

“Vinum Terrae”, in Friuli per la prima volta il Refosco affinato in una fossa naturale

11 Maggio 2023

di **Redazione**



SESTO AL REGHENA – Buio costante, assoluto silenzio e temperatura stabile, sono gli ingredienti che delineano il nuovo progetto di Cantina Ramuscello, nel comune di Sesto al Reghena (Pordenone) finalizzato sia alla sperimentazione enologica che alla solidarietà. Così, nella Giornata Internazionale della Madre Terra, che si celebra il 22 aprile di ogni anno, la Cantina produttori Ramuscello e San Vito ha varato il progetto “Vinum Terrae” (Il Vino della Terra).

Per dare vita a questa ambiziosa idea, nel giorno prescelto, ogni anno verranno interrate delle bottiglie di Refosco dal Peduncolo Rosso Doc Friuli Venezia Giulia con Certificato Vegano

(quest'anno saranno 555) provenienti dall'ultima vendemmia.

“Abbiamo scelto questa data simbolica per la nostra iniziativa, a significare la costante attenzione della Cantina verso l'ambiente, la sostenibilità e la solidarietà – spiega il presidente della cooperativa pordenonese, **Gianluca Trevisan** – . Infatti, tra un anno esatto, quando le estrarremo dalla terra, queste bottiglie saranno adeguatamente etichettate (con un nuovo progetto che svilupperemo prossimamente), differenziandole dalla normale linea produttiva. Tutte le bottiglie, tassativamente numerate, saranno giustamente valorizzate, sia attraverso un'importante Asta, che messe in vendita nei normali canali distributivi, e il ricavato sarà devoluto interamente alla Comunità di Sant'Egidio di Roma ai fini di implementare il loro importantissimo impegno sull'organizzazione dei 'Corridoi Umanitari'”.

“Dal punto di vista tecnico – aggiunge il direttore, **Rodolfo Rizzi** – , le bottiglie di Refosco verranno interrate nel vigneto da dove sono state vendemmiate le uve che l'hanno creato, a una profondità tale da incrociare le acque di risorgiva del fiume Tagliamento che, qui, sono abbastanza superficiali. Per 12 mesi, dunque, l'evoluzione e l'affinamento di questo vino rosso, avverrà in un ambiente protetto da interferenze esterne e in maniera assolutamente naturale. Una tecnica enologica nuova e mai sperimentata prima d'ora in Italia. Fondamentale, durante questo innovativo affinamento, sarà l'assenza totale di luce e soprattutto di rumori che potrebbero, in qualche modo, modificare negativamente l'aspetto organolettico del vino. Un ruolo importante, durante questo periodo, lo avranno anche le acque di risorgiva che sapranno regolare la temperatura interna del suolo. Tra un anno, prima di etichettare e porre in vendita le bottiglie, dopo attente analisi, saremo in grado di verificare, attraverso una degustazione con i migliori esperti del settore, le evoluzioni qualitative di questo vino che ha trascorso 365 giorni di 'assoluto riposo'. Giorni passati al buio, nel silenzio più totale del sottosuolo dove solo il lentissimo movimento delle radici della sua pianta madre lo poteva cullare”.

LE FOTO



