

AQUILEIA

ALLE RADICI DEL “ VIGNETO FRIULI “

Il Consorzio Vini DOC Friuli Aquileia, costituito il giorno 23 Aprile 1976 con sede temporanea ad Udine, trovò naturale collocazione nella splendida cornice di Villa Chiozza, nel cuore della zona tutelata. Ora però si trova temporaneamente a Cervignano del Friuli in Via Zorutti 9. I vini Friuli Aquileia si producono nella fascia di terra che si affaccia sulla Laguna di Grado e che prosegue a nord, verso Aquileia, antica città romana, verso Cervignano, fino a raggiungere la storica fortezza di Palmanova. Le caratteristiche pedoclimatiche di questa zona, si sono rivelate, fin dall'antichità, particolarmente adatte alla coltivazione della vite. Il microclima, grazie alla vicinanza del mare, è caratterizzato nella stagione estiva da una costante brezza mentre d'inverno le temperature raramente scendono sotto lo zero. I terreni, di natura prevalentemente argillosa con una componente sabbiosa, variano da zona a zona. Si sono originati nel corso dei millenni in seguito a fenomeni alluvionali che hanno strappato alle colline soprastanti argilla, sabbia e altri componenti minerali di varia composizione. Clima e terreno insieme quindi, favoriscono un ottimo sviluppo della vite e assicurano ideali condizioni di equilibrio della pianta, per ottenere uve di qualità a vantaggio delle oltre 90 aziende iscritte alla denominazione, per un totale di oltre 900 ettari, con una produzione effettiva di circa 70.000 q.li d'uva.

Alla presidenza del Consorzio si sono succeduti negli anni Ezio Codognotto (1976–1984), Orfeo Salvador (1985–1988), Oreste Zanette (1989–1992), Franco Clementin (1993–2000), Paolo Donda (2000-2004) ed in seguito l'ing. Giovanni Foffani di Clauiano –Trivignano Udinese ed il dr. Marco Rabino (Gruppo Zonin) .

Oggi il Consorzio è guidato da un team di giovani produttori che, puntando sulla qualità del prodotto e sull'incommensurabile patrimonio storico ed archeologico presente sul territorio, sta compiendo un' opera di valorizzazione di tutta la zona DOC. L'attuale presidente sta portando i prodotti di questa piccola realtà nell'élite del panorama vinicolo nazionale.

” La vocazione di questi terreni è antichissima e neppure difficile da scoprire. I vini prodotti in questa ansa di Adriatico hanno viaggiato in tutto il mondo conosciuto fin dall'antichità. Il suo fascino sta proprio in questo. Il porto fluviale di Aquileia nell'antichità fu emporio commerciale di straordinaria ricchezza e varietà: vetri, ambre, pietre dure, prodotti d'artigianato e lavorazioni in ferro famose persino in Dacia. Questo vino antico e nobile viaggiava in tutto il mediterraneo: dal porto di Aquileia partivano imbarcazioni cariche di amphorae vinariae che arricchivano i banchetti dei palati più raffinati del tempo. Ne è testimone l'antica nave ribattezzata “Julia Felix”, oggi conservata dal Museo archeologico, il cui carico era costituito anche da anfore piene di vino.

La produzione di vino fu sicuramente la fonte maggiore dell'economia agricola. Erodiano dice espressamente che l'emporio aquileiese abbonda soprattutto di vino “che è il maggior provento di quella regione”.

