Eventi

SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO
UNICO PER NATURA

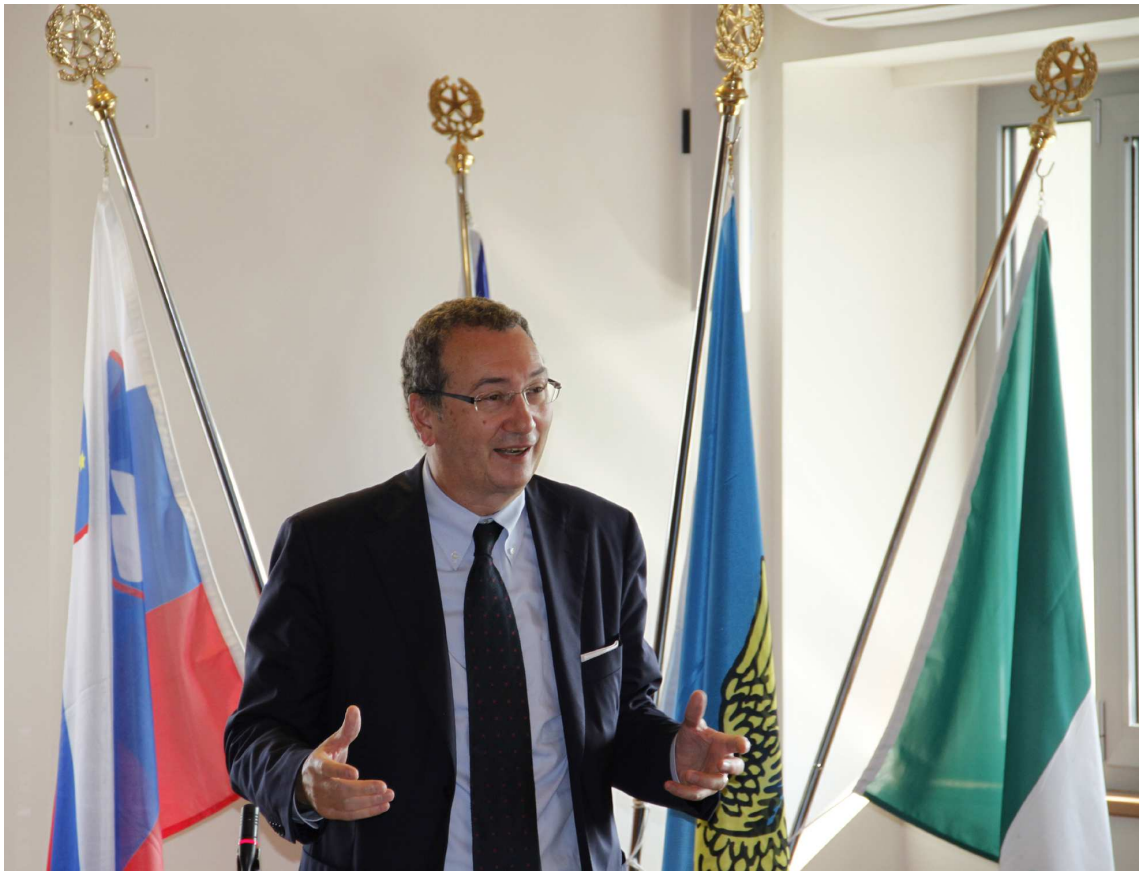
Nei giorni di sabato 11 e domenica 12 ottobre si è ripetuto un grande evento: SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO - UNICO PER NATURA 2014, nato per diffondere e far conoscere le caratteristiche e le potenzialità di un vino unico, prodotto da appassionati vignaioli esclusivamente nel comune di Prepotto.

Dr. Paolo Stefanelli, direttore ERSA FVG

La realizzazione della manifestazione (numerosi gli interventi istituzionali , introduzione e coordinamento lavori dell'agronomo Claudio **FABBRO** e conclusioni da parte dell'assessore e vice presidente della Regione, Sergio **BOLZONELLO**) si è resa possibile grazie ai finanziamenti del Programma per la cooperazione transfrontaliera Italia-Slovenia 2007-2013 (relazioni di Francesca **SIBILLA** del "Segretariato Tecnico congiunto") e di Isabel **von TEUFENSTEIN** , "rapporteur della Commissione europea").

Sindaco MariaChiara Forti e Michele Pavan

L'iniziativa comunitaria ha permesso ai due Comuni di Prepotto (intervento del sindaco, avv. Mariachiara **FORTI**) e Kanal ob Soci (Nives **PRJATELJ**), separati soltanto dal torrente Judrio, di dare vita a RURAL, progetto di sviluppo del turismo rurale e di promozione dei prodotti enogastronomici dell'area (relatore Davide **ROCCHETTO**) .



Assessore Sergio Bolzonello

Diverse le testimonianze e gli interventi : fra questi Dario **ERMACORA** (Presidente Coldiretti FVG) ,Adriano **GIGANTE** (Consorzio Colli Orientali Friuli) , Sergio **PARONI** (Banca di Cividale) ,Rodolfo **RIZZI**(Assoenologi FVG) , Paolo **STEFANELLI** (ERSA FVG) Leonardo **BARBERIO** (Provincia di Udine) Cristiano **SHAURLI** e Franco **IACOP** (Consiglio regionale) .

Il Comune di Prepotto, è stato sottolineato, ha una produzione enoica di assoluta eccellenza molto apprezzata dai mercati, quale appunto lo "Schioppettino di Prepotto" e altri pregiati varietali, mentre Kanal ob Soci si caratterizza per le produzioni tipiche tra cui carne, miele, insaccati, castagne.
Una situazione ottimale per forme di promozione congiunta del territorio e delle sue peculiarità, con prodotti tra di loro complementari che si prestano a una comune valorizzazione enogastronomica.

PalaSchioppettino, inaugurazione

Superando gli antichi concetti e pregiudizi confinari, ecco la promozione congiunta di cui le due giornate dell'evento "SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO – UNICO PER NATURA 2014" hanno rappresentato il fulcro. Nella piazza di Prepotto e nella nuovissima struttura provvisoriamente battezzata **PALASCHIOPPETTINO**, dopo l'inaugurazione ufficiale di sabato 11 mattina , si è tenuto un mercato transfrontaliero degli "artigiani del gusto", con prodotti tipici sloveni provenienti dalla zona di Kanal ob Soci e prodotti friulani locali e delle zone contigue a Prepotto.

Bepo Pavan, "pollice verde"
con Anastasia Durì Pizzutti ..e
la zucca gigante di 180 kg. !!!

E stato il secondo mercato transfrontaliero che in quest'area dopo la positiva esperienza del 2013, rappresenta l'inizio di occasioni da riproporsi più frequentemente su Prepotto, per sviluppare in senso turistico un territorio davvero UNICO PER NATURA.

