

ENOTECA

“ DA MARIO ”

Prepotto

"Qui si mangia friulano"

La consegna della prestigiosa targa alla “Accademia dello Schioppettino di Prepotto” lo scorso 7 luglio

Un circuito per il rilancio del turismo attraverso nuovi percorsi enogastronomici di qualità e di filiera. Il progetto della Camera di Commercio di Udine, avviato nel 1983 (primo in Italia e molto copiato) ha avuto un opportuno rilancio a partire dall’inizio del 2010

E’ un progetto da rilanciare in chiave promozionale e turistica, secondo l’idea del Presidente della Camera di Commercio di Udine, Giovanni Da Pozzo, fortemente condivisa dalle categorie imprenditoriali del settore agroalimentare. La divulgazione delle caratteristiche peculiari della cucina tipica e tradizionale, secondo la Cciaa, può diventare un veicolo efficace di incentivazione all’acquisto dei prodotti locali e di valorizzazione del territorio attraverso i suoi attori economici: ristoratori, artigiani, agricoltori singoli e associati (cooperative) che si impegnano a rispettare un apposito disciplinare. «Grazie anche alla disponibilità delle categorie – ha detto Giovanni Da Pozzo – costruiremo un circuito promozionale basato sulla filiera di prossimità, capace di legare tra loro i produttori e gli erogatori di servizi, anche in chiave turistica. Per volontà della Camera di Commercio, infatti, i partecipanti al progetto non solo animeranno specifiche iniziative all’interno dello spazio di Friuli Future Forum, ma saranno presenti anche alle missioni promozionali e agli incontri internazionali che la Camera svolge con assiduità».

A partire da gennaio, sono state organizzate una serie di riunioni allargate ai rappresentanti delle categorie economiche del commercio (ristorazione e turismo), dell’agricoltura, dell’artigianato e della cooperazione, nonché a una serie di esperti del settore. In quelle occasioni si è trovato un notevole accordo fra gli intervenuti, con l’obiettivo di operare affinché nella predisposizione del progetto si operi con la finalità di coinvolgere e promuovere non solo la ristorazione tipica, ma anche i produttori agricoli del territorio e gli artigiani che trasformano le materie prime.



Gioia Buiatti Grassi (foto Gisela Hopfmuller-Hlavac)

Allo scopo, è stato predisposto uno specifico disciplinare condiviso per la caratterizzazione del “Qui si mangia friulano”, approvato dalla Giunta camerale nel luglio 2010 (tipologia di menù tradizionale, proposte di ricette e prodotti del territorio, controlli, formazione...).



Marco Grassi & Friends (GH)

Alla prima scadenza del bando per la presentazione delle domande di adesione, sono giunte in Cciaa oltre 100 richieste (più del doppio rispetto alla prima edizione) che ora sono sottoposte al vaglio della Commissione di Valutazione la quale, nella sua prima seduta, ha assegnato 34 targhe che saranno utilizzate dalle aziende per contraddistinguere e valorizzare il proprio lavoro e la propria offerta.

Le targhe, caratterizzate dalla figura del Beato Bertrando, storico simbolo della Cciaa di Udine e dalla scritta: “In questo locale si mangia friulano” (con la sua nuova declinazione per i produttori), sono consegnate singolarmente e personalmente dai membri della Giunta camerale.



Marco Grassi & Friends (GH)

Mentre il bando di adesione rimane sempre aperto a tutte le aziende provinciali che condividono le finalità del progetto, la Commissione di valutazione continuerà a riunirsi periodicamente per la selezione e l'assegnazione di nuove targhe.



*Gioia con l'assessore provinciale
Daniele Macorig e Claudio Fabbro (GH)*



Marco Grassi e Claudio Fabbro (GH)

PREPOTTO & SCHIOPPETTINO

Prepotto : un paesino 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 Jugoslavia 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 di recente definizione).

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.

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.

Per saperne di più :

www.prepotto.com



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.



Tavola di Tiburzio Donadon in “Atlante ampelografico”

