

Refosco dal peduncolo rosso

Descrizione generale

Il vitigno refosco dal peduncolo rosso è una varietà a bacca nera del Friuli-Venezia Giulia e prende il nome dal colore rosso vinoso che il peduncolo del grappolo assume a maturazione. La scheda del Registro Nazionale riprende la descrizione di Poggi, pubblicata nell'Atlante ampelografico di Udine nel 1939, e la varietà è iscritta dal 1971. Il nome refosco copre storicamente un gruppo di varietà diverse dell'area friulana, istriana e carsica, e la specificazione del peduncolo serve proprio a distinguere questa entità dalle altre. Le superfici nazionali si aggirano attorno ai mille ettari.

Sinonimi e omonimie

La scheda del Registro non riporta una sezione dedicata ai sinonimi. Nell'uso corrente circolano refosco dal picciolo rosso e refosco nostrano, ma quest'ultimo designa una varietà diversa, capostipite della famiglia dei refoschi friulani. In Romagna il nome cagnina non indica il refosco dal peduncolo rosso: il disciplinare della Cagnina di Romagna richiama il terrano, che corrisponde appunto al refosco nostrano. L'attribuzione della cagnina a questa varietà, ricorrente nella divulgazione, va quindi corretta. Restano distinti anche il refosco di Faedis e il refosco di Rauscedo.

Descrizione ampelografica

La foglia è grande, rotondeggiante o pentagonale, quinquelobata, liscia e piana, con pagina superiore verde carico e pagina inferiore tomentosa, seni superiori profondi e aperti, seno peziolare profondo e chiuso a margini sovrapposti e dentatura larga e ottusa. Il picciolo è più lungo della nervatura centrale, rosso e setoloso. Il grappolo risulta conico-piramidale, ingrossato alla base, medio, spargolo, alato e semplice, con peduncolo piuttosto lungo di colore rosso vinoso

e raspo erbaceo dello stesso colore. L'acino è medio con tendenza al piccolo, rotondo, con buccia nera, opaca, spessa e abbastanza resistente ma non tannica, e polpa dolcissima e sciolta.

Necessità colturali

Il Registro attribuisce al refosco dal peduncolo rosso vigore ottimo e una produttività particolare: la varietà è lenta a mettersi a frutto, ma in seguito produce costantemente e in buona misura. La resistenza alle malattie è buona, con l'eccezione dell'oidio. Il grappolo spargolo favorisce la circolazione dell'aria e riduce il rischio di marciume, carattere che compensa in parte le difficoltà delle annate piovose. La varietà si adatta a terreni diversi, dai morenici agli alluvionali, con preferenza per quelli ben drenati e ricchi di scheletro, e trova nelle marne e arenarie dei Colli Orientali le espressioni più definite.

Fenologia

La scheda del Registro non riporta dati fenologici, che vanno quindi ricavati dalle rilevazioni condotte in regione. Il germogliamento si colloca in epoca media, nella prima decade di aprile, e la maturazione risulta tardiva, fra la fine di settembre e i primi di ottobre; nei Colli Orientali il ciclo vegetativo si aggira sui centosessanta giorni. La maturazione tardiva richiede annate favorevoli per completare l'evoluzione fenolica e spiega perché la varietà dia risultati discontinui nelle stagioni fresche. Le uve appassite si prestano inoltre alla produzione di tipologie liquorose e semi-liquorose.

Aspetti genetici

Crespan e collaboratori (Scientific Reports, 2020) hanno chiarito che il refosco dal peduncolo rosso non appartiene in senso stretto alla famiglia dei refoschi friulani, che fa capo al refosco nostrano, genitore di berzamino, tazzelenghe, refosco di Rauscedo e refosco bianco [2]. I dati molecolari indicano invece un

rapporto di fratellanza germana con il marzemino trentino, escludendo sia la discendenza del refosco dal marzemino sia quella del marzemino dal teroldego, entrambe ipotizzate in passato sulla base dei soli microsatelliti. Il vitigno risulta inoltre imparentato con la corvina veronese.

La ricostruzione genealogica del germoplasma nord-occidentale colloca il refosco dal peduncolo rosso fra i fratelestri del nebbiolo, insieme a refosco nostrano, marzemino, ortugo, spergola, rossoletta e orsanella [3]. Il quadro conferma l'esistenza di una rete di parentele che attraversa l'arco alpino e prealpino da est a ovest, e colloca la varietà in una posizione più ampia di quella suggerita dal solo areale friulano. La selezione clonale ha individuato biotipi adatti ai diversi ambienti della regione.

Caratteristiche organolettiche

Il vino si presenta di colore rosso rubino intenso con sfumature purpuree, con profumi di frutta rossa e nera matura, mora, prugna, spezie, erbe aromatiche e sfumature balsamiche. Al palato il tannino è presente ma di grana fine, l'acidità elevata e il corpo pieno, con persistenza lunga e buona attitudine all'invecchiamento. Con gli anni compaiono liquirizia, cacao e cuoio. La buccia spessa ma non tannica indicata dalla fonte ampelografica spiega la combinazione fra intensità cromatica e trama tannica meno aggressiva di quanto il colore lasci prevedere.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione si concentra in Friuli-Venezia Giulia, con presenze in Veneto e piccole superfici in Emilia-Romagna. Il vitigno dà la tipologia varietale del Friuli Colli Orientali e compare inoltre in Friuli Grave, Friuli Isonzo, Friuli Aquileia e Friuli Annia, oltre che nel Lison-Pramaggiore e nel Piave in area veneta. Le circa mille ettari coltivati collocano la varietà fra i rossi friulani più diffusi e la sua

tenuta nel tempo ne fa il riferimento per i rossi da invecchiamento della regione.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Poggi G. (1939). Refosco dal peduncolo rosso, in Atlante ampelografico, Udine. Scheda a cura di M. Pecile e C. Zavaglia, Registro Nazionale delle Varietà di Vite. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)

[2] Crespan M., Migliaro D., Larger S., Pindo M., Petrussi C., Stocco M., Rusjan D., Sivilotti P., Velasco R., Maul E. (2020). Unraveling the genetic origin of ‘Glera’, ‘Ribolla Gialla’ and other autochthonous grapevine varieties from Friuli Venezia Giulia (northeastern Italy). *Scientific Reports*, 10, 7206. DOI 10.1038/s41598-020-64061-w. Si veda anche l'Author Correction, *Scientific Reports*, 2021, DOI 10.1038/s41598-021-90277-5, che rettifica le Supplementary Tables 3S e 4S.

[3] Raimondi S., Tumino G., Ruffa P., Boccacci P., Gambino G., Schneider A. (2020). DNA-based genealogy reconstruction of Nebbiolo, Barbera and other ancient grapevine cultivars from northwestern Italy. *Scientific Reports*, 10, 15782. DOI 10.1038/s41598-020-72799-6

[4] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Friuli Colli Orientali” e “Cagnina di Romagna”, testi consolidati vigenti.