vinetur

Colli Orientali del Friuli reivindica su identidad con tres tintos autóctonos

Refosco, Schioppettino y Pignolo sostienen el giro de una denominación italiana ligada históricamente a los blancos

miércoles 2 de septiembre de 2026



Friuli suele asociarse con vinos blancos, pero en los Colli Orientali del Friuli se abre paso otra imagen de la zona: la de sus tintos de uvas autóctonas. En esta denominación del noreste de Italia, continuidad natural del Collio DOC, el vino tinto

supone cerca de una cuarta parte de la producción, según el Consorzio Tutela Vini Friuli Colli Orientali.

La comparación con el Collio ayuda a entender la singularidad de este territorio. Ambos comparten relieve de colinas, altitudes parecidas y el mismo suelo de margas calcáreas conocido en la zona como ponca. También comparten parte del patrimonio de uvas blancas que ha dado fama a Friuli. La diferencia aparece en los tintos. Mientras en Collio su presencia es marginal, en Colli Orientali forman una parte relevante de la identidad de la denominación.

Esa personalidad se apoya en tres variedades locales: Pignolo, Refosco y Schioppettino. Las tres tienen perfiles muy distintos entre sí, pero juntas trazan una vía propia para una región que durante mucho tiempo quedó asociada casi en exclusiva a blancos frescos y precisos.

Refosco es el caso más amplio y, al mismo tiempo, uno de los más complejos. No se trata de una sola variedad, sino de una familia con al menos media docena de miembros en los Colli Orientali. Las referencias históricas se remontan al siglo XVIII, aunque el uso genérico del nombre hace difícil fijar un origen único. Dentro de esa familia, la forma más plantada es Refosco dal Peduncolo Rosso, llamada así por el color rojizo de sus raspones.

Se trata de una uva vigorosa, de piel gruesa y maduración tardía, que necesita bastante sol para llegar a buen término. Cuando no madura bien, puede dar vinos con acidez dominante y taninos duros. Las cosechas cálidas de los últimos años han favorecido su comportamiento en el viñedo. En bodega, los elaboradores suelen recurrir a la crianza en madera de forma medida, ya que un paso exclusivo por acero puede derivar en notas de reducción.

Junto a esa versión más conocida aparece Refosco Nostrano, mucho menos difundido y distinto del Peduncolo Rosso pese a compartir nombre. Da vinos con taninos más suaves y un perfil más fino. La propia DOC reserva una mención específica, Refosco di Faedis, para los vinos de Nostrano elaborados en ese municipio, una señal de la ligazón entre variedad y lugar.

Schioppettino es probablemente la historia más llamativa de recuperación varietal en la zona. Antes de la Primera Guerra Mundial se cultivaba de forma amplia en la parte alta del valle del Judrio. Después prácticamente desapareció. Entre las razones que se citan figuran su carácter delicado, una floración irregular y una sensibilidad alta a enfermedades. En 1977, el escritor y divulgador del vino Mario Soldati dejó constancia de que apenas quedaban tres o cuatro productores que siguieran elaborando vino con esta uva.

La figura más asociada a su rescate es Paolo Rapuzzi, de la bodega Ronchi di Cialla. Se le atribuye haber plantado un viñedo no autorizado a partir de esquejes de cepas viejas, con el riesgo de que la Administración ordenara arrancarlo. Las plantas sobrevivieron y, ese mismo año, Schioppettino entró en el registro nacional de variedades de vid.

Su implantación sigue siendo muy local. Rara vez sale del pueblo de Albana y del vecino Prepotto, que dispone de una subzona propia dentro de la denominación. Como Refosco, madura tarde y conserva una acidez natural alta, pero sus taninos suelen ser más finos. En cata se asocia a un color rubí pálido, fruta de baya oscura y un final con una nota especiada, a menudo ligada a la pimienta. Es una variedad que puede beberse joven, aunque muchos productores le atribuyen una buena evolución en botella.

Pignolo representa el extremo más minoritario y exigente de este grupo. El escritor Ben Little tituló un libro autoeditado en 2021 sobre esta uva Cultivating the Invisible, una fórmula que resume bien su situación. Aunque la trabajan alrededor de 60 productores, el registro de viñedo de 2024 de Colli Orientali contabilizaba solo 44 hectáreas.

Su recuperación fue cercana en el tiempo a la de Schioppettino, pero su avance ha sido más lento. Los textos históricos la citaban como una variedad apreciada, aunque fue perdiendo terreno a mediados del siglo XX y casi desapareció en la década de 1950. Su reaparición se sitúa cerca de la abadía de Rosazzo, donde sobrevivían algunas cepas.

Las dificultades agronómicas ayudan a explicar esa rareza. Pignolo ofrece rendimientos bajos e irregulares, es sensible a enfermedades y exige mucho del lugar de plantación por su maduración tardía. El vino resultante suele presentar acidez alta, graduación

potencial elevada y una carga tánica muy fuerte, favorecida por racimos pequeños y bayas de piel gruesa. En el sector se la compara a menudo con Sagrantino por su estructura.

La normativa de la DOC exige para Pignolo un mínimo de tres años antes de su salida al mercado. Esa base reglamentaria encaja con una uva pensada para la guarda. Los elaboradores la presentan como uno de los tintos con más capacidad de envejecimiento de la zona, aunque su perfil la mantiene lejos de producciones amplias.

La evolución del mapa del viñedo ayuda a entender por qué estas variedades reciben más atención. Hace dos décadas, las uvas tintas ocupaban el 40% de la superficie de Colli Orientali, con Merlot como referencia principal. Esa proporción no se ha traducido en una recuperación del mismo volumen de vino tinto, pero productores y observadores del sector perciben una nueva etapa impulsada menos por variedades internacionales y más por las uvas propias del territorio.

Ese cambio no implica una sustitución rápida ni uniforme. Refosco sigue siendo la opción con mayor implantación y con más versiones dentro de la familia. Schioppettino ha ganado terreno en volumen y calidad en los últimos años. Pignolo, por su parte, continúa como una rareza de baja escala, vinculada a productores dispuestos a asumir un trabajo lento tanto en campo como en bodega.

Entre las bodegas que trabajan estas variedades figuran Aquila del Torre, Borgo delle Oche, Belluzzo, Gigante, Petrussa o Vignai da Duline en Refosco; Le Due Terre, Monviert, Ronchi di Cialla, Ronco Severo o Vigna Lenuzza en Schioppettino; y Butussi Valentino, Dorigo, Livio Felluga, Moschioni, Rodaro o Tunella en Pignolo. La dispersión de nombres refleja que no se trata de un fenómeno aislado, sino de una línea de trabajo extendida por distintas zonas de la denominación.

En Colli Orientali, la cercanía geográfica con Collio no ha llevado a una identidad idéntica. Comparten suelo, colinas y buena parte del prestigio de Friuli en blancos, pero el peso de sus tintos autóctonos marca una diferencia clara. Refosco, Schioppettino y Pignolo no aportan grandes volúmenes, aunque sí una personalidad propia que varios productores intentan afianzar en el mercado italiano y fuera de él.