

# Valchiarò, gemma enologica tra i Colli Orientali del Friuli

scritto da Kevin Feragotto | 27/05/2020



**A pochi minuti da Cividale, una piccola cantina produce vini di grande qualità. Una passione innata per la viticoltura, e un'ottima competenza tecnica, sono i due driver per la crescita**

A pochi minuti di auto da Cividale del Friuli, verso Nord, si trova il piccolo **Comune di Torreano** che conobbe i primi insediamenti già in epoca pre-romana e oggi conta circa duemila abitanti.

L'antico borgo posa su un solco vallivo, disegnato dal torrente Chiarò, che dal Monte Joanaz (1.167 m s.l.m.) passando per Moimacco sfocia nel Malina, affluente diretto del fiume Torre, noto per le sue acque limpide e cristalline e dai riflessi color smeraldo.

## Cantina Valchiarò: vini dai Colli Orientali del Friuli

In questo territorio, fertile ed accogliente, che si inchina alla maestosità delle Prealpi Giulie, esiste dal 1991 la **Cantina Valchiarò**, un gioiello dell'enologia friulana inserito nella [DOC Colli Orientali del Friuli](#).

Se all'inizio si trattava solo di un piacevole passatempo oggi si parla di un concreto lavoro, di un sogno divenuto realtà grazie alla passione - e agli investimenti - di **Lauro De Vincenzi e degli altri cinque soci** che ci hanno creduto fino in fondo.

Nonostante l'ambiziosità del progetto, nato in una zona meno famosa rispetto a quella del Collio, i **vini Valchiarò** hanno già conquistato le principali Guide e riviste di settore, nonché le più accreditate associazioni di *sommellerie*, tra le quali la FISAR e l'AIS.

### Cura e passione, dalla vigna alla cantina

**Valchiarò** ha a disposizione 12 ettari coltivati a vite, distribuiti su tre aree, con differenti caratteristiche pedologiche (dai terreni a scheletro prevalente alle marne argillose) che consentono di mitigare e compensare eventuali annate negative, assicurando uno **standard qualitativo sempre alto** e costante.

Nel 2006, la cantina è stata completamente rinnovata e integrata con nuove tecnologie per la lavorazione (soffice) delle uve al fine di celebrare il matrimonio figurativo fra antichi saperi e "scienza del vino". Le botti in legno e in acciaio sono coccolate con umile attenzione e accarezzate dalle mani ruvide di chi ha imparato sul campo, lavorando la terra.

Le **viti hanno dai 30 ai 50 anni** e vengono potate con la celebre tecnica di *Simonit & Sirch* che gioca a favore dei tralci centrali, quelli più vicini al "cuore" della pianta e quindi alla sua vera essenza. La **produzione supera di poco le 30.000 bottiglie** all'anno ma è in forte espansione, a seguito dell'aumento della domanda.

### Vini Valchiarò: Nexus e Refosco

Passeggiando tra i filari inerbiti, si scorgono i grappolini fiorali di Pinot Grigio, Friulano, Sauvignon, Ribolla Gialla, Merlot, Refosco, Verduzzo e Picolit; specchio dell'ampio ventaglio di prodotti che l'Az. Valchiarò è in grado di offrire ai propri clienti, accolti come amici di vecchia data.

### Degustazione Nexus 2018, 100% Friulano

Tra i bianchi, si distingue per schiettezza ed eleganza il **Nexus** (Annata 2018), 100% Friulano, da uve surmature fermentate in acciaio. Un vino di color giallo paglierino, poco intenso. Al naso rivela un'interessante bouquet, con note citrine e balsamiche di chiaro rimando al limone e alla salvia, a cui si aggiungono piacevoli richiami locali di mela renetta, olivello spinoso e fiori di sambuco; non mancano poi suggestioni esotiche, dall'ananas al litchi.

Al palato, risulta caldo, morbido e secco, con una decisa vena acida e lascia un ricordo di mandorla amara, dolcemente accompagnata dalla rosa selvatica. Il buon tenore alcolico, pari a 13,5% Vol, rende il Nexus di adatto anche all'invecchiamento (di qualche anno), che gli conferisce sensuali note di frutta secca (dattero, albicocca disidratata e gheriglio di noce). Il termine Nexus, in Greco, significa "intreccio" e allude al fatto che le uve provengono da viti coltivate in luoghi diversi, dal microclima e suolo specifici, che trasmettono al vino una singolare dinamicità gustativa, in un continuo inanellarsi di profumi e aromi.

## Refosco dal Peduncolo Rosso 2015

Dal versante dei rossi invece, spicca il **Refosco dal Peduncolo Rosso** (Annata 2015), autentica espressione del territorio. Si tratta di una *cultivar* autoctona, fra le più pregiate in assoluto e coltivata fin dall'antichità (le prime citazioni risalgono addirittura a 2000 anni fa). Le uve vengono raccolte a mano - come vuole la tradizione e il bel mestiere - e conservate all'interno di cassette perforate che facilitano il passaggio dell'aria. Quindi, vengono diraspate e sottoposte a fermentazione con lieviti selezionati.

Dopo la macerazione medio-lunga (superiore a 15 giorni), il vino fa un passaggio in barrique - per una durata minima di 24 mesi - e successivamente viene imbottigliato. Dai lunghi grappoli del Refosco si ottiene un vino di **colore rosso rubino intenso** con riflessi violacei. Il suo profumo è gradevole, piacevolmente vinoso, contraddistinto da note di frutti rossi maturi quali la mora, il mirtillo, la fragolina di bosco e la prugna selvatica. Sullo sfondo, sentori di vaniglia, chiodi di garofano e cioccolato fondente con una leggera - ma decisamente apprezzata - memoria di tabacco. In bocca è armonico, privo di spigoli, e morbido al palato, con un finale lungo e persistente.

Un vino che **emoziona anche dopo alcuni anni in cantina**, in grado di accompagnare i più importanti piatti della tradizione friulana, dal bollito misto al [Toc' in Braide](#), e quindi al Frico. Ma anche la selvaggina, sia da pelo che da piuma.

Gli estimatori, e i veri intenditori di vino, potrebbero trovare nel **Refosco dal Peduncolo Rosso Valchiarò** una nuova bottiglia da collezione, come pure nel prezioso [Picolit](#), un tempo destinato ai reali, che di un difetto genetico (l'aborto floreale) ha fatto il suo più grande punto di forza; un *bouquet* elegante ed inconfondibile, con suggestioni di frutta candita, miele di tiglio, mela cotta e caramello.

I vini Valchiarò nascono dall'amore per la viticoltura e per il territorio. Un territorio apparentemente difficile da comprendere e approcciare ma che sotto la sua superficie nasconde un grande, grandissimo potenziale, che solo chi lavora in nome di determinati valori etici e morali è in grado di "sfruttare", nobilitando anche la povertà.

**Azienda Agricola Valchiarò**  
Via dei Laghi, 4/c Torreano (UD)  
[Sito web](#)