

## **HILDE, SIGNORA DELLE VIGNE**

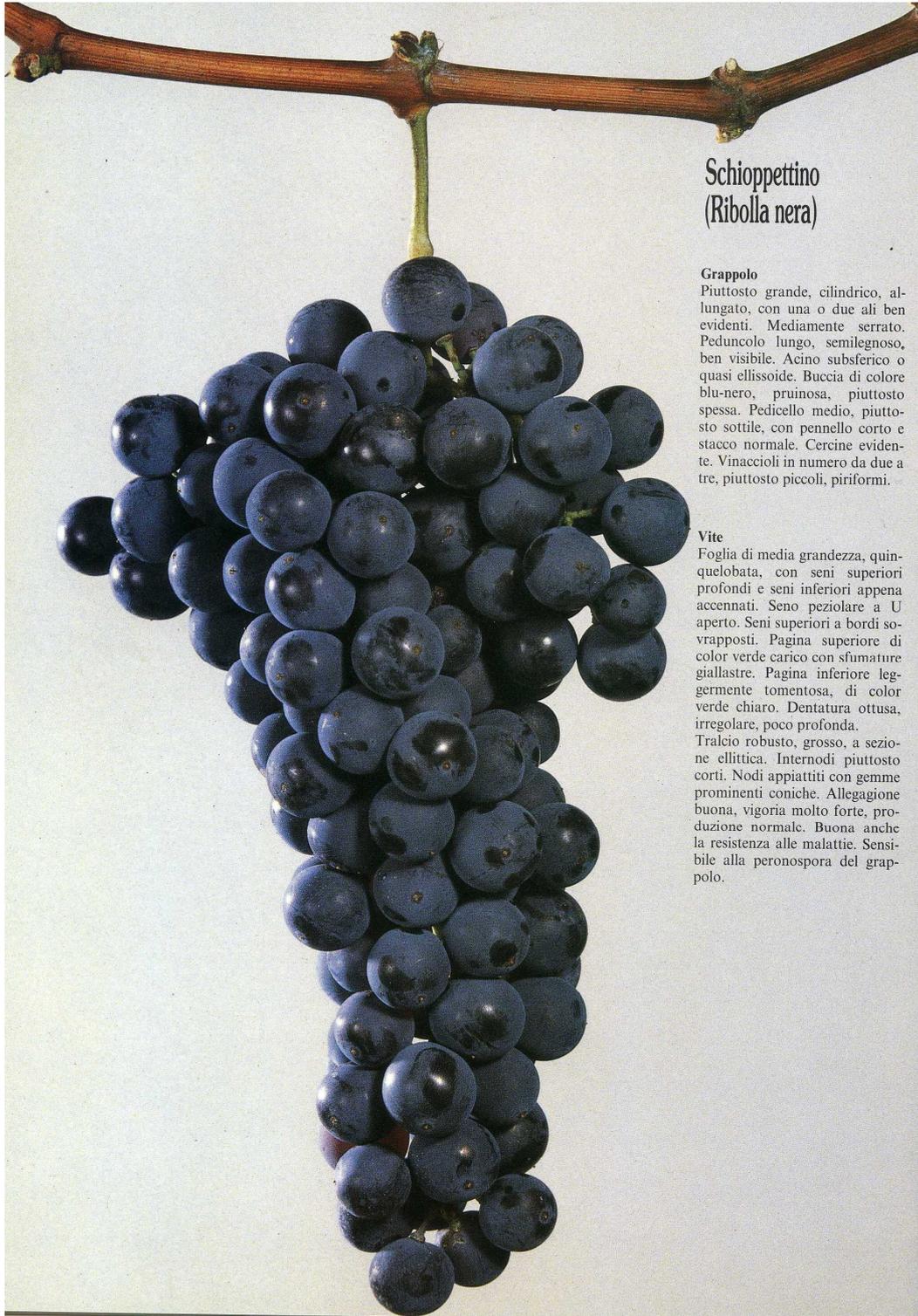
*di Claudio Fabbro*

Dolce come il suo **Picolit**; elegante e dal tratto nobile come la **Richenza**

( un uvaggio bianco autoctono in surmaturazione che mutua il nome di una principessa longobarda che a Cortina preferiva, per le vacanze, la Rocca di Albana ).

Infine grintosa come il suo amato **Schioppettino** , “ muscolare” meraviglia rossa della “ **Valle dello Judrio**” .

Stiamo cercando di inquadrare enoicamente la bella figura di **Hilde Petrusa** , Signora del Vino in Prepotto , dove la ritroviamo al timone di una delle più belle realtà del territorio : **Vigna Petrusa** .



## Schiozzettino (Ribolla nera)

### Grappolo

Piuttosto grande, cilindrico, allungato, con una o due ali ben evidenti. Mediamente serrato. Peduncolo lungo, semilegnoso, ben visibile. Acino subsferico o quasi ellissoide. Buccia di colore blu-nero, pruinoso, piuttosto spessa. Pedicello medio, piuttosto sottile, con pennello corto e stacco normale. Cercine evidenti. Vinaccioli in numero da due a tre, piuttosto piccoli, piriformi.

### Vite

Foglia di media grandezza, quinquelobata, con seni superiori profondi e seni inferiori appena accennati. Seno peziolare a U aperto. Seni superiori a bordi sovrapposti. Pagina superiore di color verde carico con sfumature giallastre. Pagina inferiore leggermente tomentosa, di color verde chiaro. Dentatura ottusa, irregolare, poco profonda. Tralce robuste, grosse, a sezione ellittica. Internodi piuttosto corti. Nodi appiattiti con gemme prominenti coniche. Allegazione buona, vigoria molto forte, produzione normale. Buona anche la resistenza alle malattie. Sensibile alla peronospora del grappolo.

Un centro aziendale ristrutturato con scelte intelligenti , al fine di armonizzarlo al meglio con le vigne che gli fanno cornice , funzionale al contempo perché lo **Schiozzettino and Friends**, oltre a fotografarli in vigna , non guasta vinificarli ed affinarli con tradizione sì , ma anche con tecnologie al passo con i tempi , al netto di intrusioni chimiche che a Hilde vanno strette .

Come sia riuscita in questi anni la Signora a gestire trattore e potatore , vendemmiatore e cantiniere , rappresentanti ed enotecari vari ed al contempo accettare “ per acclamazione “ di mettersi alla guida della benemerita **Associazione Produttori Schioppettino** di Prepotto non è dato a sapere .



