

A Isola d'Istria - Palazzo Manzioli , sabato, 28 marzo 2015 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.

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.

L'importante novità di quest'anno è stata la presenza di alcuni affermati produttori del Montepulciano d'Abruzzo, vitigno tra i più diffusi in Italia, che da studi recenti, vede il Refosco collocarsi nella sua stessa famiglia.

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, anche frizzanti e rosè, 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.



***Klemen Lisjak**, ricercatore presso l'Istituto Agrario di Lubiana a sn.*

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. E' stato anche illustrato, nell'occasione, il **Progetto transfrontaliero** che unisce i territori di produzione dei due Stati confinanti d'Italia e Slovenia, Progetto che mira a riposizionare il Terrano, vino prodotto dal "Refosco d'Istria" nella regione del Carso e tutelarne il metodo di coltivazione e di produzione.

Relatori al **convegno** nomi illustri come il prof. **Fulvio Ursini**, professore di biochimica all'Università di Padova ( " *I Rossi dell'Adriatico, attori di uno stile mediterraneo e antiproibizionista* " ),



*Fulvio Ursini, a sn.*

il prof. **Enrico Peterlungher**, docente di viticoltura alla Facoltà di Agraria dell'Università di Udine (*“Refoschi: caratteri ed affinità genetiche”*), il prof. **Klemen Lisjak**, ricercatore presso l'Istituto Agrario di Lubiana e coordinatore del progetto AGROTUR (*“Potenziale polifenolico del Refosk e come migliorare il contenuto in tannini utilizzando la tecnica viticola”*).

Il dr. **Boštjan Zidar**, enologo delle **Cantine Vinakoper** di Capodistria, ha introdotto i lavori traendone le conclusioni; l'agronomo e moderatore, dr. **Claudio Fabbro**, nella sua prolusione ha approfondito gli *“Aspetti storici, culturali, agronomici e socio-economici dei vari Refoschi in Friuli V.G. dalle origini ai tempi nostri”*.



***Boštjan Zidar, enologo delle Cantine Vinakoper a sn.***

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** (Federico De Luca - "**Ronc dai Luchis**" e Andrea Meneghetti - "**Az.Di Gaspero**").



***Meneghetti e De Luca da sn.***

Per il prestigioso “**Montepulciano d’Abruzzo**”, è intervenuto il dott. **Lorenzo Palazzoni**, medico , ambasciatore delle Città del Vino e Sommelier di Vacri (Chieti)

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

Dopo il convegno, che ha impegnato l’intera mattinata nella **Chiesa di S. Maria d’Alieto**, è seguita , nel pomeriggio , la cerimonia d’apertura e l’inaugurazione del Festival , con gli interventi istituzionali ,.

Hanno preso la parola il Sindaco . il Presidente della Comunità Italiana di Isola , la “Regina del Vino d’Istria” , il dr. **Boštjan Zidar** ed. il coordinatore della manifestazione , ing. **Sašo Dravinec** ,

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



*Filippo Felluga*

I vini sono stati abbinati a specialità gastronomiche locali.

Nell'occasione è stata confermata la prossima manifestazione **ORANGE WINE** che Isola d'Istria ospiterà , sempre a Palazzo Manzioli, il 24 aprile prossimo.

CF

[info@saso.dravinec@gmail.com](mailto:info@saso.dravinec@gmail.com)  
[orangewinefestival@gmail.com](mailto:orangewinefestival@gmail.com)

## **REFUSCUS MUNDI PRODUTTORI ITALIANI:**

### **Carso e Friuli:**

Livio Felluga  
Valentino Butussi  
Venica&Venica  
Ronchi di Ciolla  
Perabo' Maurizio  
Macor Gianni  
Ronc dai Luchis  
Zani Elvio  
Di Gaspero

Škerk  
Parovel  
Zidarich

### **Montepulciano d'Abruzzo**

Bucicatinò  
Cantina Tollo  
Torre Zambra