

# SCHIOPPETTINO

## *Storia e tradizione*

La produzione di vino nella valle di Cialla risale a tempi molto antichi. Documenti conservati presso il Capitolo di Cividale (già avente proprietà nella valle in epoca medioevale) attestano come dal XIII secolo i vini prodotti erano apprezzati e spesso utilizzati per il pagamento di dazi e affitti. 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. La coltivazione dello Schioppettino nella valle di Cialla era ancora profondamente radicata nella memoria storica degli abitanti sino al 1960.

Le prime notizie storiche scritte risalgono al 1282 quando viene citato in occasione di un matrimonio celebratosi in Albana. Successivamente lo ritroviamo nel “*Catalogo delle varietà delle viti del Regno Veneto*” scritto da Pietro di Maniago nel 1823. Nel 1877 viene menzionato come Ribolla Nera (la cui sinonimia con Schioppettino verrà formalizzata dal Poggi nel suo *Atlante Ampelografico* nel 1939) quale varietà tipica friulana e del comprensorio udinese. La sua rinascita e diffusione avvenne attorno al 1970 grazie all'allora sindaco di Prepotto (Bernardo Bruno), alla famiglia Nonino (distillatori in Percoto) e alla famiglia Rapuzzi. Dalla metà degli anni '70 lo Schioppettino viene nuovamente autorizzato e la sua coltivazione si diffonde inizialmente proprio all'interno della zona di Cialla. Prima come vino da tavola per poi essere inserito nella DOC Colli Orientali del Friuli (1989) ed infine all'interno della sottozona Cialla (1995).

Nel 1976 la famiglia Nonino, delle omonime distillerie, istituiva il premio *Nonino Rist d'Aur* la cui prima edizione veniva assegnata proprio alla azienda Ronchi di Cialla per aver piantato una vigna di Schioppettino. A seguito di questo prestigioso riconoscimento giornalisti molto importanti si accorgono di questa varietà che in questo modo comincia ad essere conosciuto a livello nazionale. Luigi Veronelli nel 1978 scrive:

” Conosco *Paolo e Dina* da poco più di un anno, da quando, ai primi di dicembre 1976, vinsero il primo *Risit d’Aur* (il premio voluto dai Nonino, grappaioli, col proposito di riaffermare, in ogni campo e modo, i valori della civiltà contadina) per un loro impianto a base di vitigno schioppettino. Erano atti, il premio e l’impianto, essi, <<rivoluzionari>>: lo Schioppettino era fuori-legge per volontà <<baronale>> (è tornato tra i vitigni autorizzati – è il caso di dirlo: *obtorto collo* – con una recentissima decisione comunitaria, ottenuta grazie, anche a quegli atti).

.... *Li ho assaggiati, a uno a uno, i vini. Sentono di cosciente amore di Paolo e Dina, e si faranno superbi.*”

Dalla sua rinascita a Cialla lo Schioppettino Ronchi di Cialla ottiene riconoscimenti nazionali ed internazionali molto prestigiosi, viene più volte servito in pranzi ufficiali della Presidenza del Consiglio dei Ministri italiano; viene battuto per 750.000 lire all’asta da Sotheby’s nel 1990. Più volte premiato sulle principali guide italiane (Veronelli, Gambero Rosso, Espresso, Duemilavini).

All’estero trova riconoscimenti crescenti sino a diventare, proprio lo Schioppettino di Cialla, riferimento e modello per giovani produttori californiani che proprio con lo Schioppettino creano nuovi vini di tendenza eleganti e speziati.

### ***Ambito territoriale***

L’area tipica dello Schioppettino di Cialla corrisponde grossomodo all’ambito orografico che costituisce la valle di Cialla costituita dal corso di due torrenti permanenti a carattere montano. Il Chiarò ed il suo affluente di destra il torrente Prenech oltre ad alcuni tributari di minore importanza. L’area si sviluppa in altezza dal livello di circa 140 metri sul livello del mare in corrispondenza del torrente all’imbocco della valle, sino a circa 600 metri sul livello del mare a ridosso del Monte Plagnava in testa alla valle medesima. L’orientamento della valle si sviluppa con un asse da Est-Nord-Est a Ovest-Sud-Ovest a differenza delle principali vallate prossimali i cui assi principali sono grossomodo Nord-Sud. La sua collocazione geografica è

quella indicata all'articolo 3 dell'allegato sottozona Cialla al Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei Friuli Colli Orientali.

### ***Caratteristiche del territorio – Il Clima***

La Valle di Cialla presenta caratteristiche spiccatamente montane con ripidi pendii rivolti a Nord coperti da foresta di tipologia pluviale temperato e versanti rivolti a mezzogiorno caratterizzati da pendenza minore ove tradizionalmente sono svolte le attività agricole. La valle di Cialla si colloca in una posizione equidistante (circa 30 km) tra la linea della costa riferita alla regione di Grado (Alto Adriatico) e le vette delle Alpi Giulie (Monte Mangart, 2677 m. e Monte Montasio, 2754 m.).

