

IL CENACOLO DEI REFOSCHI

A Buia focus sul grande rosso autoctono friulano



Il Cenacolo Enologico Friulano

Si sono ritrovati alla " Antica Trattoria Le Betulle" di Buia gli aderenti al **CENACOLO ENOLOGICO FRIULANO** - *che riunisce un numero ristretto di imprenditori, professionisti ed enogastronomi con la passione per le tradizioni rurali , i buoni vini ed i sapori della "Piccola Patria"* - per un incontro a taglio storico-culturale e tecnico dedicato alla grande "famiglia" dei Refoschi.

New entry nel "Cenacolo" , l'imprenditore Franco Bordon della "Europlant Impianti" .

Dopo l'introduzione del presidente , **Luigi Michelutti** (*al centro nella foto ; alla sua dx il new entry Franco Bordon, con pergamena*) , l'ing. **Vittorio Zanon** e gli agronomi **Claudio Fabbro** ed **Attilio Vuga** hanno approfondito l'argomento , ognuno per la parte di competenza.

L'iniziativa si è conclusa con una degustazione comparata di Refoschi prodotti rispettivamente nelle DOC Aquileia (Villa Vicentina) e Colli Orientali del Friuli (Faedis e Nimis).



***Il Cenacolo Enologico Friulano
con il "patron" delle "Betulle"***

LA GRANDE FAMIGLIA DEI REFOSCHI

Il Refosco presente fin dai tempi antichi nelle regioni dell'Istria e sul Carso con il vino Terrano (da Refosco d' Istria), 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.

Accanto alla prestigiosa “oasi viticola “ di **Faedis** dove il Refosco è da sempre il “vino bandiera” tutelato dall’omonima Associazione , non meno importante è il suo rosso cugino prodotto nella “**Riviera Friulana** “ , 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 (1969/1870 ,nda) all’interno e nei dintorni (parco, amideria, bachicoltura , vigneti etc.) dell’omonima Villa , oggi prestigiosa sede di Turismo FVG .



*Refosco p.r. ph. L.Plozner in “L’Uva e il Vino”,
di Piero Pittaro, 1982*

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.

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 al dr. **Francesco Del Zan** (**“La Terra Indagata “ – Ersu 2009**) oltre ad altri Autori, ricercatori ed Associazioni del Cervignanese .

Nella zona DOC FRIULI-AQUILEIA 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 BCC di Aiello e Fiumicello è costituito dal **“GRAN Refosc , Festa del Refosco dal peduncolo rosso di Scodovacca “** ., il **4 settembre** di quest'anno giunto alla sua felice **2^ Edizione** .

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.

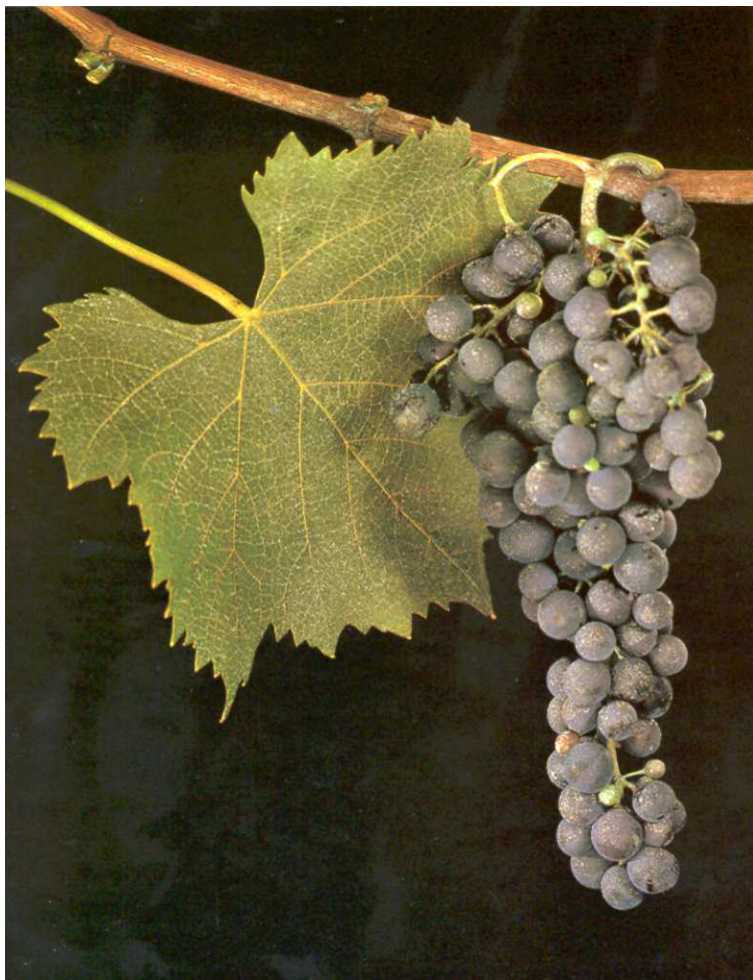
Vitigno certamente antichissimo, tanto che l'udinese Canciani nelle "Memorie edite nel 1773" così scriveva: "il "Picolit", il "Refosco", la "Candia, il "Cividino" il "Pignòlo", sono le uve nostre proprie per i liquori". Non so quale liquore si potesse trarre dal "Cividino", ma comunque la citazione stabilisce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