di Guido Poggi, 1939

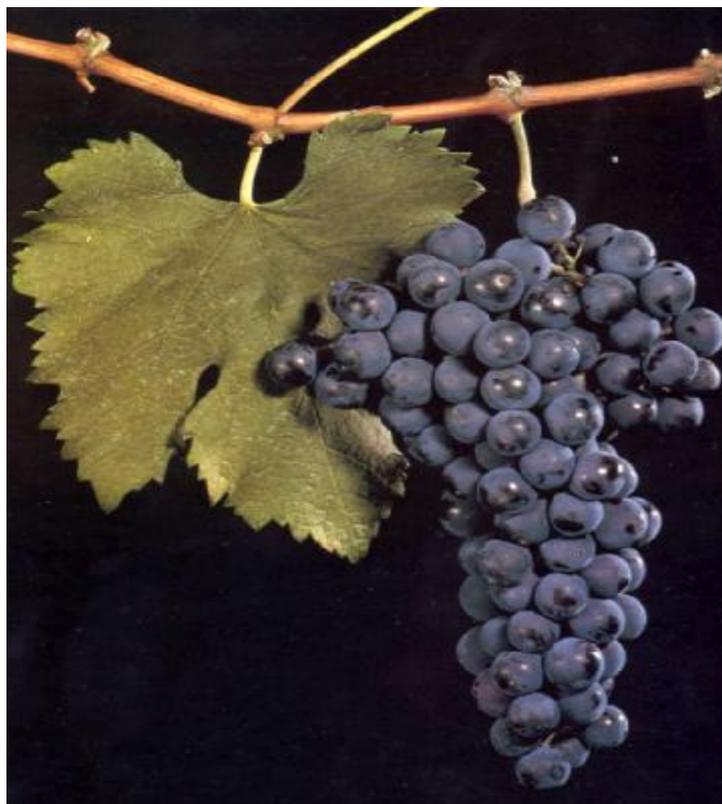
" L'origine del nome – esordisce Marco - è POKALCA (in lingua slovena si pronuncia Pocalza..).

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 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 ".



Schioppettino, foto L.Plozner, 1982

RIBOLLA NERA

Vitigno che ha una limitatissima importanza in provincia perchè è coltivato quasi esclusivamente nel territorio collinare e pedecollinare del Comune di Prepotto e specialmente nella sua frazione di Albana.

Il Rovasenda cita una Ribolla nera a germoglio tomentoso e con foglia glabra, quinquelobata, proveniente da Udine.

La Ribolla nera, chiamata anche Pocalza, al di fuori del suo ambiente *optimum*, anche alla distanza di pochi chilometri, dà un vino che non possiede più quelle peculiari caratteristiche che lo rendono pregiato in quel di Prepotto col nome locale di Schioppettino; da notare inoltre che non sopporta molto l'invecchiamento.

E' vitigno quindi che, almeno ritengo, non è destinato a diffondersi ed è certamente di secondo merito.

Una caratteristica della Ribolla nera è che tarda moltissimo a fruttificare ed i ceppi debbono raggiungere almeno i sette anni per dare un regolare e talvolta abbondante prodotto.

DESCRIZIONE

Uva nera da vino.

Vigore: fortissimo.

Resistenza alle malattie: soffre per la peronospora in genere ed è sensibilissima particolarmente a quella del grappolo.

Produttività: discreta e sicura.

Germoglio: tozzo, fortemente appiattito, a sezione ellittica caratteristica, di colore verde bleu

intenso, peloso. Foglioline terminali verde giallo, tendenti al bruno, glabre.

Tralci: numerosi e grossi a sezione ellittica, lisci. Internodi corti e medi. Nodi appiattiti, prominenti. Gemme grosse sporgenti, coniche, glabre.

Foglia: quinquelobata, di grandezza media. Tessuto consistente. Piana, o leggermente revoluta. Pagina superiore di colore verde-giallo, carico. Pagina inferiore verde chiaro, leggermente cotonosa. Seno peziolare profondo, aperto o chiuso a margini sovrapposti. Seni laterali abbastanza profondi. Dentatura poco profonda, assai larga, ottusa. Nervature rilevate. Picciolo più lungo della nervatura centrale, di grossezza media.

Grappolo: grande, lungo, cilindrico o cilindro conico, alle volte alato, serrato o semi-serrato. Peduncolo lungo, robusto, semilegnoso, di colore bruno. Raspo erbaceo, verde. Pedicelli di lunghezza media, sottili, erbacei. Acini medi, ellissoidi. Buccia di colore nero, non molto intenso, pruinosa, spessa, resistente, non tannica. Pennello piccolissimo, asciutto, incolore. Polpa semi carnosa, dolce, a sapore semplice. Vinaccioli piccoli in numero da due a tre.

CARATTERI DEL VINO. — Di colore rosso violaceo intenso, profumato, vinoso, asciutto, fresco, leggermente tannico, di corpo. Tipo di vino da pasto comune.

Alcolicità: media gradi 10,5, minima gradi 9, massima gradi 11 (in volume al Malligand).

Acidità totale media: grammi 7 per litro (in acido tartarico).

G. POGGI

La Trattoria da Mario a Prepotto ne è il "santuario" che ne perpetua la degustazione guidata; in un ambiente casareccio, 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 "suntuosamente" semplici.

LE CARATTERISTICHE DELLO SCHIOPPETTINO

..ce le illustra Marco :

"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.

è 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 Grassi (CF)



Marco Grassi con Gioia , Giacomo ed Anna (CF)

**TRATTORIA DA MARIO
ENOTECA DELLO SCHIOPPETTINO**

Prepotto (UD)

tel. 0432-713004

fax. 0432-713222.

**enotecaschioppettino.it
www.enotecaschioppettino.it**

Foto di Gisela Hopfmuller-Hlavac (GH) e Claudio Fabbro(CF)

Prepotto, 7 luglio 2011