



21 settembre 2020



VINI

Ronchi di Cialla: la ricerca del tempo

di Erika Mantovan



La **biodiversità**, per chi coltiva la terra, è tra le più grandi ricchezze. Se poi è pratica voluta e guadagnata sul campo, diventa un patrimonio, normato, che porta il nome “Biodiversity Friend”.

Una certificazione che mette sullo stesso piano l'uomo e le sue risorse. Un equilibrio possibile a Cialla, in Friuli, in quella unica vallata diventata nel 1995 una “sottozona” nel disciplinare Friuli Colli Orientali. Questo monopolio è il regno della famiglia **Rapuzzi** dagli anni settanta, quando decidono di stabilirsi nella casa di campagna circondata dai boschi per rendere più concreta una creatività esplosiva, percepita ancora oggi in ogni passo della Signora Dina, madre di due figli, Ivan e Pierpaolo che, entrambi periti agrari e laureati in Scienze delle Preparazioni Alimentari, coltivano la passione per la vigna in cui sono nati.



In una terra di confine, come quella del Friuli, la bora non è l'unica certezza: le contaminazioni esterne si ritrovano negli arredi urbani della vicinissima Cividale e ancor più tra i sentieri che portano in quelle cascine dove la massimizzazione dei processi produttivi non è applicabile: il contadino guarda al cielo e ai confini delle vigne, dove tutto intorno c'è solo verde e aria selvaggia. Un contesto tra i 200 e i 300 metri s.l.m. in cui le radici delle vigne succhiano acqua, vita, sempre. Una confort suite che oggi - al netto del cambiamento climatico - rappresenta una consolidata sensazione di appartenenza per le uve indigene dei colli friulani: ribolla gialla, verduzzo, picolit e schioppettino. Quest'ultima, è la varietà rossa salvata dall'estinzione dalla famiglia Rapuzzi, un'uva le cui prime testimonianze storiche si trovano in documenti che risalgono al 1282, tratti dall'archivio del Castello di Albana situato nel territorio di Prepotto.



La fortuna o la consapevolezza di avere una qualità superiore, era già nota nel XIII secolo quando lo Schioppettino era già riconosciuta come una tra le uve più pregiate in zona Prepotto. Ecco che la scelta di ripiantare e innestare le piante, non ammesse nel disciplinare di produzione, sulla carta, significavano una denuncia penale e il loro relativo espianto forzato ma, nel 1989, anche grazie all'aiuto di critici del settore tra cui **Luigi Veronelli**, lo Schioppettino viene inserito nella **DOC Colli Orientali del Friuli**. Più tardi, con l'inserimento nel disciplinare della sottozona Cialla, arriva la consacrazione definitiva per l'azienda dei Rapuzzi che ancora oggi vivono ogni istante della loro vita pensando al respiro delle foglie, a curare una vegetazione verdissima, ricca di piante da orto e di montagna. Un'indipendente realtà d'Italia che con i suoi 30 ettari di vigneto, cresciuti gradualmente nel tempo, raggiunge oggi il suo punto di equilibrio in un progetto a misura d'uomo e rispettoso della natura.



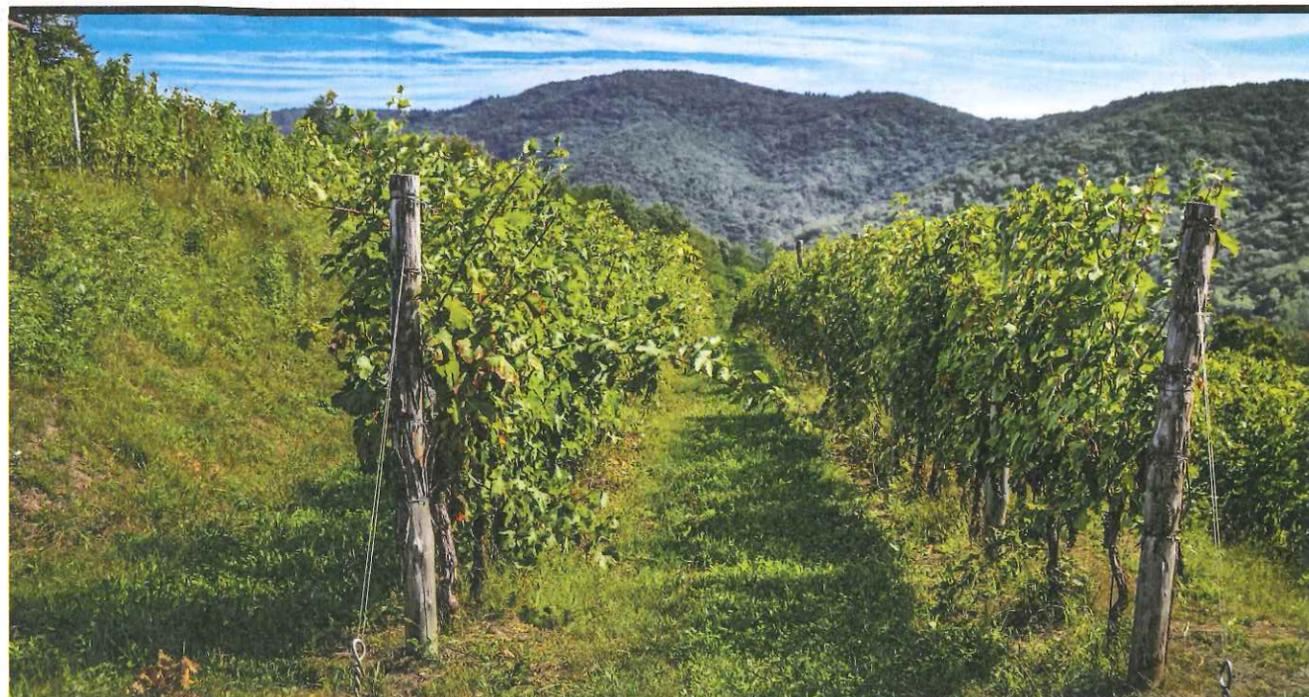
Nelle prime porte d'accesso alla collina di Cialla, le micro parcelle di vigne si alimentano di sole e mineralità. Una percezione salnitrica evidente nel vento, nelle radici, nella terra. E nel vino, in cui l'anima salino-acida dialoga continuamente con la parte fruttata e floreale, talmente fresca da sembrare eternamente giovane. Un elisir che ricorda il pesco e l'eucalipto, l'affinamento in vetro e la conoscenza lo renderanno più denso, la consapevolezza del corpo sarà una “quotidianità di un rapporto fiduciario” che si confermerà nel tempo con grande e solida sfrontatezza, sviscerando sapidità e concentrazione. Un vino rosso come pochi altri nello Stivale abile a raggiungere un livello di purezza e pulizia dopo i primi minuti di aloni animati da parti vegetali, humus, erba tagliata, goudron smorzati da vivacità e pienezza nel sorso tali da ingolosire anche i palati più veraci. Sorsi potenti, freschissimi, acidi, mai irruenti, vocalmente acuti e linearmente intonati in corpi che restano agili, mai paghi di raccontarsi. Vanitosi, nel loro vetro, aperti e sicuri in pubblico. Emozioni che accadono all'apertura del 2004, del 1996 e del 1986.

