

“ GRAN REFOSC “
I^ FESTA DEL REFOSCO DI SCODOVACCA
Villa Chiozza
6 settembre 2015

Come ben ricorderà il Lettore a Isola d'Istria - Palazzo Manzioli , il 30 marzo scorso si è svolta la seconda edizione del Festival Refuscus Mundi – Un Mondo di Refosco, dedicata ai vini ottenuti dalle varietà autoctone del vitigno Refosco. Oltre 120 vini di questa varietà sono stati presentati da 50 noti produttori provenienti da Slovenia, Italia e Croazia nonché dall’Abruzzo , con il Montepulciano. Al convegno che ha preceduto le degustazioni sono state illustrate le nuove conoscenze sul Refosco con approfondimenti tecnico-scientifici e workshop tematici.



Villa Chiozza (ph. Fabbro)

Il Refosco presente fin dai tempi antichi nelle regioni dell'Istria e sul Carso con il vino Terrano, storicamente radicato anche in Friuli V.G.

con il “peduncolo rosso”, è un vitigno che genera rinomati vini di grande consistenza.

I vini dalla varietà del Refosco si contraddistinguono dal colore rosso rubino, dal sapore intenso e fruttato caratterizzato da una piacevole freschezza. A lungo considerato come vino da consumare giovane, negli ultimi decenni, si è affermato con il carattere dei grandi vini.

Dal Refosco si producono vini di stili diversi, vini freschi e giovani, vini maturi e invecchiati, come anche vini passiti con alto residuo zuccherino. Il Refosco è il vino rosso storicamente più diffuso in Slovenia, dov'è profondamente radicato nella tradizione della cultura vitivinicola.

Al secondo Festival **Refuscus Mundi – Un Mondo di Refosco**, viticoltori provenienti da Slovenia, Italia e Croazia hanno presentato un'ampia selezione di vini di stili diversi ricavati dalla varietà del Refosco, “vitigno & vino bandiera “ della cultura enoica del territori giuliani, carsici e istriani.

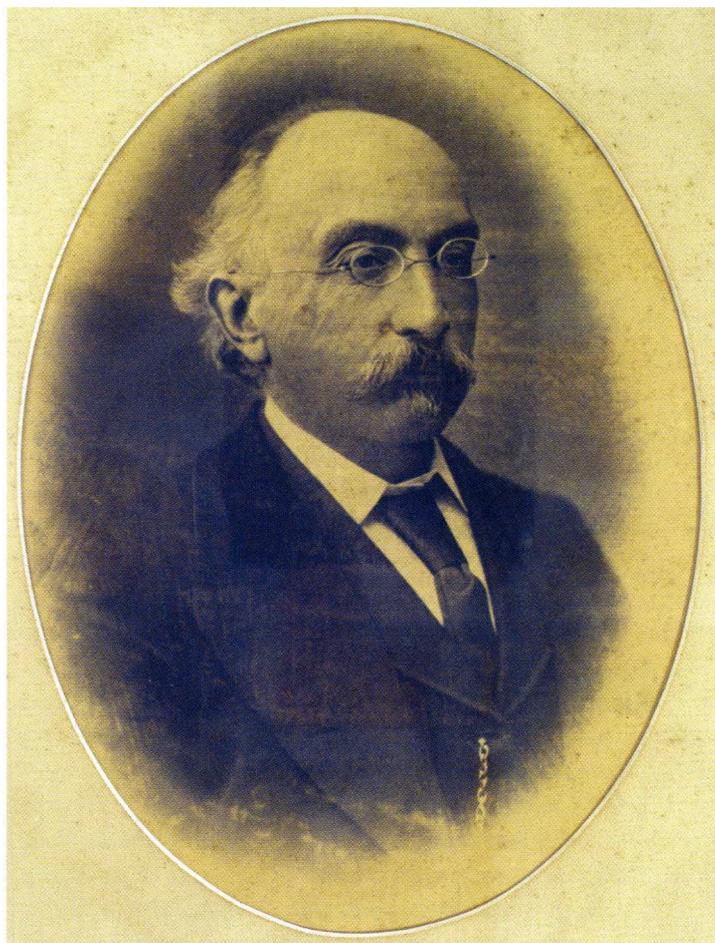
Al **convegno** , nel contesto del **Festival Refuscus Mundi**, docenti e ricercatori universitari , esperti , giornalisti e produttori hanno illustrato il ruolo e l'importanza del Refosco, le nuove conoscenze sui suoi vini, i pregi e gli aspetti nutrizionali, nonché gli effetti benefici che, attraverso un consumo moderato, gli vengono attribuiti.

L'evento è stato arricchito dalla la partecipazione attiva del **Consorzio Produttori del Carso del Terrano** (Presidente **Boris Lisjak**) e **Consorzio Tutela dei Vini del Carso**(**Matej Škerlj**) e **Associazione Refosco di Faedis**

La suggestiva cornice della sede storica di palazzo Manzioli ,nell'omonima piazza a Isola , ha ospitato il **Festival Refuscus Mundi – Un mondo Refosco** .

Numerosi ed affollati laboratori e degustazioni con workshop tematici, guidati da enologi affermati, sommelier, conoscitori e giornalisti di settore.

I vini sono stati abbinati a specialità gastronomiche locali.