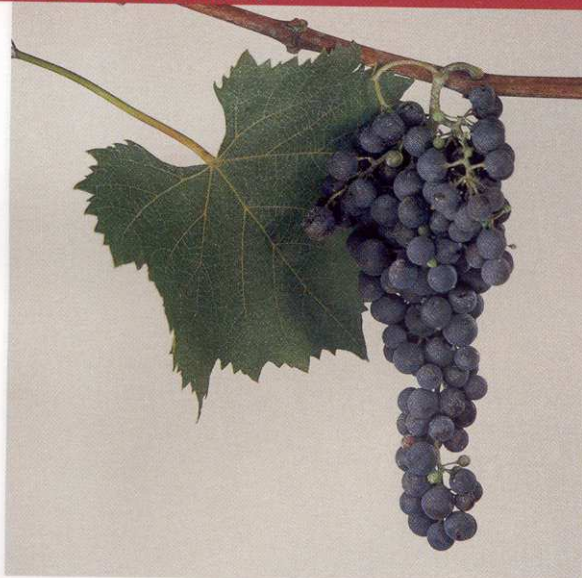
Negli anni '30 i viticoltori si erano orientati verso tale vitigno che, dopo il "Merlot", era il più richiesto per uva nera da vino. Alcune aziende, come ad esempio quella di **Chiozza di Scodovacca** (Cervignano) ne hanno estesa la coltivazione.

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 " .



Refosco nostrano (c.s.)

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.

"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 ".



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 ".

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.

REFOSCO (Refoscone, Refosco di Faedis)



Cenni storici ed origine

È un vecchissimo vitigno friulano, appartenente alla grande famiglia dei Refoschi. Era chiamato anche Refoscone, per via delle dimensioni dei suoi acini e del grappolo stesso. Ma forse era più noto col nome di "Refosco di Faedis". Come forma del grappolo assomiglia molto al Terrano. Ma il vino è più leggero del fratello citato. La zona di coltivazione d'un tempo era quella compresa tra Nimis, Faedis e Cividale. Oggi è poco coltivato, sostituito da vitigni di più alto lignaggio.

Colore Rosso vivace, molto brillante.

Odore Vinoso, non molto ampio, ricorda debolmente i profumi del sottobosco e leggermente il lampone.

Gusto Fresco, tannico, asciutto, sapido, di medio corpo. Era il vino "contadino" d'un tempo.

Accostamenti gastronomici

Vino per la cucina tipica e povera locale.

Molto beverino e dissetante.

IL REFOSCO DI FAEDIS

Il vitigno autoctono "Refosco di Faedis" è il prodotto originale, tradizionale, di un territorio che non sempre offre condizioni ottimali per la coltivazione della vite. L'orografia precollinare, le diverse esposizioni degli appezzamenti, l'estrema variabilità delle condizioni climatiche e della composizione dei terreni - ponca e argilla - costringono la pianta a un difficile lavoro di estrazione delle sostanze nutritive necessarie alla sua sopravvivenza.