La consapevolezza di avere nei nostri vigneti tutta la storia e la tradizione di un popolo ci spinge a ricercare in esso il carattere autentico, ci fa dimenticare mode, tendenze, gusti globalizzati. Proprio per queste ragioni, il Consorzio Tutela Vini DOC Friuli Aquileia ha come obiettivo primario quello di valorizzare e tutelare i prodotti come il Refosco dal Peduncolo Rosso, il più nobile dei vitigni autoctoni rossi friulani originario di queste terre. Si crede sia il diretto discendente del tanto decantato Pucinum, il vino rosso preferito da Livia, seconda moglie dell'Imperatore Augusto. Oggi i produttori del Consorzio stanno lavorando con dedizione su questo vitigno per riportarlo alla ribalta mondiale. Non meno seguita, tuttavia è la valorizzazione e dei vini provenienti da varietà aromatiche ormai storicamente presenti sul nostro territorio, quali il Traminer Aromatico, da considerarsi ormai un prodotto tipico, la Malvasia Istriana e il Sauvignon. L'azione promozionale del Consorzio inoltre è svolta in perfetta simbiosi con la promozione dell'intero territorio, in collaborazione con gli altri soggetti che operano nella zona”.

AQUILEIA : REFOSCO, UN VINO , UNA STORIA

Il Pucinum tanto decantato da Plinio il Vecchio nel libro 14 cap. 6, è da ritenere lo stesso che i Greci celebravano con molte lodi chiamandolo Pictaton e che dicevano provenire dai limiti estremi dell'Adriatico. Ma alcune scritture antiche viene citato anche con il nome di Racimulus Fuscus in onore al suo ben noto Peduncolo Rosso.

Anche precedentemente l'arrivo dei Romani la vite era una coltura praticata, già i Celti conoscevano le virtù di questa pianta. Comunque a portare una sferzata di novità ci pensarono i Romani che si insediarono nel 181 a.C. che nella colonizzazione di questa fertile pianura affacciata sul mare avviarono anche la coltivazione intensiva della vite. Lo racconta in modo molto preciso e dettagliato Tito Livio nel cap. 34 del IV libro degli “Annali” quando riporta che il Senato nel decidere l'insediamento della Colonia intese anche diffondere la viticoltura. Ancor più preciso risulta essere lo storico greco Erodiano (III sec) nella sua “Storia dell'Imperatore Massimino” (238 d.C.) . Ci racconta che nella campagna di Aquileia “disposti sono gli alberi ad eguali distanze, ed accoppiate sono le loro viti, formando un quadro giulivo tanto da sembrare quelle terre adorne di corone frondeggianti”. E la prima testimonianza aquileiese di vite in coltura promiscua che fu ampiamente praticata fino al secolo scorso. Il vino locale godeva di rinomanza ben oltre i confini regionali, sempre Plinio nel classificare i viti generosa del mondo antico, annovera al primo posto proprio il Pucinum.

Il porto fluviale di Aquileia nell'antichità fu un emporio commerciale di straordinaria ricchezza e varietà: vetri, ambre, pietre dure, prodotti d'artigianato e

lavorazioni in ferro famose persino in Dacia. Questo vino antico e nobile viaggiava in tutto il mediterraneo, dal porto di Aquileia partivano imbarcazioni cariche di amphorae vinariae che arricchivano i banchetti dei palati più raffinati del tempo. Testimonia la floridezza di questo commercio l'antica nave ribattezzata "Julia Felix", oggi conservata dal Museo archeologico, il cui carico era costituito anche da anfore piene di vino.

La produzione di vino fu sicuramente la fonte maggiore dell'economia agricola. Ancora Erodiano dice espressamente che l'emporio aquileiese abbonda soprattutto di vino "che è il maggior provento di quella regione".

D'altronde l'iconografia aquileiese è piena di citazioni tanto da farci pensare a quanto fosse diffuso il consumo di vino fin dai tempi più antichi. Altamente significativi sono un bassorilievo che ritrae la scena della torchiatura, la stele di L. Canzio Acuto un antico bottaio o viticoltore (II-III sec d.C.). Tra le altre incuriosisce un'iscrizione in cui si raccomanda la tabernae di tal Marciani dove si trovava vino genuino per le libazioni rituali.