Luigi Chiozza

Senza nulla togliere alla prestigiosa Faedis dove il Refosco è da sempre il “vino bandiera” tutelato dall’omonima Associazione , non meno importante è il suo rosso cugino prodotto nella fertile pianura del Cervignanese e più precisamente in quel di Scodovacca , frazione ricca di storia e necessariamente legata a quanto di buono la famiglia **Chiozza** (ed in particolare il dottor **Luigi**) seppe fare verso le metà dell’ 800 all’interno e nei dintorni (parco, amideria, bachicoltura , vigneti etc.) dell’omonima Villa , oggi prestigiosa sede di Turismo FVG .

Il noto giornalista e wine maker **Walter Filiputti** ne scrive nel 1997 in “**Il Friuli Venezia Giulia ed i suoi grandi Vini** “ (“**Il Refosco di Pasteur**”) e preziosi approfondimenti in merito si devono anche al dr. **Francesco Del Zan** (“**La Terra Indagata** “ , Ersal 2009) oltre ad altri Autori, ricercatori ed Associazioni attive del Cervignanese .



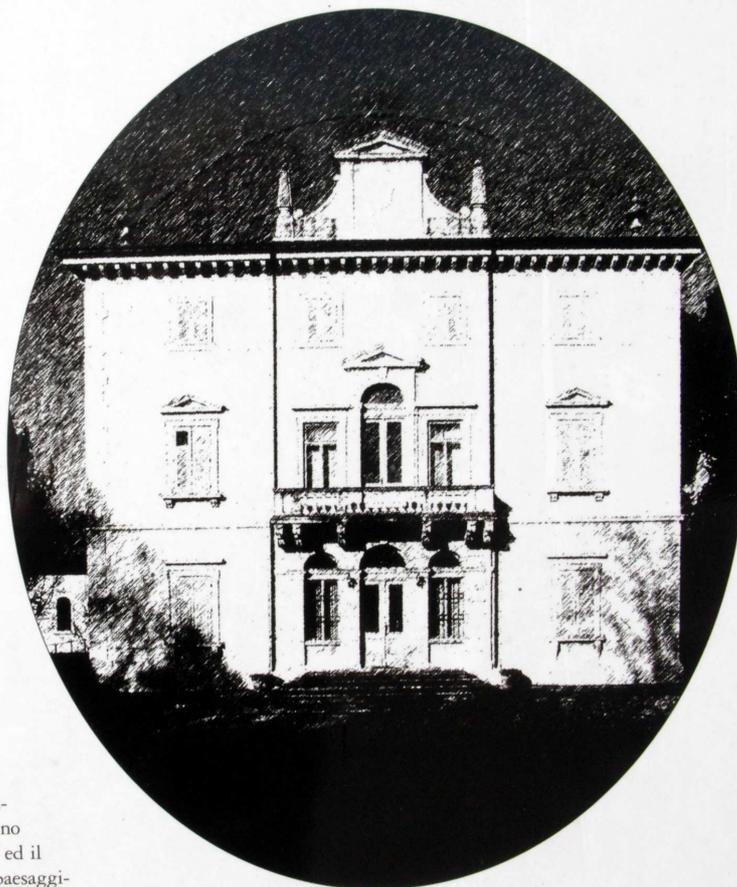
Villa Vicentina, via L. Pasteur (ph.Fabbro)

Cervignano del Friuli, Scodovacca
Villa Chiozza
[Secoli XVIII (?); XIX; XX]
Çarvignan, Scodovacje
Vile Chiozza
[Secui XVIII (?); XIX; XX]

L'insediamento di villa è costituito dal corpo dominicale e da annessi rustici, entrambi circondati da un ampio parco. L'intero complesso, probabilmente risalente al XVIII secolo, venne completamente ristrutturato tra la seconda metà dell'Ottocento e

gli inizi del secolo successivo. L'edificio padronale sorge isolato al termine di un vialetto immerso in una ricca vegetazione. L'impostazione planimetrica tripartita è denunciata in facciata dalla zona d'ingresso bugnata sulla quale si aprono tre bucatore arcuate alle quali corrisponde, al piano nobile, una trifora timpanata su poggolo balaustrato. Lo schema compositivo della facciata neoclassica è sottolineato dalla disposizione simmetrica delle aperture e dalle fasce marcapiano.

Il parco che circonda la villa, è stato realizzato dallo scienziato ed imprenditore triestino Luigi Chiozza (che qui dimorò tra il 1858 ed il 1889). Progettato secondo precisi criteri paesaggistici, il parco è ricco di essenze indigene ed esotiche e

