

PIGNOLERIE IN VALLE JUDRIO

Echi di un wine tasting alla Tenuta Butussi di Corno
Ampelografie e palati a confronto.

“ Con il nome di Gropello si riconoscono e vengono chiamate diverse varietà sia a bacca bianca che a bacca rossa, caratterizzate dall’avere, come le **Pignole**, un grappolo molto compatto.

Il nome deriva probabilmente dalla forma dialettale *grop* o *gropo*. Già alla metà del 1500, come riportato dal Dalmasso nella sua *Storia della vite e del vino in Italia*, Andrea Bacci scrive che “*nella plaga di Franciacorta (Brescia) era celebre il Gropello...che dava un vino gradevole e potente, esportato dentro otri in Germania*”.

Successivamente viti di Gropella vengono segnalate presenti e coltivate in diversi siti vitivinicoli veneti.

Alla fine del ‘600 l’Agostinetti scrive che “*li Padovani misciano l’uva corbina con la gropella, e così fanno buono composto e resta perfettionata l’opera*”.

Circa un secolo dopo, in una memoria sulla coltivazione delle viti letta alla Accademia agraria degli Aspiranti di Conegliano, il Zambenedetti indica la Gropella tra le varietà a bacca nera meritevoli di diffusione.

E ribadisce che “*il Pignolo ed il Gropello di terreno caldo e sassoso, divengono eccellenti se si fanno con un po’ di diligenza e con l’uva appassita*”.

Due secoli dopo (Visinale Judrio di Corno di Rosazzo , Tenuta Butussi, **lunedì 1 febbraio 2010** , nda) pochi privilegiati , fra cui chi scrive, hanno potuto godersi una “ lectio magistralis” di ampelografia e di vivaismo viticolo a cura di uno dei pochi pratici che ancora sappiano e vogliano dispensare scienza ed esperienza ai giovani emergenti e cioè il perito agrario Carlo Petrusi, una carriera all’ ITAS di Cividale quale docente ma soprattutto una frequentazione di vigne e vivai mai interrotta.

Uno, per farla breve, che non si vergogna di sporcarsi mani e scarpe e tal quale salire in cattedra, se il momento lo richiede.

Così come si parla di Refoschi (e sono tanti) anche prima di arrivare all’abbastanza recente “ bonifica” che ha tolto di mezzo i “ simil-Pignoli” per dare spazio all’ attualmente esclusivo “ Pignolo foglia prezzemolata” – c’era un po’ di confusione .

L’ ipotesi che nelle nostre colline fino a 20-30 anni fa albergasse qualche Gropello dalle note organolettiche tanniche alquanto e dai colori rubino-violacei non è - *stando all’ esperto Petrusi* - affatto peregrina .



*Carlo Petrussi, a sinistra , degusta il Pignolo.
In piedi : Filippo Butussi*

Sgomberato il campo da intrusioni forestiere ecco allora il motivo dell' importante " wine tasting " di Visinale, condotto dai giovani Filippo ,Mattia , Tobia ed Erika Butussi sotto lo sguardo vigile di papà Angelo : verificare lo stato dell'arte e le potenzialità, in medio—lungo affinamento, del nostro grande autoctono .



Tobia Butussi

Con o senza moderato appassimento .

Ben 16 i Pignoli “ bendati “ proposti ad altrettanti degustatori .
Si andava dal 2004 – 2007 DOC al 2008 IGT , fra sorprese e conferme .
“Fuori sacco” - un premio alla carriera - anche Pignoli di 15-20 anni .
Peccato (per loro) che mancassero i grandi palati “ Barolo-dipendenti” , i
guru Bordolessi e di Borgogna .



Mattia Butussi e Stefano Traverso

Forse si sarebbero ricreduti sul credo inflazionato alquanto che il *Vigneto Friuli* deve produrre sempre e comunque solo vini bianchi !



Erika Butussi

claudiofabbro@tin.it

Visinale del Judrio, Corno di Rosazzo (UD) 01.02.2010