Non solo gli antichi romani apprezzarono le qualità del Refosco, anche in epoche successive vi sono numerose testimonianze della sua presenza in tutte le occasioni conviviali di grande prestigio. Sappiamo con precisione che nel 1406 in occasione della visita di Papa Gregorio XII venne preparato un banchetto. tra i prodotti più pregiati venne servito il Refosco. Anche Carlo V ebbe il piacere di brindare con il Refosco in una sua visita in quel di Spilimbergo. Si noti che queste precise citazioni del Refosco sono da collocare in epoche in cui il vino veniva per lo più citato per colore bianco o rosso, la produzione di monovitigni era molto rara e riservata a delle varietà di altissimo pregio. Questo lo capirono subito i Veneziani che una volta conquistato il Patriarcato di Aquileia presero subito il controllo di tutta la filiera produttiva del Refosco.

Sul nome Pucino si contendono numerose ipotesi, una tra le più accreditate è quella per cui il nome di questo vitigno si debba ad una piccola roggia che scorre tutt'oggi tra Scodovacca (fraz. Cervignano del Friuli) e Villa Vicentina denominata Polzino. Infatti i terreni adiacenti a questa roggia sono da sempre riconosciuti di particolare vocazione alla coltivazione del Refosco per la sua natura prevalentemente argillosa e per delle condizioni naturalmente favorevoli.

Questo vitigno ha attraversato tutta la storia della nostra terra, la decadenza della città di Aquileia tra il V e VI secolo, le scorribande barbariche, l'arrivo dei Longobardi nel 568, le tormentate vicende del ducato friulano, le devastanti invasioni ungheresi nel X secolo, il Patriarcato di Aquileia, il dominio della Repubblica Veneziana, degli austriaci, dei francesi, l'unificazione del Friuli al Veneto, ed infine la storia contemporanea fino ai giorni nostri.

Il suo fascino sta proprio in questo, la consapevolezza di avere nei nostri vigneti tutta la storia e la tradizione di un popolo ci spinge a ricercare in esso il carattere autentico, ci fa dimenticare mode, tendenze, gusti globalizzati".

AQUILEIA: CLIMA E TERRENI

La zona di produzione dei vini Doc Friuli Aquileia è costituita dalla fascia di terra che si affaccia sulla Laguna di Grado e prosegue a nord, verso Aquileia e Cervignano del Friuli, fino a raggiungere la storica fortezza di Palmanova. Le caratteristiche pedoclimatiche di questa zona, si sono rivelate fin dall'antichità particolarmente adatte alla coltivazione della vite.

Il clima infatti beneficia della vicinanza del mare, per essere d'estate sempre ventilato quindi meno umido e d'inverno più mite con temperature che solo poche volte scendono sotto lo zero.

I terreni sono di natura prevalentemente argillosa con una componente sabbiosa che in percentuale varia da zona a zona, si sono originati nel corso dei millenni, da fenomeni alluvionali, strappando alle colline soprastanti argilla, sabbia e ricchi detriti minerali dalla varia composizione. Clima e terreno insieme quindi, favoriscono uno sviluppo ottimale della vite ed assicurano ideali condizioni di equilibrio della pianta, fattore principale per ottenere uve di elevatissima qualità.

AQUILEIA

Dai **Vivai**...al **Tocai**

Piccola guida, fra storia e leggenda, fra vivai, vigne e vini del territorio

181 a.C. : con la fondazione di Aquileia da parte dei Romani è documentato l'inizio della coltivazione della vite

27 a.C. : l'imperatrice Livia, moglie d'Augusto, attribuiva al vino PUCINO (Refosco ?) la sua longevità (86 anni) da lei regolarmente bevuto nella sua lunga permanenza in Aquileia

238 d.C. : Massimino il Trace diretto ad Aquileia passò l'Isonzo su un ponte improvvisato di botti

1170 : atto di compravendita vigneti(**Toccai, Ribolla, Malvasia..?**) in **S.Floriano del Collio da parte Badessa Monastero Aquileia IRMILINT**