*Lo Schioppettino di Hilde , 28.09.2007*

Eppure dal 2002 ad oggi ha , con grazia e decisionismo ( carota e bastone sarebbero termini un po' forti in questo , anche se non del tutto fuori luogo, in questo contesto..) , saputo armonizzare ben tre generazioni di vignaioli locali , caratterizzati da situazioni e mentalità profondamente diversificate seppur riuniti in un' area ristretta e comprensiva di crù ( o terroir ..) d'ogni tipo e vocazione.

Ha gettato le basi per Statuto e Regolamento associativi, avviato la pratica di riconoscimento del disciplinare “ **Schioppettino di Prepotto** “ , in dirittura d'arrivo.



*Azienda Vigna Petrusa, Prepotto*

Ha creato da zero due **condotte** : quella **agronomica** ( monitoraggio biotipi, zonazione, ricerca vivaistica , protocollo agronomico ecc. , affidandola all' esperto perito agrario Carlo **Petrussi** ) ed enologica ( dr. Augusto **Majero Pittini**) che dal 2003 al 2005 hanno rivoltato vigne e cantine come un calzino ricavandone certezze e strategie comuni vincenti dopo anni di pressapochismo produttivo , funzionale a tipologie di Schioppettini secchi o dolci, rosati o impenetrabilmente rubini , ipertannici o gentili ed , alla fin fine, disorientanti il consumatore.

In un memorabile **Forum Schioppettino** in Prepotto ( *6 agosto 2007, n.d.a.* ) ha dato un taglio a prudenze, riserve, polemiche ed ancestrali chiusure , gettando le basi per un rilancio definitivo e finalmente univoco del “ **Re della Valle dello Judrio**” .



*Forum Schioppettino, Comune di Prepotto, 06.08.2007*

Recentemente – *nel segno della continuità* - ha passato il testimone a Giulio **Ceschin**, enologo in **LA VIARTE** , garantendo comunque la sua costante presenza e collaborazione in seno all' Associazione , generosa come è sempre stata in un comportamento cristallino che l'ha sempre portata a seminare per gli altri molto più di quanto abbia raccolto per se stessa.

[claudiofabbro@tin.it](mailto:claudiofabbro@tin.it)

*maggio 2008*

# VIGNA PETRUSSA

## LA SCHEDE DEL “ VINO BANDIERA” : LO SCHIOPPETTINO

**Schioppettino** è un vino rosso prodotto da uve di Ribolla Nera, un vecchio vitigno autoctono che trova il proprio habitat ideale nel comune di Prepotto ed in particolare nella località di Albana. L'azienda, nel rispetto della tradizione locale, coltiva questo vitigno rustico e vigoroso con numerosi interventi: · nel mese di luglio si procede al diradamento dei grappoli, · al momento dell'invasatura viene recisa la punta dei medesimi ; · in prossimità della vendemmia si effettua la defogliazione, che consiste nel togliere le foglie che si trovano prima del grappolo, per favorirne l'esposizione al sole.

# Signora delle vigne

Dolce come il suo Picolit; elegante e dal tratto nobile come la Richenza (un uvaggio in surmaturazione, che prende il nome da una principessa longobarda che a Cortina preferiva, per le vacanze, la Rocca di Albana). Infine, grintosa come il suo amato Schioppettino, "muscolare" meraviglia rossa della "Valle dello Judrio".

Stiamo cercando di inquadrare enoicamente la bella figura di Hilde Petrusa, signora del vino in Prepotto, dove la ritroviamo al timone di una delle più belle realtà del territorio: Vigna Petrusa. Un centro aziendale ristrutturato con scelte intelligenti, al fine di armonizzarlo al meglio con le vigne che gli fanno cornice, funzionale al contempo perché lo "Schioppettino and Friends", oltre a fotografarli in vigna, non guasta vinificarli e affinarli con tradizione sì, ma anche con tecnologie al passo con i tempi, al netto di intrusioni chimiche che a Hilde vanno strette.

Come sia riuscita in questi anni la signora a gestire trattore e potatore, vendemmiatore e cantiniere, rappresentanti ed enotecari vari e, al contempo, accettare "per acclamazione" di mettersi alla guida della benemerita Associazione Produttori Schioppettino di Prepotto, non è dato sapere. Eppure dal 2002 a oggi, con grazia e decisionismo (carota e bastone sono termini un po' forti, anche se non del tutto fuori luogo), ha saputo armonizzare ben tre generazioni di vignaioli locali, ca-



Hilde Petrusa

ratterizzati da situazioni e mentalità profondamente diversificate, seppur riuniti in un'area ristretta e comprensiva di crù (o terroir) d'ogni tipo e vocazione. Ha gettato le basi per statuto e regolamento associativi, avviato la pratica di riconoscimento del disciplinare "Schioppettino di Prepotto", in dirittura d'arrivo. Ha creato da zero due condotte: quella agronomica (affidandola all'esperto perito agrario Carlo Petrussi) ed enologica (con Augusto Majero Pittini) che dal 2003 al 2005 hanno rivoltato vigne e cantine come un calzino ricavandone certezze e strategie comuni, dopo anni di pressapochismo produttivo, funzionale a tipologie di Schioppettino secchi o dolci, rosati o impenetrabilmente rubini, ipertannici o gentili e, alla fin fine, disorientanti il consumatore. In un memorabile Forum Schioppettino in Prepotto ha dato un taglio a prudenze, riserve, polemiche e ancestrali chiusure, gettando le basi per un rilancio definitivo e finalmente univoco del "Re della valle dello Judrio".

Recentemente - nel segno della continuità - ha passato il testimone a Giulio Ceschin, enologo in "La Viarte", garantendo comunque la sua costante presenza e collaborazione in seno all'associazione, generosa com'è sempre stata in un comportamento cristallino che l'ha sempre portata a seminare per gli altri molto più di quanto abbia raccolto per se stessa.

**AZIENDA AGRICOLA VIGNA PETRUSSA**

Via Albana, 47- Prepotto  
telefono 0432 713031 [info@vignapetrussa.it](mailto:info@vignapetrussa.it)

**È attivo l'indirizzo e-mail [sapori@ilfriuli.it](mailto:sapori@ilfriuli.it),  
dove potete inviare i vostri commenti  
e suggerimenti**

IL FRIULI 5 9.5.2008

La vendemmia viene effettuata con raccolta delle uve in cassette dove asciuga fino ad autunno inoltrato.