Ma è appunto da questi molteplici e poveri elementi che il vitigno è riuscito a fissare, che nascono le variegata e originali sensazioni organolettiche del vino, sincera espressione del terroir che a pieno titolo intende rappresentare.

Il Refosco di Faedis, versato in ampio calice, si presenta di colore rosso rubino intenso con evidenti riflessi violacei, tendenti al granato con l'invecchiamento. Ricco di estratto, è di buona consistenza.

Al naso offre un bouquet di sensazioni che vanno dal floreale (viola e rosa canina) al fruttato (mora di rovo e piccoli frutti di bosco); la sfumatura originale, che ne rappresenta l'assoluta tipicità, è tuttavia rappresentata dall'evidente mineralità, accompagnata dai sentori di sottobosco, foglie bagnate, doghe di vecchia botte di castagno.

Secco e abbastanza caldo in bocca, sapido, esalta sensazioni di freschezza e di evidente tannicità che lo inseriscono fra i vini non eccessivamente equilibrati, bensì fra quelli che conducono a un ottimale abbinamento col cibo.

Con un moderato invecchiamento, si attenuano le componenti acide e tanniche, mentre cominciano ad emergere note speziate di foxy e caffè.

LA VITE E I VIGNETI

Le zone collinari dell'area sono marnose, a tratti con presenza di arenaria; questi terreni permettono al vitigno di produrre uve ricche di zuccheri e particolarmente strutturate.

Le zone pede-collinari sono argillose e conferiscono ai frutti struttura e aromaticità. Nell'area di Faedis troviamo i terreni alluvionali del torrente Grivò, più superficiali, con scheletro grossolano frammisto ad argille, atti a produrre uve zuccherine e ricche di aromi primari.

L'individuazione dell'agrotecnica più idonea per questo vitigno, in relazione agli obiettivi enologici che si sono posti i viticoltori che aderiscono al progetto, è un obiettivo che abbiamo ricercato con periodiche visite ai vigneti, al fine di individuare la migliore potatura verde e secca, la corretta gestione del suolo, le appropriate concimazioni e la più adeguata difesa fitopatologica nel rispetto dell'ambiente.

Per razionalizzare l'insieme degli interventi agronomici, è stata condotta un'analisi costante dei dati climatici del territorio. Questa fase operativa è molto importante perchè consente agli operatori di poter gestire con sufficiente autonomia critica i propri vigneti.

Abbiamo, nel frattempo, iniziato la ricerca nel comune di Faedis e nelle zone limitrofe di ceppi e vigneti con almeno ottant'anni di vita, per creare una collezione di biotipi da mettere a dimora nel 2007 assieme ai cloni omologati e presenti sul mercato, conducendo un'opera di sensibilizzazione presso gli agricoltori, per salvaguardare i vigneti storici a testimonianza della viticoltura di questa zona particolare del Friuli.

Questi due anni di lavoro ci hanno consentito di individuare i biotipi presenti su tutto il territorio regionale, selezionarli e moltiplicarli; di stabilire che 1600° gradi termici sono sufficienti a garantire una buona maturazione delle uve in condizioni di normale piovosità; di affermare che i terreni migliori per questo vitigno sono quelli arenario-marnosi della fascia collinare e che la pianura alluvionale può dare prodotti altrettanto validi impiegando un' accurata e mirata tecnica di coltivazione del vitigno; di approfondire le caratteristiche colturali e storico-culturali relative a questo antico Refosco, che ha lasciato tracce ben evidenti nella viticoltura friulana, trovando ulteriori conferme all'importanza della sua valorizzazione.