Degustazioni al Castello di Albana

Convegni, laboratori e degustazioni guidate – nella Sala del Consiglio comunale e nella suggestiva cornice del Castello di Albana riportato all'antico splendore dal proprietario Leonello Gabrici- hanno completato il ricco programma dell'evento 2014, decisamente apprezzato dai tanti giornalisti di settore ed enoturisti partecipanti e che sarà ricordato a lungo per la qualità e puntualità dell'organizzazione.

Dr.Leonello Gabrici, Castello di Albana

Michele Pavan e Claudio Fabbro
Castello di Albana, 11 ottobre 2014

Segue : dall'archivio di
www.claudiofabbro.it

Prepotto

Accademia dello Schioppettino

I 33 produttori dello Schioppettino di Prepotto insieme alla prima festa nel nome dell'antico vitigno autoctono a bacca rossa.

E' partita bene la prima e più emozionante festa dello Schioppettino di Prepotto nella Valle dello Judrio in provincia di Udine, prestigiosa sottozona nella DOC Colli Orientali del Friuli, dedicata ad uno dei più antichi vitigni autoctoni a bacca rossa della regione.

L'Associazione Produttori dello Schioppettino di Prepotto nasce nel **2002** con lo scopo di promuovere e garantire la qualità e le caratteristiche tipiche di questo vitigno.

Dopo un percorso iniziato nel **2003** e l'adozione di un disciplinare di produzione molto restrittivo, l'Associazione ha ottenuto nel 2008 il proprio cru: la denominazione di sottozona "Schioppettino di Prepotto".
Per la prima volta i 33 produttori associati hanno presentato l'evento "Schioppettino V.I.P.!" patrocinato dal Comune di Prepotto, dalla Provincia di Udine e dalla Banca di Cividale.

La manifestazione ha aperto i battenti con una conferenza venerdì 3 luglio, alla quale sono intervenuti tra gli altri Claudio Fabbro, l' enologo , giornalista e storico friulano, l'agronomo Carlo Petrussi, artefice degli studi che hanno condotto alla realizzazione del nuovo disciplinare e Ian d'Agata assaggiatore e giornalista italo-americano.

I lavori sono iniziati con il saluto del sindaco Gerardo Marcolini e gli interventi dei presidente dell' Associazione Produttori Schioppettino di Prepotto, Giulio Ceschin, della Banca di Cividale, Lorenzo Pelizzo, della Provincia di Udine, Pietro Fontanini (presente anche l' assessore Daniele Macorig) .
Le conclusioni sono state tratte dall' assessore regionale alle risorse agricole, Claudio Violino.

Schioppettino V.I.P. è proseguita con una festa per le vie di Prepotto a partire nel pomeriggio di sabato 4 luglio: nel borgo è stato possibile assaggiare tutti gli Schioppettino presentati dagli stessi produttori, deliziando il palato con le prelibatezze della gastronomia friulana, degustati ed acquistati in uno speciale mercatino, divertendosi tra allestimenti di pittori e scultori, auto d'epoca e tante altre sorprese.

Tra le specialità gastronomiche: Formaggi Latteria sociale di Cividale, Cotto Masè, Pezzetta Salumi, Specialità gastronomiche Arvenis, Bergamasco carni, Prosciuttificio Prolongo, Salumi Baita Susy, Salumi Midun Mario, Gastronomia Ventriglia, Gubane Andrea Codromaz, Miele Paolo Zucco, confetture Il Campo Incantato, Bea Caffè e molte altre.

La lunga notte dello Schioppettino di Prepotto è culminata con lo spettacolo “No bianco, si ...Schioppettino!” dei popolari cabarettisti pordenonesi “ I Papu”.

L’evento è stato organizzato dall’Associazione Produttori Schioppettino di Prepotto con Aurora Endrici Vinoè Comunicazione Vino e la collaborazione di: Comunità Montana Torre Natisone Collio, Camera di Commercio di Udine, Coldiretti Udine, Consorzio Colli Orientali, Comune e Proloco di Dolegna del Collio, Ristorante al Monastero, Latteria di Cividale, Mastro Bottaio, Andrea Codromaz, Agrotecnica Isontina, Amorin Sugheri, Consorzio Agrario FVG, Juliagraf, Inox Friuli, Ceccarelli, Pezzetta salumi.

INFO : www.schioppettinodiprepotto.it

Aggiornamento : 2009

All’Az. VIGNA PETRUSSA di Hilde Petrussa, 22 settembre 2007

SCHIOPPETTINO : STORIA, VITICOLTURA, ENOLOGIA

GIULIO CESCHIN : Associazione Produttori dello Schioppettino di Prepotto, 33 viticoltori uniti nella valorizzazione del più antico vitigno autoctono a bacca rossa del Friuli Venezia Giulia.

Giulio Ceschin , Presidente dell'Associazione Produttori dello Schioppettino di Prepotto
Primo a destra. Da sinistra : Giorgio e Paola Rieppi.

: "... vitigno che è coltivato quasi esclusivamente nel territorio collinare e pedecollinare del comune di Prepotto e specialmente nella sua frazione di Albana. La Ribolla nera, al di fuori del suo ambiente optimum, anche alla distanza di pochi chilometri, dà un vino che non possiede più quelle caratteristiche peculiari che lo rendono pregiato in quel di Prepotto col nome locale di Schioppettino ..."

Guido Poggi, Atlante Ampelografico, 1939

L'Associazione Produttori dello Schioppettino di Prepotto è nata nel 2002 con lo scopo di promuovere e garantire la qualità e le caratteristiche tipiche dello Schioppettino, il vitigno a bacca rossa più antico della regione, da sempre coltivato a Prepotto tanto da essere considerato parte del nostro DNA di viticoltori, testimone autorevole della tradizione viticola che ha nutrito l'economia e la cultura di questo lembo di terra nella valle dello Judrio.

Ciascuno di noi oggi conduce la propria azienda agricola con una consapevolezza viticola ed enologica maturata in anni di studi e di confronto con il mercato e con altre realtà produttive. Il nostro ricordo è altresì indissolubilmente legato a quei filari di viti di Schioppettino che i nostri vecchi gelosamente custodivano e

vinificavano, a suggello della propria identità di viticoltori di Prepotto, in controtendenza rispetto alla moda e alla domanda di mercato. Gli Schioppettino di allora erano vinificati secondo il gusto personale di ciascun vignaiolo e spesso diversi tra loro.

La nostra volontà è quella di tutelare la fragilità di questo vitigno di nicchia nei confronti della globalizzazione del gusto e dei prodotti, confidando fortemente non solo nel suo valore culturale, ma anche nel suo deciso potenziale enologico di vino rosso di razza con un buon potenziale di affinamento.

