

NUOVA DENOMINAZIONE, STESSO GUSTO INEGUAGLIABILE
NEW NAME, SAME INCOMPARABLE TASTE - NEUER NAME, DERGLEICHE EINZIGARTIGE GESCHMACK

DA TOCAI A FRIULANO
VOM - FROM BIS HIN ZUM - TO

“Che cos'è un nome? Quella che chiamiamo rosa, con qualsiasi altro nome avrebbe lo stesso profumo”

ROMEO E GIULIETTA, W. SHAKESPEARE

“What's in a name? That which we call a rose by any other name would smell as sweet”

ROMEO AND GIULIETTA, W. SHAKESPEARE

“Was ist ein Name? Das was wir Rose nennen, hätte mit einem jeglichen anderen Namen den gleichen Geruch”

ROMEO UND JULIA, W. SHAKESPEARE



ersa REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

TIPICAMENTE
FRIULANO

FRIULANO

I L P R I N C I P E D E I B I A N C H I
T H E N O B L E S T O F W H I T E W I N E S

Nel 1995, per la prima volta, l'Unione Europea decide di tutelare la denominazione ungherese “Tokaji” a svantaggio di quelle “Tocai” friulano e “Tocai” italo.

Nel settembre 2008 viene firmato un Decreto Ministeriale che stabilisce le disposizioni definitive per l'uso della nuova denominazione “Friulano”, a cui segue, nell'aprile del 2009, un protocollo di intesa tra il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali e la Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia per la realizzazione di una campagna promozionale finalizzata alla conoscenza della nuova denominazione.

La registrazione del marchio Tipicamente Friulano si inserisce in tale campagna promozionale.

CONOSCERE IL VITIGNO TOCAI FRIULANO

Condizione indispensabile per produrre un Friulano di qualità è che i vigneti abbiano un'età media superiore ai 10 anni. Il Tocai Friulano è una varietà che presenta una vigoria elevata ed una produzione abbondante, il grappolo è semi compatto, costituito da bacche dalla buccia sottile. Rispetto alle altre varietà a bacca bianca è caratterizzato da un germogliamento tardivo, una maturazione media e un'acidità titolabile più bassa quando giunge a maturità.

Produce uve di ottima qualità quando è coltivato in terreni asciutti e poco profondi, come quelli delle zone DOC di tutela indicate sul retro.

In 1995, for the first time, the European Union decided to preserve the Hungarian denomination “Tokaji” in preference to “Tocai” Friulano and “Tocai” Italo.

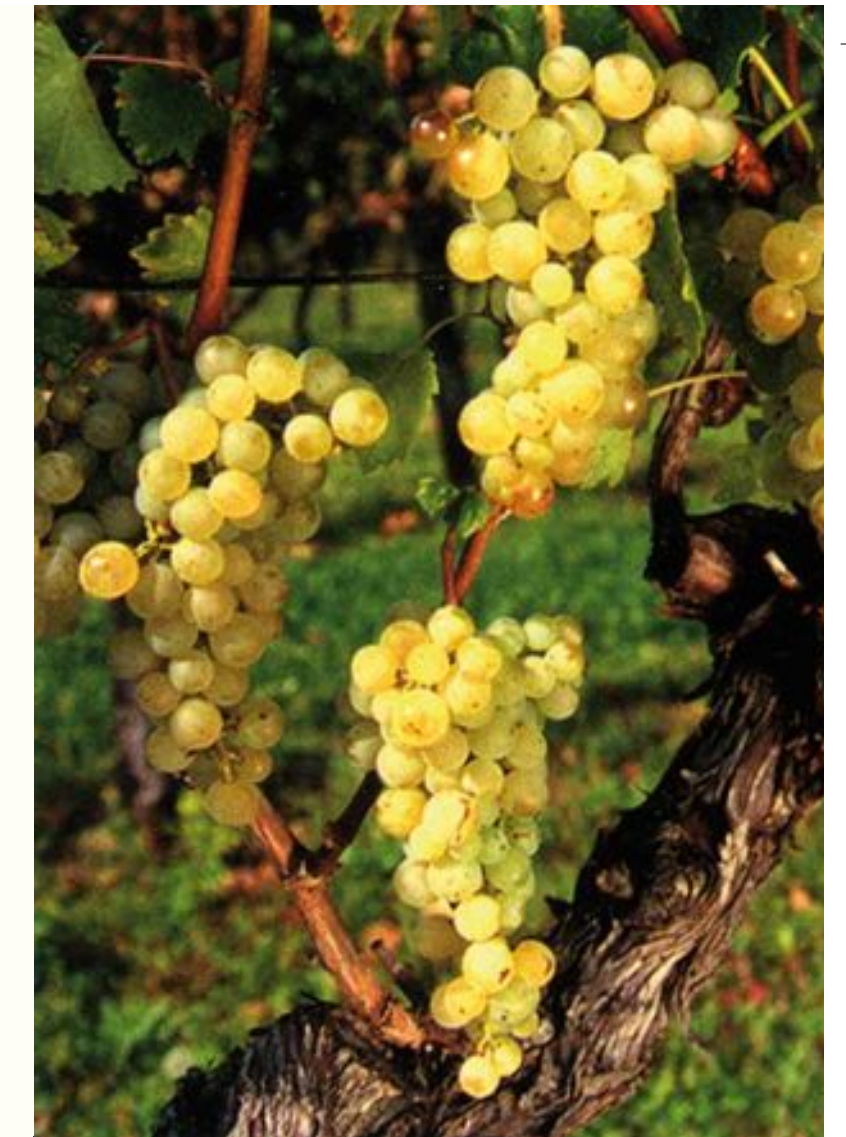
September 2008 sees the signing of a Ministerial Decree which established a final ruling for the use of the new denomination “Friulano”, followed, in April 2009, by an understanding between the Agricultural, Food and Forestry Ministry and the Friuli Venezia Giulia Region to realize a publicity campaign aimed at promoting the new denomination.