- *Da Carlo Petrussi "Individuazione dell'agrotecnica più idonea a migliorare la qualità e ottimizzare il rapporto tra pianta e ambiente nel Refosco di Faedis".*



Carlo Petrussi , tra Enos Costantini e Claudio Mattaloni

(ph. C.Fabbro , Enoteca Schioppettino, Prepotto, 12 gennaio 2008)

CON CINGHIALE IN SALMÌ CON POLENTA

Il cinghiale in salmì con polenta si abbina a un Refosco di Faedis moderatamente invecchiato e affinato in barrique, in modo da contrapporre la succulenza del piatto alla tannicità del vino e la tendenza dolce della carne e delle erbe della marinata, tassativamente preparata con il Refosco, alla sua acidità ancora ben presente. Gli aromi speziati del vino esalteranno quelli della preparazione

STORIA DEL REFOSCO DI FAEDIS

Orfeo Salvador



Orfeo Salvador (ph. C.Fabbro)

Il Refosco è menzionato sin da tempi antichissimi come vino di grande rinomanza. In tutti i banchetti, dei quali si ha certezza storica, fra i vini del Friuli il Refosco era sempre presente con i famosi Picolit e Ramandolo. I suoi trascorsi storici sono ragguardevoli: qualcuno intende identificarlo con il **Pucinum** del Timavo al quale l'imperatrice Livia, moglie di Augusto, arrivata all'età di 82 anni si dichiarava debitrice della buona salute avuta.

I Romani lo chiamavano anche Racimulus fuscus, da cui il nome di Refosco. Certamente nel giugno del **1409** a Cividale in onore di Papa

Gregorio XII in un famoso banchetto di 72 vivande vi era degnamente rappresentato il Refosco proveniente da Albana di Prepotto.

Altre notizie si hanno in una interessante e dettagliata cronaca di Domenico Ongaro (Ongaro, **1762**); a proposito della ricca e sfarzosa accoglienza riservata ai nobili invitati, in occasione dei Giuochi Militari, riporta: "Rappresentava la gran sala, ove sì grande copia concorse il Popolo, un'arena vaghissima, le cui scalinate servivano già pel comodo di trecento e più persone. Nelle due prospettive sorgevano spaziose ed uniformi Orchestre, ed il piano veniva ripartito da dodici colonne, attorno cui distribuite ardevano copiosissime cere. Il semicircolo della Credenziera, che a questo Salone comunicava, somministrava a chiunque gelati, Acque limonate, Caffè, latte, Cioccolata, Fiaschi di Refosco, e Biscotterie..."

Di grande interesse è ciò che apprendiamo dal conte Lodovico Bertoli (Bertoli, **1747**) che parla inequivocabilmente del Refosco vinificato in purezza. Lo scritto del conte Bertoli è un vero e proprio trattato di viticoltura, enologia e mercato. Viene infatti indicato come piantare e coltivare una vigna in modo razionale, come sia consigliabile avviare l'impianto di un canneto per avere pronti all'occorrenza i tutori per le viti, indica il modo corretto di vinificare ed infine suggerisce i modi migliori "Della vendita del vino".

L'agronomo Antonio Zanon nelle sue "Lettere famigliari" (Zanon, **1763-1765**) nota che " i vini del Friuli servono le mense di tutte le nazioni della Germania, dell'Inghilterra e del Nord" ed ancora, più avanti, sottolinea "Quanto si glorierebbe l'Inghilterra se avesse le nostre vigne, i nostri Refoschi, i nostri Picoliti, i nostri Cividini e le nostre Ribuole".

Data importante è il 20 settembre **1863** (A.A.V.V., 1863) quando, nell'Orto dell'Associazione Agraria Friulana, vengono concentrati 700 e più saggi e 300 varietà di uve dei distretti di Cervignano, Cividale, Codroipo, Gemona, Gradisca, Latisana, Palma, Pordenone, Sacile, San Daniele; San Vito, Spilimbergo, Tarcento e Udine, per la valutazione di un'apposita Commissione. Sono presenti 40 saggi di "Rifosc": 38 di

Refosco nero e 2 di Refosco bianco, (in proseguo di tempo non si parlerà più di Refosco bianco, mentre per la prima volta si parlerà di Refosco d'Istria).



