

Il Refosco dal peduncolo rosso

Autore: [wpv-post-coauthors]

Il Refosco dal peduncolo rosso, un po' di storia

Con l'uva e la vinaccia di Refosco già nel Seicento si ottenevano bevande alcoliche dalle caratteristiche molto diverse. Una parte dell'uva, quella ben matura e passita era destinata alla produzione di un vino dolce, alcolico e pregiatissimo, che veniva chiamato "liquore". Con questo termine nel Settecento e Ottocento si definivano i vini di qualità più elevata.

Oltre al Refosco dolce vi era un Refosco, sempre pregiato, ottenuto da una completa fermentazione, quindi secco, venduto ad un prezzo maggiore rispetto al "negro ordinario" frutto di uvaggi, e non monovitigno. Il **Refosco era impiegato anche come vino da taglio** per migliorare i vini ordinari destinati alla mensa quotidiana.

Sommario

- [Il Refosco dal peduncolo rosso chiamato Refoschino](#)
- [Le varietà di Refosco oggi](#)
- [Il Refosco dal peduncolo rosso e i Colli Orientali del Friuli](#)
- [Come si produce il Refosco dal peduncolo rosso](#)
- [Caratteristiche del vino Refosco dal peduncolo rosso](#)
- [L'abbinamento al cibo del Refosco dal peduncolo rosso \(suggerimenti\)](#)
- [Il calice per il Refosco dal peduncolo rosso](#)
- [Le Doc \(denominazione di origine controllata\) in cui è contemplato il Refosco dal peduncolo rosso](#)

https://tenimenticiva.emistaging.19.coop/wp-content/uploads/2023/09/TC23_Vitigniautoctoni_REFOSCO_1080x1080-INTERO.mp4

Il Refosco dal peduncolo rosso chiamato Refoschino

Nell'Ottocento erano molti i vitigni che andavano sotto il nome di Refosco per via del grande prestigio di cui godeva il vino così denominato. L'ottima reputazione di cui godeva il Refosco fu tale da battezzare un vitigno proveniente dall'Ungheria "Refosco ungherese". Nel 1823 fu compilato dal Conte Pietro di Maniago un Catalogo delle varietà delle viti del Regno Veneto. In quest'ampia raccolta, ordinata alfabeticamente, sono presenti, con brevissima descrizione e indicazione della zona di coltivazione, cinque Refoschi: Refosco, Refoscone, Refoschino, Refosco dolce, Refosco bianco. Non compare il Refosco dal peduncolo rosso, ma è probabile che questo si nascondesse sotto la dicitura di Refoschino, nome col quale è ancora noto in qualche paese del Friuli.

Questo lavoro di catalogazione, e altri che seguirono, costituirono certamente un importante stimolo per rilanciare la viticoltura friulana, sino ad allora indolente nel selezionare le varietà ritenute migliori, ed il Refosco trovò sempre più spazio negli scritti di esperti che lodavano la sua qualità.

Nel 1844 lo studioso Giuseppe Domenico Della Bona, nel calendario edito dalla imperial regia Società agraria di Gorizia, fece una breve sintesi descrittiva delle varietà d'uva coltivate nel Friuli orientale. Fra queste dedica un certo spazio ai Refoschi;

Successivamente, nell'ambito della "Mostra d'uve e d'altri prodotti agrari" tenutasi a Udine nel 1863 emerge, espresso in friulano, il nome Refosco dal peduncolo rosso.

Negli anni seguenti la varietà Refosco dal peduncolo rosso venne menzionata con sempre maggior frequenza, perché ritenuta la più pregevole tra i vitigni indigeni a bacca nera.

Vittima dell'oidio, della peronospora ed in particolare della fillossera, ampelopatie che a partire dalla metà dell'Ottocento decimarono i vitigni presenti nel panorama ampelografico friulano, il Refosco dovette fare i conti anche con l'invasione dei francesi Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, ecc. L'emergente attività vivaistica, conseguenza della fillossera, propose subito i vitigni francesi. Negli anni Sessanta e Settanta del Novecento il Refosco quasi sparì dal panorama enologico. Fu grazie a pochi viticoltori e altri soggetti illuminati che il Refosco dal peduncolo rosso sopravvisse insieme ad altre varietà che formano la nutrita famiglia dei Refoschi.

Le varietà di Refosco oggi

Grazie agli studi effettuati e alle indagini molecolari è stato possibile individuare alcuni diversi profili di Refosco che rappresentano distinte varietà:

– Il Refosco dal peduncolo rosso. A tal varietà appartiene anche il Refoschino di Povoletto (a nord est di Udine) e il "Refosco degli uccelli" proveniente da Ramandolo.

- Il Refosco nostrano, noto anche come “di Faedis” o “di Torreano”. È più produttivo rispetto a quello dal peduncolo rosso ed è coltivato per il 90% nella pedemontana orientale tra Tarcento e Torreano.
- Il Refoscone, a lungo confuso con il Refosco di Faedis o Refosco nostrano, è in realtà una varietà distinta.
- Il Refosco gentile è chiamato anche Refosco di Rauscedo.
- Il Refosco d'Istria che dà il celebre vino Terrano del Carso triestino.
- Il Refosco Guarnieri, di provenienza veneta, si identifica con la Trevisana nera, varietà ancora coltivata nella zona di Feltre in provincia di Belluno.

Il Refosco dal peduncolo rosso e i Colli Orientali del Friuli

I Colli Orientali del Friuli rappresentano la seconda area per ettari coltivati a Refosco dal peduncolo rosso (la prima sono le Grave) e l'unica, tra le denominazioni, che lo ospiti in collina.

