

Le radici del vino

Nei giorni 7 e 8 ottobre 2006 si è svolta la quarta edizione delle Radici del Vino. Il tema e fulcro di questa edizione era: "Viti di ieri per... uno dei vini di domani". È stato infatti presentato il vino "Uchi" ottenuto con Palomba, Refosco di Rauscedo e Cordenossa. Quindi si è arrivati alla fase conclusiva di un progetto di riscoperta e valorizzazione delle tre antiche varietà autoctone dislocate sul nostro territorio. Come ricorderete si è iniziato con lo studio delle tre varietà, ritrovate in alcuni orti e nella vigna del Sig. Luchino Luchini, nel comune di San Giorgio.

Conseguenza di ciò è stato l'inizio della collaborazione con l'ERSA che si è gentilmente prestata a studiare e allevare tali vitigni. Lo scorso anno le varietà sono entrate in produzione ed è stato possibile unire le tre varietà per ottenere il vino "Uchi" secondo le modalità dei nostri avi e soprattutto basandoci su quanto riportato dall'"Amico del contadino del 2 ottobre 1915" dove si legge: "...Abbiamo trovato cioè largamente diffuso nei vigneti di Rauscedo un Refosco Nostrano a grappolo grande e compatto, di pregio grandissimo sia per la qualità che per la quantità di produzione. È il vitigno che forma la base del tanto reputato vino di Rauscedo, che viene completato con la Palomba e la Cordenossa..." Al convegno di questa quarta edizione tenutosi presso la biblioteca di San Giorgio il 7 ottobre c'era un numero consistente di esperti in materia enologica e un cospicuo numero di persone interessate del nostro territorio. È quindi stato possibile degustare l'uvaggio "Uchi" ed inoltre sono stati presentati all'assaggio singolarmente anche i tre vini separati. Dopo l'assaggio del Vin di Uchi c'è stato grande stupore tra i partecipanti, apprezzamento e incoraggiamento a non fermarsi ed a procedere verso la riscoperta di questo, a giudizio dei presenti, gran vino. Ecco il "lusinghiero giudizio" del dott. Giulio Cesare Testa, pordenonese esperto in vino: "L'acidità c'è



ma non dispiace, perchè lascia un retrogusto veramente non spiacevole. Alla sorsata sì, colpisce, ma poi quello che rimane è grato, è grato!

Ma soprattutto quello che mi è piaciuto di questo vino è l'aroma, è un aroma rotondo, originale, unico in Friuli, non c'è n'è un'altro. In Italia forse pochi.

Mi ricorda lontanamente i vini di Moravia, vini fatti alla maniera vecchia, come diceva, che avevano questi aromi così complessi... che il floreale non è, non è abbastanza... C'è una composizione che è la somma di tre, come abbiamo qui...

Al banco, quando uno beve questo non sa da dove viene, pensa che sia un'uva strana che viene... dal Paradiso".

Di seguito il commento del Professor Enrico Peterlunger docente di Viticoltura ed Enologia all'Università di Udine: "Devo fare i complimenti agli organizzatori della manifestazione perché continuano a portare avanti questa idea legata al territorio che mi sembra buona e valida.

Da punto di vista tecnico adesso, secondo me, chiaramente questa

"ricetta" trovata nel libro ha un suo senso perchè il Refosco dà il colore, la Palomba evidentemente da sola anche sulla vite la si vede un po' pallida, ha un colore rosato e si capisce perchè le hanno dato il nome "piede di colombo", perchè ha questo rosso un po' "smavît" - come si dice -. Però effettivamente poi mettendo assieme le tre, Refosco, Palomba e Cordenos, danno quella componente aromatica, necessaria! Diceva anche adesso l'enologo Gollino che nel 2005 è stata un'annata "difficile", no? [...] Però la cosa più promettente secondo me è che, adesso che assaggiamo il 2005, non dobbiamo considerare concluso questo progetto. Per poter creare un vino dobbiamo avere un repertorio di alcune annate, per verificare che questa cosa funzioni. Non che sulla sola base di questa analisi sensoriale possiamo dire sì, no, partire "in tromba". Andiamo avanti, insomma, è una cosa che secondo me può funzionare!"

Breve descrizione del primo vino Uchi

Vino con discreta intensità e tonalità di colore; al naso presenta un corredo aromatico non molto intenso, ma dotato di una buona complessità in cui le note prevalenti risultano essere quelle

di frutti di bosco, frutti rossi, spezie e di frutta secca apportata dalla presenza del Refosco di Rauscedo. In bocca fornisce una discreta struttura dove comunque tendono a prevalere note

di tannini verdi. Il vino nel suo complesso deve soprattutto le sue caratteristiche di struttura e corpo al Refosco di Rauscedo ed il corredo aromatico alla Palomba ed alla Cordenossa.