

di Bruno Petronilli

# RONCHI DI CIALLA SPIRITO INDOMIABILE DEL FRIULI



Sono bastati pochi minuti per capire chi avevo di fronte. Dina mi accoglie nella sua casa: elegante, antica, funzionale. Il suo senso dell'ospitalità è profondo, il suo sorriso sincero. Mentre i figli Pierpaolo e Ivan sono intenti a stappare le bottiglie di Schioppettino e Cialla bianco, ordinatamente posizionate su un tavolo, Dina mi racconta del suo amore della vita e di Paolo, che non c'è più, ma solo fisicamente, perché la presenza di Paolo sarà costante in ogni parola, in ogni gesto, in ogni narrazione.

È con lui che tutto iniziò, in questa terra che Dio sembrava aver dimenticato, una terra fatta di uomini e donne fieri, invincibili, con la testa dura come il marmo.

Se qui si decide di fare qualcosa, si farà, costi quel che costi. Il racconto di Dina è fluente, appassionante, a tratti emozionante. Le mille peripezie e difficoltà che lei, Paolo e poi i figli hanno dovuto affrontare con i capitali di una piccola enoteca familiare

## *The indomitable spirit of Friuli*

It only took me a few minutes to understand who I was facing. Dina welcomes me into her home: elegant, antique, practical. Hospitality is embedded in her, her smile is sincere. While her sons, Pierpaolo and Ivan are busy uncorking the carefully arranged bottles of Schioppettino and Cialla bianco on the table, Dina tells me about her love for life and for Paolo who, although he is no longer physically present, can constantly be seen in her every word, every gesture, and every tale. He was the one behind it all in this apparently God forgotten land, a land of proud, invincible, strong-willed men and women. If they decide to do something here, it's done, come what may.

Dina's story flows with passion and at times with emotion. The thousands of vicissitudes and difficulties she, Paolo and their children have had to face are the chapters of a miniature family epic of zeal, passion and indescribable moral strength. If Ronchi di Cialla has become a benchmark in the history of wine in Friuli, the credit is all down to the dogged vitality and infinite energy that a couple in love with the land like Dino and Paolo have lavished every second of their life.

In the first decade of the 21st century, Sagna S.p.A. began to search for Italian products to add to its catalogue with the philosophy that it would select excellent wines, produced by family-run businesses, capable of guaranteeing reliability, quality and continuity over time. Massimo Sagna came right up here. He met Paolo and Dina. In a flash, he understood that Azienda Agricola Ronchi di Cialla would be the first Italian winery to be

# ECCELLENZE ITALIANE

di Gian Piero Vivalda  
Cucina "Corona Reale" Cervere (CN)  
2 stelle Michelin Italia

*Pollo arrostito con  
salsa di filiera  
chiarificata Piemontese,  
funghi Inalpi, quince  
caramellizzato e patate  
al forno.*



Noi di Latterie Inalpi siamo orgogliosi della nostra filiera e del nostro percorso  
che dal 1966 poggia sulla base di valori giusti, buoni e sicuri.

Produciamo il nostro burro solo da panna di centrifuga ottenuta da latte della nostra filiera corta e certificata.  
Il Burro di Filiera, il Burro Salato ed il Burro Chiarificato sono vere e proprie eccellenze italiane,  
ingredienti preziosi e rispettosi dell'ambiente perché confezionati in incarti compostabili e 100% riciclabili.

Latterie Inalpi, lo specialista Italiano della Filiera del Latte

LATTERIE  
**inalpi**



nita energia che una coppia d'innamorati della loro terra come Dina e Paolo hanno profuso ogni secondo della loro vita. Nel primo decennio degli anni duemila, Sagna S.p.A. iniziava la sua ricerca di prodotti italiani da inserire a catalogo, rispettando la propria filosofia, che prevede la selezione di vini d'eccellenza prodotti da aziende familiari in grado di garantire serietà, qualità e continuità nel tempo. Massimo Sagna arrivò fin quassù. Incontrò Paolo e Dina. Ci vollero pochi istanti per capire che l'Azienda Agricola Ronchi di Cialla sarebbe stata la prima cantina italiana a entrare nel listino. Era il 2014 quando tra la famiglia Rapuzzi e Sagna si creò un legame inscindibile. Il motivo, riflettendo, è abbastanza palese. Si tratta di persone vere. E quando persone vere, a cui basta una stretta di mano e un singolo sguardo per siglare un contratto, si incontrano, è inevitabile celebrare il matrimonio. D'altronde Ronchi di Cialla è un pezzo di storia del Friuli che merita di essere preservato dalle dinamiche artefatte che spesso il mercato impone. Qui non c'è marketing, luci abbaglianti o spettacolo, qui si fa il vino, il migliore che queste terre possano offrire. grazie al lavoro. quotidiano. grazie alla competenza e