La foresta marca in maniera significativa sia il paesaggio che le caratteristiche del suo microclima. Circa il 90% del territorio complessivo della zona è costituito da foresta. La cenosi prevalente sui versanti settentrionale e nella parte alta della valle vede principalmente: *Tilia cordata*, *Fagus sylvatica*, *Corylus avellana*, *Quercus pubescens*, *petrea* e *robur*, *Acer spp.*, *Betula alba* ecc. specie queste tipiche di un orizzonte prealpino e montano, mentre i versanti rivolti a mezzogiorno più soleggiati, come pure la parte più bassa della valle presentano cenosi più tipicamente mediterranee con prevalenza di: *Quercus spp.*, *Castanea sativa*, *Fraxinus ornus* ed *excelsior*, *Ulmus sp.*, *Ostrya carpinifolia*, *Juniperus communis*, *Ficus carica* ecc. Tutto ciò si traduce in una notevole biodiversità testimoniata anche dalla presenza di una ricchissima entomofauna che comprende anche alcuni elementi protetti dalle norme comunitarie, tra questi spiccano *Cerambyx cerdo* (specie protetta negli allegati II e IV della Direttiva Habitat - DIRETTIVA 92/43/CEE DEL CONSIGLIO del 21 maggio 1992 relativa alla conservazione degli habitat naturali e seminaturali e della flora e della fauna selvatiche; specie vulnerabile IUCN, Red List of Threatened Species), *Morimus funereus* (specie protetta nell'allegato II della Direttiva Habitat - DIRETTIVA 92/43/CEE e specie vulnerabile IUCN, Red List of Threatened Species), *Osmoderma eremita* (specie protetta negli allegati II e IV della Direttiva Habitat - DIRETTIVA 92/43/CEE), *Lucanus cervus* (specie protetta nell'allegato II della Direttiva Habitat -DIRETTIVA 92/43/CEE).

L'asse della valle grossomodo Est-Ovest corrisponde all'orientamento dei venti dominanti (Bora e Borino). L'area si presenta pertanto ventilata e asciutta, con una ventilazione più marcata rispetto alle aree adiacenti e con una piovosità decisamente più elevata (mediamente 1550 mm all'anno contro i 1360 mm annui della media del Consorzio Friuli Colli Orientali) distribuita nell'arco dell'anno ma con picchi nel tardo autunno e primavera. Conseguentemente anche le temperature medie annue si attestano su valori inferiori (13,4°C) rispetto alla media consortile (14°C). Le stagioni intermedie (primavera ed autunno), sia per la morfologia della zona che per la vicinanza alle Alpi, presentano escursioni termiche giorno-notte significative con un  $\Delta T$  anche di 20°C. Riferendosi al periodo vegetativo, ossia nel periodo compreso tra i mesi di aprile ed ottobre, le temperature medie sono pari 17,8°C contro una media delle aree viticole circostanti di 18,4°C ossia sensibilmente inferiore ad essa.

Le spiccate caratteristiche montane della zona e la presenza preponderante della foresta pluviale temperata determinano temperature medie annue inferiori e precipitazione più cospicue che si traducono in un'epoca vendemmiale posticipata mediamente di una o due settimane rispetto alle zone viticole adiacenti.

### ***Geopedologia***

Il settore sud orientale delle Prealpi Giulie, ove ricade l'area oggetto dello studio, è costituito, in larga prevalenza, da depositi descritti in letteratura con il termine generico di "Flysch", con il quale si indica una particolare successione rocciosa data dalla alternanza ritmica di rocce clastiche originatesi in ambiente marino da diagenesi di materiale trasportato da correnti di torbida in seguito a processo gravitativo, e i cui depositi sono detti torbiditi.

L'alternanza di strati rocciosi è dovuta alla frequenza, più o meno intensa, delle correnti di torbida e alla conseguente deposizione di fango pelagico. Nello specifico si alternano soprattutto marne e arenarie. Per l'elevata erodibilità il flysch affiora raramente in maniera ben evidente (tagli stradali, incisioni fluviali attive). Più resistenti (e quindi evidenti) sono i megabanchi carbonatici che spesso si alternano ai livelli arenaceo marnosi.

La vallata che si estende fra Cialla e San Pietro di Chiazzacco, scendendo a SW di Castelmonte verso la pianura, è costituita dai depositi del Flysch di Masarolis, all'interno del quale affiorano alcuni potenti megastrati, costituiti da depositi calcarenitici (ovvero arenarie costituite da granuli calcarei ben cementati, come quelli che costituiscono le diverse varietà di pietra piacentina). I due banchi più potenti sono quelli del Monte Ioanaz e quello di Monte Staipa: quest'ultimo affiora alle quote più elevate, più o meno lungo l'isoipsa 400, mentre il primo è presente a quote inferiori. La giacitura, come spesso accade nei livelli flyschoidi, appare piuttosto caotica ma, in linea di massima, gli strati immergono verso SW. Questo flysch è caratterizzato dall'abbondanza di intercalazioni arenaceo marnose, con potenti livelli di marne grigio-azzurre e presenza di conglomerati anche grossolani con ciottoli di selce e granuli di quarzo.

