

Verduzzo friulano

Descrizione generale

Il vitigno verduzzo friulano è una varietà a bacca bianca del Friuli-Venezia Giulia, coltivata soprattutto nelle zone collinari della provincia di Udine e destinata in prevalenza ai vini dolci da appassimento. Acerbi lo cita già nel 1825 con il nome dialettale di verduz e il Bollettino Ampelografico del 1879 lo colloca fra le uve bianche del Friuli. La descrizione ufficiale si basa su un clone della collezione della Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano. La coltivazione si estende oggi anche alle province di Gorizia e Pordenone e al Veneto orientale.

Sinonimi e omonimie

Il Registro riporta i nomi dialettali verduz, verduzz, verduzo e verduza, e fra i sinonimi indicati da Marzotto nel 1925 soltanto verduzzo giallo resta in uso, mentre verdana friulana, verdicchio friulano e romandolo sono caduti. Ramandolo, dal nome della località del Tarcentino, designa il tipo di vino dolce e non la varietà. Il verduzzo trevigiano non è un sinonimo ma un vitigno del tutto diverso, e la stessa fonte raccomanda di usare sempre le due dizioni distinte per evitare confusioni, dato che in entrambe le zone l'uva viene chiamata semplicemente verduzzo.

Descrizione ampelografica

L'apice del germoglio è espanso e sublanuginoso, verde biancastro con qualche sfumatura rosa ai bordi; le foglioline apicali sono un po' a coppa, pubescenti, verde chiaro con riflessi dorati e quasi intere, mentre quelle basali risultano piegate a coppa, glabre o quasi, con seno peziolare a V stretto. La foglia è media o grande, trilobata o poco pentalobata, con lembo spesso e superficie leggermente bollosa. Il grappolo è di dimensioni contenute, piramidale e alato,

abbastanza compatto; l'acino è piccolo o medio, sferico, con buccia pruinosa, spessa e coriacea, di colore giallo-verdastro che vira al dorato-ambrato nei punti esposti.

Necessità colturali

La varietà si adatta ai terreni collinari ben drenati, con preferenza per quelli morenici e argillo-calcarei, e sopporta bene il clima continentale friulano con le sue escursioni termiche. Le fonti tecniche descrivono un vitigno robusto e di vigoria media, con produttività regolare. La buccia spessa e coriacea costituisce il carattere agronomico decisivo, perché consente all'uva di resistere a lungo sulla pianta e in fruttajo senza andare incontro a marciume: è la condizione che rende possibile l'appassimento, praticato per le tipologie dolci. Nei vigneti di pianura la varietà viene invece condotta per la produzione di vini secchi.

Fenologia

La scheda del Registro rimanda per le fasi vegetative alle monografie pubblicate in precedenza per altri vitigni della stessa area, e non riporta quindi dati propri. Le rilevazioni condotte in regione collocano il germogliamento in epoca medio-tardiva e la maturazione in epoca tardiva, fra la fine di settembre e i primi di ottobre, con valori analoghi a quelli del verduzzo trevigiano, per il quale il Registro indica germogliamento un po' tardivo e maturazione di quarta epoca. Le uve destinate alle tipologie dolci restano sulla pianta oltre la maturazione tecnologica o vengono conservate in fruttajo.

Aspetti genetici

Crespan e collaboratori (Scientific Reports, 2020) hanno accertato che il verduzzo friulano è genitore, insieme al picolit, di due varietà minori riscoperte in vecchi vigneti del Friuli, la sagrestana e la venere, che risultano fratelli germani [2]. I genitori del verduzzo friulano non sono stati individuati. La

distinzione dal verduzzo trevigiano, sostenuta già dalle differenze di foglia e grappolo, è stata confermata dalle analisi del DNA condotte fra il 2010 e il 2011. All'interno della varietà si riconoscono due biotipi, il verduzzo verde, coltivato in pianura e oggi quasi scomparso, e il verduzzo giallo, di collina, adatto ai vini dolci.

Caratteristiche organolettiche

Il vino secco ha colore giallo con riflessi verdognoli e profumi di mela, pera, albicocca e pesca noce, con gusto fresco, fruttato e di buon corpo, segnato da una leggera nota tannica che deriva dalla buccia spessa. Le versioni dolci mostrano colore giallo dorato intenso e profumi di frutta matura, miele, fiori secchi e spezie, con struttura importante, acidità in equilibrio e lunga capacità di invecchiamento. La componente tannica, insolita in un vino bianco, distingue il verduzzo dagli altri passiti italiani e ne sostiene l'evoluzione in bottiglia.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione si concentra in Friuli-Venezia Giulia, in particolare nelle colline del Friuli orientale, con presenze minori in Veneto. Il Ramandolo, riconosciuto DOCG nel 2001, costituisce il vertice qualitativo della varietà ed è prodotto nei comuni di Nimis e Tarcento, in provincia di Udine, dal biotipo giallo. Il verduzzo friulano dà inoltre la tipologia varietale del Friuli Colli Orientali, nelle versioni secca e dolce, e rientra in una dozzina di altre denominazioni regionali. Le superfici restano contenute e la produzione conserva un carattere artigianale.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, schede ampelografiche Verduzzo friulano e Verduzzo trevigiano. <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] Perusini G. (1934). Note sui vitigni friulani. Udine.

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