In retrospect, the reason is fairly obvious. These are genuine people. And when genuine people meet, all they need to sign a contract is to shake hands and exchange glances, and a celebration of the marriage is inevitable. Besides, Ronchi di Cialla is a piece of Friuli's history, which deserves to be protected from the artificial dynamics the market often imposes. Here, you won't find any marketing, bright lights or show. Here they make wine, the best this land can offer, thanks to their daily hard work, skill and genuine culture. Truth is a word I may overindulge in, but it is the only one that does justice to these extraordinary people. The Rapuzzi family has many good qualities, but you will never hear them show off, it's just not in their nature. We owe them the rediscovery of the Schioppettino and Refosco dal Peduncolo Rosso, a grape already referred to by Pliny the Elder as the "aphrodisiac wine" that makes women "procreative" and known as "rap fosc" in Friulian dialect. In the 70s, no-one in the valley of Cialla where the winery is located was producing it any more.



Famiglia Rapuzzi

La famiglia Rapuzzi ha molti meriti, ma non li sentirete mai ostentare il loro ruolo, non è nella loro indole. A loro si deve la rinascita dello Schioppettino e anche quella del Refosco dal Peduncolo Rosso, uva già citata da Plinio il Vecchio come il "vino afrodisiaco" che rendeva le donne "atte alla generazione" e chiamato in dialetto friulano "rap fosc". Nella vallata di Cialla, in cui si trova la cantina, negli anni '70 nessuno lo produceva più e i Rapuzzi, dopo aver trovato le uve in uno stato di abbandono, decisero di reimpiantarle malgrado non fossero presenti nell'albo dei vigneti ammessi dalla Regione. Nel tempo, anche grazie al supporto di Luigi Veronelli, sono riusciti a rivendicarne la tipicità e la storica origine. Per testimoniare la fondamentale opera di questa famiglia, in uno dei più importanti vivai vitivinicoli del mondo, Rauscedo, c'è una varietà chiamata "Rapuzzi". E siamo certi che la storia familiare di Ronchi di Cialla non potrà mai cambiare. Se Dina e Paolo Rapuzzi, nel 1970, si sono avvicinati alla terra per una precisa scelta di vita, i figli Pierpaolo e Ivan sono la generazione "nata sulla vigna". Ambedue periti agrari e laureati in Scienze delle Preparazioni Alimentari, sono convinti sostenitori della filosofia della famiglia e della millenaria civiltà friulana del vino. Una sinergia che oggi rappresenta un formidabile motore di tradizione e conoscenza scientifica, custode di questi incredibili filari sui versanti soleggiati della piccola valle di Cialla: Verduzzo, Picolit, Ribolla Gialla, Refosco dal Peduncolo Rosso e, ovviamente, Schioppettino. Va da sé che sembra quasi inutile sottolineare come Ronchi di Cialla sia stata tra le prime ad adottare un'agricoltura integrata a bassissimo impatto ambientale. Tutti i vigneti sono inerbiti naturalmente e il controllo dei parassiti (sia fungini, sia artropodi) sono ridotti al minimo usando solo prodotti di contatto o biologici, entrambi altamente labili, che permettono di ottenere un'uva qualitativamente perfetta e totalmente priva di residui chimici. La vendemmia è rigorosamente manuale ed accuratissima. L'uva viene attentamente vagliata e rapidamente vinificata. Tutte le operazioni agronomiche sono seguite dai titolari, con la collaborazione dell'agronomo Pierpaolo Sirch.

