



DEGUSTAZIONE

L'incredibile longevità dello Schioppettino di Ronchi di Cialla



di **Paolo Valente** pubblicato il 6 ottobre 2020

1970, Paolo e Dina. Entrambi impiegati alla Olivetti, entrambi di Udine. Sono giovani. Amano il vino. Hanno voglia di dare una svolta alla loro vita. Hanno voglia di campagna. Acquistano un podere a Cialla, frazione di Prepotto, poco lontano dalla ben più nota Cividale del Friuli.

Vogliono fare vino con antiche varietà autoctone. Paolo studia i vitigni storici, ormai quasi abbandonati della zona. Individua lo Schioppettino. Ne sono rimaste solo poche decine di piante. Ufficialmente sono illegali perché non più inserite nel Registro delle Varietà coltivabili. Contro tutto e contro tutti le recuperano, le fanno moltiplicare, le impiantano. Ufficialmente nell'illegalità. In loro soccorso arrivano i Nonino, i noti produttori di grappa che sono alla ricerca di vinacce da vitigni autoctoni per i loro distillati. Coinvolgono personaggi del calibro di Luigi Veronelli, Mario

Soldati, Gianni Brera e assegnano a Dina e Paolo Rapuzzi il premio Risit d'Aur 1976 per «aver dato razionale impulso alla coltivazione, nel suo habitat più vocato in Cialla di Prepotto, dell'antico prestigioso vitigno autoctono Schioppettino, di cui le assurde leggi ne hanno decretato l'estinzione».



La politica non può più far finta di niente e nel marzo del 1978 lo Schioppettino, insieme a Pignolo, Tazzelenghe e Ribolla Gialla, viene autorizzato alla coltivazione nella provincia di Udine.

I coniugi Rapuzzi hanno raggiunto il loro primo, storico, traguardo: salvare dall'estinzione un vitigno.

Ancor oggi tutte le barbatelle di Schioppettino che vengono preparate dai vivai portano il loro nome: Schioppettino Rapuzzi.

1976 Prima annata: completamente distrutta dal crollo della cantina a causa del terremoto.

Lo spirito friulano aiuta a riprendersi e nel 1977 la seconda, ma di fatto prima, annata.

1995 viene istituita la Sottozona Cialla nella DOC Colli Orientali del Friuli destinata alla valorizzazione di un territorio unico, un anfiteatro collinare che raccoglie poche vigne perfettamente integrate nel bosco a tutela di una biodiversità e un ecosistema altrove non riscontrabili.



Oggi Ronchi di Cialla non è cambiata. Paolo purtroppo non c'è più ma la sua presenza è ancora tangibile nelle parole di Dina che sempre lo ricordano con amore. Insieme a lei i due figli Ivan e Pierpaolo.

Viticoltori per professione, entomologi per passione, dedicano la loro vita all'azienda di famiglia e più in generale al loro territorio che amano e rispettano. 25 ettari di vigneto in un territorio che di ettari di bosco ne conta ben di più. E proprio per rispetto non intendono aumentare la superficie dedicata alla vigna.

Non coltivano solo Schioppettino ma anche altri vitigni tipici friulani, la Ribolla gialla, il Refosco, il Verduzzo, Il Pignolo e il mitico Picolit. Ce ne sarebbe da scrivere per pagine intere.



Lo Schioppettino

Risalgono alla fine del '200 le prime testimonianze di questo vitigno che si ritrova anche con il nome di Ribolla nera o di Sclopetin in friulano e che veniva considerato uno dei migliori del territorio.

La sua presenza è sempre stata estremamente limitata e localizzata quasi esclusivamente nel territorio di Prepotto.

È un vitigno che regala un vino schietto e sincero in cui il tannino, ben integrato con l'acidità, conferisce persistenza gusto-olfattiva e grande potenziale di invecchiamento. Una spiccata speziatura e un finale di bocca ammandorlato accompagnano un tenore alcolico non particolarmente elevato.

La lungimiranza di Paolo ha fatto sì che di ogni annata di Schioppettino, dal 1997 a oggi, venissero accantonate un certo numero di bottiglie che consentono oggi di organizzare degustazioni dalla profondità incredibile.

Abbiamo degustato:

Friuli Colli Orientali Sottozona Cialla DOC Schioppettino di Cialla 2015

Annata dall'andamento climatico nella media con un autunno caldo.

Il colore rubino lascia trasparire la gioventù. I profumi sono primari, floreali con lievi accenni speziati. Elegante e trama tannica ancora scalpitante.

Colli Orientali del Friuli Sottozona Cialla DOC Schioppettino di Cialla 2004 in magnum

Annata fresca.

Il color rubino inizia a dotarsi di sfumature granate. Raffinato ed esuberante al naso. Equilibrato in bocca con buona freschezza e sapidità. Persistente e fine, esprime un tannino ancora mirabilmente giovane.



Colli Orientali del Friuli DOC Schioppettino di Cialla 1996 in magnum

Nonostante l'ultimo decennio del secolo scorso abbia visto temperature più fresche rispetto a quelle attuali, l'annata 1996 può essere annoverata tra quelle abbastanza calde.

Le sfumature rubino e granato si assommano nel calice. Naso nitido, freschezza e sapidità si fondono in un finale lunghissimo che ricorda il bitter. Asciutto. Un vino mitteleuropeo che rimanda all'abbinamento con il gulasch.

Colli Orientali del Friuli DOC Schioppettino di Cialla 1992 in magnum

Annata fresca e piovosa.

Il granato ammantava il calice. Tripudio di sentori che spaziano dal sottobosco alle spezie orientali, al tè, alla genziana e al rosmarino. La beva è elegante e persistente con accenni fumé.

Vino da Tavola Schioppettino di Cialla 1986 in magnum

Fieramente granato, lucente. Apre con note che riportano la mente ad altri luoghi e vitigni. Al naso è intenso, inizialmente erbaceo. Morbido ed elegante, raffinato e senza alcuna deviazione terziaria. Persistente con finale che rimanda al pepe nero e al caffè.



Vino da Tavola Schioppettino di Cailla 1983

Color granato. Stenta a svelarsi al naso lasciando trasparire sottili note terziarie di evoluzione. Affascinante nella sua integrità e austerità, aromi di liquirizia e caffè.

<https://vinodabere.it/lincredibile-longevita-dello-schioppettino-di-ronchi-di-cialla/>