1241 : trapianto di viti di Tokay in Ungheria da parte di Re Bela IV, cui erano state affidate dallo zio Bertoldo di Andechs, Patriarca (1218-1251) di Aquileia (in “ Aquileia's Patriarchegraber” di Coronini-Viglietto,1884)

1869 : Pasteur è in Villa Chiozza di Scodovacca, con Luigi Chiozza(insieme studenti-1850-54, alla Scuola di chimica pratica di Parigi), fino al 1870; apprezzamenti per l'autoctono Refosco

1881 : la Società Agraria Goriziana chiese al Governo austriaco lo stanziamento di 2.000 fiorini per istituire vivai di viti americane fillossera- resistenti (14.4.1881) ; il clima mite ed i terreni sciolto-sabbiosi dell'Aquileiese ideali per il vivaismo viticolo

1889 : Augusto BURBA di Campolongo al Torre, incoraggiato dal Governo austriaco, inizio produzione piante madri – York Madeira

1890 : il Barone Ritter de Zahoni in Monastero d'Aquileia già produceva 150.000 talee

1910 : Giulio Ferrari opera per due anni alle Cantine Barone Ritter de Zahoni di Monastero d'Aquileia; già tecnico alla Moët&Chandon, vi selezionò i CLONI FERRARI Cabernet franc(Carmenere) e Pinot bianco(Chardonnay) Cabernet sauvignon e Merlot , omologandoli. Agli inizi anni '60 concesse i suoi cloni francesi a TOPPANI G.B.; lo Chardonnay, erroneamente omologato quale Pinot bianco(25.5.70);solo il 24.10.78 (istanza Pinat) venne omologato come tale !

1921 : l'Az. TOPPANI-CELLA di Ruda inizia collaborazione con Istituto di Wiener Neustad (prof. Kober) e la riproduzione di portinnesto KOBER 5bb

1934 :Bruno Busetti apre in Gorizia un Ufficio commerciale vivaistico di collegamento produzione-mercato
1936: il 4.9.36 si costituiscono i Vivai cooperativi di Rauscedo
1946 : il Consorzio TULLIO di Aquileia opera con varie realtà, anche isontine (Tullio-Altan, Gerometta, Cosolo, Belletti, Toppani, Pinat, Economo, Famea ecc.)
1950 : Il Consorzio Tullio diviene "ITALVITI"(circa 250 ettari di vivai) ; esportazione di oltre 40 milioni di talee portinnesto (nel '58 ben 52 vagoni da 700-900.000 spezzoni cadauno)
1962 : **Sentenza Corte Cassazione 30.4.1962 a favore Baroni ECONOMO d' Aquileia per causa intentata – anno 1956- dalla Ditta MONIMPEX di Budapest avverso uso nome Tokay.**
1965 : Il Gruppo Consorzio TULLIO-ITALVITI si scioglie; sorgono la Coop. AQUILEIA (che poco dopo si dissolve..) e la FRIULVITI ; alla morte di Bruno Busetti(1977) subentra la figlia Erica
1967: emanazione legge 30.12.67, n. 29 (Comelli A. , Salvador O)
1968: sorge Molin di Ponte – Lloyd Adriatico(Irneri): 450 ettari, di cui 150 vitati(Giovanni Pussini); prima vendemmia meccanica in Italia (1972) "Progetto Salvador"; selezioni Moscato rosa. Vendita al Gruppo ZONIN (1998)
1970: ZONIN acquista 150 Ha. in Ca' Bolani; prima vendemmia nel 1972. Max investimento specializzato nel 1985 (Oreste Zanette) Ha 140; stesso anno esproprio per Scalo ferroviario ridurrà la stessa a 92 Ha. Conseguente acquisto di Ca' Vescovo (Ha 190 vitati) che porterà la superficie complessiva ZONIN a 287 Ha specializzati (cui si aggiungeranno-1998- i 150 di Molin di Ponte-per complessivi ettari 437)
1975: primo disciplinare DOC (DPR 21.7.75);
1976/2006 : il 23.4.76 costituzione Consorzio DOC, con Presidente Dr.Ezio Codognotto (1976-84), Orfeo Salvador(1984-88), Oreste Zanette(1988-94),Franco Clementin(1994-2001) , Paolo Donda(dal 2001 - 2004)
2006-2011.....ed , a seguire, l'ing. Giovanni Foffani ed attualmente il dr. Marco Rabino, enologo e direttore delle Tenute Zonin Cà Bolani e Cà Vescovo .