Dopo la vinificazione il mosto viene posto a maturare in botti di rovere e dopo l'imbottigliamento subisce un periodo di affinamento in bottiglia, prima della commercializzazione.

In questo modo si ottiene un vino rosso originale, dai riflessi viola, il cui profumo richiama i frutti di bosco e quelli del ciclamino; il sapore è pungente, pieno ed austero. Già ritenuto vino da meditazione, si accompagna felicemente a vellutata di funghi, arrostiti di carni, selvaggina e cacciagione nobile nonché a formaggio friulano "Latteria" o Montasio di 8-12 mesi.

Servire a 14-16 gradi circa.

## Prepotto difende lo Schioppettino

di CLAUDIO FABBRO

**C**on i vitigni francesi quotati, ma inflazionati e il Tocai (alias Friulano?) con le valigie, a dividere e a logorare i nervi, il vignaiolo di casa nostra si rimbocca le maniche e, d'intesa con chi lo rappresenta o lo consuma, si sta impegnando a scavare nelle radici per ridare dignità ai vitigni autoctoni. Un bell'esempio di riscossa è la Ribolla nera o Pokalza, rinominata ora di fatto e di diritto Schioppettino. Vediamo come e perché.

La sua forza discende dal fatto che il nome del vitigno e del vino coincidono e sono intimamente legati al territorio storico in cui è nato (la Valle dello Judrio) e al Comune in cui viene intensamente coltivato, cioè Prepotto, in provincia di Udine. Precisazione tutt'altro che superflua, poiché a Duino Aurisina esiste pure la nota frazione di Prepotto (in sloveno Praprot), culla di grandi autoctoni quali la Vitovska, la Glera e il Terrano tanto cari ai bravi vignaioli carsolini.

Tali requisiti (vitigno=vino&territorio) li ritroviamo in aree blasonate, quali Brunello di Montalcino, Sagrantino di Montefalco, Vernaccia di

San Gimignano, Malvasia delle Lipari, Moscato d'Asti e pochi altri. Il problema è duplice: farlo bene e con un comune denominatore (non rossi scarichi e altri rossissimi, non secchi ma anche dolci, non "ridotti" od ossidati, non novelli d'acciaio nè stravecchi "iperbarricati" eccetera). L'altro problema è farlo conoscere fuori porta, uscendo dai confini domestici in modo univoco e armonico anche perché, a conti fatti, sono una trentina i vignaioli (alcuni già lanciatissimi, vari giovani in accelerazione, pochi in attesa, critica o passiva...) che lo producono in Prepotto ma gli ettari specializzati sono poco più di 20 e in regime di piccoli numeri l'unione può fare davvero la forza.

Questo, in sintesi, l'auspicio espresso da Hilde Petrusa (nella foto), presidente dell'Associazione Produttori Schioppettino Prepotto,

nella sua relazione introduttiva in un recente Forum che è servito non poco a dare spunti ed idee sul da farsi. Nell'occasione il sindaco Gerardo Marcolini ha esaminato con il dotto Vanni Tavagnacco della Direzione Risorse Agricole anche una serie di strumenti e provvedimenti (Progetti Interreg vari eccetera) che l'Unione europea ha in cantiere per intervenire in aree vocate (e la "Valle" lo è davvero!) tramite la Regione.

Non fuori luogo una riflessione sull'ipotesi di dotare il territorio di una rete per l'irrigazione di soccorso, anche in considerazione della meridionalizzazione dei climi verificatasi nel 2003 e 2006 e pure in questa campagna viticola. Ma Tavagnacco non si è limitato a illustrare questo: ha dedicato anche ampio spazio all'esame di taluni aspetti della legislazione viticola (legge 164/92, D.M. 22.4.1992, D.M. 29.3.2007) riguardanti l'iter per ottenere il riconoscimento della "Sottozona Schioppettino di Prepotto" (in Francia si definisce con il più simpatico termine "crù") e l'applicazione della cosiddetta disciplina "Erga Omnes".

Anche il noto ristoratore Josko Sirk della Subida di Cormòns ha portato la sua preziosa esperienza, confermando il gradimento crescente, per tale tipologia, che sta incontrando i favori del consumatore tanto e quanto il più diffuso Refosco. A conclusione dei lavori si è tenuta una degustazione guidata di varie annate di Schioppettino prodotto dai vignaioli associati. A chi scrive è stato affidato il compito di individuare quelli che potrebbero essere i punti di forza o di debolezza per affermare tale prestigioso autoctono più di quanto sia stato fatto sin d'ora, nonché un excursus storico utile per rispolverare taluni aneddoti e vicende meno note ai più. Un successivo wine tasting - con l'autorevole presenza dell'enologo storico del Friuli, Orfeo Salvador - è stato ripetuto nei giorni scorsi insieme a due esperti internazionali del settore. Ci riferiamo al direttore della prestigiosa Wine Academy di Roma, Ian D'Agata, e al giornalista di Wein-Plus, Roland Brunner, di Regensburg (Ratisbona), in zona per approfondimenti mirati proprio a far conoscere nel mercato elitaro tedesco questo grande vino rosso dalle potenzialità enormi, ma in gran parte tuttora inespressa.

Messaggero Veneto  
SABATO 23 SETTEMBRE 2007



*Az.Agr.*

***VIGNA PETRUSSA***

*di*

*Hilde Petrusa Mecchia*

*Via Albana 47*

***33040 PREPOTTO***

*Tel 0432- 713031*

*Fax 0432- 74457*

***[info@vignapetrussa.it](mailto:info@vignapetrussa.it)***

*07.05.2008*

## VIGNA PETRUSSA

L'azienda si trova ad Albana, località del Comune di Prepotto nei Colli Orientali del Friuli. La vallata in cui si estende la proprietà, fra lo Judrio e le colline, è protetta dai venti ed in posizione solatia, con un microclima ed un terreno di marna eocenica (ponka) ideali per la coltivazione della vite. Per antica tradizione familiare questa azienda vinifica le proprie uve, usando ora una moderna tecnologia, nel rispetto della tradizione e della cultura locale.