Mentre Dina porta in tavola la sua cucina, quella tipica, quella che da sempre qui caratterizza la festa e la quotidianità, i figli incominciano a versare nei calici i vini, in un percorso a

The Rapuzzi found the grapes had been abandoned and decided to replant them, even though they were not mentioned in the register of vineyards acknowledged by the Regional government. Over time, they managed to claim its typicity and historic provenance, with the support of Luigi Veronelli. As testimony of this family's fundamental work in Rauscedo, one of the world's major grapevine nurseries, there is a variety called "Rapuzzi"

And we are convinced that the family history of Ronchi di Cialla will never change. Whereas Dina and Paolo Rapuzzi were attracted by the way of life on the land in 1970, their sons Pierpaolo and Ivan belong to the generation that "grew up with the vine". Both are agrarian experts with degrees in Food Science and firmly support the family philosophy and the thousand-year old winemaking tradition of Friuli. This family synergy has become a formidable combination of tradition and scientific knowledge. It is now custodian of these incredible rows on the sundrenched slopes of the tiny Cialla valley: Verduzzo, Picolit, Ribolla Gialla, Refosco dal Peduncolo Rosso and, of course, Schioppettino. We hardly need stress how Ronchi di Cialla was one of the first to adopt integrated farm management with a very low environmental impact. All the vineyards have natural herbal leys and pest control (fungal and arthropods) is reduced to the minimum by using only contact or organic products, both highly transient, which enable completely chemical residue-free grapes of perfect quality to be obtained. Harvesting is strictly by hand and extremely precise. The grapes are carefully examined and rapidly made into wine. The owners follow all the agronomic operations with the collaboration of their agronomist, Pierpaolo Sirch.

While Dina brings to the table her traditional dishes that have always featured on special occasions and every day, her sons begin to pour the wines into glasses. We travel back in time almost to when the business was created. Schioppettino and Cialla bianco, the vermilion blood and snow-white soul of Friuli, that flows in the veins and lodges in the hearts of these indomitable men and women.

# DEGUSTAZIONE

*tasting*

## SCHIOPPETTINO

Schioppettino 100%

95



2015

Da un'annata medio calda uno Schioppettino pieno di vitalità e luminosità. Il frutto è pieno e croccante, aromi di viola, un vino di perfezione stilistica esemplare. Al palato equilibrio e grande pulizia.

From a year of average temperature, a light Schioppettino full of vitality. The mature fruit crackles with aromatic notes of violet, a wine of exemplary stylistic perfection. Well-balanced and very clean on

96



2013

L'aroma è una meraviglia di evoluzione, frutta rossa, agrume, eleganza e freschezza, spezie, note fumé e tabacco. Al palato colpisce ancora l'equilibrio, con un tannino cesellato, una splendida armonia e dinamicità.

The aromatic notes develop gloriously, red fruit, citrus fruit, elegant and fresh, spices, smoky notes and tobacco. Once again, extremely well-balanced on the palate, with a polished tannin, splendid harmony

96



2001

I profumi dichiarano grande complessità con il frutto rosso, le erbe di alpeggio, il sottobosco e la terra, ma anche grande raffinatezza, come tutte le annate degustate, che ritorna al palato, vivido e armonico.

A very complex nose of red fruit, highland herbs, woodland undergrowth and earth, but also very sophisticated, like all the vintages tasted, with a lively, harmonious return on the palate.

97



1996

L'aroma è un viaggio indimenticabile tra frutto e profumi evolutivi, di sottobosco, di funghi, di tartufo, di cacciagione. Poi improvvisa folate di erbacee. Palato dominato da una splendida acidità, freschezza e sapidità.

The aromatic notes take you on an unforgettable journey from fruit and evolutionary fragrances of woodland undergrowth, fungi, truffles and game. Followed by sudden, fresh, herbaceous flurries. A palate



## SCHIOPPETTINO

Schioppettino 100%

95



1992

Anche nel '92 grande freschezza: erbe, agrumi, fiori gialli, liquirizia, menta. A tratti sfodera una gioventù sorprendente, maggiore del '96. Al palato l'eleganza fusa alla lievità, un sorso di mirabile pulizia.

Extreme freshness also in the vintage of '92: herbaceous, citrusy, yellow flowers, liquorice and mint. At times, it displays surprising youth, more than the '96. Elegance blended with levity on the palate, a won-

97



1983

L'83 ostenta un frutto maturo ed evoluto, con nuances animali, carnose, ematiche, ma anche grande freschezza, agrumi e menta. Palato caldo, vellutato, di un'eleganza disarmante. Ha ancora molti anni davanti a sé.

The 83 vintage boasts a mature well-developed fruit, with fleshy, hamatic, animal-like notes, yet also great freshness, with citrus fruits and mint. Warm and velvety on the palate with a disarming elegance. It

## CIALLA BIANCO

Ribolla gialla 60%, Picolit 30% e Verduzzo 10%

95



2016

Soave e vigoroso, tra frutta matura e acidità. Accenni di goudron, grande freschezza e dinamicità. Impressiona la perfetta fusione tra i tre vitigni grazie a una sensazione univoca. Meraviglioso.