Il percorso che i 33 viticoltori di Prepotto hanno iniziato assieme ha previsto l'adozione di un disciplinare di produzione molto restrittivo e ha condotto ad un protocollo comune di vinificazione. Nel 2008 l'Associazione ha ottenuto il proprio cru, la denominazione "Schioppettino di Prepotto", terza sottozona della DOC Colli Orientali del Friuli (dopo Cialla e Rosazzo), ma di fatto l'unica ad essere dedicata ad un solo vitigno!

In questi anni siamo riusciti a lavorare compatti, condividendo una missione comune: presentiamo oggi pertanto con orgoglio alla stampa italiana ed estera e al pubblico dei nostri appassionati il concreto lavoro compiuto dall'Associazione.
E' doveroso ringraziare coloro che ci hanno permesso di organizzare le prime due giornate dell'evento "Schioppettino VIP!" - la provincia di Udine, il Comune di Prepotto, la Banca di Cividale e la Camera di Commercio di Udine in primis - un evento che ci auguriamo di replicare in futuro con l'augurio di contribuire ad arricchire ulteriormente il messaggio della viticultura friulana nel mondo.

CARLO PETRUSSI :Miglioramento della qualità e ottimizzazione del rapporto tra pianta e ambiente sviluppati per la valorizzazione dello Schioppettino di Prepotto

per. agr. Carlo Petrussi, tecnico viticolo
consulente dell'Associazione Produttori Schioppettino di Prepotto dal 2003 al 2005

Uno degli obiettivi più importanti in viticoltura è l'ottimizzazione del rapporto tra pianta e ambiente, poiché ciascun vitigno per poter manifestare appieno le proprie potenzialità genetiche, e in particolare quelle qualitative, necessita di specifiche condizioni pedo-climatiche oltre che colturali.
La valle dello Judrio presenta delle caratteristiche pedo-climatiche molto particolari che rendono questo *territorio unico*. Il *vento secco* e relativamente freddo che attraversa sistematicamente la vallata di Prepotto e Albana, mantiene a *bassi livelli l'aggressività delle malattie fungine* e, nella fase di maturazione delle uve, crea delle *escursioni termiche* determinanti per il corredo aromatico dello Schioppettino, vitigno autoctono della zona.
La **variabilità dei terreni è notevole**, gli strati alluvionali dello Judrio, che scorre in una vallata chiusa dove si alternano *marne, arenarie, rocce calcaree,* si sovrappongono alle sottili *argille* che piccoli rii hanno portato a valle dalle alture circostanti.
Tipica è la zona di *Centa*, con terreni caratterizzati da argille che hanno avuto origine da alcuni affioramenti di marne permiane tipiche per il loro colore rossastro.
La conoscenza delle interazioni fra il clima, i terreni e lo Schioppettino è basilare per progettare dei vini che esprimano le peculiarità di questo mirabile territorio.

L'attività che, nello sviluppo di questo progetto, abbiamo condotto nel periodo invernale si è focalizzata sull'analisi dello stato vegetativo dei vigneti e sull'accurata osservazione in campagna della vegetazione prodotta, in relazione alla forma di allevamento, alla qualità del legno prodotto, alla palizzatura dei tralci e agli interventi di potatura verde dell'estate precedente.
Nel 2004 era stato fatto ai viticoltori associati un invito a *sostituire la tradizionale forma di allevamento "capovolto" con il* **"Guyot" mono o bilaterale,** *con 6/8 gemme per tralcio*, forma questa più indicata per gli obiettivi qualitativi; si era altresì suggerito di modificare la struttura dei vigneti, al fine di privilegiare la parete fogliare con lo scopo di avere almeno *100/120 centimetri di foglia sopra i grappoli.*

Dalle comparazioni fatte in campagna, è risultato palese che la forma di allevamento a “Guyot” ha permesso di ottenere con facilità la parete fogliare consigliata e, soprattutto, che i tralci erano lignificati con regolarità e portavano tutti almeno 8/10 internodi, favorendo una buona maturazione dei grappoli. Inoltre, la separazione della fascia produttiva da quella vegetativa ha permesso di ridurre di molto i tempi impiegati in alcune fasi della potatura verde: eliminazione dei doppi germogli, scacchiatura, sfemminellatura, sfogliatura, diradamento e accorciamento dei grappoli.
Nel 2003 è stata fatta un’indagine capillare in tutti i vigneti di Prepotto e nelle zone limitrofe per ricercare *ceppi di Schioppettino con un’età di almeno 80 anni* per salvaguardare la *biodiversità genetica* ancora presente sul territorio.
Il materiale genetico individuato è stato riprodotto e messo a dimora in condizioni di omogeneità nella primavera 2005 in un **vigneto-catalogo** e ciò permetterà di valutare in futuro le eventuali potenzialità produttive. Sono stati utilizzati **12 biotipi.** Il materiale raccolto è stato innestato su 101-14 (ibrido Riparia x Rupestris), *portainnesto di medio-bassa vigoria* che si adatta bene ai terreni fertili e freschi e, con un ciclo vegetativo più breve degli altri, è adatto anche per le zone fredde. Le forme di allevamento realizzate sono: il “Guyot” monolaterale a 5/6 gemme, che è diffuso nella quasi totalità dello Schioppettino in produzione; il “cordone speronato”, che dà interessanti indicazioni per la riduzione delle dimensioni dei grappoli; l’“alberello”, che potrebbe dare un equilibrio produttivo e qualitativo con ridotti interventi di potatura verde.

La salvaguardia e la mappatura dei vigneti e dei ceppi storici sarà un indispensabile strumento per trasmettere la storia e la cultura della vite di questo territorio di confine.

Claudio Fabbro, Sala Consigliare Prepotto, ottobre 2013

CLAUDIO FABBRO :Importanti cenni storici per la valorizzazione del vitigno Schioppettino di Prepotto

dott. Claudio Fabbro, enologo e storico della viticoltura friulana

Nel 1977 il Consiglio comunale di Prepotto si riunì in seduta straordinaria, con all'ordine del giorno la difesa dello Schioppettino che stava scomparendo, deliberando all'unanimità la richiesta che fosse inserito almeno nell'elenco dei vitigni autorizzati, cosa che avvenne nel 1981. Due anni dopo, il regolamento CEE 3582/83 lo incluse fra i vitigni raccomandati per la provincia di Udine e nel **1987**
si ottenne la **denominazione di origine.**

Nel territorio di Prepotto, lo Schioppettino, chiamato anche **"Ribolla nera" o "Pokalça"**, *è un vitigno che si è conservato nei secoli*, sopravvivendo alle travagliate vicende politiche ed economiche che hanno

interessato questa terra di confine e di contatto fra tradizioni agricole italiche, germaniche e slave.