Registration of the brand name Tipicamente Friulano formed part of this publicity campaign.

THE TOCAI FRIULANO VINE

A fundamental condition in producing a good, quality Friulano is that the vines' average age be in excess of 10 years. The Tocai Friulano is a robust variety with abundant produce, the bunches are semi-compact with a thinly skinned berried grape. With regard to other varieties of white berried grape, the Tocai Friulano is characterized by late germination, an average maturation and a nicely balanced acidity on attaining maturity.

It produces high quality berried grapes when cultivated mainly in dry soil and just below the surface, such as those from the protected DOC wine-growing areas indicated on the back



DA TOCAI A
FRIULANO

ersa - Agenzia regionale per lo sviluppo rurale
Via Montesanto, 17 34170 Gorizia Tel.: +39 0481 5861
www.ersa.fvg.it ersa@ersa.fvg.it

DER PRINZ DER WEISS-WEINE

Im Jahr 1993 beschließt die europäische Union zum ersten Mal die ungarische Bezeichnung des "Tokaji", zu Ungunsten des friaulischen und italienischen Tokai's, zu schützen. Im September 2008 wird das ministeriale Dekret unterschrieben, welches die endgültigen Vorschriften zur Benutzung der neuen Bezeichnung „Friulano“ festlegt. Im April 2009 folgt ein Vereinbarungs-Protokoll zwischen dem Ministerium der Landwirtschaft, Lebensmittel und Forstpolitiken und der Region Friuli Venezia Giulia, zur Realisierung einer Werbekampagne, welche zur Kenntnisnahme dieser neuen Bezeichnung dient. Die Registrierung des Markenzeichens "Tipicamente Friulano" wird in diese Werbekampagne eingefügt.

DIE WEINREBE DES TOCAI FRIULANO

Eine unentbehrliche Bedingung zur Produktion eines Friulano von Qualität ist dass die Weinstöcke ein Durchschnittsalter von mehr als 10 Jahren haben. Der Tocai Friulano ist eine Varietät von ein großer Kraft und einer reichlichen Produktion. Die Traube ist halbfest und besteht aus Beeren mit feiner Schale. Im Vergleich zu anderen Weiß-Beeren ist sie von einer späten Auskeimung, einer mittleren Reife und einem niedrigen Säuregehalt bei Erreichung der Reife gekennzeichnet. Wenn der Weinstock in einem trockenen und wenig tiefen Boden angebaut wird, wie es die geschützten DOC - Gebiete sind die auf der Rückseite aufgeführt sind, dann produziert er Trauben von bester Qualität.



CARATTERISTICHE DEL VINO FRIULANO

Il Friulano è un vino fine, delicato, fruttato, ricco di struttura ed equilibrato. Le sue caratteristiche principali risiedono nel sentore di mandorla amara e nella sua armoniosa acidità.

Il colore è giallo paglierino o dorato chiaro. E' un vino che non ama invecchiare e che va bevuto alla temperatura ideale di 12°C. E' perfetto per un aperitivo, ma dimostra grande propensione per abbinarsi alle carni, soprattutto quelle bianche, come anche a piatti a base di pesce.

CHARACTERISTICS

The Friulano is a fine wine, delicate, fruity, rich in structure and well-balanced. Its principal characteristics tend towards a sensation of bitter almonds and harmonious acidity.

A straw-yellow colour or of golden transparency. It is at its best when young and drunk at an ideal temperature of 12°C. Perfect as an aperitif, but shows a marked propensity when served with meat, mainly white, as well as with fish.

MERKMALE DES WEINS

Der Friulano ist ein feiner, delikater, fruchtiger, strukturreicher und ausgeglichener Wein. Seine wichtigsten Charakteristiken sind der Hauch von Bittermandel und sein harmonischer Säuregehalt. Die Farbe ist strohgelb oder leicht goldig. Es ist ein Wein, der es nicht liebt alt zu werden und er wird mit einer idealen Temperatur von 12 °C getrunken. Er ist als Aperitif perfekt, zeigt aber auch eine große Veranlagung zur Verbindung mit Fleisch, vor allen Dingen mit weißem Fleisch, sowie aber auch zu Fischgerichten.

DA TOCAIA VOM - FROM TOCAIA BIS HIN ZUM - TO FRIULANO

IL PRINCIPE DEI VINI BIANCHI
THE NOBLEST OF WHITE WINES
DER PRINZ DER WEISS-WEINE



DA TOCAI A FRIULANO

FRIULANO DOC
IN FRIULI VENEZIA
GIULIA:



DOC FRIULI
AQUILEIA



DOC COLLI
ORIENTALI
DEL FRIULI



DOC FRIULI
GRAVE



DOC FRIULI
ISONZO



DOC COLLIO



DOC FRIULI
LATISANA



DOC FRIULI
ANNIA

ersa
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

CON IL CONTRIBUTO DI:

REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA
MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

TIPICAMENTE
FRIULANO