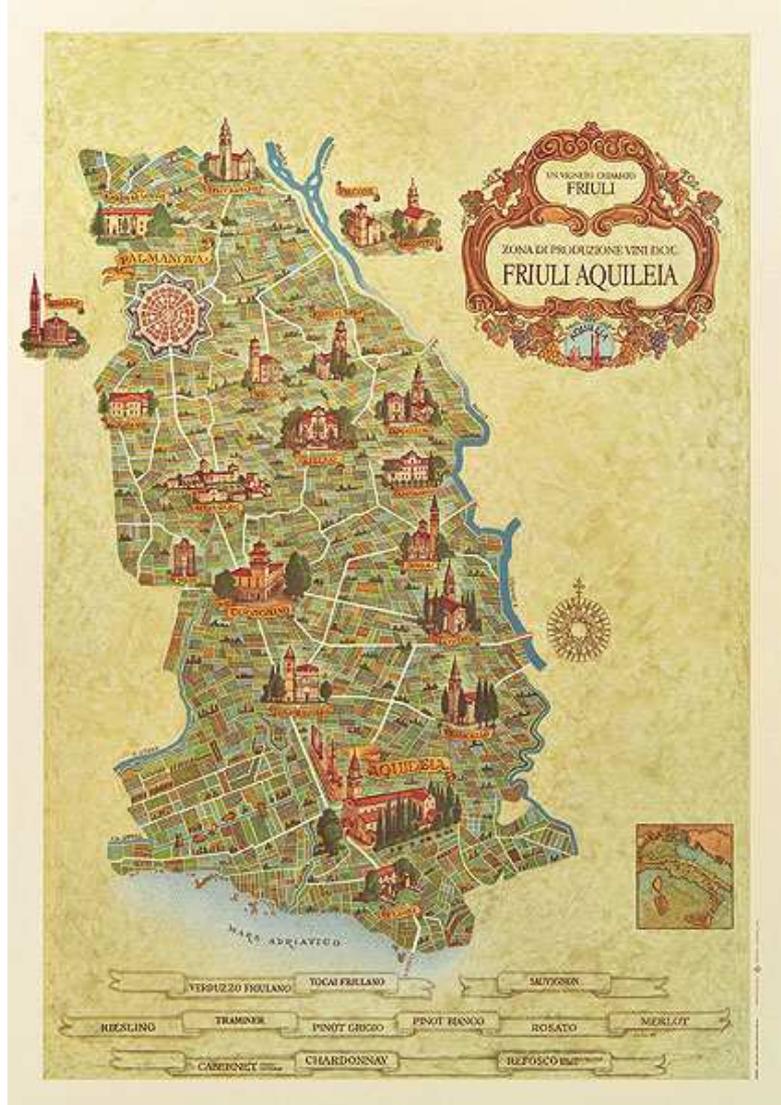


Fervono pertanto nell'intera DOC FRIULI-AQUILEIA i preparativi per quello che sarà l'evento dell'anno, fortemente voluto dal Comune di Cervignano del Friuli in collaborazione con Turismo FVG, il Consorzio Vini DOC , Il Germoglio Scuola Prof.le ISIS Pertini e la Pro Loco di Cervignano con il sostegno della BSS di Aiello e Fiumicello : **il "GRAN REFOSC , 1^ Festa del Refosco dal peduncolo rosso di Scodovacca "** .

Domenica 6 settembre prossimo il Parco e la Villa saranno aperti per appassionati , storici, enoturisti etc. a partire dalle ore 10 (**Convegno su "Il Refosco e le sue origini "**) , per proseguire con un "**aperitivo conviviale**" (ore 13 -13.30) . Il programma pomeridiano (ore 16-20) prevede degustazioni dei vini delle diverse aziende produttrici nonché visite guidate al parco.



Refosco di Scodovacca, insegna (ph. Fabbro)





Il Comune di Cervignano del Friuli

in collaborazione con

Turismo FVG - Consorzio DOC Friuli Aquileia - Il Germoglio

Scuola Prof.le ISIS Pertini - Pro Loco di Cervignano

con il sostegno della BCC di Aiello e Fiumicello

PRESENTA

il giorno 6 settembre 2015

nel Parco di Villa Chiozza (Scodovacca)

la 1^ Festa del Refosco dal peduncolo rosso

del territorio di Scodovacca di Cervignano

PROGRAMMA DEL MATTINO:

ore 10:00 - 12:30 - Convegno: Il Refosco e le sue origini

*Relatori: dott. Claudio Fabbro, prof. Enrico Peterlunger,
dott. Marco Rabino*

ore 13:00 - 13:30 - Aperitivo conviviale

PROGRAMMA DEL POMERIGGIO:

*ore 16:00 - 20:00 - Degustazioni vini aziende produttrici
e visite guidate al parco*

Produzioni delle Aziende vinicole del luogo e del DOC Friuli Aquileia

Presentazione

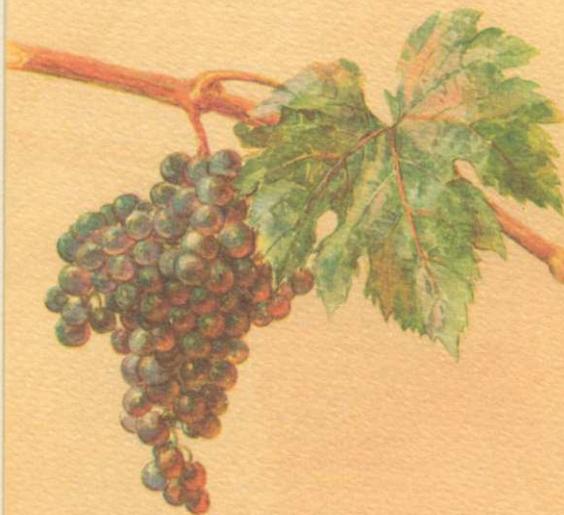
Rifosc dal pecol ross, Rifosc dal pecol vert, Rifoscon, Rifosc di Ramandul, Rifosco d'Istria, di Vicenza, ungherese: alla Mostra d'uve ch'ebbe luogo presso lo Stabilimento agro-orticolo dell'Associazione agraria friulana il 20 settembre 1863, il gruppo dei *Refoschi*, con 40 campioni su di un totale di 700, risultò il più numeroso. Le provenienze erano le più disparate - da Sedilis a Scodovacca, da Vito d'Asio a Torre di Zuino - e testimoniano come questi vitigni fossero coltivati un po' ovunque in Friuli. Sessant'anni dopo, all'Esposizione del 1921, la famiglia si presentò accresciuta: si erano aggiunti, infatti, il *Refosco del Carso*, quelli di *Pagnacco, di Rauscedo, di Ronchis, il nostrano, il Refoscone di Pozzuolo*. Di tutti questi, oggi, si è affermato il *Refosco dal peduncolo rosso*, che già la Commissione per l'assaggio della prima mostra aveva acclamato, con evidente lungimiranza, "regina delle uve friulane". Tuttavia sopravvivono, con diverse fortune, molti degli altri *Refoschi*: essi suscitano vasti interessi, nel momento in cui da più parti si riscoprono i vitigni autoctoni.