Like the 2014, but fresher and less well-developed. Mature fruit, but also acidity. Hints of goudron, great freshness and dynamism. The perfect blend of three grape varieties is impressive thanks to its unique sen-

95



2014

Intensi aromi di frutta matura, vergati da soffi minerali e di pietra focaia, un vino carnoso, voluttuoso, materico. Ma anche fresco, dinamico. Palato caldo, avvolgente, lunghissimo, di una dolcezza e sapidità coinvolgenti.

Intense aromatic notes of ripe fruit, touched with hints of minerals and flint stone, a fleshy, voluptuous wine with natural materials. Yet also fresh, dynamic. A warm, enveloping, very long palate with an exhilarating

97



2002

Un aroma materico, nel frutto, succoso e dolce ma fresco, nelle erbe, nei riflessi salmastri. Profumi opulenti e dinamici. Palato voluttuoso, morbido, con punte improvvise di un'acidità leggera ed elegantissima. Sostanzialmente infinito.

A fleshy aroma of juicy, sweet, yet fresh fruit, of herbs and briny reflections. Opulent, dynamic fragrances. A soft, voluptuous palate, with sudden touches of light, very elegant acidity. Substantially infinite.

96



1998

Impressiona il colore, oro antico con riflessi ramati. L'aroma è di un fascino indiscreto, con una tenue ossidazione che rende un'incredibile raffinatezza. Il frutto è maturo, aristocratico, di una vitalità micidiale. Palato polposo, deciso, senza fine apparente.

The antique gold colour with copper highlights is impressive. The aroma has an indiscreet fascination with slight oxidation, making it incredibly sophisticated. The fruit is ripe, aristocratic, with deadly vitality. A fleshy, decisive palate, without apparent end.

97



1997

L'evoluzione ha reso questo vino un emozionante viaggio tra profumi dolci, ammalianti, con il frutto maturo e succoso, una profondità incredibile. Leggere sfumature marsalate non diminuiscono la dinamica freschezza di un vino che sembra apparentemente eterno. Palato grasso e totalizzante, con un finale di delicata e irreprensibile acidità.

This wine has developed into an exciting journey between sweet, captivating fragrances, with ripe, juicy fruit and an incredible depth. Slight hints of Marsala do not lessen the dynamic freshness of a wine that seems eternally fresh. A rich and totalizing palate, with a delicate and impeccable acidity.

97



1996

Gemello, ma non siamese, del 1997, identico nel fascino, ma per assurdo più dinamico e fresco. Aroma di pesca sciroppata e caramellata, di Tarte Tatin, ma anche sapido, piccante, verticale. Palato più spinto e più fresco del 1997, incredibilmente pulito, con punte di acidità che ricordano i piccoli frutti rossi appena raccolti. Una meraviglia di cui non smetteresti mai di godere.

The twin, though not Siamese, of 1997, with the same fascination, but, by some remote chance, even more dynamic and fresh. An aroma of caramelised peaches in syrup, of Tarte Tatin, but also a savoury, spicy and vertical. A wonder of which you would never tire.



di Manlio Giustiniani

# IL RE E LA REGINA DEL MERLO

La storia di Gualdo del Re è la storia di Nico Rossi e della moglie Teresa, della loro passione per la terra e per il vino. Nasce dal sogno di Nico bambino, che immaginava di fare vino nella terra dei suoi genitori, tra le colline della Maremma.

L'azienda vitivinicola nasce nel 1953 a Suvereto e Nico ne prende le redini negli anni ottanta. Siamo vicini a uno dei borghi medievali più belli d'Italia, in un territorio chiuso ad anfiteatro dai colli che dominano la parte centrale della Toscana, a poco più di quattro miglia dal mare di fronte all'Isola d'Elba, nella Val di Cornia, in località Notri. Qui la vite si coltiva da secoli grazie agli etruschi che ne compresero l'importanza del suolo e la peculiarità dei vini.

In epoca longobarda la Val di Cornia, soggetta ai Duchi di Lucca, faceva parte del Waldo o Gualdo del Re di cui parla Papa Gregorio VII in una sua bolla. La parola Gualdo, dal germanico Wald,

