



DEGUSTAZIONI

Friuli, “piccolo compendio dell’universo alpestre piano e lagunoso in sessanta miglia da tramontana a mezzodì”



di **Paolo Valente** pubblicato il 25 ottobre 2022

“Il Friuli è – come lo definì Ippolito Nievo – un piccolo compendio dell’universo, alpestre piano e lagunoso in sessanta miglia da tramontana a mezzodì”.

E anche il vino friulano rispetta questa visione: vini diversi per ogni zona grazie anche a terreni differenti e al clima, quantomai eterogeneo che passa da mediterraneo a continentale per arrivare ad alpino.

La DOC Friuli, ultima nata in regione, è stata creata proprio per dare ai produttori un nome comune sotto cui raccogliere tutte queste sfaccettature tanto tipiche quanto difficili da categorizzare.



Numerosi sono anche i vitigni coltivati. A fare la parte del leone è il Pinot Grigio che copre il 25% del vigneto regionale; la tradizione vuole che i vitigni internazionali convivano insieme a quelli autoctoni.

La Ribolla, innanzitutto. Un vitigno dalle alte prestazioni, caratterizzato da una ottima acidità che lo rende adatto anche alla spumantizzazione.

Non si può poi dimenticare il famoso (o forse famigerato) vitigno Tocai, oggi chiamato Friulano dopo la querelle con l'Ungheria. È l'essenza del vino friulano, il vino più caro alle popolazioni, quello che offre diversità di caratteristiche e sentori in base alle zone di coltivazione ma che ha nella mandorla e nei fiori bianchi, insieme a una nota amaricante sul finale, la sua caratteristica principale.

La Malvasia Istriana è un vitigno che bene si adatta alle marne delle zone collinari e sta riscontrando i favori del pubblico.

Non si può non parlare del Sauvignon Blanc, il grande vitigno internazionale che riesce a dare espressioni tanto differenti quanto sono diversi i suoli su cui viene coltivato.

E ancora il Traminer Aromatico vitigno dalle grandi caratteristiche olfattive che ha nell'alto Adige la sua area italiana di elezione e che, ampio e delicato allo stesso tempo, dà luogo a vini dalle note accattivanti.

Impossibile poi non ricordare un grande vitigno a bacca rossa, il Refosco, il vitigno rosso del cuore per tanti friulani, coltivato in numerosi cloni anche se quello più conosciuto è il Refosco dal Peduncolo Rosso. Un vitigno di grande fascino ma sempre con un cuore duro che necessita di essere portato a giusta maturazione per addomesticarne le caratteristiche.



Durante una degustazione guidata dal presidente del Consorzio Stefano Trinco e dal sommelier Paolo Porfidio tenutasi nel corso della 5° edizione della Milano Wine Week, abbiamo assaggiato:

Friuli DOC Ribolla Gialla Brut, Modeano

Metodo Martinotti lungo, 90 giorni di sosta sui lieviti. Il colore è paglierino chiaro e i profumi sono quelli della primavera, floreali e fruttati. Media complessità in bocca con note agrumate, di fiori e di pesca. Coltivato in media pianura su suoli ghiaiosi e argillosi spicca per sapidità e freschezza nella persistenza.

Friuli DOC Friulano 2021, De Puppi

Leggera maturazione sulle fecce fini. Alcuni accenni dorati riflettono la complessità riscontrabile al naso fruttato, speziato, floreale, balsamico. Note di agrume si riflettono al sorso nella freschezza e nella sapidità. Grande corrispondenza gusto olfattiva per questo vino che chiude con note balsamiche e di leggera mandorla amara in confetto.

Friuli DOC Malvasia 2021, Borgo Trevisan

Leggera permanenza sulle fecce fini caratterizza questa Malvasia dal colore luminoso che si ritrova in un naso intrigante di frutta fresca, di fiori, di spezie e di vaniglia. La sapidità, importante, conduce nella lunghezza verso spezie, chicchi di caffè, torrefazione. Spiccata la freschezza.



Friuli DOC Sauvignon SVG Etichetta nera 2021, Mr. Bio

Il naso riporta immediatamente alle note caratteristiche del vitigno con una predominanza di sentori erbacei, di foglie di pomodoro, di salvia ma anche piacevoli note iodate e di cumino. L'acidità e la sapidità quasi salina sono addomesticate da una morbidezza che comunque ne mantiene la verticalità. Buona la persistenza.

Friuli DOC Sauvignon Braida Santa Cecilia 2021, Pitars

Prevalgono le note di agrume dolce, di frutta matura con una spiccata vena floreale e una leggera balsamicità. L'ampio e complesso naso si tramuta in bocca in morbidezza e in freschezza altrettanto delicata. Grande persistenza ed equilibrio con ritorni di pesca, di litchi, di passion fruit.

Friuli DOC Sauvignon 2020, Croatto

I toni del Sauvignon si esprimono attraverso l'eleganza e la complessità, anche austera, con note verdi di salvia, di alloro, leggermente balsamiche. Un vino di stile, di struttura e di eleganza con una sapidità croccante e ancora ritorni di note verdi e fruttate. Una persistenza non comune con un finale che tende a note dolci.

Friuli DOC Traminer Aromatico 2021, Obiz

Colore dorato tipico del vitigno così come lo sono i sentori dedicati di frutta matura gialla, di rosa, di litchi; note morbide e poi ancora frutta. La leggera surmaturazione delle uve e il breve contatto del mosto con le bucce donano freschezza e ottima estrazione, quasi una masticabilità. Un vino pieno e ricco dalla lunga persistenza sapida.

Friuli DOC Refosco dal Peduncolo Rosso Pucino 2020, Collavini

Un bel colore rubino trasparente anticipa una grande complessità di frutto, di spezie nere, di rosa, di violetta e di una punta balsamica. Un vino ancora giovane con un tannino in evidenza. Buona la persistenza che rimanda a frutta matura.



<https://vinodabere.it/friuli-piccolo-compendio-delluniverso-alpestre-piano-e-lagunoso-in-sessanta-miglia-da-tramontana-a-mezzodi/>