

SCHIOPPETTINO V.I.P.!

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 Petrusi, 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 del presidente dell'Associazione Produttori Schioppettino di Prepetto, 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 di PREPOTTO

Schioppettino V.I.P!

3/4 Luglio/09

Prepotto/UD

Lo **Schioppettino** di **Prepotto**
ti **invita** a casa sua!

3/Luglio

giornata di presentazione alla stampa

4/Luglio

dalle 17:00

degustazione aperta al pubblico
degli **Schioppettino di Prepotto**

scultori e pittori
auto d'epoca
prelibatezze gastronomiche

dalle 21:00

i simpaticissimi **PAPU!!!**

area festeggiamenti: piazzale municipio
per info e costi: www.schioppettinodiprepotto.it

grafica: Elise Scubla / concept: Aurea Endrici Vinco Comunicazione Vino / printed by: www.jullograf.it

 Banca di Cividale
Gruppo Banca Popolare di Cividale

 Consorzio di Tutela
Vini di Udine

 Città Orientali
del Friuli

 PROVINCIA
DI UDINE

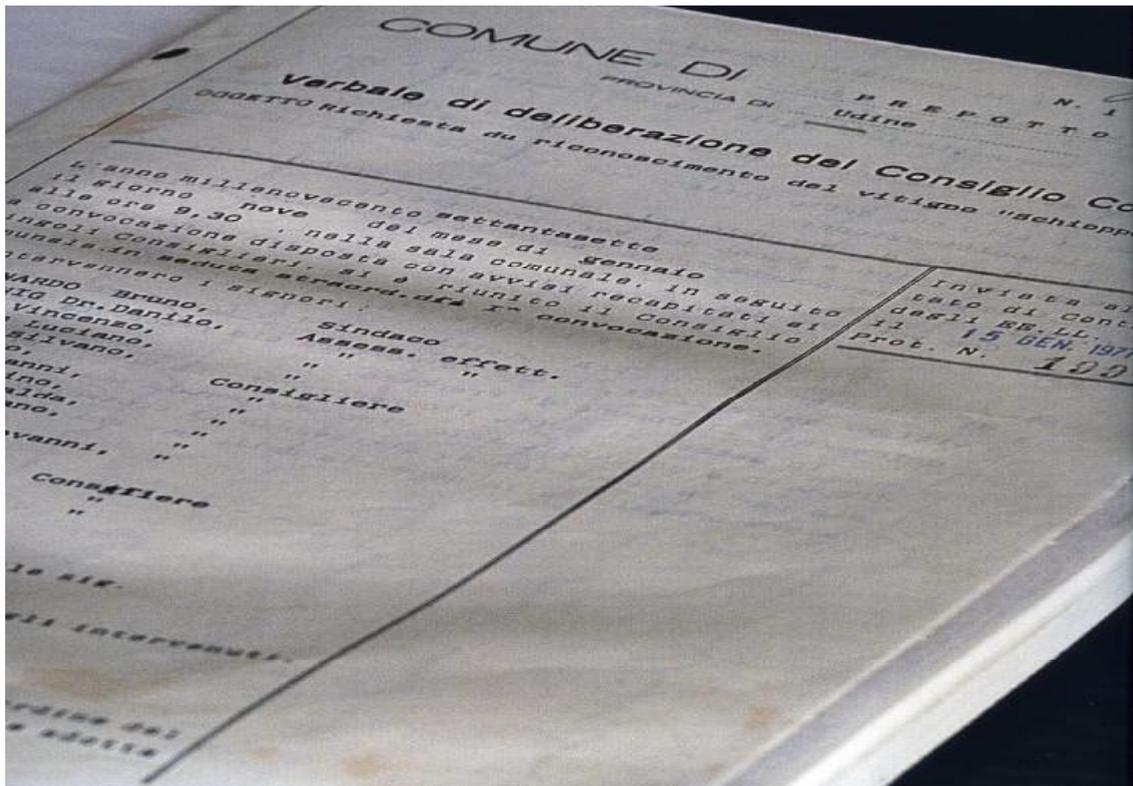
 COMUNE DI
PREPOTTO



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 Prepetto è culminata con lo spettacolo "No bianco, si ...Schioppettino!" dei popolari cabarettisti pordenonesi "I Papu".

