

# ITALIA E UNGHERIA: UN FUTURO "di VINO"

## OLASZORSZÁG ÉS MAGYARORSZÁG: BORBAN A JÖVŐ

Da qualche tempo Italia e Ungheria sono divise da un'annosa polemica legata alla paternità del *Tokaji* (*Tocai* per gli italiani) ed all'esclusività della sua denominazione di origine. È stata l'Italia ad importarne il vitigno dall'Ungheria durante i primi secoli di vita dell'Impero Asburgico o è stato il conte Formentoni, nobile friulano inviato nel cinquecento a governare una delle province magiare, a portare dall'Italia i primi vitigni in Ungheria?

Battezzato "il re dei vini, il vino dei re" alla corte di Luigi XIV, il *Tokaji* ungherese è un vino liquoroso, colore dell'ambra, con circa 15 gradi di alcol e 5 gradi di zuccheri, mentre il *Tocai* friulano è un vino asciutto e secco. Gli esperti sono concordi nel sostenere che, anche se si fosse trattato dello stesso vitigno, tecniche diverse di coltivazione e selezione clonale in ambienti diversi, nel corso dei secoli potrebbero aver cancellato ogni traccia di parentela, dando così ragione sia agli ungheresi che agli italiani.

Comunque siano andate le cose, la disputa è ormai risolta, poiché a partire dal 31 marzo 2007, in base ad una sentenza della Corte Europea di Giustizia, che riconosce la tutela reciproca delle denominazioni di origine dei vini, i vitivinicoltori friulani non potranno più utilizzare il nome *Tocai*.

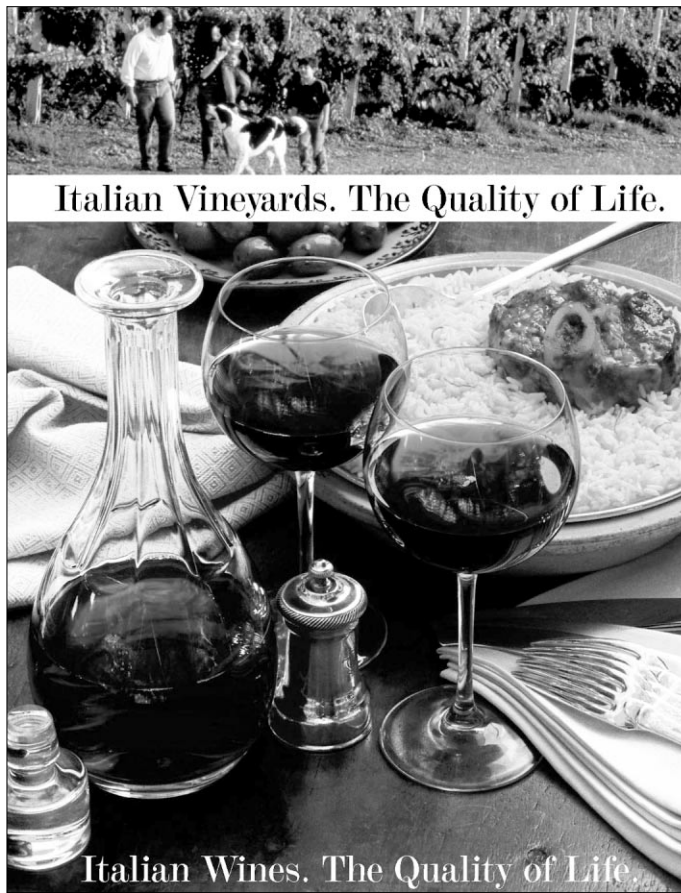
Ma piuttosto che continuare ad alimentare una *querelle* che punta a mettere in risalto ciò che divide i due Paesi quando si affronta l'argomento vino, sarebbe più utile soffermarsi a riflettere su ciò che Italia e Ungheria condividono della loro antica cultura e tradizione vitivinicola, e su come questo patrimonio comune possa essere, insieme, promosso e valorizzato.

L'Ungheria è una terra grande come l'Italia settentrionale, che destina 120 mila ettari del suo territorio alla produzione vitivinicola, la quale fornisce annualmente circa 5 milioni di ettolitri di vini bianchi e rossi. Una quantità ragguardevole per un Paese di 10 milioni di abitanti.

Già da alcuni anni importanti case vinicole italiane, come quella dei Marchesi Antinori, hanno investito con profitto in Ungheria, interagendo con partners ed esperti locali e condividendo know-how ed esperienza per produrre eccellenti vini. Esperti ungheresi di fama internazionale, come Tibor Gál, hanno collaborato con rinomate case vinicole italiane, contribuendo al successo ed alla diffusione di vini di fama internazionale, quali l'*Ornellaia*.