Consorzio Tutela Vini D.O.C. **Friuli-Aquileia**
Via Zorutti, 9 - 33052 Cervignano del Friuli (UD)
Tel. 0431 34010 - Fax 0431 31838

Sito: www.viniaquileia.it
Email: info@viniaquileia.it
PRESIDENTE : ing. Giovanni **FOFFANI**
DIRETTORE : dr. Riccardo **BINI**

FRIULI-AQUILEIA

Varietà	Superficie denunciata (ha)	Produzione uva (q)	Vino prodotto 2001 (hl)	Vino prodotto 2000 (hl)
 Chardonnay	65,14	3.218,96	2.253,28	4.119,96
 Malvasia (da Malvasia istriana)	1,60	171,50	120,05	160,09
 Müller Thurgau	16,42	1.105,60	773,92	45,01
 Pinot Bianco	84,33	5.369,25	3.758,48	4.623,78
 Pinot Grigio	108,68	12.314,76	8.620,34	9.013,73
 Riesling (da Riesling renano)	14,84	869,11	608,38	880,14
 Sauvignon	66,12	4.168,13	2.917,70	3.977,49
 Tocai Friulano	66,98	6.620,76	4.634,53	4.303,30
 Traminer Aromatico	20,54	852,41	596,69	525,85
 Verduzzo Friulano	11,53	1.109,70	776,79	797,93
 Cabernet Franc	78,84	5.837,93	4.086,55	5.936,74
 Cabernet Sauvignon	67,57	5.011,63	3.508,14	4.922,98
 Merlot	105,19	10.125,54	7.087,90	6.847,97
 Refosco dal Peduncolo Rosso	86,93	8.573,31	6.001,33	5.466,29
Totali	795,76	65.348,59	45.744,08	51.620,26

I vini a DOC "Bianco", "Rosso", "Rosato" e "Spumante" non compaiono in tabella perchè prodotti con uve già dichiarate come singole varietà. (dati 2004)

Le zone D.O.C. e D.O.C.G. del Friuli Venezia Giulia

The D.O.C. and D.O.C.G. areas of Friuli Venezia Giulia

Die D.O.C. und D.O.C.G. -Anbauggebiete von Friaul Julisch Venetien

PROVINCIA DI UDINE



Friuli-Aquileia

Consorzio Tutela Vini D.O.C.