IL CONSIGLIO COMUNALE

Sentita la relazione del dott. Walter Filiputti, che si allega;

Vista la documentazione dallo stesso presentata e che si allega;

Preso atto della realtà economico-storica dello "Schioppettino nel Comune;

Preso atto che detto vitigno non fa parte di quelli autorizzati alla coltivazione;

Preso atto di una deleteria ed effettiva speculazione sul nome di tale vino a danno dei veri produttori;

Espressa preoccupazione e rammarico per il D.L. 10-12-1976 n.799;

Con voti unanimi, espressi ed accertati nelle forme di legge

D E L I B E R A

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.

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, Amarin Sugheri, Consorzio Agrario FVG, Juliagraf, Inox Friuli, Ceccarelli, Pezzetta salumi.

INFO : www.schioppettinodiprepotto.it

L'organizzazione dell'evento è stata affidata ad Aurora Endrici di Vinoè-
Comunicazione Vino

INFO : aurora.endrici@alice.it



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 viticoltura friulana nel mondo.



Da sx : Hilde Petrusa, Josko Sirk, Claudio Fabbro e Vanni Tavagnacco

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

per. agr. Carlo Petrusi, 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.



Carlo Petrussi (a dx.) con Josko Sirk

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 :Importanti cenni storici per la valorizzazione del vitigno Schioppettino di Prepetto

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**.

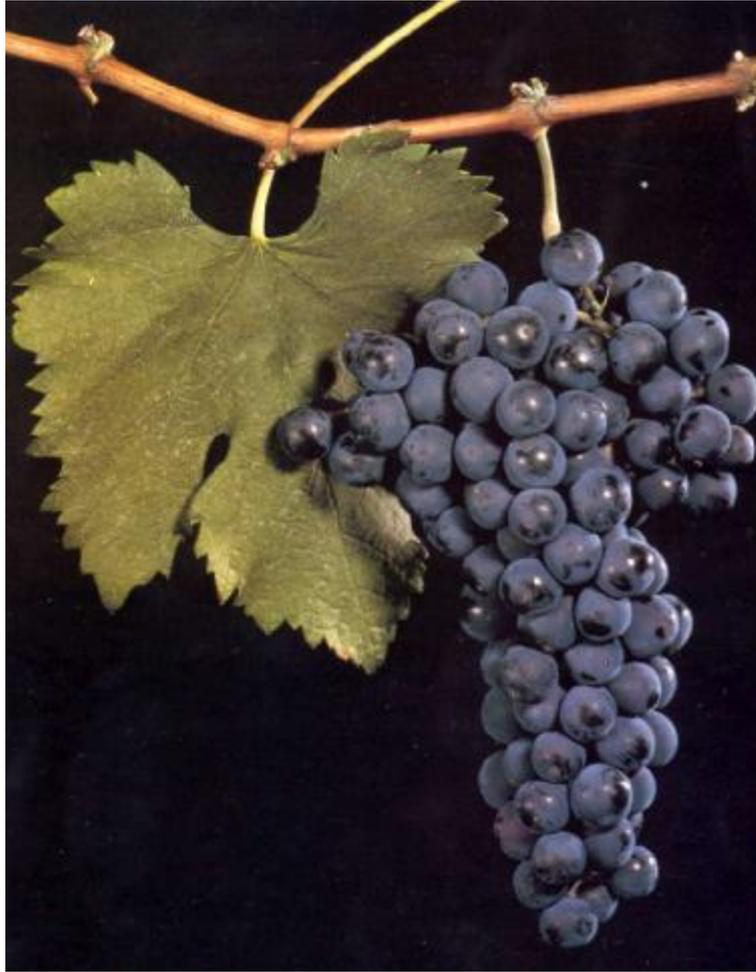
Nel territorio di Prepotto, lo Schioppettino, chiamato anche "Ribolla nera" o "Pokalça", è un vitigno che si è conservato nei secoli, sopravvivendo alle travagliate vicende politiche ed economiche che hanno interessato questa terra di confine e di contatto fra tradizioni agricole italiche, germaniche 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 1820 (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 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 Petrusi, 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 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 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 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.

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.

Per saperne di più :

www.prepotto.com



LO SHIOPPETTINO 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 Cella. Cella, 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.



www.ronchidicialla.com

info@ronchidiciall.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 .

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.

Scrivere 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, concludere.

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.aziendarioppi.com;
info@aziendarioppi.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 "suntuosamente" semplici.

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.

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.

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 lanciati, 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.

Questo, in sintesi, l'auspicio espresso da Hilde Petrusa, 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.

claudiofabbro@tin.it

**Info: Associazione Produttori Schioppettino di Prepotto, via XXIV Maggio, 19
- 33040 Prepotto (UD);**

www.schioppettinodiprepotto.it

info@schioppettinodiprepotto.it

giulio@laviarte.it