L'azienda attualmente è condotta da Hilde Petrusa che ha provveduto alla risistemazione dei vitigni privilegiando le qualità autoctone, disponendo i nuovi impianti con forma di allevamento a guyot monolaterale, aumentando il numero di ceppi per ettaro e provvedendo all'inerbimento di tutta la superficie vitata.



che, tra l'altro, ha ringraziato coloro (il cav. Giorgio Gio-  
co, il rag. Carlo Speri, l'enot. Tarcisio Zadra, il dr. Giu-  
seppe Morsiani, l'enot. Stefano Zaccone, il dr. Dario Bo-  
scaini, l'enot. Gioacchino Savoia, l'enot. Giulio Liut) i qua-  
li avevano collaborato allo svolgimento del corso. Il comm.  
Tullio Venturini, titolare dell'Hotel Villa Kinzia di Pisa,  
come presidente nazionale della Fisar, con sciolto eloquio  
toscano, dopo aver rivolto un caldo elogio a Giorgiano Si-  
nigalia, promotore e «rettore» del corso, ha ricordato le fi-  
nalità dell'associazione. Venturini ha voluto chiarire bene  
che la Fisar non ha scopi di professionalità, e che i princi-  
pi informatori della sua attività statutaria sono la pas-  
sione enoica, innanzitutto, la credenza nell'immenso e pre-  
zioso patrimonio vitivinicolo nazionale e la consapevolezza  
dell'esigenza di una adeguata diffusione della cultura  
enoica. In sostanza — ha detto l'oratore — la Fisar si mette,  
con spirito volontaristico e quindi disinteressato, al  
servizio della produzione vinicola italiana con il proposito  
di dare un valido appoggio al prodotto nazionale nella con-  
quista di quella supremazia ch'esso merita nei confronti  
del prodotto estero. Dopo di lui il dr. Giuseppe Morsiani  
ha rilevato la generale soddisfazione per l'interessamento  
e l'entusiasmo per il vino dei quali la manifestazione era  
genuina espressione, meritoria consapevolezza della gran-  
de importanza che nel nostro Paese ha la vitivinicoltura  
nel generale assetto dell'economia nazionale. Dopo la con-  
segna dei *diplomi* ai nuovi sommelieri, uno di essi il prof.  
Giuseppe Scudellari, ex sindaco di Soave, la cittadina che  
ha dato il nome ad una delle stelle di prima grandezza del  
firmamento enologico nazionale, parlando anche a nome  
dei «collegi», ha esaltato la funzione educativa del som-  
meliero, funzione che si armonizza perfettamente — egli  
ha detto — con quella vocazione al vino che è propensio-  
ne innata di chi è figlio della terra scaligera. (N.D.P.)

## Il Comune di Prepotto difende lo Schioppettino

Il fatto (enologicamente parlando) è storico: un Comune,  
unico e primo in Italia, prende netta posizione contro le  
lacune della legge doc e propone controlli e garanzie che  
tale legge non concede. E il Comune è quello di Prepot-  
to. Il sindaco, Bruno Bernardo, convoca il consiglio co-  
munale in seduta straordinaria con un preciso ordine del  
giorno: richiesta di riconoscimento del vitigno Schioppet-  
tino. Sono presenti numerosi produttori di Schioppettino.  
Si sa: tale vino è da sempre nato e cresciuto in quel di  
Albana e Prepotto. La fama di tale vino è antica. Da un  
documento del 1282 per le nozze Rieppi-Caucig (la prima,  
antica famiglia del Comune di Prepotto: Chino Ermaco-  
ra ne parla nel suo *Vino all'ombra* citando la Taverna  
Rieppi a Cividale dove consiglia lo Schioppettino, «vino  
robusto e pastoso») si ricava che la conca di Albana-Pre-  
potto era, già allora, in gran parte vitata. Quel che conta  
è che esiste una precisa realtà di tale Schioppettino: so-

no numerosi ancora i produttori che tale vino mantengo-  
no a coltura. La piega migliore è la conca di Albana, per  
il suo unico microclima, data da ottimale esposizione e  
da correnti d'aria che rendono la zona particolarmente  
asciutta. Fanno Schioppettino: Danilo Marinig a Poianis.  
Vincenzo Sirch ad Albana. Sempre ad Albana: Dionisio  
Pasqualini, sorelle Petrusa, Stanic, Giordano Pizzulin e  
Luigi Marinig. A Bodigo, appena sopra Albana, trovi  
Giovanni Macorig ed Ezio Paussa. A Prepotto: Sergio Ma-  
rinig e Luigi e Renzo Durì. E ve ne sono altri ancora.  
Oltre all'impianto moderno e razionale di Paolo Rapuzzi,  
nei Ronchi di Cialla, dove vi ha posto a coltura ben 5.500  
viti di Schioppettino. Va ricordato che fino a prima della  
guerra un buon settanta per cento della produzione era  
legata allo Schioppettino: poi è giunto, implacabile, il  
«bovarismo friulano». Coi risultati che abbiamo sotto  
mano: i nostri vitigni più veri non hanno diritto alla  
vita. Condannati a morte. C'è di più: come strenna nata-  
lizia, in sordina, il 10 dicembre 1976, firmato Leone, An-  
dreotti e Marcora, è uscito il decreto legge 799 che dice  
testualmente: «Chiunque in violazione del decreto posto  
dall'art. 2 del regolamento (CEE) n° 1162/76... procede,  
nel periodo intercorrente tra la data dell'entrata in vigo-  
re del presente decreto e il 30 novembre 1978, a nuovi  
impianti di viti per uve da vino diversi da quelli ammessi  
dal paragrafo 2 dello stesso articolo è soggetto alla sanzio-  
ne amministrativa di L. 200 mila per ogni mille metri  
quadrati di vigneto impiantato e per ogni annata agraria  
fino a quando non avrà provveduto alla rimozione degli  
impianti». E lo Schioppettino cade sotto tale decreto.  
Aggiungi il divieto alla commercializzazione con proprio  
nome e ti spieghi la riunione del Comune di Prepotto.  
Riportiamo, testuale, il verbale di deliberazione: «Il Con-  
siglio comunale, sentita la relazione del dott. Walter Fi-  
liputti, vista la documentazione presentata, preso atto della  
realtà economico-sociale dello Schioppettino nel Comune;  
che detto vitigno non fa parte di quelli autorizzati alla  
coltivazione; di una deleteria ed effettiva speculazione  
sul nome di tale vino a danno dei veri produttori; espres-  
sa preoccupazione e rammarico per il D.L. 10/12/76 n.  
799 con voti unanimi, espressi ed accertati nelle forme  
di legge delibera di chiedere che lo Schioppettino entri a  
far parte almeno dei vitigni autorizzati, e che la coltura  
sia riservata solo ed unicamente al Comune di Prepotto.  
In attesa di detto riconoscimento il Comune si dichiara  
disposto a garantire tale vino sia per la quantità prodotto  
sia per la provenienza, attraverso il controllo e la pub-  
blicazione annuale della denuncia delle uve dei produttori  
stessi. Prepotto, 9 gennaio 1977. Molti degli addetti ai  
lavori sorrideranno: il Comune non ha potere di legiferare.  
Si sa. Ma non scordino questi, che il Comune è l'espres-  
sione più immediata e vicina delle esigenze locali. E che  
tale presa di posizione di Prepotto è netta e chiara per  
dire della decisione a cui lassù sono disposti. Prepotto  
è così il primo Comune a chiedere che un certo tipo di  
vino venga assegnato esclusivamente al suo territorio. Su  
precise ed inconfutabili ragioni storiche, di tradizione,  
economiche.