Nel frattempo, gli strumenti d'indagine a disposizione degli ampelografi si sono arricchiti notevolmente, con mezzi potenti e sicuri, quali le indagini molecolari. L'ERSA pertanto - in collaborazione con l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano - ha ritenuto fosse giunto il momento di fare chiarezza in questa importante famiglia di vitigni. Sono stati così recuperati, posti in collezione e studiati 14 biotipi di *Refoschi*. Sono state identificate con esattezza la loro identità e vicinanza genetica, le componenti macro e micro strutturali delle uve, le caratteristiche dei vini.

L'incontro odierno si propone di illustrare i risultati conseguiti, con la certezza che essi costituiscano un elemento scientificamente fondato per un'ulteriore valorizzazione di questo vitigno e, con esso, dell'intera viticoltura friulana.

Claudio Fabbro
Commissario straordinario dell'ERSA

DEI REFOSCHI



SABATO, 19 GIUGNO 2004

VILLA MANIN
PASSARIANO

Dei Refoschi, Villa Manin, 19.06.2004



Dei Refoschi, Villa Manin, 19.06.2004 (prof. Calò e dr. Fabbro da dx.)



Fabbro e Calò da sn.



Dr. Franco Zuffellato (19.06.2004)

I REFOSCHI

Cogliamo di seguito una piccola parte di quanto scrivono **Guido Poggi** (1939) e **Piero Pittaro**(1982) riguardo a due dei tanti Refoschi : quello "dal peduncolo rosso" ed il "nostrano"

REFOSCO dal Peduncolo rosso

"Di tutta l'estesa gamma dei "Refoschi" coltivati e diffusi in Friuli, principali tra i quali il "Refosco dal peduncolo rosso", il "Refoscone", o "Refosco grosso", o "Refosco di Faedis", il "Refosco dal peduncolo rosso" - scrive il **Poggi** (1) è certamente il migliore ed è l'unico che meriti una buona considerazione.

Vitigno certamente antichissimo, tanto che l'udinese Canciani nelle "Memorie edite nel 1773" così scriveva: "il "Picolit", il "Refosco", la "Candia, il "Cividino" il "Pignòlo", sono le uve nostre proprie per i liquori". Non so quale liquore si potesse trarre dal "Cividino", ma comunque la citazione stabilisce l'esistenza e la coltivazione di un "Refosco", senza però indicare quale.

L'Agronomo friulano Antonio Zanon nel 1767, scriveva: "quanto si gioverebbe l'Inghilterra se avesse le nostre vigne, i nostri "Refoschi" i nostri "Piccolit", i nostri "Cividini", le nostre "Ribuole"? Lo Zanon non specifica quali "Refoschi" ed esalta, a torto, "Cividino" e "Ribolle".

Il Comm. Agron. Giuseppe Morelli de Rossi, Presidente della Sezione della Viticoltura del Consorzio Provinciale tra i Produttori dell'Agricoltura di Udine, dopo aver effettuato studi comparativi sui "Refoschi", si fece tenace assertore della necessità di coltivare il "Refosco dal peduncolo rosso", sostituendolo a tutti gli altri assolutamente di secondo o terzo merito.

Negli anni '30 i viticoltori si erano orientati verso tale vitigno che, dopo il "Merlot", era il più richiesto per uva nera da vino. Alcune aziende, come ad esempio quella di **Chiozza di Scodovacca** (Cervignano) ne hanno estesa la coltivazione.

Le uve, normalmente vinificate, danno in collina ed in piano, un prodotto di corpo, ricco di quella acidità che è sempre bene accettata e ricercata dai bevitori nostrani; il vino poi è una base ottima per la

preparazione di tipi da pasto. Nelle terre argillose collinari e pedecollinari, le uve appassite si prestano alla confezione di tipi liquorosi e semi liquorosi veramente eccellenti e di pregio, assai resistenti all'invecchiamento, pratica che li migliora enormemente rendendoli fini e squisiti " .

"Negli "Annali del Friuli" di F. Da Manzano, già nel 1930 - scrive *Pittaro* (2)-troviamo scritto scritto che: "Gli ambasciatori romani offrirono 20 "ingastariis" (fiasche di terracotta o vetro contenente oltre un litro di vino) al Generale dei Dominicani" di vino "Refosco".

Grande famiglia quella dei "Refoschi", ne citiamo qualcuno: "Refosco di Faedis", "Refosco d'Istria", "Refosco di Rauscedo", "Refosco magnacan", "Refoscone", "Refosco del Carso". Gli stessi "Terrano del Carso" e "Refosco d'Istria" altro non sono che "Refoschi".

