca aristocrazia inglese, che forte di una grande potenza economica

richiedeva vini della migliore qualità. La saldatura tra la denominazione di *château* e l'azienda a vocazione vinicola nell'area bordolese viene fatta risalire alla metà del secolo XVI quando Jean de Pontac, esponente di una ricca e potente famiglia del Parlamento di Bordeaux, insediò una tenuta vinicola a Haut-Brion, vicino alla città, sulla quale «per materializzare il suo potere assoluto, il nuovo signore giudicò indispensabile far costruire un maniero».

L'aspetto più innovativo di questa scelta risiede nell'aver saputo, a quell'epoca, utilizzare l'architettura come strumento di marketing «il che significa che i vignaioli del bordolese sono riusciti a fare di un nome dalla sonorità aristocratica - lo *château* un'immagine di marca che impone una associazione inconsapevole che lega il vino ad un territorio e ad una sontuosa architettura».

Questa nuova viticoltura migliorò e selezionò, a poco a poco, la varietà delle vigne. Nei documenti di gestione dell'ultimo quarto del XVIII secolo, si nota l'apparizione progressiva dei nobili vitigni attuali, lentamente scelti tra le numerose varietà locali: Cabernet-Sauvignon, Petit Verdot, Malbec e, un po' più tardi, Merlot e Cabernet Franc. Si cercò sempre, infine, di disporre di una scorta di vecchie vigne, «*mères de grands crus*», come scriveva alla fine del XVIII secolo un amministratore di *Château Latour*.

In Francia, un editto reale del 1731 proibì l'impianto della vite al di fuori delle aree storicamente destinate a questa coltura. Molte varietà qualitative si persero per sempre. I vini prodotti, anche a causa del basso titolo alcolico, non duravano però oltre la primavera e per il loro gusto acetoso vennero rifiutati dall'alto clero e dalla nobiltà che rivolsero le loro attenzioni ai vini dolci, aromatici ed alcolici provenienti dal Mediterraneo orientale che già da alcuni anni i commercianti veneziani facevano conoscere a tutto il nord Europa.

Negli stessi anni nasceva Fabio Asquini, conte di Fagagna. La sua tenuta nel paesino nativo fu il centro della sperimentazione personale che lo portò a creare un vino unico, il Picolit. Indiscutibilmente doveva trattarsi di un prodotto di qualità

superiore, ma fu quello che oggi chiameremo il piano di marketing del Conte a determinare il successo travolgente di questo vino.

Il Conte, astemio per tutta la vita, si dedica alla produzione di un vino da dessert, in un momento in cui il maggiore concorrente era la Francia che non trattava questo genere. Asquini si era pertanto ricavato una nicchia di mercato dove l'unico concorrente pericoloso era costituito dal Tokaj ungherese, conosciutissimo e molto apprezzato in tutta l'Europa settecentesca aristocratica e modaiola. Ma la guerra dei Sette anni (1756-1763) ostacolava il flusso delle esportazioni di questo vino dall'Ungheria ed apriva ampi spazi ai prodotti sostitutivi che avessero saputo approfittare dell'occasione.

Trattandosi di un prodotto d'élite, anche il canale di vendita doveva essere particolare e ben definibile. Per questo, oltre alla vendita diretta, l'Asquini si affida all'agronomo veneto Antonio Zanon, suo collaboratore e braccio destro, il quale viene incaricato di diffondere la conoscenza del vino attraverso una fitta rete di relazioni personali in ambienti altolocati a partire proprio da Venezia, in quegli anni, come abbiamo visto, centro di commercio di vini e città particolarmente ricettiva alle mode ed ai piaceri.

Ben presto il Conte deve difendersi dalle imitazioni, dai truffatori che tentano di emulare il Picolit di Fagagna. Tra le vetrerie veneziane ne seleziona una per l'esclusiva nella produzione di bottiglie dalla forma originale che entrano a far parte del marketing del vino. Su di essa viene applicata una etichetta, altro aspetto fortemente innovativo. All'epoca, contrariamente a quanto avviene oggi, la marca veniva applicata al turacciolo, si trattava di un'etichetta rotonda raffigurante un castello turrato capeggiato dalla scritta Picolit, sotto il castello la denominazione Fagagna metteva in evidenza la zona di produzione. La posizione sopra il tappo fungeva quasi da sigillo. L'etichetta rettangolare incorniciata da un fregio con la scritta "Picolit del Friuli" completava la vestizione della bottiglia.