Da : rivista *IL VINO*, n. 1, gennaio 1977, pag. 112 ( di Walter Filiputti ? )

La qualità dei vini è garantita dalla conduzione severa del vigneto, dal diradamento dei grappoli in pianta, dalla raccolta manuale delle uve e, per lo Schioppettino, il Picolit e la Richenza dal parziale appassimento, almeno 40 giorni, in cassette di legno.

# Schioppettino

## (Ribolla nera)

### Grappolo

Piuttosto grande, cilindrico, allungato, con una o due ali ben evidenti. Mediamente serrato. Peduncolo lungo, semilegnoso, ben visibile. Acino subsferico o quasi ellissoide. Buccia di colore blu-nero, pruinosa, piuttosto spessa. Pedicello medio, piuttosto sottile, con pennello corto e stacco normale. Cercine evidente. Vinaccioli in numero da due a tre, piuttosto piccoli, piriformi.

### Vite

Foglia di media grandezza, quinquelobata, con seni superiori profondi e seni inferiori appena accennati. Seno peziolare a U aperto. Seni superiori a bordi sovrapposti. Pagina superiore di color verde carico con sfumature giallastre. Pagina inferiore leggermente tomentosa, di color verde chiaro. Dentatura ottusa, irregolare, poco profonda.

Tralcio robusto, grosso, a sezione ellittica. Internodi piuttosto corti. Nodi appiattiti con gemme prominenti coniche. Allegagione buona, vigoria molto forte, produzione normale. Buona anche la resistenza alle malattie. Sensibile alla peronospora del grappolo.

### Terreni

Vegeta bene in quelli eocenici, neri o ferrettizzati, dove attualmente è coltivata. Non si hanno notizie di coltura in altri terreni.

### Cenni storici

La Ribolla nera, chiamata Schioppettino nel Comune di Prepotto e dintorni, Pocalza nelle zone di confine e in territorio slavo, è uno dei vitigni sicuramente indigeno-friulano, originario con ogni probabilità nella zona friulana fra il comprensorio di Prepotto e una parte confinante della vicina Jugoslavia che a suo tempo era zona italiana.

Il Rovasenda, come riporta Poggi, cita una Ribolla nera, a germoglio tomentoso e con foglia glabra, quinquelobata, proveniente da Udine. Nessuna altra notizia siamo riusciti a trovare nella numerosa bibliografia consultata.

Attualmente lo Schioppettino è diffuso in quantità limitata nel Comune di Prepotto e nella frazione di Albana. Qualche raro filare in zone limitrofe. Da poco tempo, su interessamento del Consiglio comunale, è stato riconosciuto, assieme al Tazzelenghe e al Pignolo, come vitigno autorizzato.

Non è invece dato a sapere l'origine del nome Schioppettino che ha sostituito quello di Ribolla nera. Con ogni probabilità il vino, di contenuto grado alcolico ma di alta acidità fissa, imbottigliato giovane, completava la fermentazione malolattica in bottiglia. Diventava quindi leggermente frizzante, dando l'impressione, sia all'udito che in bocca, che l'anidride carbonica che sviluppava, scoppiettasse, in quanto si liberava con rapidità dando piccoli zampilli. Da qui il suono, quasi onomatopeico di « Schioppettino ».

### Vino

Di buon corpo, non molto alcolico, con buona acidità fissa, fresco e citrino. Colore rosso con sfumature e unghia violacea. Profumo che ricorda la mora selvatica, il lampone, il mirtillo. Con l'invecchiamento si evolve in elegante bouquet di sottobosco, muschio, legno aromatico.

### Accostamenti gastronomici

Vino da: piatti rustici della cucina locale friulana. Consigliato con pappardelle al lepre, cinghiale, capriolo. Servire a 16-18 gradi.

*Scheda di Piero Pittaro, 1982*

Fiori all'occhiello della azienda sono: lo Schioppettino, vino tipico della zona, proveniente da uve di Ribolla Nera asciugate in cassette fino ad autunno inoltrato e poi vinificate; il Picolit, vino celeberrimo e celebrato fin dai tempi antichi; la Richenza, couvée ottenuto da uve provenienti da vecchi vitigni autoctoni parzialmente asciugate e fermentate in barriques di rovere francese: una piacevole sorpresa.

L'azienda produce inoltre Tocai Friulano, Sauvignon, Cabernet Franc e Refosco dal peduncolo rosso .

In cantina la tradizione convive con le moderne tecnologie al fine di garantire la qualità del prodotto.

Impariamo  
a conoscere  
meglio i nostri  
«grandi» vini

## Schioppettino (Ribolla nera)

### **Cenni storici**

La Ribolla nera, chiamata Schioppettino nel Comune di Prepotto e dintorni, Pocalza nelle zone di confine e in territorio slavo, è uno dei vitigni sicuramente indigeno-friulano, originario con ogni probabilità nella zona friulana fra il comprensorio di Prepotto e una parte confinante della vicina Jugoslavia che a suo tempo era zona italiana.

Il Rovasenda, come riporta Poggi, cita una Ribolla nera, a germoglio tomentoso e con foglia glabra, quinquelobata, proveniente da Udine. Nessuna altra notizia siamo riusciti a trovare nella numerosa bibliografia consultata.