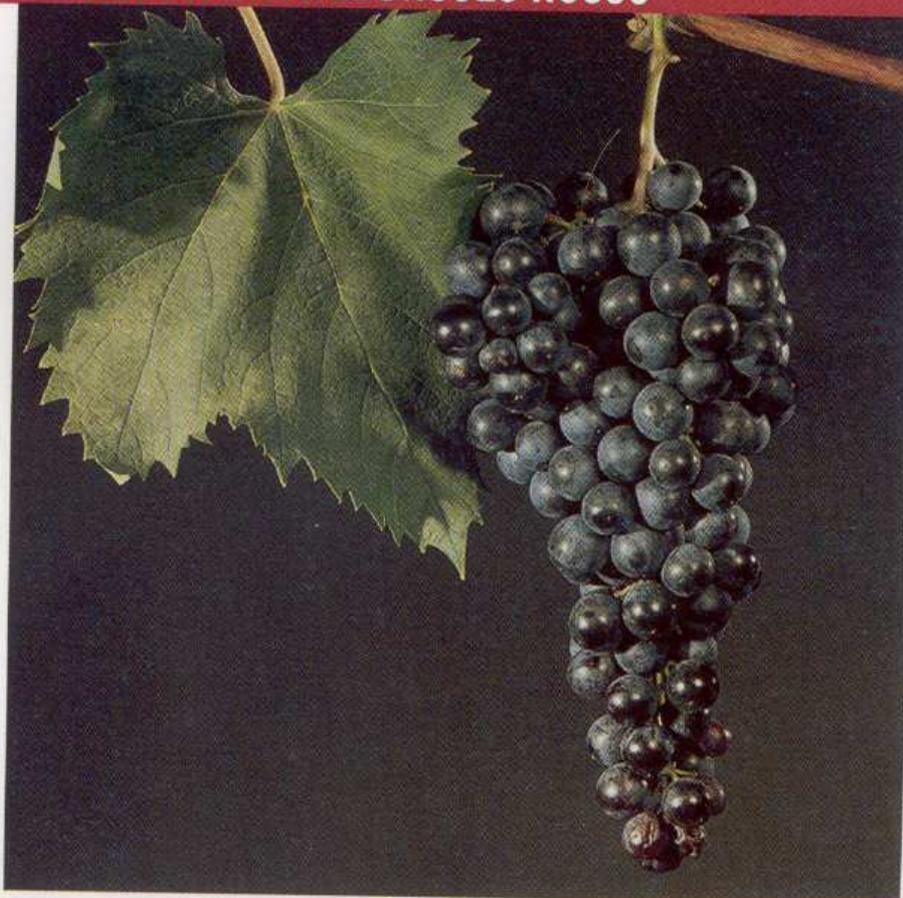
Attualmente tutti questi vitigni sono poco diffusi, sostituiti dal "Refosco dal Peduncolo Rosso", coltivatissimo in Friuli, dove è salito agli onori della denominazione di origine controllata.

Il vino ha colore rosso rubino intenso, tannico, nervoso da giovane. Profumo vinoso-fruttato, con netto sentore di lampone e mora selvatica, leggermente erbaceo, personalizzato. Con un giusto invecchiamento s'affina, s'ingentilisce, assume un sapore piacevolmente amarognolo con bouquet ampio su base goudronata " .



LA
VILLA CHIOZZA
LA VILE CHIOZZA

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO



Cenni storici ed origine

È antico vitigno friulano a caratteri ben definiti, un tempo confuso con altri vitigni: Refosco d'Istria, di Faedis, di Rauscedo, Refoscone, ecc. È il migliore dei Refoschi ed è certamente la migliore varietà friulana a uva nera.

Famoso già nel 1700, ha avuto, negli ultimi decenni, una notevole diffusione in tutta la Regione, sostituendo gli altri Refoschi certamente più produttivi, ma sicuramente di minor merito.

Colore Rosso rubino intenso.

Col tempo assume eleganti sfumature granate.

Odore Vinoso-fruttato, con netto sentore di mora, lampone, mirtillo e sottobosco.

Gusto Leggermente erbaceo, ritornano sensazioni dei frutti di bosco, prevalente il lampone, su uno sfondo leggermente amarognolo.

Accostamenti gastronomici

È vino che si presta ottimamente per carni grasse, pollame, umidi, fatta eccezione della selvaggina con salse piccanti. Indicato per la cucina tipica regionale.

Servire a 16-18 gradi.



Refosco p.r. (Plozner ,1982)



Il Refosco di Valpanera ; Luca Marcolini ,enologo (ph.fabbro)