Association for the Production of D.O.C. Wines

Genossenschaft zum Schutz der D.O.C.-Weine

Friuli-Aquileia

Via Zorutti 9 - 33052 Cervignano del Friuli UD

tel. 0431 34010 - fax 0431 31838

info@viniaquileia.it

www.viniaquileia.it

Varietà	Superficie denunciata 2005 (ha)	Produzione uva 2005 (t)	Vino prodotto 2005 (hl)	Vino prodotto 2004 (hl)
Variety	Declared surface area 2005 (ha)	Grape production 2005 (t)	Wine produced 2005 (hl)	Wine produced 2004 (hl)
Weinsorte	Angegebene Rebfläche 2005 (ha)	Traubenprod. 2005 (t)	Erzeugter Wein 2005 (hl)	Erzeugter Wein 2004 (hl)
♀ Chardonnay	66,0886	267,17	1.870,18	3.445,80
♀ Malvasia Istriana	1,0412	11,46	80,22	110,94
♀ Müller Thurgau	0,0000	0,00	0,00	1.288,84
♀ Pinot Bianco	59,7304	335,96	2.351,72	3.250,44
♀ Pinot Grigio	110,1083	1.345,43	9.418,01	9.468,33
♀ Riesling Renano	10,3301	46,39	324,71	415,66
♀ Sauvignon	63,2461	393,31	2.753,19	3.931,97
♀ Tocai Friulano	55,4815	406,51	2.845,59	4.545,25
♀ Traminer Aromatico	25,5243	129,41	905,87	696,42
♀ Verduzzo Friulano	6,9382	50,40	352,79	756,08
♂ Cabernet Franc	80,2342	626,16	4.383,11	6.011,91
♂ Cabernet Sauvignon	70,1065	496,62	3.476,31	5.220,29
♂ Merlot	112,5727	933,59	6.535,11	9.066,44
♂ Refosco p.r.	106,5940	910,08	6.370,59	7.800,22
Totali - Total - Gesamt	767,9961	5.952,49	41.667,40	56.008,59

I vini a DOC "Bianco", "Cabernet", "Novello", "Rosso", "Rosato" e "Spumante" non compaiono in tabella perché prodotti con uve già dichiarate come singole varietà.

The DOC wines "Bianco", "Cabernet", "Novello", "Rosso", "Rosato" and "Spumante" are not listed in the table because they are made from grapes that have already been declared as a single variety.

Die DOC Weinsorten „Bianco“, „Cabernet“, „Novello“, „Rosso“, „Rosato“ und „Spumante“ erscheinen nicht in der Tabelle, da sie aus Trauben stammen, die schon als einzelne Sorte angegeben wurden.

Doc del Friuli Venezia Giulia



Friuli Aquileia

Consorzio Tutela Vini Doc

Association for the Production of Doc wines
Genossenschaft zum Schutz der DOC-Weine

Via Giulia Augusta, 18

33051 Aquileia Ud

tel. 0431 34010 - fax 0431 34010

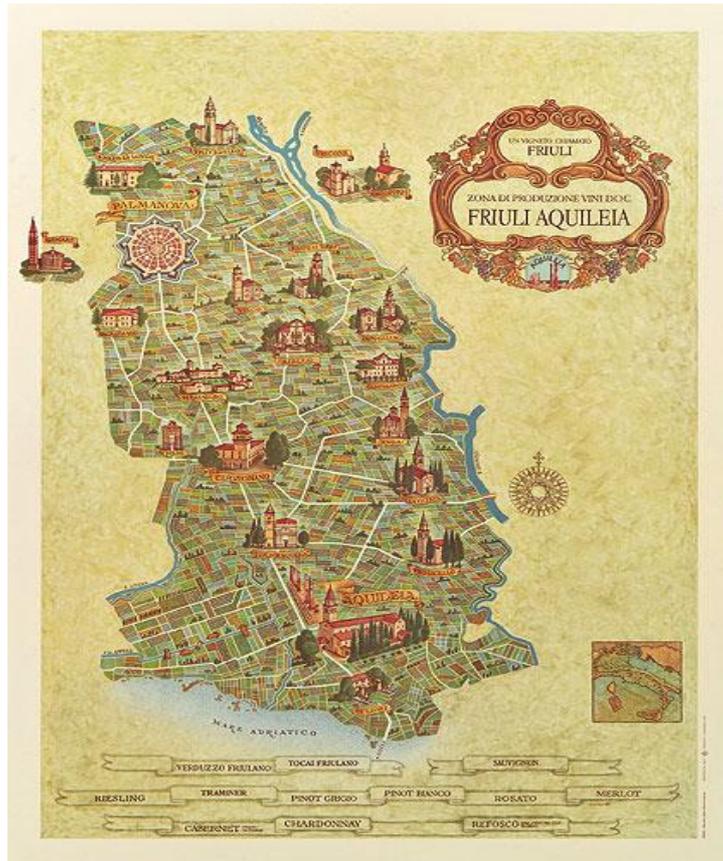
info@viniacquileia.it - www.viniacquileia.it