Nel 1907, il Consorzio antifilosserico friulano ne consigliava l'utilizzo per i reimpianti, confermandone così l'adattamento all'ambiente e, implicitamente, anche il pregio enologico.
Nel 1921, sulla base della mostra tenuta nel settembre 1863, l'Associazione Agraria Friulana pubblicò nel suo bollettino un elenco alfabetico delle varietà di viti coltivate in Friuli nel secolo scorso, fra cui al n° 273 citava la Ribolla nera, con un'annotazione dagli "Atti e memorie della Società Agricola di Gorizia", 1877 vol. II, del dottor A. Levi che la dichiarava originaria di Prepotto e la definiva "uva delicata".

Nel 1939, il *Poggi*, nel suo fondamentale lavoro dedicato alla viticoltura friulana, affermò testualmente: "... *vitigno che è coltivato quasi esclusivamente nel territorio collinare e pedecollinare del comune di Prepotto e specialmente nella sua frazione di Albana. La Ribolla nera, al di fuori del suo ambiente optimum, anche alla distanza di pochi chilometri, dà un vino che non possiede più quelle caratteristiche peculiari che lo rendono pregiato in quel di Prepotto col nome locale di Schioppettino* ..."
D'altra parte, Olinto Marinelli, nella sua "Guida delle Prealpi Giulie" del 1912, riferendosi al distretto di Cividale, scrisse: "... fra i maggiormente coltivati sono la Ribolla, il Refosco, il Refoscone, il Verduzzo, la Pokalça ... da un documento del **1280** (F. Musoni, G. Sirch, per nozze Rieppi-Caucig. Cividale, tip. Fulvio 1910) si ricava che già in allora la conca di Albana-Prepotto era in gran parte vitata ..."

AUGUSTO MAJERO PITTINI : Miglioramento della qualità per la valorizzazione dello Schioppettino di Prepotto: analisi e ottimizzazione delle prassi di vinificazione.

Di Augusto Majero Pittini, enologo
consulente dell'Associazione Produttori Schioppettino di Prepotto dal 2003 al 2005

Per quanto riguarda il disciplinare di produzione della sottozona, proposto e redatto da Orfeo Salvador, si è aperto un approfondito confronto fra i produttori al fine di individuare lo **Schioppettino "tipo" di Prepotto**.
Si è optato per l'**affinamento obbligatorio di un anno in legno, consigliando la barrique** come contenitore ideale per rispettare l'aromaticità primaria del vitigno, *pur non escludendo l'uso di di botti di capacità superiore.*
Ci si è indirizzati verso una scelta di *materiali con gradi di tostatura bassi*, promuovendo l'utilizzo di *contenitori di secondo passaggio* purché in ottime condizioni sanitarie. Inoltre, si è previsto l'**affinamento di un anno in bottiglia**, prassi migliorativa e complementare con la precedente per ottimizzare il prodotto.

Durante l'annata **2004**, assieme ai produttori e in diretta collaborazione con il prof.Carlo Petrussi, abbiamo scelto e seguito fino alla vinificazione sette vigneti, collocati in zone diverse e caratterizzate da diversi tipi di terreno e giacitura, sia in collina che in pianura, ma con una buona omogenità di altre condizioni colturali.
La maturazione delle uve è stata seguita con campionamenti periodici fino alla data di raccolta, che è stata praticamente la stessa per tutte le tesi.
I parametri seguiti sono stati sia quelli tradizionali per la maturazione tecnologica (zuccheri, acidità totale e pH), che quelli propri della maturazione fenolica.

Questi ultimi valutano la quantità degli antociani potenziali presenti nella bacca, la loro estraibilità (più l'uva è matura più aumenta la loro estraibilità) e il grado di maturazione del vinacciolo (un buon grado di maturazione prevede una buona lignificazione dei vinaccioli).

Dai dati è emerso che, nonostante l'annata 2004 non proprio eccezionale, il vitigno ha avuto una risposta notevole come grado di maturazione raggiunta. Ciò significa che, in buone condizioni di campagna, si adatta perfettamente all'ambiente in cui si trova.

Dopo le vinificazioni, condotte con modalità di lavorazione uniformi, i prodotti hanno mostrato in maniera evidente l'influenza del tipo di terreno sull'aromaticità e sulla struttura del vino. Quelli provenienti da *terreni più ghiaiosi hanno note speziate molto spiccate (pepe e chiodi di garofano),* mentre gli altri, originari da *terreni argilloso-marnosi e dalle cosiddette terre rosse, presentano intense note fruttate (ribes nero e marasca).*

Il lavoro, per la parte enologica, ha comportato anche la stesura di un **protocollo di vinificazione consigliato**, che prevede l'uso della *macerazione prefermentativa a freddo per favorire l'estrazione della parte aromatica e del colore*. In collaborazione con l'ERSA, abbiamo inoltre avviato un programma per la ricerca di ceppi potenzialmente utili di lieviti selezionati in zona.

La nostra rivista (Terre del Vino, n.d. CF) si occuperà in questa occasione di un paese (comunque presente nell' Associazione nazionale Città del Vino di Siena quale " Città del Vino d' Italia " senza dar troppo peso al numero modesto d'abitanti...) di frontiera da sempre legato all'agricoltura cosiddetta "povera" ed alla viticoltura più legata al "locale" che lanciata al "globale".
Nè potrebbe essere diversamente , trattandosi di realtà ai margini del Friuli dei " grandi numeri", dalle vie di comunicazione, dai grandi flussi turistici .
Se poi pensiamo che fino allo scorso mese di dicembre un confine impopolare, inventato dagli " Alleati" nel 1947 per far piacere a Tito ed alla Yugoslavia aveva fatto di Prepotto quasi un capolinea c'è da meravigliarsi che gli agricoltori ed i vignaioli del luogo abbiano saputo resistere all' emigrazione selvaggia , alla fuga verso il ricco "triangolo della sedia" del Manzanese e verso un posto fisso qualsiasi .
Qui per anni l'allevamento (vacche da latte, suini, avicunicoli vari) familiare ha saputo convivere con il più qualificante mondo della vite e del vino ed è stato proprio il portabandiera "Schioppettino" a calamitare (nei tempi passati ed ora ancor di più) osti intelligenti ed enoturisti curiosi.
Come vedremo in seguito si deve a pochi pionieri se questo grande rosso dal nome simpatico è stato salvato dall' oblio ascendendo, da clandestino (ante 1976) al prestigioso PREMIO RISIT D'AUR dei NONINO che, quell'anno, venne assegnato allo Schioppettino dei viticoltori Rapuzzi (Ronchi di Cialla) .
Altri vignaioli e lo stesso Comune vennero premiati negli anni successivi.