Orfeo Salvador con l'enologo-vignaiolo Giovanni Crosato

(ph. Claudio Fabbro)

I tipi di Refosco sono sei:

"Rifosc: friulana - Fagagna, Sedilis, Forame, Vito d'Asio, Gemona, Faedis, S. Andrat, S. Giovanni, Cortello, Lestizza; S. Stefano, Meretto, Torre di Zuino, Ramuscello, S. Vito, Latisana, Precenico, Castelnuovo, Ariis, Scodovacca

Rifosc Blanc: friulana - S. Giovanni, S. Stefano, Meretto

Rifosco di Vicenza: vicentina - Scodovacca

Rifosco d'Istria: istriano - Precenico

Rifosco Ungherese: ungherese - Faedis, Ariis

Rifoscon: friulana - Torre di Zuino, Faedis, Buttrio, Codroipo".

Viene menzionato anche un Corvìn rifosc di origine friulana, coltivato nelle località di Faedis, S. Stefano, Ariis, altrimenti detto Curvìn farinos dolz che "hanno di comune, sapore dolce al primo appressarle in bocca, e un sapore proprio astringente molto pronunciato da poi, che risiede nella buccia".

Vale la pena ricordare che ai nostri giorni le sottovarietà di Refosco sono quasi completamente dimenticate ad indicare che, per incuria dell'uomo, è stato irrimediabilmente smarrito un vasto patrimonio ampeleografico e culturale.

Omissis

"... si presentarono i saggi del Rifosc. Ne vennero offerti 40 saggi; 38 di nero e due di bianco, il Rifosc presenta tre varietà ben distinte:

il Rifosc dal pecòl ross (peduncolo rosso);

il Rifosc dal pecòl vert (peduncolo verde);

il Rifosc gruess o Rifoscon."

Dal 16 al 20 settembre **1891** ha luogo a Gorizia il 40 Congresso Enologico Austriaco. Si fa differenza tra Refosco (dal picciolo verde e dal picciolo rosso) ed al Terrano d'Istria.

A questo proposito è utile ricordare i puntuali lavori del prof.

Alessandro Sensidoni (Sensidoni, 1985 e Sensidoni, 1988) della Facoltà di Agraria dell'Università di Udine da cui si può evincere come il Terrano DOC altro non sia un Refosco.

Nella poderosa opera di A. Marescalchi e G. Dalmasso, "Storia della vite e del vino in Italia" del **1931** che pur sviluppando a fondo molte tematiche, esaurisce e liquida in poche righe la viticoltura e l'enologia friulana. Fa distinzione fra "Refosco nostrano o dal peduncolo rosso" e "Terrano d'Istria" senza ulteriori indicazioni e commenti.

Nel **1939** il dott. Guido Poggi pubblica uno splendido "Atlante ampelografico" (Poggi, 1939) in cui riporta varietà di viti coltivate in Friuli. Di Refoschi ne ricorda tre, con descrizione e riproduzione di grappoli, germogli e tralci.

Sempre il Poggi per l'Accademia di Scienze, Lettere e Arti di Udine, nel 1940 pubblica il saggio: "La viticoltura in Friuli nel dopoguerra" (Poggi, 1940). Segnala il Refosco dal peduncolo rosso ed il Refosco passito da dessert.

Del "Refosco nostrano" afferma: "Antichissimo vitigno friulano a caratteri ben definiti; si deve considerare il migliore nella gamma dei Refoschi..."

(Ivan Rapuzzi, tesi di laurea Facoltà di Agraria Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Udine)

Non è un caso che la storia del Refosco sia antica, ricca e particolareggiata. Per ben pochi vini, infatti, è possibile vantare una così gloriosa memoria e una simile continuità di lodi e apprezzamenti attraverso i secoli. Attualmente la realtà produttiva del Refosco non ha certamente perso né qualità né interesse. Da questa considerazione e dal rinnovato interesse che i vitigni autoctoni hanno riscontrato sul mercato internazionale è nata la volontà di caratterizzare sempre più i Refoschi invecchiati o progettati per l'invecchiamento che presentano contenuti maggiori in tutta la componente fenolica ed una più alta intensità colorante. Inoltre è evidente che il Refosco e le sue diverse varietà si esprimono globalmente bene nelle varie aree di produzione e che raggiungono dei livelli eccelsi con prodotti ottenuti in collina.