Antichi e rinomati vitigni ungheresi trovano riscontro in alcuni dei più tradizionali ed apprezzati vitigni italiani. Mi riferisco, in particolare, al *Cabernet Sauvignon*, ampiamente diffuso nel Veneto e nella Provincia di Trento; al *Merlot*, introdotto in Italia dalla Francia intorno al 1880 e diffuso, in particolare, in Veneto, Friuli e Lazio; al *Pinot Nero*, conosciuto fin dai tempi dei romani, e coltivato nelle Tre Venezie e nelle Province di Piacenza e Pavia.

Di recente, ambiziosi progetti per lo sviluppo del turismo enogastronomico hanno puntato sulle potenzialità di interazione fra Paesi europei limitrofi. Un progetto comunitario in particolare, "La strada dell'Imperatrice : itinerari di gusto e cultura", mira a sviluppare le sinergie fra le Regioni del Nord d'Est d'Italia ed alcune Regioni di Paesi vicini, accomunati dalla medesima tradizione e cultura vitivinicola.



Évek óta húzódik az a vita Itália és Magyarország között, mely a Tokaji (olaszul Tocai) bor eredetéhez, illetve a név kizárólagos használatához kötődik.

Vajon Olaszország volt az, aki a Habsburg Birodalom első századaiban importálta Magyarországról az első szőlőtökét, avagy a friuli és egyben nemesi származású Formentoni grófon keresztül jutott el Itáliába, akit a XVI. században az egyik magyar megye kormányzásával bíztak meg?

XIV. Lajos király udvarában „a borok királya, a királyok bora” névre keresztelt magyar Tokaji egy likórszerű, borostyánszínű bor, körülbelül 15 fokos alkohol- és 5 százalékos cukortartalommal, míg a friuli Tocai bor fanyar, száraz. A szakértők együttesen alátámasztják, még ha ugyanarról a szőlőfajtáról is van szó, a megművelés különböző technikája, az eltérő környezetben vezetett keresztezések miatt a századok folyamán eltűnt minden olyan tényező, amely a rokonságot bizonyította volna. Így a magyaroknak és az olaszoknak egyaránt megvan a maga igaza.

Bárhogy is alakultak a dolgok, a vita immár lezáródott, mivel 2007. március 27-től kezdődően, az Európai Igazságügyi Alkotmánybíróság ítélete alapján, mely elismeri a borok eredeti elnevezésének kölcsönös védelmét, a friuli bortermelők nem használhatják többé a Tocai nevet.



“Uniamo le strade del vino per garantire il futuro del Made in Italy”. Questo è stato l'appello che hanno esternato esponenti ed esperti del comparto vitivinicolo italiano in occasione del Convegno di presentazione della “Strada dell’Imperatrice”, svoltosi di recente a Venezia. La strada dell’Imperatrice è un progetto che delinea un ipotetico percorso, che attraversa la fascia costiera adriatica veneta e friulana, toccando le regioni vitivinicole del Piave, del Lison Pramaggiore, di Latisana, Annia, Aquileia, Isonzo, Carso e Collio, per poi raggiungere la Baviera e, attraverso l’Austria, giungere nel cuore dell’Ungheria. L’obiettivo è quello di unire le strade del vino, allo scopo di offrire itinerari di qualità al turista che desidera abbinare storia e cultura con le migliori tradizioni dell’eno-gastronomia delle regioni attraversate.

La seconda settimana di settembre, in occasione del quattordicesimo Festival Internazionale del Vino di Budapest, vini ungheresi ed italiani, fianco a fianco, avranno modo di farsi apprezzare da un pubblico di intenditori e di semplici degustatori. I vini italiani, infatti, sono stati scelti come ‘ospite d’onore’ per questa edizione del Festival, ed un’ampia selezione di eccellenti vini provenienti da diverse Regioni italiane si integrerà con un’ancora più vasta selezione di eccellenti vini ungheresi.

Auguriamoci, dunque, che il vino, con la sua storia, la sua tradizione e la sua valenza economica e commerciale, diventi sempre più un elemento di unione e non di divisione per l’Italia e l’Ungheria.

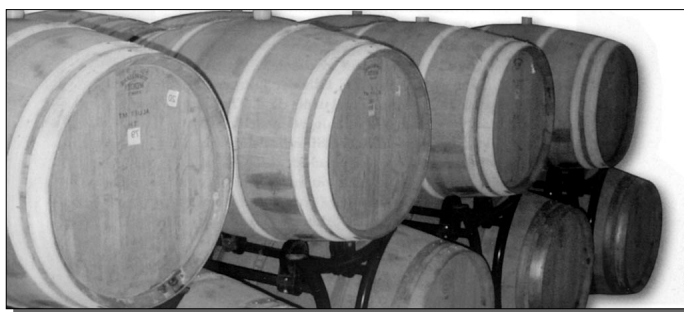
**Alessio Ponz de Leon Pisani**

Tokaji (in Italian tocai): a Hungarian or an Italian wine?