Ci sono voluti ben trent'anni di fatiche per elevarlo dal niente a D.O.C. riservandogli, nel tempo, ben due sottozone (cru): Cialla prima (1995) e poi Prepotto (istruttoria definita nel 2008).
Prepotto appartiene alla provincia di Udine e dista una ventina di chilometri da Udine, capoluogo della omonima provincia. Conta meno di 900 abitanti (in tutto o in parte agricoltori, artigiani ecc.) ma ha una superficie di oltre 30

chilometri.
Il territorio del comune risulta compreso tra i 72 e i 719 metri sul livello del mare.

LO SCHIOPPETTINO DI CIALLA...

Cialla è una piccola valle racchiusa da boschi di castagni, querce e ciliegi selvatici, nella zona d.o.c. Colli Orientali del Friuli e ufficialmente riconosciuta - con Decreto Ministeriale del 30.10.95 cru CIALLA per la coltivazione di soli vitigni autoctoni friulani (bianchi: Verduzzo, Picolit e Ribolla Gialla; neri: Refosco dal Peduncolo
rosso ed, ovviamente, Schioppettino) e produzione di vini d'invecchiamento. Cialla è rimasta intatta perchè un po' fuori dal mondo com'era in antico quando fu chiamata Cela. Cela, nella lingua slava del posto, significa "Riviera"; il nome le fu dato proprio perchè godeva di un microclima così esclusivo e felice che ancor'oggi vi cresce l'ulivo.

I ripidi terrazzamenti, ricavati nel giro delle colline in esposizione ottimale per la coltivazione della vite, risalgono ai tempi del Patriarcato d'Aquileia e della Repubblica di Venezia e secondo radicata tradizione popolare, furono creati da prigionieri turchi.

A conferma che già allora i vini di Cialla erano apprezzati, esistono documenti risalenti al **1496** che attestano come l'Onorevole Capitolo di Cividale se ne approvvigionasse ogni anno.

Nel **1970** è risorta qui , per la passione di Paolo e Dina Rapuzzi e oggi con la continuità dei figli Pierpaolo e Ivan un'azienda agricola, a conduzione familiare, tesa a valorizzare vitigni di antica origine friulana secondo una filosofia mirata ad una selezionata produzione di vini di altissima qualità. Nel **1976** Paolo e Dina ottennero il prestigioso premio Risit d Aur per aver salvato il vitigno Schioppettino dalla scomparsa.

L'elevazione dei vini in barriques con una dosatura personalizzata di legni (roveri francesi) e tostature delle doghe, pone i Ronchi di Cialla tra i primissimi in Italia ed i primi in assoluto per i vini bianchi (1977), ad aver adottato questo antico procedimento di affinamento naturale del vino.

Ronchi di Cialla, 1985

Famiglia Rapuzzi

www.ronchidicialla.com

info@ronchidicialla.it

RISIT D'AUR
albo d'oro della civiltà rurale

Il premio Nonino Risit d' Aur è nato nel '76 e ha un ricco albo d'oro che qui sommariamente ricordiamo, limitatamente a Schioppettino (ed ad altri autoctoni, eventi e personaggi , partners dello stesso nelle edizioni in cui , da clandestino, divenne protagonista.
Nel '75 ricercando vinacce degli antichi vitigni autoctoni friulani i Nonino scoprono che i più rappresentativi (Ribolla, Schioppettino ,Tazzelenghe e Pignolo) sono in via di estinzione essendone vietata la coltivazione e il 29 novembre con lo scopo di farli ufficialmente riconoscere dagli organi nazionali e comunitari nasce il Premio Nonino Risit d'Aur da assegnare annualmente al vignaiolo che abbia posto a dimora il miglior impianto di uno o più di questi vitigni anche se di proporzioni limitate

- **1976** : **Prima edizione a Dina e Paolo Rapuzzi - azienda Ronchi di Cialla di Prepotto per l'impianto di Schioppettino.**
- (Riconoscimenti a: Azienda Conti Florio di Buttrio per il Tazzelenghe Conti Trento di Dolegnano per lo Schioppettino e il Pignolo. Premio a Guido Poggi per l'ampelografia sui vitigni autoctoni friulani e a Angelo Nascig per la ricerca sugli stessi vitigni).
- **1979** : **Maria Rieppi di Prepotto per l'impianto di Schioppettino.**
- **1981** : **Comune di Prepotto per il vitigno Schioppettino.**
- **1982** : **Paolino Marinig di Prepotto per l'impianto di Schioppettino.**

1910: LO SCHIOPPETTINO DEI RIEPPI

In occasione delle nozze Rieppi-Caucig (1910) fu pubblicato un documento secondo il quale già allora la conca Albana-Prepotto era in gran parte vitata da secoli (1282 ?) .
E dalle relazioni dei Provveditori alla repubblica Veneta in Cividale risulta che risorsa principale del territorio fu proprio l'esportazione del vino in Austria per la strada di Pulfero; quando questa venne inibita il paese cadde in preda a " gravissima crisi economica".
Famiglia importante, i Rieppi.
Scriveva il Filiputti, wine maker & writer in Vini e Liquori, n. 63, marzo 1978: "Il Friuli ha ritrovato, dopo la morte della contessa Perugini Antonini, la sua vignaiuola, la Signora Maria, discendente di quella Famiglia Rieppi cui è legata quasi tutta la fama e la storia del vino Schioppettino.
I Rieppi sono di Albana, una conca protetta dai venti, che si apre appena fuori Prepotto, poco distante da Cividale.
Quella conca è da sempre considerata culla per lo Schioppettino , cru di eccellenza.

Nonna Maria ti parla del suo Schioppettino con la precisione di un tecnico.
Luigi Rieppi, fratello di suo marito, tentò di portare tale vitigno a Buttrio ; non ebbe risultati positivi : ci vuole proprio Albana, concluse.
Lei va ancora personalmente a vendemmiare, sceglie le uve...travasa, attacca etichette...".

Fu così che Maria Rieppi si meritò il RISIT D' AUR 1979, proprio per i suoi impianti di Schioppettino.
Il suo messaggio ed insegnamento , ma soprattutto il suo innato ottimismo ed entusiasmo, vennero raccolti dal figlio Giorgio , medico affermato, e dalla nuora Paola Musco.
Fu proprio Paola, signora di grande cultura e raffinatezza, che rilanciò ulteriormente l'azienda dagli anni '80 in poi , contribuendo a rivitalizzare il territorio , lo Schioppettino ed altri vitigni autoctoni, quali Ribolla gialla e Tazzelenghe.
In tempi recenti i Rieppi hanno trovato nel giovane Lino Casella , tecnico pratico di provata serietà, la persona giusta cui passare il testimone per operare quel rinnovamento che le nuove esigenze della produzione e del mercato imponevano.
Leggenda, storia , professionalità ed un ricambio generazionale armonico garantiranno la perpetuazione di questa meravigliosa realtà friulana.