Ed è proprio sui colli orientali del Friuli, nei territori di Faedis, Attimis, Torreano e Nimis che il Refosco dà il meglio di sé con un vitigno autoctono qui presente da secoli: il Refosco nostrano o di Faedis.



Fonte : www.refoscodifaedis.it



NOTE DEL PRESIDENTE

Flavia Di Gaspero

Il Refosco - *come ricorda il noto enologo Orfeo Salvador nei cenni storici che accompagnano la nostra richiesta di riconoscimento D.O.C. Colli Orientali del Friuli* - è menzionato sin da tempi antichissimi quale vino di grande rinomanza. In tutti i banchetti, dei quali si ha certezza storica, fra i vini del Friuli il Refosco era sempre presente assieme al Picolit e al Verduzzo, soprattutto di provenienza della zona di Ramandolo.

I suoi trascorsi storici sono ragguardevoli: qualcuno intende identificarlo con il **Pucinum** del Timavo a cui l'imperatrice Livia, moglie dell'imperatore Augusto, si dichiarava, arrivata a 82 anni, debitrice per la buona salute avuta. I Romani lo chiamavano anche Racimulus Fuscus, da cui probabilmente il nome Refosco.

Certamente nel **1406** a Cividale, in onore di Papa Gregorio XII, in un famoso banchetto di 72 vivande vi era degnamente rappresentato il Refosco proveniente da Albana di Prepotto. Con lo stesso, si ricorda che nel **1532** in onore di Carlo V, di passaggio in Friuli e ospite a Spilimbergo, si brindò consumandone svariate botti. Così poi in molte altre occasioni e in particolare a Venezia, avendo la Serenissima conquistato il Friuli dell'antico Patriarcato di Aquileia, se ne faceva uso e commercio, regolando con bandi e disposizioni varie sia la vendita che la produzione di questo particolare e apprezzatissimo vino.

In un più recente studio dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano, pubblicato sull'Informatore agrario nel **1994** a firma di **Alfredo Cersosimo**, si cerca di fare una sintesi delle attuali conoscenze sulle caratteristiche ampelografiche della famiglia dei Refoschi, tra i quali spiccano per importanza il "Refosco dal peduncolo rosso", di gran lunga il più diffuso, e il "Refosco nostrano" localmente detto anche "Refoscone" o "Refosco di Faedis", a sottolinearne l'origine friulana. L'importanza di questa seconda varietà non è comunque sfuggita ai selezionatori operanti presso il maggior comprensorio vivaistico mondiale,

quello di Rauscedo, che nel **1988** hanno omologato il clone VCR5, proprio a partire da materiale proveniente dal Comune di Faedis nei Colli Orientali del Friuli. Né, tantomeno, ai tecnici dell'ERSA - Ente Regionale Promozione e Sviluppo Agricolo del Friuli Venezia Giulia - che da anni operano nell'individuazione di nuove possibili selezioni clonali.

A fronte di questo interesse storico, le produzioni del Refosco di Faedis sono tuttavia state fino ad oggi molto contenute, anche a causa del fatto che la varietà non era annoverata nella nostra regione tra quelle a Denominazione di Origine Controllata.

Dal recente studio a cura del prof. **Rocco Di Stefano**, dal titolo "Il Refosco di Faedis: aromi e polifenoli dell'uva, polifenoli dei vini", emerge che le uve della nostra varietà possiedono i requisiti richiesti per la produzione tanto di vini giovani quanto di vini resistenti a un lungo invecchiamento. I profili dei polifenoli monomeri e degli aromi varietali dell' uva dimostrano inoltre che il "Refosco di Faedis" e il "Refosco dal peduncolo rosso" sono due cultivar diverse e si può inoltre affermare che le degustazioni organizzate per l'occasione hanno confermato la decisa attitudine all'invecchiamento del nostro vino.

