



Prima cartella stampa

Il Sentore di Pepe nello Schioppettino di Prepotto Caratterizzazione aromatica e studio del Rotundone

Tra le esperienze piacevoli e gratificanti per i sensi e per il palato a cui possiamo accedere, è particolarmente gradita la condivisione di un sorso di vino schietto e sincero.

Meglio se generoso di profumi e dotato di un coerente ed appagante corredo di sentori ricchi di descrittori floreali e fruttati, oppure l'incontro con vini di eleganti e levigati riferimenti minerali a cui il tempo apporta rango e lignaggio.

Onore al vignaiolo che cura la vite con competenza e da qui, l'uva e il vino. Tra le caratteristiche che si fissano nella nostra memoria olfattiva, tra i nostri ricordi, un posto di riguardo è occupato dal sentore speziato,

il sentore del pepe e di altri protagonisti che richiamano atmosfere particolari, a volte esotiche a volte familiari e legate ai profumi del passato, essenziali, ma discreti e tutt'altro che prevaricanti.

Nel vino apportano una spinta, uno stimolo a scoprirne la fonte, l'origine, la provenienza. Numerose, sono le varietà che possiedono questa caratteristica, più o meno percepibile, più o meno “intonata” o coerente con gli altri attori che ne condividono la scena.

Ma da dove arriva l'aroma di pepe nel vino? Ci arriva attraverso una molecola che si chiama Rotundone, oggetto di una ricerca guidata dallo studioso Mango Parker dell'Australian Wine Research Institute (AWRI) di Adelaide, pubblicata su Web il 20 giugno 2007.

Detta molecola è stata protagonista di più recenti approfondimenti operati dal team del Prof. Fulvio Mattivi, presso l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, portati a termine e resi pubblici nel 2011.

Nel 2017, si aggiunge a questi, un progetto richiesto e realizzato dalla rete d'impresa nata per questo preciso scopo, composta da sei aziende produttrici di Schioppettino di Prepotto ed una prestigiosa realtà che si occupa di servizi e di ricerca, nel settore vitivinicolo.

Lo Schioppettino è un vino rosso, nativo dei Colli Orientali del Friuli, dotato di forte identità è conosciuto per l'eleganza e le fragranze pepate.

Queste caratteristiche sono molto apprezzate e lo accomunano ad alcuni dei grandi vini rossi (Pinot Nero, Syrah, Nebbiolo), come confermato in una recente manifestazione di promozione dei vini rossi autoctoni, sostenuta dalla Regione FVG.

In quella occasione, una giuria di 30 esperti internazionali guidati da Ian D'Agata, considerato uno dei più importanti wine writer al mondo, hanno riconosciuto le potenzialità dello Schioppettino, eleggendolo al rango di rosso autoctono di riferimento del Friuli VG.

Il Progetto

Lo studio è stato finanziato dal Programma di Sviluppo Rurale della Regione FVG con la tipologia di misura 16.2 “creazione di poli o reti per lo sviluppo di progetti di innovazione” ed inizia nel 2017 rispondendo a precise esigenze dei produttori che mirano a valorizzare il vino, studiando come la correlazione tra condizioni pedo climatiche, gestione agronomica del vigneto e le tecniche di vinificazione possano contribuire ad esaltare e preservare naturalmente la speziatura tipica affinando la gestione di campagna e di cantina attraverso la definizione di “protocolli” condivisi, volti anche a migliorare la sostenibilità ambientale della coltura.



PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
DELLA REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale: l'Europa
investe nelle zone rurali



Mis 16 coop. – Tipo di intervento 16.2.1 Creazione di poli o reti per lo sviluppo di progetti di innovazione
Il “sentore di pepe” nello Schioppettino di Prepotto - Caratterizzazione aromatica e studio del rotundone

Dal progetto ci si attende di confermare e quantificare analiticamente la correlazione, «sentore di pepe, concentrazione della molecola nei vini», ma soprattutto ci si attende di capire quali siano le condizioni pedoclimatiche, le tecniche agronomiche e gli accorgimenti in cantina che possono esaltarne e preservarne la presenza.

Durante il progetto sono state realizzate degustazioni guidate di uve, mosti e vini, alla ricerca dell'aroma specifico e sulla base delle azioni e dei dati raccolti.

Per ogni tipo di degustazione è stata elaborata e compilata una specifica scheda di valutazione, da cui trarre una descrizione per ogni campione assaggiato.

Tutti i dati raccolti, i risultati degli studi ed i “protocolli di gestione agronomica e gestione della vinificazione” output del progetto, verranno divulgati attraverso opportuni comunicati stampa e resi disponibili attraverso il WEB di Enologica Friulana <http://www.enologicafriulana.it> ed appoggiandosi al sito internet dell'Associazione Produttori Schioppettino di Prepotto www.schioppettinodiprepotto.it

Paolo Ianna

T.+39 3356150360

Info: paoloianna@ymail.com

Ufficio Stampa&Comunicazione

Rete d'Impresa per la valorizzazione dello Schioppettino di Prepotto

Info: rotundone.schioppettino@gmail.com