Attualmente lo Schioppettino è diffuso in quantità limitata nel Comune di Prepotto e

nella frazione di Albana. Qualche raro filare in zone limitrofe. Da poco tempo, su interessamento del Consiglio comunale, è stato riconosciuto, assieme al Tazzelenghe e al Pignolo, come vitigno autorizzato.

Non è invece dato a sapere l'origine del nome Schioppettino che ha sostituito quello di Ribolla nera. Con ogni probabilità il vino, di contenuto grado alcolico ma di alta acidità fissa, imbottigliato giovane, completava la fermentazione malolattica in bottiglia. Diventava quindi leggermente frizzante, dando l'impressione, sia all'udito che in bocca, che l'anidride carbonica che sviluppava, scoppiettasse, in quanto si liberava con rapidità dando piccoli zampilli. Da qui il suono, quasi onomatopeico di «Schioppettino».

### **Terreni**

Vegeta bene in quelli eocenici, neri o ferrettizzati, dove attualmente è coltivata. Non si hanno notizie di coltura in altri terreni.

### **Vino**

Di buon corpo, non molto alcolico, con buona acidità fissa, fresco e citrino. Colore rosso con sfumature e unghia violacea. Profumo che ricorda la mora selvatica, il lampone, il mirtillo. Con l'invecchiamento si evolve in elegante bouquet di sottobosco, muschio, legno aromatico.

### **Accostamenti gastronomici**

Vino da: piatti rustici della cucina locale friulana. Consigliato con pappardelle al lepre, cinghiale, capriolo. Servire a 16-18 gradi.

*Da : Un Vigneto Chiamato Friuli- Centro Regionale Vitivinicolo, 1990*

**Schioppettino** è un vino rosso prodotto da uve di Ribolla Nera, un vecchio vitigno autoctono che trova il proprio habitat ideale nel comune di Prepotto ed in particolare nella località di Albana.

L'azienda, nel rispetto della tradizione locale, coltiva questo vitigno rustico e vigoroso con numerosi interventi: · nel mese di luglio si procede al diradamento dei grappoli, · al momento dell'invasatura viene recisa la punta dei medesimi, · in prossimità della vendemmia si effettua la defogliazione, che consiste nel togliere le foglie che si trovano prima del grappolo, per favorirne l'esposizione al sole, · la vendemmia viene effettuata con raccolta delle uve in cassette dove asciuga fino ad autunno inoltrato. Dopo la vinificazione il mosto viene posto a maturare in botti di legno e barriques francesi e dopo l'imbottigliamento subisce un periodo di affinamento in bottiglia, prima della commercializzazione.

In questo modo si ottiene un vino rosso originale, dai riflessi viola, il cui profumo richiama i frutti di bosco e quelli del ciclamino.

Il sapore è pungente, pieno ed austero.

Già ritenuto vino da meditazione, si accompagna felicemente a zuppe di pesce, vellutata di funghi, arrostiti di carni, selvaggina e cacciagione nobile

## Vitigni autoctoni

Fino al 1977, anno in cui impostai ai Ronchi di Cialla, per la prima volta in Friuli, la vinificazione destinata alla barrique, si bevevano ancora degli Schioppettini amabili o dolci, eredi di quella tradizione che assecondava i mercati tradizionali del Nord, principali clienti dei vini collinari del Friuli. Dalla vendemmia '77 il destino di questo vino antico prese una diversa direzione: si fece decisamente vino importante ma, soprattutto, impose uno stile che poi molti produttori dello stesso vino avrebbero seguito.

Quello Schioppettino '77 aveva un bellissimo colore rubino intenso, con nuances che ricordavano il mallo di

### **Schioppettino: un Comune in lotta p**

noce e i piccoli frutti di bosco. In bocca era gentile ed allo stesso tempo ben presente, dotato di ottima persistenza fruttata. Alla fine del 1995 bevvi una di quelle bottiglie: aveva 18 anni! Il suo colore, con toni appena aranciati, era ancora di ottima vivacità rubina. Al naso aveva sviluppato una serie di sensazioni seducenti: sottobosco, tabacco dolce e poi nuovamente ribes maturo. In bocca teneva bene: equilibrato, ancora sapido, ricordava la frutta ed il tabacco. **Valse proprio la pena battere tanto!**

Lo Schioppettino ha subito gli stessi soprusi culturali toccati a Pignolo e Tazzelenghe. Venne "riabilitato" l'8 marzo del 1978 (reg.to CEE 486) assieme ai suoi compagni di sventura grazie all'impegno profuso dai Nonino con il loro "Risit d'aur", nato proprio con l'intento di salvare questi antichi "risits" friulani. (I tre vitigni entreranno nel gruppo degli autorizzati col Reg. CEE n. 3800/81 ed in quello tanto agognato dei raccomandati col Reg. CEE n. 3582/83). Stava scomparendo, lo Schioppettino, in virtù del D.L. 799 del 10.12.76 che diceva testualmente: "Chiunque in violazione del decreto posto all'art. 2 del regolamento CEE n. 1162/76 ... procede, nel periodo intercorrente tra la data di entrata in vigore del presente decreto e il 30 novembre 1978, a nuovi impianti di viti per uve da vino diversi da quelli ammessi dal paragrafo 2 dello stesso articolo è soggetto alla sanzione amministrativa di L. 200.000 per ogni mille metri quadri di vigneto impiantato e per ogni annata agraria fino a quando non avrà provveduto alla rimozione degli impianti". Per difendere la produzione del Comune di Prepotto, che allora era praticamente l'unico territorio dove lo si coltivava, venne convocato il Consiglio comunale in seduta straordinaria con all'ordine del giorno la difesa dello Schioppettino. Era il 9 gennaio del 1977: Bruno Bernardo l'illuminato Sindaco. Chi scrive provocò tale fatto e fu invitato a tenere una relazione sul vino simbolo di Prepot-

to. Il Consiglio comunale adottò la seguente deliberazione: "Sentita la relazione del dott. Walter Filiputti, che si allega. Vista la documentazione dallo stesso presentata e che si allega. Preso atto che detto vitigno non fa parte di quelli autorizzati alla coltivazione.