Varietà Variety Weinsorte	Superficie denunciata Declared surface area Angegebene Rebfläche	Produzione uva Grape Production Traubenproduktion	Vino prodotto Wine produced Traubenproduktion	
	2009 (ha)	2009 (t)	2009 (hl)	2008 (hl)
🍷 Cabernet Franc	40,5075	382,28	2.674,30	2.572,22
🍷 Cabernet Sauvignon	59,2118	486,84	3.407,01	3.945,48
🍷 Chardonnay	28,1296	244,33	1.708,49	1.526,35
🍷 Friulano	41,9894	349,41	2.445,14	2.687,18
🍷 Malvasia	2,1334	12,95	90,00	83,72
🍷 Merlot	53,2981	531,84	3.719,81	4.420,53
🍷 Müller Thurgau	1,9208	16,44	115,10	794,50
🍷 Pinot Bianco	29,6062	297,38	2.081,51	2.259,01
🍷 Pinot Grigio	76,8021	924,06	6.467,92	6.068,72
🍷 Refosco p.r.	89,5987	705,37	4.936,88	5.450,71
🍷 Riesling Renano	4,5771	21,09	147,65	177,96
🍷 Rosato	0,6459	7,15	50,00	64,54
🍷 Sauvignon	49,4320	547,84	3.833,86	3.317,23
🍷 Traminer Aromatico	29,1158	209,64	1.467,10	1.277,43
🍷 Verduzzo Friulano	5,1973	24,98	172,35	145,46
	512,1657	4.761,60	33.317,12	34.791,04

Le tipologie "Bianco", "Novello", "Rosso" e "Spumante" non compaiono in tabella in quanto riferite a vini prodotti con uve dichiarate come singole varietà.

The wines "Bianco", "Novello", "Rosso" and "Spumante" are not listed in the table because they are made from grapes that have already been declared as a single variety.

Die Sorten „Bianco“, „Novello“, „Rosso“ und „Spumante“ erscheinen nicht in der Tabelle, da sie aus Trauben stammen, die schon als einzelne Sorte angegeben wurden.



Aquileia, la zona DOC



Aquileia, le vigne e la basilica



Convegno Aquileia, 1986 (archivio c.fabbro)

IL "REFOSCO DI PASTEUR"