Morfologicamente l'incisione della vallata segue l'andamento dinarico NE-SW ed è interessata da una serie di linee tettoniche parallele fra loro, orientate in maniera ortogonale alla vallata (NW-SE). L'orientamento della vallata favorisce l'illuminazione di ambedue i fianchi.

Attualmente, il termine Flysch di Masarolis viene sostituito con quelli (più ampi) di Flysch di Grivò o di Stregna (Paleocene-Eocene).<sup>[1]</sup> Da un punto di vista compositivo, a seguito di analisi chimiche effettuate su campioni di terreno della zona di Cialla, risulta un contenuto di calcare totale nella media come pure quello attivo. Il terreno si presenta con uno scarso contenuto di azoto, medio di potassio e scarso contenuto di fosforo. Il calcio presenta dei valori elevati. Il magnesio è nella media. Il rapporto carbonio/azoto si attesta su valori medi, ed è indice di equilibrio tra mineralizzazione ed umificazione della sostanza organica.

Le caratteristiche di scarsa compattezza del suolo di matrice marnosa unitamente ad una elevata impermeabilità, determina una spiccata propensione all'erosione dovuta allo scorrimento superficiale delle acque piovane. Infatti tradizionalmente e a tutt'oggi gli impianti viticoli vengono realizzati in forma di "Ronchi" termine che in dialetto locale indica i terrazzamenti. Inoltre viene prestata particolare attenzione ai sistemi di drenaggio e di scarico delle acque piovane, al fine di tutelarsi contro il rischio di smottamenti e di frane. Tutto questo porta ad un'elevatissima onerosità

nella preparazione e nella gestione dei terreni destinati alla viticoltura.

### ***Caratteristiche distintive del vino Schioppettino di Cialla***

Oltre vent'anni di esperienza produttiva svolta nella Sottozona Cialla hanno portato all'individuazione del tradizionale vitigno autoctono Schioppettino quale varietà che meglio esprime la tipicità e le caratteristiche del territorio. Studi svolti dal professor Fulvio Mattivi (IASMA Research and Innovation Centre, Fondazione Edmund Mach, S. Michele all'Adige (TN)) hanno evidenziato come il *Rotundone* (sesquiterpene) sia la molecola corresponsabile della caratteristica nota aromatica (speziata e pepata) dello Schioppettino prodotto in zone fresche e con basse rese per ceppo. Tale molecola risulta essere particolarmente concentrata nello Schioppettino prodotto nella zona di Cialla caratterizzata da clima fresco ed a seguito di vinificazione di uve non appassite o surmature.

Sono state svolte indagini sui consumatori attraverso degustazioni alla cieca sottoponendo ai partecipanti vini Schioppettino prodotti seguendo tecniche di vinificazione differenti. Tali indagini hanno evidenziato una spiccata preferenza da parte dei consumatori per le versioni identificabili come più tipiche e riconoscibili in cui la nota speziata e pepata, determinata dal *Rotundone*, era particolarmente evidente; sono stati quindi preferiti i campioni non ottenuti da uve surmature o appassite. In generale la maggior piacevolezza e tipicità è stata riscontrata in quei campioni la cui gradazione alcolica non eccedeva i 13,5 % vol. Hanno evidenziato un buon livello di preferenza, nell'ambito del panel, le versioni che prevedevano l'affinamento del vino in legno (barrique) ed i campioni ottenuti da uve provenienti da vigneti di almeno 10 anni di età.

Per quanto riguarda la preferenza da parte dei consumatori tra i diversi periodi di invecchiamento è stata individuata una netta preferenza per i campioni con almeno quattro anni di affinamento.

Al fine di garantire la qualità e l'autenticità dello Schioppettino di Cialla garantiamo che tutte le operazioni di vinificazione, conservazione,

invecchiamento in legno, imbottigliamento e affinamento in bottiglia, oltre ad eventuali stoccaggi prolungati nel tempo, debbano essere effettuati all'interno delle nostre cantine.

### ***Tecniche viticole tradizionali***

Nell'ambito della valle di Cialla la forma di allevamento della vite più idonea a garantire una produzione qualitativa risulta essere il doppio o singolo capovolto (la tradizionale "cappuccina") con densità di piantumazione elevata, non inferiori ai 3500 ceppi ettaro.

La resa uva ad ettaro non eccede mai le 5,6 tonnellate. Al fine di tutelare il paesaggio e mantenere viva la tradizionale forma di allevamento Ronchi di Cialla ha deciso di impiegare solo ed unicamente pali in legno naturale (non trattati) come tutori per la vite.