Preso atto della deleteria ed effettiva speculazione sul nome di tale vino a danno dei veri produttori. Espresa preoccupazione e rammarico per il D.L. 10-12-1976 n. 799; con voti unanimi, espressi ed accertati nelle forme di legge delibera di chiedere che lo Schioppettino entri a far parte almeno dei vitigni autorizzati, e che la coltura sia riservata solo ed unicamente al Comune di Prepotto. In attesa di detto riconoscimento il Comune si dichiara disposto a garantire tale vino sia per la quantità prodotta sia per la provenienza, attraverso il controllo e la pubblicazione annuale della denuncia delle uve dei produttori stessi". Un intero Comune era insorto a difesa del proprio vino simbolo, facendo sentire la protesta contro leggi che stavano uccidendo una grande parte della loro storia agraria. La famiglia Rieppi, una delle più blasonate della zona, sul finire del secolo scorso produceva 700 ettolitri di vini, dei quali il 70% era Schioppettino.

E proprio "da un documento del 1282 per le nozze Rieppi-Caucig si ricava che già allora la conca Albana-Prepotto era in gran parte vitata. Dalle relazioni dei Provveditori alla Repubblica veneta in Cividale risulta

## Vitigni autoctoni

poi che risorsa principale di quel territorio fu già l'esportazione del vino in Austria per la strada del Pulfero: quando essa venne inibita, il paese cadde in preda a una gravissima crisi economica". È Olinto Marinelli che ci riferisce su tutto ciò con la *Guida delle Prealpi Giulie* (1912).

"La vite va guadagnando terreno ogni giorno - scrive Marinelli - e, mentre in passato gli impianti si facevano a casaccio, dopo che fu iniziata la ricostituzione dei vigneti con viti bimembri preparate in Gagliano (Cividale) a cura del Consorzio Antifillosserico Friulano, un miglior indirizzo ha cominciato a presiedere alla scelta dei vitigni. Fra i maggiormente coltivati, prosegue Marinelli, sono la ribolla (bianca), il refosc, il refoscone (nero), il verduzzo (bianco), la pokalza senza dire di quelli di nuova importazione: cabernet, pinot, riesling...". L'uva da cui si ottiene lo Schioppettino, lo ricordiamo nuovamente, fa parte della famiglia delle Ribolle: è infatti la Ribolla nera, o Pocalza, come viene chiamata in slavo.

La sua terra d'origine dovrebbe essere, infatti, a cavallo tra Prepotto e la parte appena confinante in territorio sloveno. È in quella zona, tra l'altro, che è sempre stata coltivata e che si è conservata. Circa le notizie storiche accertate, il de Rovasenda cita una Ribolla nera a germoglio tomentoso e con foglia glabra, cinquelobata, proveniente da Udine. Ancora il Marinelli annota come all'epoca (1912) "la vite va guadagnando terreno ogni giorno, soprattutto dopo che fu iniziata la ricostruzione dei vigneti a cura del Consorzio antifillosserico friulano. Fra i maggiormente coltivati sono la ribolla (bianca), il refosco, il verduzzo, la pocalza".

È sempre lo stesso consorzio che raccomanda, per i reimpianti, una serie di uve tra le quali (siamo nel 1907) c'è la Ribolla nera. Chino Ermacora, bravo e simpatico scrittore friulano, autore di *Vino all'ombra. Guida sentimentale delle osterie del Friuli, di Trieste e dell'Istria con un panorama dei vini italiani ad uso del bevitore intelligente* (1935), parla dello Schioppettino che si serve alla Trattoria Alla Taverna di Cividale: "Cantina, cucina, osteria. Omne trinum est perfectum, grazie al fornitore dei vini, il cui nome squilla sopra una parete: Di Lucio le cantine - a è simpri robe fine

... Va segnalata anche la Ribolla rossa, che dà un vino robusto e pastoso, noto sotto il nome di 'Sclopetin'... Vino raro di cui si va perdendo la vena".

Il nome. Si possono solamente fare supposizioni. Il vino ha un alto tenore di acidità e, dato che è uva che matura tardi, è probabile che sia la fermentazione alcolica che la malolattica si completassero in primavera, in bottiglia o in botte, diventando, quindi, appena frizzante per l'anidride carbonica che va a "scoppiettare" in bocca. Un'altra ipotesi si riferisce all'uva, la cui buccia, molto sottile e tesa a maturazione avvenuta, "scoppietta" quando la si degusta. Isi Benini ingaggiò un simpatico scontro epistolare col prof. Italo Cosmo sulla corretta grafia del nome (*Il Vino* n. 2. 1976). Benini sosteneva dovesse scriversi "scoppiettino" in quanto la parola "scolpe" in friulano ha un doppio significato: scoppia (voce del verbo scoppiare) e schioppo. E una doppia traduzione, quindi, hanno anche la declinazione del verbo e i sostantivi derivati. "Così 'sclopete' sarà scoppietta e schioppetto; 'sclopetin' un piccolo scoppio, o 'scoppiettino', oppure ancora una volta 'schioppettino'... Come tradurrebbe, Lei, continua Benini rivolgendosi al prof. Cosmo, queste due parole, 'scolpe' oppure 'sclopete', in italiano? Con 'schioppo' e 'schioppetto' o non piuttosto con 'scoppia' e 'scoppietta'. Si faccia guidare dal buon senso e mi dica, caro professore, quale riferimento possa avere, nell'accezione popolare, il nome di un'arma attribuito a un vitigno o a un'uva. O non è più logico pensare allo scoppiettino degli acini in bocca?".



**Richenza**, raccontano, era il nome di una leggendaria principessa longobarda che amava trascorrere alla Rocca di Albana il tempo d'autunno. La giovane e ammirata amazzone apprezzava i frutti di questa terra antica, ed in particolare un "vinum compositum" che proveniva da uve pregiate e mature.

La Richenza è un cuvèe ottenuto da vitigni autoctoni.

I grappoli vengono posti in cassette dove riposano in ambiente asciutto fino ad autunno inoltrato. La vinificazione avviene per qualità ed il mosto svolge la fermentazione in piccole botti di rovere pregiato (allier). In autunno dell'anno successivo i vini vengono attentamente dosati per conservare le diverse sfumature in un unicum armonioso.

Hilde così ottiene un vino dal sapore e dal colore antico, rustico ed aristocratico al contempo, che richiama alla mente le buone cose del bel tempo andato.

