

# Il *Picolit* di Fabio Asquino

## Un vino scacciapensieri 'accademico'

di Fulvio Baraldi

**I**l conte Fabio Asquino (Fagagna, Ud, 1726-Udine, 1818), oltre che fondatore e Segretario della Società di Agricoltura Pratica di Udine, fu membro Onorario della Società Economica di Berna, dell'Imperial Regia Società d'Agricoltura di Gorizia, dell'Accademia dei Concordi di Rovigo, della Società Patriottica di Milano diretta all'avanzamento dell'Agricoltura, delle Arti e delle Manifatture. Dal 1771 fu socio della Reale Accademia di Scienze Lettere e Arti di Mantova, con la cui Colonia Agraria ebbe scambi di esperienze nel campo dell'agricoltura; presso l'Accademia mantovana sono conservate tre sue lettere.

Naturalista assai capace ed eccellente agronomo, iniziò dal 1755 la coltura di un vitigno autoctono pregiato, il *Picolit*, per ricavarne vino da commerciare; i vigneti e i fabbricati di servizio circostanti l'edificio padronale divennero il centro di produzione di un vino «da delizia».



Figura 1 - Ritratto di Fabio Asquino

Nel 1758 il conte commerciò le prime bottiglie di *Picolit* e tre anni dopo pubblicò *Della maniera di piantare, allevare e condurre una vigna a pergolato e del modo di fare il vino Picolit e di schiarirlo*. Il nome Picolit deriva, molto probabilmente, dal termine *pècol-picòl*, che significa *piccolo peduncolo* (figura 2).

Asquino, seppur astemio, pensò di produrre un vino che rispecchiasse le caratteristiche dell'apprezzatissimo e costosissimo Tokaji e che potesse quindi prenderne il posto; introdusse dunque nel mercato del diciottesimo secolo un prodotto proveniente dal cuore del Friuli, molto dolce, quasi mieloso e dall'elevato grado alcolico che ne garantiva la conservabilità durante i

lunghe viaggi verso una clientela assai esigente.

Utilizzò innovativi metodi pubblicitari: selezionato in base alle esigenze di gusto e inviato in omaggio a molte personalità europee, il *Picolit* fu tra i primi vini italiani a esibire un'etichetta sul turacciolo, raffigurante un

castello circondato dalle parole *Picolit* e *Fagagna* e un'altra sul corpo delle bottiglie, da mezzo litro circa e in vetro soffiato di Murano, con la dicitura inquadrata *Picolit del Friuli*, nera per il tipo «più spiritoso o meno abboccato», rossa per quello «più dolce ossia più abboccato».

L'amico Antonio Zanon (Udine, 1696-Venezia, 1770), agronomo e commerciante, diventò l'unico rivenditore autorizzato di *Picolit* e da Venezia svolse un'attiva propaganda, sia presso l'aristocrazia locale sia presso i rappresentanti degli stati esteri presenti nella Serenissima, per la diffusione di questo vino di pregio, dolce e liquoroso, diverso e non concorrenziale con i vini francesi, in ogni modo rivolto a un pubblico dal gusto raffinato e soprattutto abbiente.

Nonostante il prezzo di questo vino fosse addirittura 29 volte



Figura 2 - Grappolo di Picolit

superiore alla media dei prezzi di quegli anni, quest'abile operazione ebbe un successo strepitoso e nel 1785 la produzione di *Picolit* raggiunse il massimo storico per quel secolo, con la vendita di 4.757 bottiglie da 0,61 litri.

Anche alla corte papale di Castel Gandolfo pare che il

*Picolit* fosse molto apprezzato, come risulta da una lettera inviata al conte Asquino da Monsignor Giuseppe de Rinaldis, Prelato Domestico di S. Santità:

Roma, 29 giugno 1765

Nella villeggiatura di Castel Gandolfo fu fatto l'assaggio del vostro Piccolitto... Furono lasciati addietro gli altri vini prelibati al confronto del medesimo e v'erano de' Personaggi che hanno il più raffinato gusto in questo genere, fra' quali li Cardinali Torrigiani Peroni, Gian Francesco Albani e S.E. il Marchese d'Aubeterre ambasciatore di Francia.

Asquino ebbe grande fama in Italia anche per aver introdotto l'uso della torba quale combustibile in sostituzione della legna, il cui approvvigionamento implicava la deforestazione di vaste aree montane e dissesti idrogeologici. Il 3 febbraio 1770

recitò, nella sede della Società d'Agricoltura Pratica di Udine, il *Discorso sopra la scoperta e gli usi della torba in mancanza de' boschi e del legname*, poi pubblicato nel 1772 in un volumetto di 32 pagine che costituisce un indispensabile documento per ripercorrere le sue ricerche applicate all'uso della torba. Egli diede inizio anche a un'attività manifatturiera; dopo l'avvio di una prima piccola fornace sperimentale presso la casa padronale nel 1769, iniziò nel 1771 la

costruzione di un imponente impianto manifatturiero (figura 3), la *Nuova Olanda*, che entrò in funzione nel 1779 e che per dimensioni e potenzialità si configurava come elemento innovativo rispetto alla tradizione artigianale friulana. Asquino sfruttava le qualità

delle argille del circondario di Fagagna e la torba come combustibile, ottenendo dell'ottimo materiale laterizio e dei piatti maiolicati di fattura molto accurata. Ma questa è un'altra storia, meno profumata.

Mantova, 21 maggio 2020



Figura 3 - Fornace Nuova Olanda di Fabio Asquino