Queste sono, in breve, le ragioni storiche che hanno sostenuto l'associazione dei produttori nel lungo percorso del riconoscimento del Refosco di Faedis, alle quali vanno aggiunte le ragioni del cuore, vale a dire il grande amore che ci lega al nostro territorio e a tutti i prodotti

IL MARCHIO

Per definire le caratteristiche formali del marchio, ci siamo rivolti all'anima antica del territorio del Refosco di Faedis allo scopo di individuare un tema che poi, nel procedere delle cose, si rivelasse non solo elemento strutturale, forte e memorizzabile, ma consentisse soprattutto di centrare e diffondere l'allure comunicativa del prodotto, legato com'è, intimamente e indissolubilmente, all'area che lo esprime: una terra caratterizzata da andamenti suggestivi che echeggiano l'iconografia medievale, sia per la presenza di numerosi resti di castelli dell'epoca che

per l'aspetto naturale delle alture dove sorgono, situate nel cuore dei Colli Orientali del Friuli.

Ciò spiega nel marchio il richiamo alla figura del merlo medievale, ghibellino non in riferimento alla storia ma in quanto segno della semplice fantasia e portatore di più ampie memorie. La forma a coda di rondine infatti, oltre a essere un disegno del coronamento dei muri perimetrali dei castelli, torri e palazzi dell'epoca a scopo di difesa, appartiene all'iconografia elementare richiamando due positivi archetipi: quello delle ali aperte in volo, che esprimono il desiderio di sublimazione dell'uomo, la ricerca dell'armonia interiore, il superamento dei conflitti profondi, e quello della forma delle colline che si elevano sulla valle con linee dolci, la prima manifestazione della creazione del mondo sul caos iniziale. L'aquila, seconda e forte presenza, indica la capacità di innalzarsi sopra le nuvole e di fissare il sole, è simbolo celeste e solare assieme. Regina degli uccelli, rappresenta gli stati spirituali superiori, la percezione diretta della luce dell'intelletto e del cuore puro.

La figura perimetrale è il quadrato, simbolo della terra, del creato, della perfezione stabile, dell'intelligenza: forma assolutamente bella in sé, come diceva Platone, è propria di molti spazi sacri, altari, templi, città. In essa trovano evidenza e ulteriori significati le altre due forme descritte, che nel quadrato esprimono maggiore dinamicità e movimento.

Il logotipo è stato composto con caratteri di ispirazione medievale. La scelta, maturata dopo approfondite discussioni e proposte, è dovuta alla forza e all'immediatezza con cui il logotipo così disegnato invade e definisce lo spazio sia su bianco che su nero e alla definizione significativa e personale delle sue grazie, riproducibili nei vari formati richiesti dalle applicazioni d'uso del marchio. La duplice scrittura della "F", oltre a enfatizzare, scomponendolo, la regalità del nome che sottende l'esclusività del prodotto, sottolinea una sua particolarità sonora,

invitando anche a pronunciarlo accentuando la duplice presenza della effe, per risultare alla memoria ancora più tipico e riconoscibile.

I colori sono il rosso e il giallo. Il rosso è considerato quasi universalmente il primo colore, perché il più strettamente legato al principio della vita. È notturno, femminile, ha un forte potere di attrazione ed è il colore del fuoco centrale della terra e dell'uomo in cui si operano la maturazione dell'essere e la rigenerazione dell'opera. Il giallo, solare, è il colore della forza vitale, impulsiva e generosa, dell'ardore e della bellezza, dell'eros libero e trionfante, della giovinezza e dell'amore. È il più caldo, il più espansivo dei colori, difficile da spegnere e che oltrepassa sempre i limiti nei quali lo si vorrebbe confinare. È il colore della conoscenza e dell'intelligenza, dei raggi di luce, della vita e, come scrive Kandinsky, ha una tale tendenza al chiaro che non può mai esservi un giallo molto scuro.

Il marchio, nel suo quotidiano utilizzo, deve suscitare impressioni forti e positive che si fissano nel pubblico con processi soggettivi. La presenza di segni archetipi, o di antica e sedimentata simbologia, facilita e semplifica questo processo di introiezione e di assimilazione, indirizzando la memoria del consumatore ad ancorarsi al tema del prodotto, alle sensazioni sensoriali che provoca, alla tipicità che esprime coniugata con la specificità del territorio che lo emana, disegnando un binomio indissolubile e altrove irriproducibile.

da Sirio Tommasoli "Il marchio del Refosco di Faedis: caratterizzare l'immagine per ottimizzare visibilità e memoria del prodotto, contribuendo alla fidelizzazione del pubblico dei consumatori"

DOVE SIAMO

Il Territorio del Refosco di Faedis

Il Territorio del Refosco di Faedis, comprende oltre al Comune di Faedis, i Comuni di Attimis, Nimis, Povoletto, Tarcento, Torreano.