## SCHIOPPETTINO (Ribolla nera)



### Cenni storici ed origine

La Ribolla nera, chiamata Schioppettino nel comune di Prepotto e dintorni, Pocalza nelle zone di confine, è un vitigno sicuramente indigeno-friulano, originario con ogni probabilità nella zona friulana fra il comprensorio di Prepotto e una parte confinante della vicina Slovenia. Attualmente lo Schioppettino è diffuso in quantità limitata nel comune di Prepotto e nella frazione di Albana, con rari filari in zone limitrofe. Non è dato a sapere l'origine del nome, che ha sostituito quello di Ribolla nera. Con ogni probabilità il vino, di contenuto grado alcolico ma di alta acidità fissa, imbottigliato giovane, completava la fermentazione malolattica in bottiglia. Diventava quindi leggermente frizzante, dando l'impressione, all'udito e in bocca, che l'anidride carbonica, scoppiettasse, liberandosi con rapidità in piccoli zampilli. Da qui il suono, onomatopeico: "Schioppettino".

**Colore** Rosso vivo con sfumature e nghia violacea.

**Odore** Profumo che ricorda la mora selvatica, il lampone, il mirtillo.

**Gusto** Di buon corpo, non molto alcolico, alta acidità fissa, fresco e citrino.

### Accostamenti gastronomici

Vino da piatti rustici della cucina locale friulana. Consigliato con pappardelle ai sughi di lepre, cinghiale, capriolo. Servire a 16-18 gradi.

**PICOLIT** Vino celeberrimo e celebrato fin dai tempi antichi per le sue particolari ed uniche caratteristiche, viene da noi coltivato in poggi assoluti della collina di Santo Spirito sovrastante la piana di Albana.

All'inizio dell'estate si provvede al diradamento dei grappoli ed in prossimità della raccolta alla defogliazione.

Alla vendemmia le uve sono poste in cassette di legno e lasciate, prima della vinificazione, in ambiente asciutto e ventilato fino ad autunno inoltrato.

Dopo la spremitura soffice il mosto viene posto in barriques di rovere francesi per la fermentazione e l'affinamento.

Il vino ottenuto è di particolare finezza, di un carattere inconfondibile: di colore giallo oro acceso, di profumo intenso ed elegante di fiori di campo e di acacia, di sapore dolce, morbido e vellutato.

E' un *unicum* , un dono di Dio concesso in un momento di buon umore.....



*Vignaioli e giornalisti da Hilde( terza da dx. ) , estate 2007*

*Colte al volo dall'archivio di Hilde :*

**FUOCOLENTO n. 10, ottobre 2007**

### **Uno scoppiettante Schioppettino"**

Il buon vino, l'amenita' di un luogo, il tratto e la gentilezza dell'ospite sono elementi che infondono negli neo turista un'emozione unica che rimane a lungo impressa nella mente.

Se a tutto cio`, poi si aggiunge anche un buon vino, fatto bene, che oltre ad essere l'espressione del territorio riesce a provocare sensazioni che appagano i "sensi" si trascorre una bellissima giornata.

Sono impressioni che a volte diventano difficili da esternare, ma quella che piu' domina e' sicuramente il sentirsi a proprio agio quasi come se si fosse in famiglia. Tipici sentimenti che si provano presso le aziende curate da vignaioli che dedicano tutto se stessi alla cultura del vino.

Una di queste aziende e' senz'altro l'Azienda VIGNA PETRUSSA che si trova in quel di Albana di Prepotto ai piedi di una piana pedecollinare, dove regna in contrasto uno dei miglio vini autoctoni della nostra regione: lo Schioppettino.

### **LA FAMIGLIA PETRUSSA**

Proprietaria dell'azienda sino dai primi del'900 ha una tradizione vitivinicola legata esclusivamente alla sua zona.

La sua produzione vinicola e' limitata a poche tipologie: un Tocai, Un Sauvignon ed un Cabernet Franc, in poco piu di sei ettari di vigneti.

Produce un bianco molto intrigante: il Richenza.

Un blend igt (Indicazione Geografica Tipica) composto da Tocai, Riesling, Malvasia e Picolit.

Ma il vino portabandiera dell'azienda e' senza dubbio lo Schioppettino.

Principe dei vini rossi Friulani.

Non ha confronti con altri rossi prodotti in regione sia per i suoi aromi sia per la sua robustezza.

Lo Schioppettino, o Ribolla Nera, e' un vitigno coltivato esclusivamente nel territorio collinare di Prepotto piu' precisamente nella frazione di Albana uno dei luoghi piu' vocati all'impianto di questo vitigno.

Ha antiche origini le cui tracce risalgono al 1863 allorquando l'Associazione Agraria Friulana nel pubblicare un elenco delle varietà di viti coltivate in

Friuli citava appunto la Ribolla Nera.

Purtroppo non e' rimaste immune al flagello, che sul finire di questo secolo (*fine '800, n.d.a.*) ha attaccato quasi tutti i vitigni europei: la fillossera (afide che provoca danni letali all'apparato radicale della vite).

Questa rovina in pochi anni ha distrutto completamente i vigneti autoctoni italiani che sono stati, fortunatamente, reimpiantati innestandoli su portainnesti americani

## **TECNICHE DI VINIFICAZIONE**

Le uve, eseguito il diradamento (operazione che consiste nel' asportazione manuale di grappoli per ottenere una produzione qualitativamente migliore) e dopo averle portate ad una leggera surmaturazione, vengono raccolte rigorosamente a mano.

Dopo la pigiatura e la diraspatura, la vinificazione prosegue con la macerazione sulle vinacce.

Al termine della fermentazione il vino viene trasferito in barrique per 18 mesi circa ed un successivo affinamento in bottiglia, dopo una leggera "filtrazione", per altri 12 mesi circa

## **DEGUSTAZIONE DEL VINO**

E' stato degustato uno Schioppettino del 2004.

Appena versato nel bicchiere ha subito espresso il suo inconfondibile carattere.

Si presenta di un bel colore rosso rubino intenso, tingendo piacevolmente il bicchiere.

Di buona intensita' e piacevole finezza, al naso emergono le caratteristiche del vitigno: lampone, frutti di bosco, pepe nero, e spezie. In bocca vinoso, lungo e persistente, gradevolmente asciutto. Denota forte carattere e personalita': e' caldo, morbido e avvolgente, sostenuto da una freschezza e sapidita' marcata

*Az.Agr.*

***VIGNA PETRUSSA***

*Di Hilde Petrusa Mecchia*

*Via Albana 47*

*33040*

*PREPOTTO*

*Tel 0432- 713031*

*Fax 0432- 74457*

*info@vignapetrussa.it*