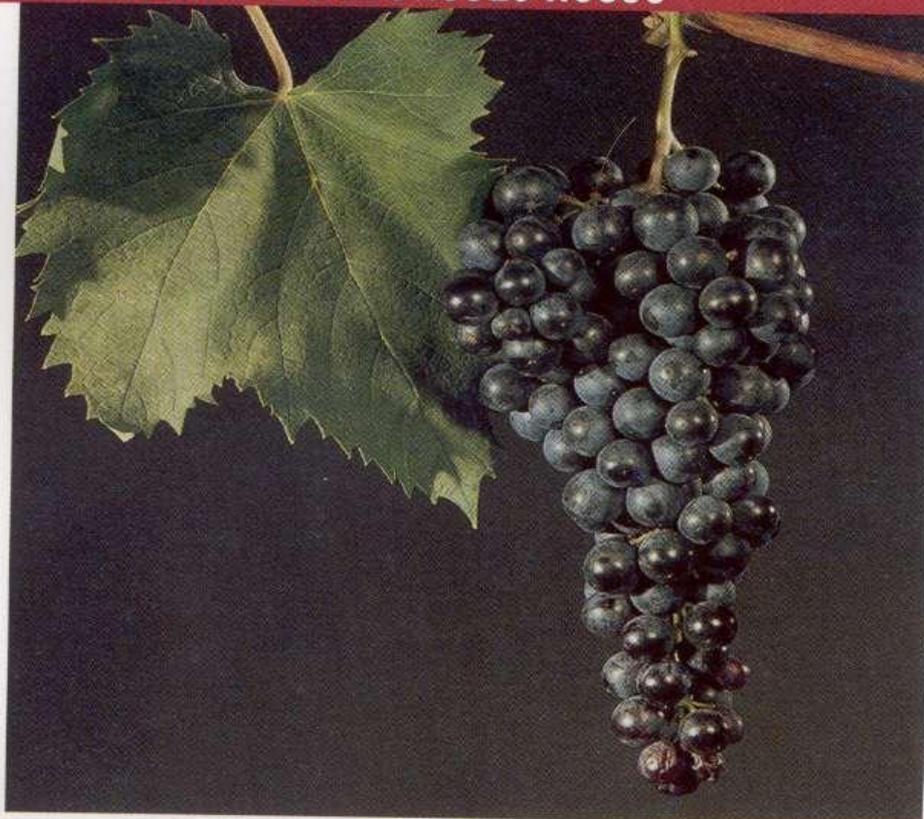
Luigi CHIOZZA fu, come visto, agronomo molto noto nell'Agro Aquileiese. A SCODOVACCA fece costruire la sua villa circondata da un grande parco, che ora è una delle sedi dell'E.R.S.A. Non distante c'era la sua "amideria" industria che ricavava amido dal riso e che allora era conosciuta in tutto il mondo. Numerosi erano i suoi interessi ed i suoi contatti con il mondo scientifico. Tra questi vorremmo qui ricordare quello intrattenuto con PASTEUR, conosciuto durante il suo soggiorno a Parigi dal '50 al '54 dove frequentò "L'ECOLE DE CHIMIE PRATIQUE" .

PASTEUR soggiornò nella villa di CHIOZZA stesso dal novembre del 1869 al luglio del 1870 per studiare la "malattia del baco da seta". Ed il "Refosco" che ruolo ha in questa storia ? Luigi CHIOZZA era appassionato anche di viticoltura e aveva intuito che il "Refosco dal peduncolo rosso" che si trovava nei vigneti promiscui di Scodovacca aveva subito un ulteriore adattamento (clima + terreno), col risultato di produrre un vino che, essendo di colore intenso e ricco di corpo, aveva maggior finezza ed eleganza del "Refosco" comunemente conosciuto. I suoi profumi, soprattutto, raggiungono toni "dolci" e "fruttati" che in altre zone non si ottengono. Questa intuizione trovò poi seguito nell'impianto avvenuto nella metà degli anni Trenta per merito degli eredi di CHIOZZA, di un vigneto di un ettaro e venti, ricavato ai margini del parco della villa, che raccoglieva i migliori biotipi di "Refosco dal peduncolo rosso" che CHIOZZA aveva selezionato assieme al suo amico, e scienziato, PASTEUR. Il vigneto, che seguì tutti i dettami di Luigi CHIOZZA, strenuo sostenitore della coltivazione specializzata, aveva in origine circa 2.000 piante, oggi ridottesi a 1.500.

Il "Refosco di Scodovacca" è una delle tante perle ancora da scoprire del FRIULI ENOLOGICO. Purtroppo un mercato sempre più orientato verso quelle che ormai vengono definite "varietà internazionali" (prima erano solo francesi) rischia di compromettere questi preziosi "crus" dove uomo e ambiente hanno creato un tutt'uno, raggiungendo la sintesi massima. Fortuna vuole che parte di quel vigneto, custodito dai tecnici dell'E.R.S.A. e che conserva tra i suoi filari un patrimonio genetico di indubbio valore, sia ancora in vita e che offra a qualche intelligente vivaista, materiale per mantenere in vita il "Refosco di Pasteur".

Di W. Filiputti, 1997

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.

La scheda del Refosco p.r.