Può sembrare strano, ma il concetto di qualità di un vino è un concetto moderno che risale alla nascita della borghesia con la rivoluzione francese. Prima di allora,

infatti, il vino era un retaggio esclusivo di nobili ed alto clero e la qualità era gerarchizzata e codificata dalla notorietà dell'immagine della cantina, in definitiva dal potere economico del proprietario. La borghesia crea una nuova gerarchia qualitativa basata sulle doti sensoriali del vino e per la prima volta le correla all'origine geografica del vigneto.

Il successo dei vini francesi, soprattutto del Bordolese, indussero alcuni proprietari terrieri dell'Italia settentrionale a introdurre alcune varietà di uve provenienti da zone famose francesi e in misura minore tedesche. Anche le scuole di enologia nate alla fine del 1800 diedero un forte impulso all'introduzione di queste varietà nei territori dove operavano. La diffusione di questi vitigni, ma più in generale della viticoltura europea subisce in questo stesso periodo, una forte battuta d'arresto con l'arrivo nelle zone viticole dapprima dell'oidio poi della peronospora ed infine della fillossera. Le centinaia e centinaia di varietà di origine antica ancora presenti, spesso mescolate nei vigneti, vengono interessate da questi flagelli ed in pochi anni lo scenario vitivinicolo europeo viene sconvolto e trasformato radicalmente. Nel novecento i nuovi impianti di vite innestate su piede americano resistente alla fillossera recuperano in parte questo patrimonio ampelografico locale, ma nelle diverse zone viticole si intensifica anche l'introduzione di varietà provenienti da altri territori anche molto lontani. Pertanto negli attuali vigneti riscontriamo la presenza sia di vitigni antichi o autoctoni che di vitigni internazionali provenienti da altre zone viticole specialmente francesi.

Siamo oggi in una fase recessiva della viticoltura e mentre un tempo in Europa si cercavano nuove terre, oggi bisogna preoccuparsi di mantenere la viticoltura nei territori vocati e fare spiantare le zone inadatte. La vecchia Europa spianta mentre gli altri continenti piantano. Ciò è anche dovuto alle due viticolture contrapposte: quella dirigistica europea e quella liberistica del nuovo mondo. Queste due viticolture si confrontano oggi per due strategie contrapposte: quella europea che crede nell'influenza positiva del terroir, nella qualità e quella del nuovo mondo, che non crede nel terroir, ma nel vitigno.

Come si è collocato Livio Felluga, nato all'inizio del novecento, nel panorama vitivinicolo europeo. Alcune interessanti considerazioni emergono dall'analisi della sua biografia. Un bisnonno ed un nonno viticoltori in Istria italiana ed ama ricordare "il vino che da cinque generazioni ci da il pane". Il trasferimento a Grado a quindici anni e subito a vendere vino Refosco a Udine e su per la Carnia, conosce il Friuli e se ne innamora. Firma cambiali ed acquista una piccola cantina in Friuli, arriva la prima licenza di commerciante di vini. La clientela chiede vini di collina e lui comincia la sistematica ispezione delle colline friulane a cercare prodotti di qualità e a conoscere il significato di terroir. Il 1940, il richiamo alle armi. Otto anni dati alla patria tra guerra e prigionia. Al ritorno in Friuli si manifesta il gene contadino e comincia ad acquistare terreni prima a Brazzano, dove costruisce la cantina, poi nella collina di Rosazzo. Qui impianta Tocai, ma anche Pinot e Merlot nei terreni che nei secoli precedenti i monaci benedettini avevano destinato alle produzioni vitivinicole più pregiate. Nel 1956 compra da un amico antiquario una antica carta geografica del territorio friulano e decide che quella sarà l'etichetta del vino che sta iniziando a produrre. Otto anni prima delle prime Denominazioni di Origine Controllate il vino viene commercializzato comunicando oltre al vitigno il terroir. Ad iniziare dagli anni ottanta una piccola rivoluzione produttiva, oltre ai vini monovarietali, incomincia la produzione di vini da uvaggio ad esaltare maggiormente le qualità del territorio. Dalle vigne migliori di Rosazzo, che col passare degli anni hanno raggiunto la piena efficienza qualitativa, vengono raccolti le uve delle diverse varietà che vengono vinificate per produrre un vino di miscela affinato in legno. In questo modo il vino acquisisce una maggiore complessità aromatica ed il passaggio in legno ne aumenta la longevità. Sono proposti in successione temporale il vino bianco "Terre alte" poi il vino rosso "Sosso" e più recentemente, su iniziativa dei figli, che sono nel frattempo entrati in azienda, "Illivio" a ricordare il loro grande padre.

Al “neo dottore” Livio Felluga, dunque il grande merito di essere riuscito ad armonizzare nel suo settore, la tradizione con l’innovazione, individuando nuove strategie produttive e di marketing.

Ma ci ha anche insegnato a guardare il mondo con gli occhi curiosi e visionari di un bambino.