Info: www.aziendarieppi.com;
info@aziendarieppi.com;
lino.casella@libero.it

LO SCHIOPPETTINO DA MARIO

Una sosta d'obbligo, a Prepotto, è quella che l'enoturista riserva ben volentieri all'ENOTECA dello SCHIOPPETTINO.
Dopo papà Mario (Grassi), oste carismatico, la gestione è ora saldamente affidata al figlio Marco ed alla moglie Gioia (Buiatti), con cui collaborano il giovane figlio Giacomo e la sua graziosissima Anna.
Un poker di protagonisti motivati, seri, vulcanici.

Chiediamo a Marco cosa ne pensa di Prepotto, dello Schioppettino e, perchè no, anche di raccontarci qualcosa della Enoteca di famiglia.

" L'origine del nome - esordisce Marco - è POKALCA (in lingua slovena si pronuncia Pocalza..).
L'uva è stata poi così denominata per i suoi acini ovali, duri e resistenti allo schiacciamento. Il vitigno trovò il suo habitat ideale all'uscita della strettissima valle del Judrio. Nei secoli scorsi cresceva spontaneo, in ogni luogo, con pergole che coprivano i cortili, vicino alle case o sui pendii delle colline, in particolare nelle località di Albana, Prepotto, Collobrida (ora GOLO BRDO, slovena) e Mernico. In queste zone il terreno è molto marnoso e ha un colore rosso cupo. Le località sono particolarmente ventilate, non ristagnano rugiade e tanto meno nebbie: per questo motivo le viti in passato non hanno mai richiesto trattamenti anticrittogamici.
Questi oggi sono eseguiti, ma in maniera molto ridotta. La maturazione è piuttosto tardiva. Alcuni viticoltori ricavano un vino robusto, che si accompagna con selvaggina o piatti di carne.
Purtroppo negli anni Venti e Trenta si manifestò la richiesta di altri vini, come Merlot e Tocai, che si ritennero più remunerativi. Per questo si estirparono queste viti secolari per far posto a nuovi vitigni...Ribolla Nera è un vino nato povero, divenuto nobile quando lo si è scoperto raro, e perciò prezioso.
E' chiamato Schioppettino dalle caratteristiche della buccia dell'acino, così piena e tesa da "schioppettare" in bocca ".

La Trattoria da Mario a Prepotto ne è il "santuario" che ne perpetua la degustazione guidata; in un ambiente casereccio, di monacale semplicità, ma caldo per la gentilezza del servizio e la professionalità enologica del conduttore. Questa trattoria-enoteca celebra una volta l'anno (a cavallo fra aprile e maggio) la rassegna dello Schioppettino, vino unico ma declinato in modo diverso a seconda della sensibilità dei suoi produttori; e lo sposa a menù "sontuosamente" semplici.

Da Mario, 5 giugno 2009

Marco ci illustra le caratteristiche dello Schioppettino

"Bellissimo colore rosso rubino, pulito, invitante.
Al naso: frutta e bacca rossa matura che si fonde e si confonde con sentori di vaniglia, di fieno e di muschio.
Roteandolo nel bicchiere il vino si sviluppa ancora in armonia e complessità.
In bocca è asciutto, caldo e di ottima persistenza aromatica.
Ha colore rosso rubino granato con sfumature viola.
Il profumo ricorda la mora selvatica, il lampone, il mirtillo. Sapore asciutto, fresco, di buona struttura.
Carattere deciso, pieno, vellutato.
Di buona alcolicità, si consiglia di berlo
alla temperatura di 18°C. Il colore è rubino intenso, appannato appena da un

riflesso violaceo.
Profumato, morbido e di buona struttura, equilibrato, è un vino da amatori".

...ED ALCUNE CURIOSITÀ

lo Schioppettino è il prodotto della fermentazione della Ribolla Nera, e deve il suo nome allo 'schioppettare' - appunto - degli acini dalla stessa buccia, durante la fermentazione.

Famiglia Grassi, 12 gennaio 2008

E' un vino che arrivava alla corte imperiale d'Austria, trasportato in botti di rovere, sigillato dopo che i Magnifici Signori, deputati al controllo, dichiaravano il luogo di produzione delle uve e garantivano il prodotto con giuramento.

a Prepotto, dove forse questo vitigno ha avuto origine e dove, senz'altro, ha trovato la sua zona più vocata, qualcuno ha pensato di proporlo e valorizzarlo: è nata così la Mostra Degustazione dello Schioppettino, che si tiene annualmente nella Trattoria da Mario.

Per l'occasione il locale propone i cibi tradizionali friulani in abbinamento con la migliore produzione delle aziende produttrici di Prepotto campioni di Schioppettino di diverse annate.

un bicchiere di Schioppettino fu fatto assaggiare da Enzo Bearzot agli azzurri quale buon auspicio prima della finale nell' '82 che li vide laureati campioni del mondo.

Marco e Gioia, 12 gennaio 2008

INFO: **TRATTORIA DA MARIO –**

ENOTECA DELLO SCHIOPPETTINO,

Prepotto (UD)

tel. 0432-713004 e

fax. 0432-713222.

enotecaschioppettino.it
www.enotecaschioppettino.it

IL PINOT GRIGIO RENDE, IL TOCAI DIVIDE, LO SCHIOPPETTINO AFFASCINA
INIZIATIVE DELL'ASSOCIAZIONE PER DIFENDERE E DIFFONDERE IL GRANDE AUTOCTONO DELLA "VALLE DELLO JUDRIO"

Con i vitigni francesi quotati ma inflazionati ed il Tocai (ora " Friulano") che da tempo ha fatto le valigie, il vignaiolo di casa nostra si rimbocca le maniche e, d'intesa con chi lo rappresenta o lo consuma, si sta impegnando come mai prima a scavare nelle proprie 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 perchè.
La sua forza discende dal fatto che il nome del vitigno e del vino coincidono e sono intimamente legate al territorio storico in cui è nato (la " Valle dello Judrio") ed al Comune in cui viene intensamente coltivato, cioè Prepotto, colline della provincia di Udine.
Una precisazione tutt'altro che superflua, poichè in Duino Aurisina (Trieste) esiste pure la nota frazione di Prepotto (in sloveno Praprot) culla di grandi autoctoni quali la Vitovska, la Glera ed il Terrano tanto cari ai bravi vignaioli carsolini.
Il problema è duplice: farlo bene e con un comune denominatore (non rossi scarichi ed altri rossissimi, non secchi ma anche dolci, non "ridotti" o ossidati, non novelli d'acciaio nè stravecchi "iperbarricati" etc.).