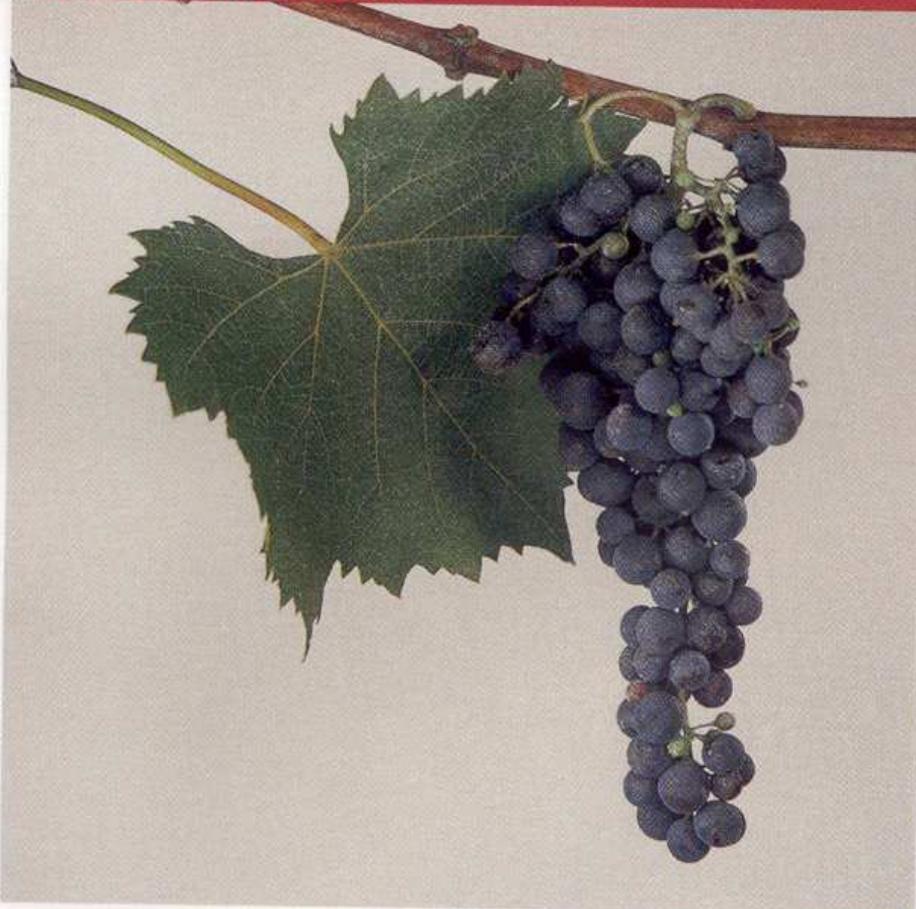
REFOSCO nostrano

" Nella grande famiglia dei "Refoschi", il "Refosco nostrano" - ancora *Pittaro* (2) - occupa un posto abbastanza importante. Come grappolo e foglia assomiglia molto al "Refosco di Faedis" e al "Refoscone", tanto che gli ampelografi (Marzotto e Poggi) lo considerano lo stesso vitigno. La stessa cosa si può dire del "Refosco d'Istria" e del "Terrano" che, in effetti, sono lo stesso vitigno.

Diffuso da sempre in tutto il Friuli, ma specialmente in provincia di Udine, dopo l'arrivo dei vitigni nobili, "Cabernet" e "Merlot", è andato quasi scomparendo. Impossibile trovare non solo la data, ma anche il secolo in cui è stato coltivato per la prima volta in Friuli. Pochissimo descritto dagli ampelografi, scarsa la bibliografia, non è possibile dare dati certi sulla sua origine. Le prime tracce si hanno in Comune di Torreano e Faedis, in provincia di Udine.

Il vino ha colore rosso rubino intenso, odore vinoso poco caratteristico, leggermente erbaceo con debole sentore di prugna secca e mora selvatica ".

REFOSCO NOSTRANO



Cenni storici ed origine

Nella grande famiglia dei Refoschi, il Refosco nostrano occupava un tempo una posizione dominante. Diffuso da sempre in tutto il Friuli, specie in provincia di Udine, dopo l'arrivo dei vitigni nobili, Cabernet e Merlot, è andato quasi scomparendo. Impossibile individuare anche solo il secolo in cui è stato coltivato per la prima volta in Friuli. Pochissimo descritto dagli ampelografi, scarsa la bibliografia, non ci è possibile dare dati certi sulla sua origine. Le prime tracce si hanno nei comuni di Torreano e Faedis, in provincia di Udine. Era il vino-bevanda-calorie dei contadini d'un tempo.

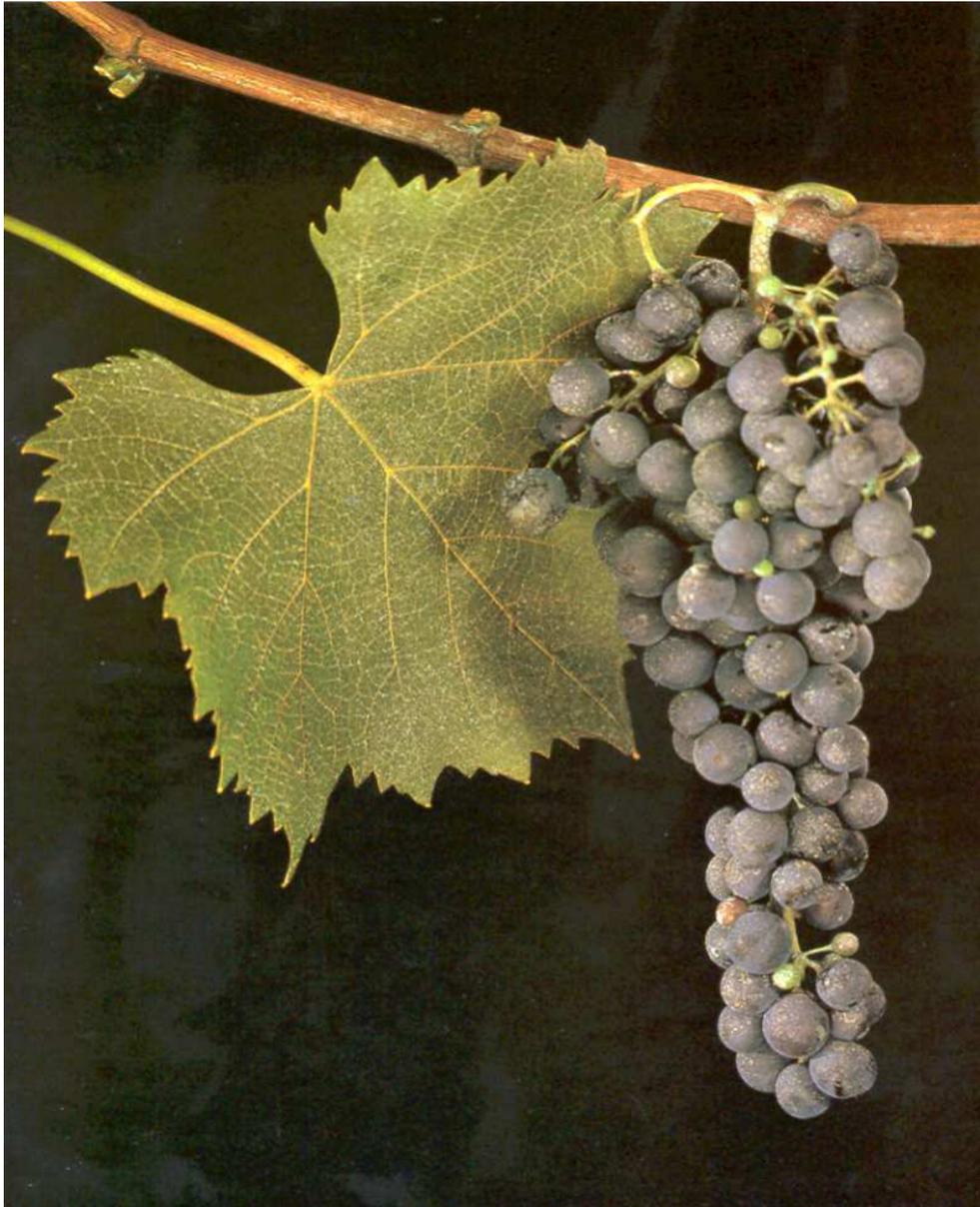
Colore Rosso rubino intenso, vivace, con schiuma leggermente viola.

