

RAPUZZI

VITICOLTORI

IN

RONCHI DI CIALLA

PREPOTTO

di Claudio Fabbro

Dolegna in festa, lunedì 11 novembre scorso, per una giornata dedicata al ringraziamento ma anche alla consegna d'importanti riconoscimenti, quali la FOGLIA D'ORO (Assoenologi) e FALCETTO D'ORO (viticoltori Rapuzzi di Ronchi di Cialla).

L'occasione è stata propizia, superate le ansie del cerimoniale, per ripercorre con **Paolo e Dina Rapuzzi** ed i loro ragazzi, **Pierpaolo e Ivan**, i momenti più significativi di una vita dedicata al lavoro , alle tradizioni ed alla ricerca applicata .



I Rapuzzi, Adinolfi, Salvador, Comelli, 1985

Con il senno di poi molte cose, anche le più complicate, sembrano elementari; ovviamente dopo averle viste fare agli altri. Curiosa, nella fattispecie, la piccola storia della Famiglia **RAPUZZI** che, calatasi tra i **“RONCHI DI CIALLA”**, in quel di Prepotto, negli anni '70, d'esperienze mutuabili ne trovò ben poche e dovette inventarsi

presente e futuro partendo da zero in campo agricolo e , come vedremo meglio in seguito, vitivinicolo.



Paolo e Salvador

Vuoi per rigetto esistenziale, vuoi per scelte della vita dovute a motivi superiori(anche il terremoto del '76 ci mise fortemente lo zampino), fu così che **Paolo e Dina RAPUZZI** si ritrovarono contadini lasciando, dall'oggi al domani, alle proprie spalle una solida esperienza commerciale ed imprenditoriale nel campo dell'informatica e dintorni.



Fabbro, Adinolfi, Salvador e Rapuzzi, 1985

Abbandonare le comodità del capoluogo friulano per l'incertezza ed i sacrifici delle "colline orientali" del Friuli non fu certo un gioco da ragazzi, anche perché la concorrenza era robusta alquanto, con produzioni tradizionali ed "universali" (Chardonnay, Sauvignon, Pinot grigio in un mare di Tocai..) consolidate.



DAL RISIT D' AUR(1976) AL FALCETTO D'ORO(2013)

Alla **Famiglia RAPUZZI** non passò neppure per l'anticamera del cervello di copiare la media bensì, (controcorrente e non senza animare ironie e pessimismi nelle Cassandre di turno) trovò più coerente recuperare una serie di vecchi vitigni autoctoni (Picolit, Ribolla, Verduzzo, Refosco e Schioppettino) dedicando ad essi le acclività meglio esposte. Primi nelle vigne, lo furono anche-correva l'anno 1976- al **RISIT D' AUR di Percoto**, fortemente voluto dai distillatori **NONINO** per far conoscere al mondo un Friuli diverso, a mezza strada fra cultura e radici contadine. Un premio motivato dall' "aver salvato il vitigno Schioppettino dalla scomparsa".

Fu nel 1977 che i **Rapuzzi**-*primi ancora una volta in Friuli e, per i bianchi, anche in Italia*-pensarono ad affinare in botticelle di rovere francese da 225 litri il Verduzzo friulano, con la benedizione sia del Maestro **Luigi VERONELLI** che dell' Enologo **GIACOMO TACHIS** (allora direttore delle note Cantine toscane ANTINORI) ed autorità indiscussa in tale campo (“ Il Verduzzo di Cialla-confermò Tachis di slancio- - è il più grande “rosso friulano” che io abbia conosciuto” ...come dire che il D.N.A. del “nostro” aveva una marcia in più di qualsiasi altro bianco, autoctono e no !) .



Venier Romano, Nonino, Salvador, i Rapuzzi

CIALLA, UN CRU RITROVATO

Provarono, negli anni a venire, anche con gli altri vini, sempre con risultati eccezionali, uvaggi compresi. Fu probabilmente anche per questo che nel 1995 (l'enologo **ORFEO SALVADOR** ne sostenne la validità in sede ministeriale) al territorio di **CIALLA** venne attribuita la qualifica di **sottozona DOC** (nell'ambito dei Colli orientali), primo **CRU** , pertanto, del VIGNETO FRIULI, insieme a ROSAZZO e RAMANDOLO.

Il 12 gennaio 2001 lo **Schioppettino Cialla 1986 e 1988** venne battuto all'asta da **CHRISTIE'S** a New York, insieme ai più prestigiosi crus italiani e francesi.
Ma non è finita qui.