L'altro problema è farlo conoscere "fuori porta", uscendo dai confini domestici in modo univoco ed armonico anche perchè, 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 ed in regime di piccoli numeri l'unione può fare davvero la forza.

Hilde Petrussa, 6 agosto 2007

Questo, in sintesi, l'auspicio espresso da **Hilde Petrussa**, prima presidente dell' Associazione Produttori Schioppettino Prepotto (che collima con quella dell' 'enologo Giulio CESCHIN, titolare della nota Tenuta locale "LA VIARTE", che ad essa è subentrato nel mese di novembre 2007) .

Questo è anche il pensiero del sindaco Gerardo Marcolini , in perenne contatto con la Direzione Risorse Agricole nella valutazione di una serie di strumenti e provvedimenti (Progetti INTERREG vari etc.) che l'Unione europea ha in cantiere per intervenire in aree vocate (e la "Valle" lo è davvero!) tramite la Regione.
Non fuori luogo – fra istituzioni e produttori di Prepotto - 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 nelle campagne viticole a seguire.

info@claudiofabbro.it

Info: Associazione Produttori Schioppettino di Prepotto, via XXIV Maggio, 19 - 33040 Prepotto (UD);
www.schioppettinodiprepotto.it
info@schioppettinodiprepotto.it

Il Castello di Albana

Ubicato su uno zoccolo roccioso che s'innalza di una cinquantina di metri rispetto al piano stradale, il castello di Albana, è l'ultima costruzione dell'abitato situata sulla direttrice per Podresca.
Le prime notizie certe risalgono al 1185 quando un certo Pertoldo di Albana lascia i suoi beni alla Chiesa di Santa Maria di Cividale. Questa donazione è causa di un ennesimo conflitto fra il Capitolo di Cividale e Dietrich da Sacile ministeriale del Patriarca di Aquileia Ulrico II°. Le lotte fra Nobili patriarcali violenti e prevaricatori e comunità religiose, erano all'ordine del giorno. In seguito il castello ed il relativo borgo diventa feudo del Conte di Gorizia e come tale vi rimarrà fino al 1797 anno dell'invasione napoleonica.
Al sorgere del terzo millennio l'attuale proprietà intende impegnarsi in una radicale ristrutturazione e recupero del fabbricato .
E' prevedibile che entro breve tempo il maniero ritorni al suo antico splendore.

(Aggiornamento 2009)

APPROFONDIMENTO :LA GRANDE BELLEZZA

Il Castello di Albana - *Cjastièl di Albane*

Ubicato su uno zoccolo roccioso che s'innalza di una cinquantina di metri rispetto al piano stradale, il castello di Albana, è l'ultima costruzione dell'abitato situata sulla direttrice per Podresca. Ad un primo sguardo della zona, si nota subito il contesto in cui venne eretto nel XII secolo. L'altura del castello ed il colle della.. dirimpettaia Chiesa della Madonna del Giorno (Slovenia) costituiscono una forte strozzatura della Valle dello Judrio e marcano nettamente due realtà ambientali. A sud abbiamo una valle discretamente ampia, fertile e circondata da dolci colline poco elevate (max. 230 m.s.l.m.) mentre a nord la valle diventa molto stretta con monti che superano i 900 metri di altezza. Questa strettoia è un punto di transito forzato. Non è fantasioso pensare che il castello e la torre della chiesa della Madonna del Giorno non siano altro che le ultime opere di vedetta e difesa sorte a protezione della popolazione su rovine di altre, molto più antiche, quali i Castellieri preistorici o le Arimannie longobarde. Purtroppo, per il momento, nella zona non si sono fatti ne studi e ne scavi archeologici per cui ogni ipotesi è azzardata.

Le prime notizie certe risalgono al 1185 quando un certo Pertoldo di Albana lascia i suoi beni alla Chiesa di Santa Maria di Cividale. Questa donazione è causa di un'ennesimo conflitto fra il Capitolo di Cividale e Dietrich da Sacile ministeriale del Patriarca di Aquileia Ulrico II°. Le lotte fra Nobili patriarcali violenti e prevaricatori e comunità religiose, erano all'ordine del giorno. In seguito il castello ed il relativo borgo diventa feudo del Conte di Gorizia e come tale vi rimmarrà fino al 1797 anno dell'invasione napoleonica. Nel 1274 il Conte di Gorizia nomina il ministeriale Gebardo di Traburgo d'Albana suo nunzio. Otto anni dopo, il figlio di Bernardo d'Albana Aincilio, vende, con il beneplacito del Conte di Gorizia Alberto, la sua quota di beni a Quanzone de Portis detto Birbis di Cividale. Nel 1319 il Conte di Gorizia conferma il possesso del castello a Ermanno di Traburgo. Probabilmente in questo periodo (1282-1350) il castello ed i relativi beni erano suddivisi fra le nobili famiglie dei De Portis ed i Traburgo ma non esiste una documentazione certa in merito. Ad aumentare la confusione sul possesso del castello, vi è uno studio dello

storico G.B. de Crollalanza in cui si dice che la famiglia dei Waldsee-Mels ottengano beni feudali ad Albana nel 1340!. Certo è invece il matrimonio fra Fiammetta, erede di Quanzone de Portis e Giacomo di Mels avvenuto nell'anno 1483. Giacomo della famiglia dei Waldsee-Mels-Colloredo, sempre secondo il Crollalanza, discendeva da un ramo della casata fuggita a Gorizia in seguito all'assassinio del Patriarca d'Aquileia e Duca del Friuli Bertrando de' Saint Genies (6 Giugno 1350). Alla morte di Fiammetta de Portis, Giacomo di Mels si risposa con Negra Della Frattina. Ha cinque figli, tutti Signori di Albana e Deputati della Contea di Gorizia. Solo uno di questi, Giorgio, ha discendenza avendo sposato Caterina di Zucco-Cuccagna. Il 25 Luglio 1478 è una data infernale per la Valle dello Judrio: bande di incursori turchi al comando di Iskander-Beg e guidate da un rinnegato di Caporetto, un tal Jurij Fuchina, dopo aver devastato e depredato la valle del Vipacco e la piana fra Gorizia, Gradisca e Cormons, risalgono il torrente Judrio passando davanti il castello per poi ricongiungersi con altre bande a Ronzina sull'Isonzo. Con la morte senza eredi del Conte di Gorizia Leonardo (1500), la Contea passa alla Casa d'Absburgo-Austria e quindi sotto controllo diretto del Sacro Romano Imperatore. Ciò non piace alla Repubblica di Venezia che dal 1420 subentra al Patriarca nel dominio temporale del Ducato del Friuli ed a partire dal 1508 si avranno continue guerre che si protrarranno sino al 1516. Il territorio percorso da armate d'ambo le parti, fu notevolmente devastato e come se ciò non bastasse una forte epidemia di peste nel 1510-11 ed una violentissima scossa di terremoto datata 26 Marzo 1511 diedero il cosiddetto colpo di grazia alla popolazione inerme. Questi avvenimenti portarono il castello di Albana alla rovina. Nel 1509, comunque, Massimiliano d'Absburgo per premiare la fedeltà di Giacomo e Federico di Mels-Albana, diede loro la signoria di Albana con la facoltà di mero e misto impero: in pratica la facoltà di governo civile e penale del territorio a loro sottoposto. Con l'avvento degli Absburgo nella Contea di Gorizia, la borgata del castello venne definita Albana Austriaca o Imperiale mentre il restante paese sottoposto a Venezia venne chiamato Albana Veneta.