Odore Vinoso, non molto caratteristico, leggermente erbaceo, con debole ricordo di prugna secca.

Gusto Corpo robusto, citrino, tannico, sapido e talvolta aggressivo. Anche questo vino era una delle principali fonti di calorie dei vecchi lavoratori dei campi.

Accostamenti gastronomici

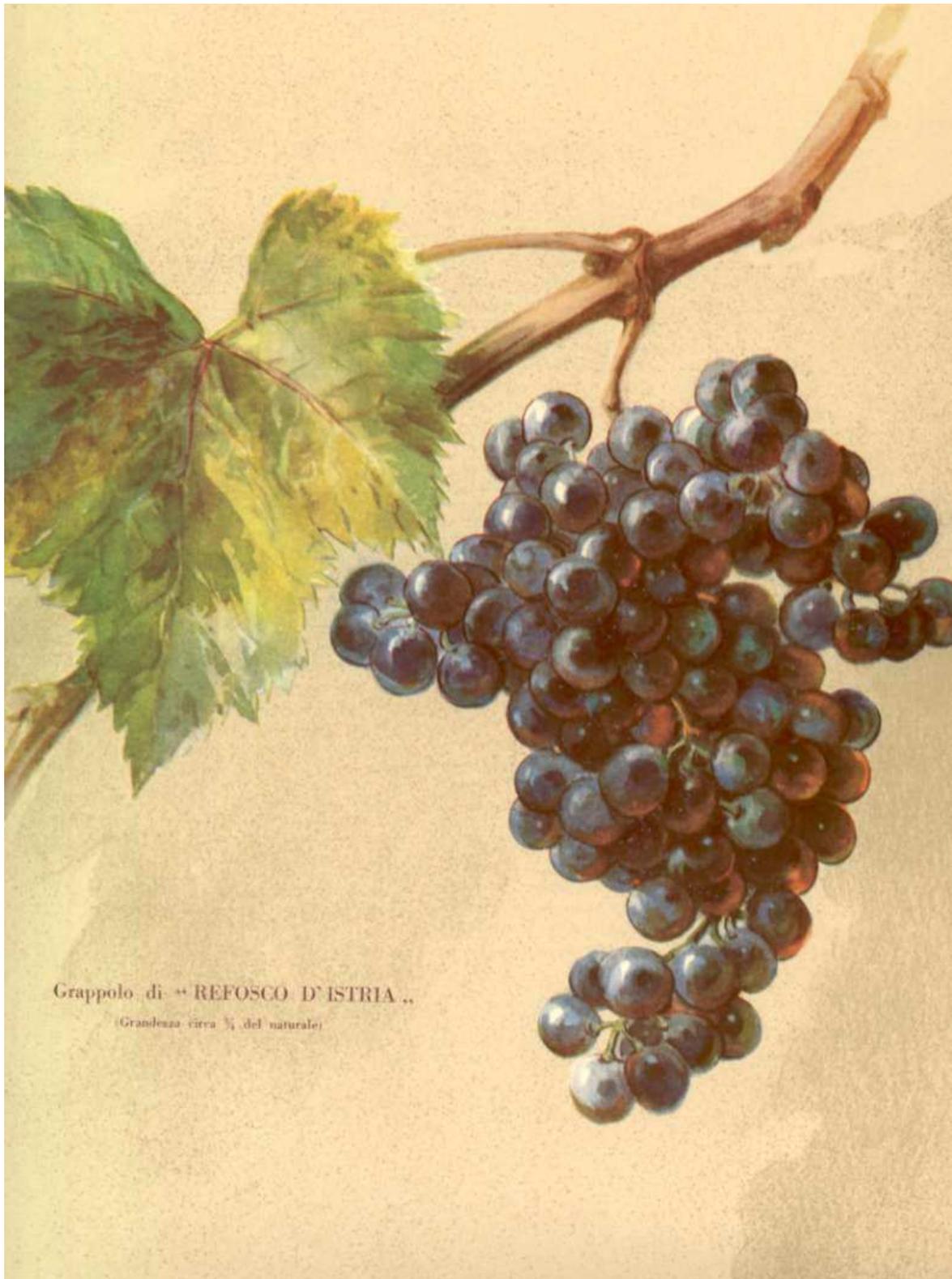
È un rosso da pasto campagnolo e ruspante, da bersi senza impegno alcuno a temperatura ambiente.