Paolo e Dina Rapuzzi, forti della collaborazione di due bravi figlioli, **IVAN e PIERPAOLO**, ambedue con “laurea pesante” in agraria, pensarono bene di sbalordire ancora, con una iniziativa che in Friuli non aveva precedenti. Così è stato che fra il 19 e 20 maggio 2001, garante il notaio udinese **GIANCARLO SUITNER**, dettero vita al “**PRIMO BANDO DI RABBOCCAMENTO**” di **VERDUZZO CIALLA 1983 e SCHIOPPETTINO CIALLA 1985**, recuperando preziose bottiglie dal mercato e dal proprio archivio per stapparle, testarle, valutare la bontà(o meno) del tappo, ripristinare il livello del vino e ritapparle, con certificazione notarile.



Un'operazione che i media regionali e nazionali seguirono con particolare attenzione, trattandosi di partite destinate ad una quotazione di borsa e sicuramente degne di un' "asta" con i fiocchi per grandi intenditori. Un piccolo regalo, se vogliamo, alla neonata nipotina **ELEONORA**, da parte di nonno **PAOLO**, fresco di riconoscimento” **CANGRANDE** “ al **VINITALY** d'aprile 2001 in Verona,(segnalazione dell'Assessorato agricoltura) quale “primo vignaiolo friulano dell'anno”.



Dopo tanti successi i **RAPUZZI** avrebbero potuto vivere di rendita per un bel po'.

Ma, come vuole il destino che divide gli esseri umani in “spettatori” ed in “attori”, il ruolo di protagonisti delle vicende enoiche di casa nostra venne nuovamente assunto da questa famiglia che trova nella propria forte unione una invidiabile creatività e freschezza d'entusiasmi.

Sabato 8 giugno 2002 a CIALLA ci fu una rimpatriata storica in onore di quello Schioppettino del 1977 che segnò la svolta professionale ed umana dei Rapuzzi.

A parlare di un rosso autoctono che dopo 25 anni non conosceva l'usura del tempo c'era un'effervescente **GIANNOLA NONINO** (“ Il **RISIT d'AUR 1976** lo salvò da assurde leggi che ne avevano decretato l'estinzione”), il prof. **FULVIO URSINI** docente di Scienza dell'Alimentazione all'Università di Padova (“Polifenoli, resveratrolo e dintorni, di cui è ricca quest' uva , hanno reali benefici sulla fisiologia del corpo umano, neppure paragonabile con le presunte virtù che si vorrebbe riconoscere ai vini bianchi in genere”), il prof. **TULIO GREGORY**, presidente dell'Istituto Enciclopedia Italiana di Roma (“ la vite ed il vino sono un prezioso riferimento storico, testimoni delle vicende che hanno segnato soprattutto i popoli mediterranei”).



L'impegnativo compito di sviscerare gli aspetti tecnici dello Schioppettino in una “**verticale**” di sei annate (1998,1990,1985,1983,1980,1977) fu affidato al noto wine maker **ROBERTO CIPRESSO**, mentre gli aspetti scientifici (“una vivisezione chimici/fisica dei mosti e dei vini”) furono illustrati dal prof. **FULVIO MATTIVI**, docente e ricercatore dell'Istituto enologico di San Michele all'Adige.



E sul mercato mondiale come si collocava, nel 2002, questo nostro prezioso “alfiere” stretto nella morsa dei grandi cru rossi francesi bordolesi e di Borgogna , ma anche di vari Brunelli, Chianti e Baroli vari ? Secondo l'allora Presidente mondiale dei Sommeliers, **GIUSEPPE VACCARINI**, presente a tutte le fasi dei lavori , “ *piuttosto bene, anche perché la tenuta nel tempo-e la verticale lo dimostrò ampiamente -è eccellente. Certamente per un degustatore “globalizzato” è più facile l'approccio con varietà note(Merlot, Cabernet, Sangiovese ecc.) ma è crescente la curiosità-e la sorpresa- quando gli viene spiegata bene la potenzialità di taluni autoctoni (per il Friuli leggasì*

Schioppettino, Refosco, Pignolo ecc.) che non hanno timori reverenziali nei confronti d'alcuno, anche se i numeri quantitativi sono modesti “.
Nel portare ai lavori il saluto del Governo regionale, l'Assessore **GIORGIO VENIER ROMANO** ebbe parole d'elogio per questi **“pionieri dell'autoctono”** ricordando che *“ da un quarto di secolo hanno rivitalizzato un comparto importante in territori destinati al progressivo abbandono, incidendo profondamente nella crescita socioeconomica ed agrituristica delle colline friulane”.*

A conclusione di una giornata davvero memorabile tanti e diversificati interventi resero più lieto il “bicchiere della staffa” , la cui regia fu affidata al **SALE E PEPE** di Stregna , piccolo angolo di ristorazione contadina di frontiera che **TERESA COVACEUSZACH** ha eletto ad emblema delle tradizioni di un territorio ancora tutto da scoprire, quali sono le **VALLI DEL NATISONE** .



Tappe importanti, sotto il profilo professionale ed umano , il cui ricordo ha arricchito d'emozioni la “giornata del ringraziamento “ 2013 , davvero da cornice.

Foto : archivio Claudio Fabbro