



SCHIOPPETTINO

...racconta antiche memorie friulane...

VIGNETO: - LOCALITÀ: CORONA (Frazione del Comune di Mariano del Friuli) – GORIZIA

- NOME DEL VIGNETO: "Sclupit"

- FOGLIO DI MAPPA: 1 - 5 - Comune Censuario di Corona

- PARTICELLE CAT.: 1362 (parziale) - 1369

- TIPO DI TERRENO: a scheletro prevalente, con forte presenza di Sesquiossidi di ferro. Tali caratteristiche pedologiche, associate alla scarsa dotazione in sostanza organica ed in elementi nutritivi, induce nella vite uno sviluppo vegeto - produttivo estremamente moderato, con positive ripercussioni sui componenti MACRO e MICRO compositivi dell'uva e del vino.

- SUPERFICIE TOTALE: 3.88.30 Ha.

- ANNO DI IMPIANTO: 1982

- SESTO D'IMPIANTO: 2,70 x 1,20 m.

- CEPPI AD ETTARO: 3086

- ESPOSIZIONE: a Sud, con filari orientati EST - OVEST

- FORMA DI ALLEVAMENTO: tecnica colturale a GUYOT. (Ci siamo visti obbligati ad adottare questo sistema per la grande vigoria vegetativa della specie). Cimatura estiva per un migliore rapporto foglie / grappoli d'uva, ed un diradamento dei grappoli in pre - invaiatura. Nessuna concimazione.

UVA:

- VARIETÀ: SCHIOPPETTINO 100%

- ZONA DOC: Isonzo del Friuli

- PORTAINNESTI: SO 4

- SELEZIONE CLONALE: Selez. Friuli Venezia Giulia

- RESA PER ETTARO: Ton 3,5 - 3,7 circa / per ettaro

- RESA PER CEPPO: kg 0,800 - 1 / per pianta

VENDEMMIA: in sovraturazione spinta (per attenuare l'altissima acidità fissa congenita della specie) calcolata in funzione della curva di maturazione. Vendemmia effettuata esclusivamente a mano.

VINO: Diraspatura e pigiatura delle uve, seguente *fermentazione spontanea* (... i lieviti sono da sempre presenti naturalmente sull'uva...) *sulle bucce* per circa 30 giorni, durante i quali vengono effettuate svariate *follature, rimontaggi ed 1 o 2 "delestage" giornalieri*; terminata questa fase si passa alla separazione del mosto fermentato dalle bucce, che vengono dolcemente strizzate solamente per favorirne lo sgrondo totale e null'altro.

Quindi, come l'antica tradizione vuole, il vino viene posto in differenti *botti da 2000 litri*, costruite artigianalmente, usando ancora oggi *diverse varietà di legno* tipiche della zona, dove prosegue l'attività fermentativa secondaria. In questi fusti il vino può iniziare la sua vita, decidendo in modo autonomo e del tutto naturale, quando svolgere la fermentazione malolattica... se tutta assieme o in svariati anni, un po' alla volta... (... l'uomo rispettoso della natura non può mai sostituirsi ad essa...). Nei successivi 4 - 5 anni il vino prosegue il suo *affinamento "sui lieviti"* ("sur lies") con "batonnage" (rimescolamento dei lieviti) periodici.

Quando il vino ha raggiunto una maturazione soddisfacente, si travasano le diverse botti in un unico recipiente di acciaio, dove sosterà per almeno 3 mesi, per favorirne la fusione delle diverse anime e la *naturale decantazione* delle parti grossolane sul fondo; quindi, *messo in bottiglia, senza alcuna filtrazione* e posto in cestoni di legno dalla capienza di 500 bottiglie ed alloggiato in un magazzino dalla temperatura costante per il successivo affinamento.

- Alcol svolto: da 13% Vol. a 13,5% Vol.

- Acidità totale: da 7,80 g/l a 8,50 g/l

ESAME ORGANOLETTICO: Vino di ottimo corpo, con buonissima acidità fissa che però non nasconde la sua pienezza calda e vellutata. Colore rosso rubino intenso dalle sfumature granata e unghia violacea. Profumo vinoso, fruttato, che ricorda la mora selvatica, il lampone, il mirtillo. Con l'invecchiamento si evolve in elegante *bouquet* di sottobosco, muschio, specie e pepe.

CENNI STORICI: Lo Schioppettino è sicuramente uno dei vitigni indigeno - friulano più particolari e tipici, originario con ogni probabilità nella zona friulana fra il comprensorio di Udine e Gorizia.

Il Rovasenda, come riporta Poggi, cita lo Schioppettino, a germoglio tomentoso e con foglia glabra, quinquelobata, proveniente dalla parte est del Friuli.

Lo Schioppettino è diffuso in quantità limitata per le forti difficoltà di coltivazione e di vinificazione e per l'altissima professionalità che richiede al vinificatore.

 BRESSAN *Mestri vinai*