I Colli Orientali del Friuli sono una fascia di colline intercalate da aree pianeggianti che si origina a nord-ovest di Tarcento e s'allunga verso Cividale e Prepotto per poi proseguire verso sud-ovest e comprendere le alture di Rocca Bernarda, Rosazzo, S. Giovanni al Natisone e quelle che da Manzano arrivano a Buttrio. Data l'ampiezza della zona le caratteristiche pedoclimatiche sono abbastanza diverse.

Caratteristiche del vitigno Refosco dal peduncolo rosso

Il grappolo di Refosco dal peduncolo rosso è molto spargolo, cioè gli acini sono distanziati tra loro; questo permette un'ottima circolazione dell'aria scongiurando la formazione di malattie. Il peduncolo diventa di color rosso vinoso alla maturazione (da cui il nome).

La lunghezza del ciclo vegetativo del Refosco dal peduncolo rosso nei Colli Orientali del Friuli è in media di 164 giorni. Ciò significa che se il germogliamento inizia la prima decade di aprile, la vendemmia avverrà la terza settimana di settembre.

Come si produce il Refosco dal peduncolo rosso

La produzione si basa sulla tecnica di vinificazione in rosso, che prevede la macerazione degli acini. Durante il contatto acini mosto si ha la migrazione del colore e degli elementi odorosi dalla buccia al succo. La vinificazione può prevedere una macerazione pre-fermentativa a freddo (10°C-15°C) seguita dall'inoculo dei lieviti per attivare la fermentazione alcolica, che si protrarrà per alcune settimane.

Ai rimontaggi attuati per tenere bagnate le vinacce (bucce e vinaccioli) che salgono in superficie e al delestage, che consiste nell'arieggiare il liquido per favorire la completa trasformazione degli zuccheri, segue la svinatura dove si separa il vino dalle vinacce, quindi la filtrazione e la stabilizzazione del vino.

Per un approfondimento sulla vinificazione in rosso leggi [l'articolo dedicato](#)

Caratteristiche del vino Refosco dal peduncolo rosso

Il Refosco dal peduncolo rosso è un vino di grande fascino, intrigante e seducente. Ricco di colore, un rubino intenso, ha una gamma di sentori fruttati: ribes nero, mora selvatica, lampone; alle volte si distinguono note un po' erbacee. In gioventù ha tannini vivaci per poi diventare più docili col trascorrere del tempo. La parte fruttata si trasforma in confettura e si sente la liquirizia. Assolutamente secco, ha una buona acidità, piacevolmente strutturato senza eccedere con la parte alcolica.

È un vino che può invecchiare anche diversi lustri proprio grazie alla struttura, all'acidità e ai tannini.

L'abbinamento al cibo del Refosco dal peduncolo rosso (suggerimenti)

Il Refosco è un vino duttile. Mai molto alcolico s'accosta facilmente alla carne di maiale che per la sua struttura grassa e l'immediatezza di gusto si presta ad essere sfruttata in cotture alla griglia, o al forno come lo stinco con patate, in umido come è il caso del musetto (un insaccato simile al cotechino) con la brovada (rape fatte inacidire sotto le vinacce),

Primi piatti e secondi di selvaggina (fagiano e lepre in salmì), minestre di fagioli e verza.

Con uova pancetta affumicata e peperoni.

Il calice per il Refosco dal peduncolo rosso

Il calice per i vini Refosco giovani ha forma ovale non particolarmente larga alla base, e la parte superiore leggermente obliqua verso l'interno. Per i Refosco maturi è necessaria una coppa ampia e panciuta, nella quale sia agevole far ruotare il vino per compiere la necessaria ossigenazione e liberare il profumo.

Le Doc (denominazione di origine controllata) in cui è contemplato il Refosco dal peduncolo rosso

La produzione del Refosco dal peduncolo rosso è contemplata in tutte le Doc regionali (Colli Orientali, Grave, Isonzo, Aquileia, Annia, Latisana, Carso e Doc Friuli), tranne la Doc Collio.

Tenimenti Civa produce il Refosco Doc Friuli Colli Orientali nelle linee: Vigneto Bellazoia che è la punta di diamante della qualità aziendale, Linea Classica e Biele Zôe.

Il Refosco dal peduncolo rosso Linea Classica è un vino di carattere, piacevole, di buona struttura. Rosso con riflessi porpora, è fresco, invitante, facile. Cogli la ciliegia, la violetta, lamponi e more mature persino la confettura di amarene. Tannini morbidi, sapido e speziato con un retrogusto di chiodi di garofano e grafite.

Seguici sui canali [Facebook](#) e [Instagram](#)



Autore dell'articolo:

Maria Cristina Pugnetti, nata a Udine nel 1964, laureata in Economia Aziendale all'Università Cà Foscari di Venezia, ha un Master nel digital marketing conseguito presso Il Sole24 Ore di Milano. Autrice di numerosi articoli: per *Tiere Furlane* – rivista di cultura del territorio del Friuli Venezia Giulia – *Voce Isontina*, *Il Popolo*, *Vita Nuova*, *La Vita Cattolica*, *Il Quotidiano Fvg*, *Il Gazzettino* sez. Udine, e per la Società Filologica Friulana. Correttore di bozze di diversi libri e volumi, convinta che sia un mestiere difficile ma bellissimo. Esperta in comunicazione e marketing, organizzatrice di eventi culturali, firma molti articoli per il blog dell'Azienda Tenimenti Civa.

Ti potrebbe interessare:



1. [Friulano \(Tocai friulano\): la tradizione rinominata. Storia, caratteristiche del vitigno, del vino e principali D.O.C](#)



[2. IL FASCINO DELLA RIBOLLA GIALLA: storia, caratteristiche, produzione e perfetti abbinamenti](#)



[3. Tipologie di Bicchieri da Vino Rosso, Bianco e Spumante](#)