Italy and Hungary have been in dispute for some time regarding the paternity and exclusivity of the appellation of this “king of wines and wine of kings.” The experts, who point to differences between the two wines at issue—Hungarian Tokaji and Tocai Friulano from Italy—have found it impossible to settle the controversy. But the European Court of Justice has decreed that, as of 31 March 2007, Friuli vinticulturists may no longer use the name Tocai for their wines.

Despite that decision, Italian and Hungarian wine makers are expected to continue their long association in the production and diffusion of excellent wines. It has recently been proposed that the north-eastern Italian regions and some regions of neighboring countries, which share the same vinticulturist traditions, establish a collaboration under the rubric “The Road of the Empress.” Its motto would be: “Let’s join the roads of wine to guarantee the future of Made in Italy.”

During the second week of September, on the occasion of the XIV International Wine Festival in Budapest, Hungarian and Italian wines will be submitted to a public of tasters in hopes that wine will help unify the two countries, not divide them.



*A bor miatt kialakult ellentétek elmélyítése és táplálása helyett – mely egyre nagyobb szakadékot képez a két ország között –, hasznosabb lenne ennek a folyamatnak véget vetni és elgondolkodni azon, hogy mi a közös Magyarország és Olaszország kultúrájában, tradicionális bortermelésben, és így, a két országot összekötő örökség alapján tudnánk sikeresen, értékeket felmutatva együttműködni.*

*Magyarország akkora, mint Észak-Olaszország, ahol 120 ezer hektáron folyik szőlő és bortermelés, amelyből évente kb. 5 millió hektoliter vörös- és fehérbort nyernek. Ez jelentős mennyiség egy 10 milliós lakosú ország számára.*

*Az elmúlt években fontos olasz bortermelő vállalatok fektettek be Magyarországon, például a Marchesi Antinori, amely igen gyümölcsöző beruházásnak bizonyult, és a partnerekkel, helyi szakértőkkel együttműködve, a know-how és a tapasztalatok kicserélésével kiváló minőségű bort készítettek. Nemzetközileg elismert magyar szakértők, köztük Gál Tibor, működtek együtt neves olasz bortermelő vállalatokkal, hozzájárulva így a sikerhez és a nemzetközileg is elismert borok elterjedéséhez, mint az Ornellaia.*

*Hasonlóságot fedezhetünk fel az ősi, neves magyar szőlőtőkék és a legtradicionálisabb, legértékesebb olasz szőlőtőkék között. Elsősorban a Cabernet Sauvignonra gondolok, ami Veneto tartományban és Trento környékén terjedt el széles körben; a Merlot-t is megemlíteném, melyet 1880-ban hoztak Itáliába a szomszédos Franciaországból, és különösen Veneto, Friuli és Lazio tartományokban terjedt el; a római idők óta ismert Pinot Nero-t pedig Tre Veneziában illetve Piacenza és Pavia tartományában termesztik.*

*Mostanában nagyra törő tervek születtek a borgasztrónómiai turizmus fejlesztéséről, melynek célja, hogy a szomszédos európai országok közötti kapcsolatokat megerősítse. Különös tekintettel arra az uniós projektre, melynek a „Császárné útja: útmutató a kultúráról és az ízekről” nevet adták, amelynek fő célja Olaszország északi és néhány közeli ország régiói közötti együttműködés fejlesztése, melyeket összeköt a bortermelés hagyománya és kultúrája.*

*„Egyesítsük a borok útját, hogy garantáljuk a Made in Italy jövőjét”. Ez volt az olasz kiállítók és borszakértők felhívása a nemrégiben szervezett velencei konferencián, ahol bemutatták a „Császárné útja”-projektet. A „Császárné útja” egy feltételes útvonalat jelöl ki, amely a venetói és a friuli adriai partokat érintve szeli át a következő bortermelő tartományokat: Piave, Lison Pramaggiore, Latisana, Annia, Aquileia, Isonzo, Carso és Collio, majd érinti Baviert, áthalad Ausztrián, hogy végezetül elérjen Magyarországot szívébe. A cél az, hogy egyesítsük a különböző bortermelő vidékeket, és a turistáknak olyan útvonalat tudjunk ajánlani, amelyet bejárva a tartományok történelmét és kultúráját össze tudja kapcsolni a legkiemelkedőbb borgasztrónómiai hagyományokkal.*

*Szeptember második hetében, a XIV. Budapesti Nemzetközi Bortesztiválon magyar és olasz borokat egyaránt köstölhet a hozzáértő és az egyszerű közönség. Az olasz borok lesznek a fesztivál „diszvendégei”. A különböző olasz tartományokból származó kitűnő nedűk széles skálája kiegészül a magyar borok még szélesebb választékával.*

*Szívből reméljük, hogy a bor és annak történelme, hagyománya, gazdasági és kereskedelmi értéke mindinkább összekötő és nem szétválasztó tényező lesz Olaszország és Magyarország között.*

**Alessio Ponz de Leon Pisani**