Refosco nostrano (L.Plozner, 1982)

1) - POGGI G.: *Atlante Ampelografico* - Consorzio Provinciale tra i Produttori dell'Agricoltura - Sezione Viticoltura Udine - Arti Grafiche Pordenone, 1939.

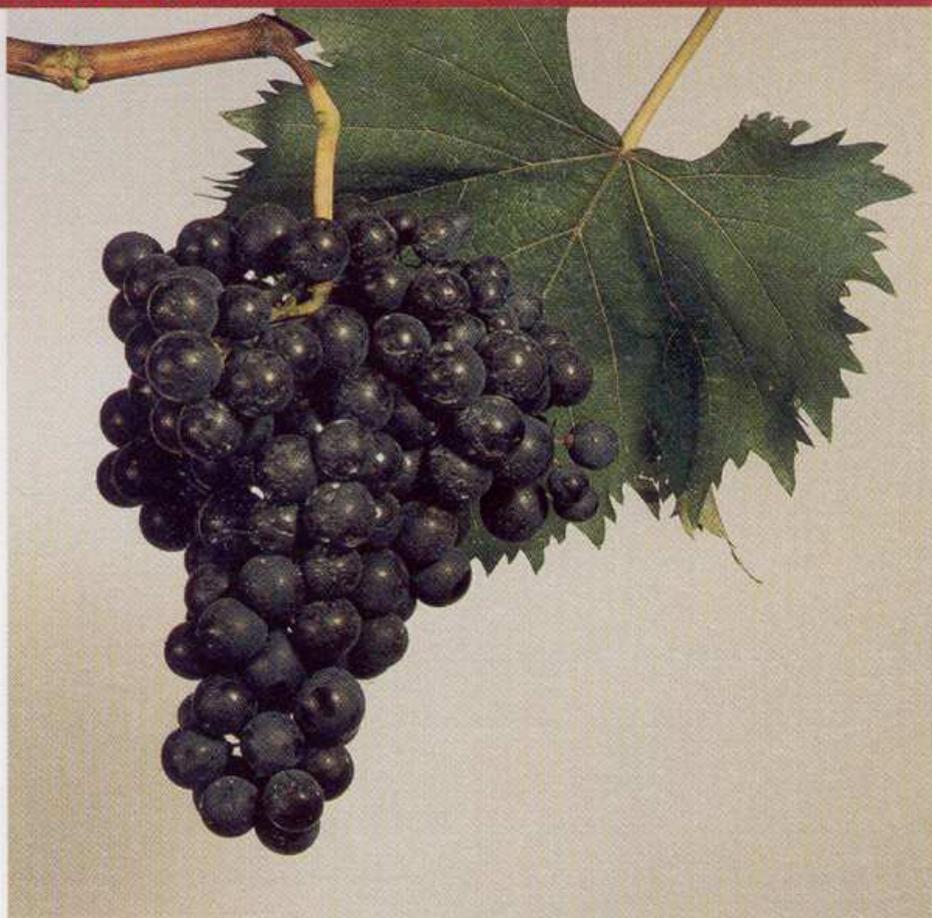
2) - PITTARO P., PLOZNER L.: "*L'Uva e il Vino*" - Magnus Edizioni - Udine, 1982.



Grappolo di « REFOSCO D'ISTRIA ..
(Grandezza circa $\frac{1}{3}$ del naturale)

Tavola di Tiburzio Donadon, 1939

TERRANO



Cenni storici ed origine

Terrano del Carso o Terrano d'Istria o semplicemente "Teran" come lo chiamano triestini, istriani e dalmati. Indubbiamente è un Refosco, di origine antichissima. Scrive Plinio: "Augusta, che giunse all'età di 82 anni beveva soltanto il Pùcino il quale prospera nell'ansa dell'Adriatico, non molto distante dalle fonti del Timavo, su un colle accarezzato dal mare e che dà di sé poche anfore. Né Lei indicava ad alcuno medicamento migliore. È da credersi che questo vino sia quello che i Greci celebravano con molte lodi col nome di *Pictaton*, che dicevano provenire dai limiti estremi dell'Adriatico". Sul Carso, dove si trovarono le prime tracce di questo vitigno, ci sono ancora i pochi vigneti rimasti. Il paese di origine resta sconosciuto. A noi basti la certezza che il Terrano è certamente e solamente carsico.

Colore Rosso intensissimo, vivace, che taluno chiama anche "Sangue del Carso".

Odore Fragrante, vinosissimo, con una personalità prorompente. Profumo ampio di lampone, mirtillo, ribes nero.

Gusto Acidulo, tannico, avvolgente, con grandissima struttura, ma facile da bersi quando è giovane, senza tentazioni di affinamento in barriques.

Accostamenti gastronomici

Vino da piatti rustici della cucina carsica. Va servito a 16-17 gradi.