Geograficamente è collocato a Nord-est di Udine, nel Friuli Orientale, a confine con la Slovenia. Fa parte del Consorzio Tutela Denominazione Origine Vini "Colli Orientali del Friuli", che comprende 13 comuni.

IL TERRITORIO DEL REFOSCO DI FAEDIS

Il vino racchiude dentro i suoi profumi, i suoi colori e i suoi sapori l'immagine e le caratteristiche del territorio in cui viene prodotto e oggi, forse ancor più di una volta, ha acquistato una sua individuale personalità, una tipicità locale costruita con una sapienza che è frutto di moderne tecnologie oltre che di antichi retaggi.

Il vino, come il pane, non esiste in natura. Il vino si fa e quindi la sua essenza è fatta anche a immagine e somiglianza dell'uomo che lo fa e cambia profondamente assieme all'uomo nel corso del tempo.

Questa caratteristica del vino dentro cui si riverberano le bellezze del territorio e l'essenza della gente che lo produce è particolarmente marcata nel Refosco di Faedis.

Quando avvicino al naso un bicchiere di questo splendido vino sento, prepotente, il profumo del mio paese durante il periodo della vendemmia, l'aspro odore dei mosti che ribolliscono nei tini, la soddisfazione dei vignaioli che vedono trasformarsi il risultato del loro lavoro in un

elemento vivo e profumato.

Quando vedo attraverso il vetro convesso del bicchiere i suoi guizzi di luce rubina e violacea, non posso fare a meno di pensare a quei vividi tramonti che dopo un temporale si intravedono dietro le colline che segnano il confine di ponente del nostro territorio.

Quando infine il suo sapore stuzzica le papille della mia lingua e riempie la mia bocca di quel gusto forte e delicatamente aspro, mi viene naturale paragonarlo al carattere della mia gente: ruvido, ma solo apparentemente, incapace di esprimere a parole i suoi sentimenti più profondi, ma eccezionale nel dimostrarli con i fatti, generoso, e sotto sotto sentimentale.

Dopo i profumi, i colori e i sapori, amo sentire quel meraviglioso calore che questo vino produce lungo la mia gola e poi nel mio stomaco. E allora chiudo gli occhi per un istante e sento l'orgoglio di esser nato in questa terra e di vivere accanto a questa gente.

- [Clicca qui](#) e Guarda la cartina illustrata del Territorio del Refosco di Faedis

DA UDINE

Autostrada A23 Palmanova - Tarvisio, uscita Udine Nord: percorrere la Statale n° 13 Pontebbana in direzione Tarvisio fino a Tricesimo, da cui si può procedere per Povoletto, Attimis e Faedis.

DA TARVISIO

Autostrada A23 Tarvisio - Palmanova, uscita Gemona: percorrere la Statale n° 13 Pontebbana in direzione Udine fino a Magnano in Riviera e poi sulla Statale n° 356 si raggiungono Tarcento, Nimis, Attimis e Faedis.
DA CIVIDALE

Statale n° 356, direzione Tarvisio: dopo aver raggiunto il Comune di Povoletto, procedendo si incontrano Torreano, Faedis, Attimis, Nimis e Tarcento.

DALLA SLOVENIA

Valico di Uccia (confine di Stato): percorrere la Statale n° 646 fino a Lusevera e seguendo il corso del Torrente Torre, si può scendere fino a Tarcento e proseguire verso Nimis, Attimis, Faedis e Torreano.

Valico di Ponte Vittorio (confine di Stato): dopo Platischis si raggiunge Taipana e da lì si arriva a Lusevera e a Tarcento oppure, costeggiando il torrente Cornappo, a Nimis.

www.refoscodifaedis.it

Buia, 24 settembre 2016

info@claudiofabbro.it
www.claudiofabbro.it