In seguito ai fatti suddetti, il castello venne ricostruito o rimodernato ma non più come luogo fortificato ma come un palazzo incastellato residenza di campagna o di caccia. I proprietari trasferirono la residenza a Gorizia od a Medea. La pianta del fabbricato è rettangolare con un corpo centrale e quattro torri agli angoli collegati fra loro da mura delimitando due cortili interni. L'ingresso principale è rivolto a Nord ed è costituito da un portone ad arco pieno posto al centro del muro di cinta. La chiave di volta del portone porta lo stemma della casata dei Mels ed è sormontata da una pietra con su scolpito il leone di S. Marco. A fianco dell'ingresso vi sono due torri: quella di nord-est è rettangolare mentre quella di nord-ovest è a pianta quadra. Dall'ingresso si accede al primo cortile e poi al palazzo-mastio. Questo venne più volte rimodernato. La parte più antica è posta a levante (XV° sec.). Qui vi è una sala con soffitto a travatura che contiene un grande caminetto della fine del '500. Una saletta contigua ha un soffitto a crociera del XIV° secolo. La sala centrale risale al XVI° o XVII° secolo ed ha una volta lunettata. Tutti gli altri locali hanno soffitti in travatura a vista ed i pavimenti in cotto. A Sud, la facciata del castello ha un solido contrafforte. Da qui si accede al secondo cortile, più piccolo del precedente e più basso rispetto al cortile esterno di 3 metri. A sud

sono poste le altre due torri entrambi a pianta quadrata: quella di sud-est è collegata al corpo centrale da una loggetta a due piani del '700 mentre presso la torre di sud-ovest vi è un portone di sevizio che da sullo spiazzo esterno. Sempre dal cortile piccolo, alla base del palazzo si apre il portone che da alla cantina sotterranea. Essa ha una volta arcuata in mattoni, è larga 8 metri e lunga 40. Affiancata dalle fondamenta del palazzo, corre sotto

il primo cortile collegandosi con la torre di nord-est. Probabilmente in origine faceva parte delle strutture difensive ed in un secondo tempo utilizzata come scuderie, o stalle o magazzino. Il castello di Albana, come si è detto all'inizio, poggia su uno zoccolo roccioso di natura calcarea risalente al cretaceo e quindi soggetto a fenomeni di carsismo. In effetti dalla torre di sud-est si accede ad un cunicolo sotterraneo naturale che secondo la tradizione dovrebbe portare fino al torrente Judrio distante circa 200 metri più a est e forse anche collegarsi con le cavità naturali presenti sotto la chiesa di Madonna del Giorno oltre la frontiera. In realtà il cunicolo dopo pochi metri s'interrompe a causa dei crolli avvenuti

nei secoli ed in ogni caso serviva probabilmente al rifornimento di acqua o come via di fuga in caso di emergenza.

Esternamente, il castello di Albana è inserito in un meraviglioso contesto ambientale. Immerso nel verde di boschi costituiti da roveri, pini, carpini e numerosissime altre essenze, da esso si domina una piana intensamente coltivata. Le mura a sud ed a est sono poste a ridosso di uno strapiombo naturale e quasi inaccessibile mentre a nord ed a ovest danno su un ampio spiazzo a prato. Questo spiazzo anticamente doveva essere percorso da un fossato di difesa ma in seguito colmato. Ad un centinaio di metri, a nord-ovest del fabbricato, dai rovi emergono resti di vecchie mura che secondo la tradizione sono appartenute ad un castello più antico distrutto da guerre e terremoti. Lungo il ciglio roccioso di nord-est che da sulla piana sottostante, tramite un minuscolo e pericoloso sentiero, si raggiunge un piccolo terrazzo naturale tagliato nella roccia a strapiombo: un ottimo posto di osservazione ma sconsigliato a chi soffre di vertigini!. Più avanti, a poche centinaia di metri dal castello, dalla base del ciglione carsico si alza per una ventina di metri in verticale una parete rocciosa sfruttata da temerari rocciatori per arrampicate. Ma tornando alla storia attuale del castello c'è da dire che durante la Prima Guerra Mondiale venne requisito dalle truppe italiane. Trasformato in ospedale militare, durante i bombardamenti del 1916 una granata austriaca distrusse la torre di nord-est. Dopo le devastazioni dei militari italiani, dei militari austriaci in seguito alla rotta di Caporetto, venne ripristinato dai proprietari. Durante la Seconda Guerra Mondiale venne di nuovo requisito e occupato in parte dai Carabinieri ed in parte da famiglie sfollate del Sud Italia colpite dai bombardamenti Alleati. Nel frattempo, per matrimonio dell'ultima discendente della casata dei Mels-Albana, il castello passa in eredità ai Gabrici, una facoltosa famiglia cividalese. Durante il Risorgimento italiano i Gabrici dettero due combattenti per la causa dell'unità: Nicolò, ufficiale della Guardia Civica di Difesa di Udine durante i moti insurrezionali del 1848 e Giacomo che combatté con Garibaldi in Trentino durante la Terza Guerra d'Indipendenza (1866).

Rimasto praticamente abbandonato e con segni di degrado, il castello di Albana negli ultimi 15 anni diventa causa di diatriba fra i proprietari ed il Comune di Prepotto che lo vorrebbe acquisire a scopo di pubblica utilità.

Al sorgere del terzo millennio però, l'attuale proprietario dr. Leonello Gabrici, prendendo a cuore la situazione ed impegnandosi in una radicale ristrutturazione e recupero del fabbricato, mette fine ai suddetti contrasti. E' prevedibile che entro breve tempo il maniero ritorni al suo antico splendore.

www.prepotto.com

testo di Claudio Fabbro per la rivista TERREdelVINO di Siena, marzo 2008 (Associazione Nazionale Città del Vino) con aggiornamenti 2009 ed integrazioni 11.10.2014

info@claudiofabbro.it
www.claudiofabbro.it