Info sul [sito](#).

vini

LO SCHIOPPETTINO RITROVATO

Un'agricoltura integrata a basso impatto ambientale. Una famiglia. Un'area selvaggia vicino a Cividale. In tre parole, Ronchi di Cialla



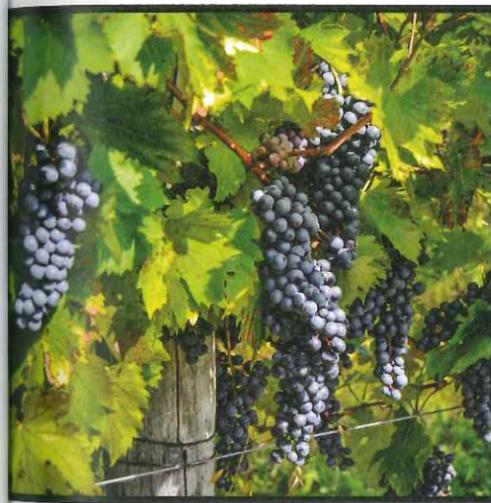
Uno dei motivi per cui il mondo del vino conta un numero sempre maggiore di adepti è che capita di imbattersi in persone la cui storia è talmente ricca di passione, da appassionare anche te. È questo ciò che è accaduto in seguito

all'incontro con la famiglia Rapuzzi, in occasione del tour organizzato da Sagna Spa tra i filari dell'Azienda Agricola Ronchi di Cialla. Sullo sfondo, quel fazzoletto di terra riconosciuto nel 1995 come Cru Cialla, nella zona Doc Colli Orientali del Friuli, a pochi chilometri da Cividale. Un'area selvag-

gia e un po' fuori dal mondo, dove i fitti boschi di querce e castagni lasciano spazio alle incursioni della fauna proveniente dal confine sloveno. Qui la presenza umana è limitata a questa sola famiglia che, in quello che è a tutti gli effetti un monopolio, adotta un sistema di agricoltura integrata a basso impatto ambientale. I protagonisti sono Paolo, scomparso da qualche anno, e Dina, che spinti dall'amore per il vino nel 1970 abbandonano la loro concessionaria Olivetti per abitare queste terre. Antesignani e controcorrente, rifiutano la consuetudine di impiantare vitigni internazionali per produrre vini giovani e studiano le varietà autoctone più vocate per la produzione di vini da invecchiamento. La scelta ricade sullo Schioppettino, un vitigno pressoché estinto di cui alcune viti superstiti popolano i boschi di Cialla e che qui trova la sua zona di elezione. Inizia così un lento lavoro



di recupero del vitigno il cui nome rimanda alla sensazione di scoppio che la spessa buccia produce in bocca, che non solo si scontra con le difficoltà pratiche di recuperare le marze da destinare all'impianto delle prime viti, ma anche con la burocrazia italiana. Dietro la minaccia incombente della denuncia penale e dell'espianto forzato della vigna, i coniugi mettono a dimora la varietà sebbene il disciplinare non la contempra. Ha così inizio una lunga battaglia per il riconoscimento della storicità di quest'uva, pretesa sup-



portata da personaggi autorevoli come Luigi Veronelli, che vede il suo epilogo nel '76, quando vengono formalmente autorizzati a coltivare lo Schioppettino. Lo stesso anno, un devastante terremoto colpisce l'area e la prima annata commercializzata è dunque quella del '77, anno in cui questo vitigno può finalmente dirsi salvo. Una produzione di 60-100mila bottiglie all'anno, delle quali circa 500 vengono conservate per tramutarsi in vecchie annate. Particolarmente significativo il Cialla Bianco (Ribolla Gialla 60%, 30% Verduzzo, 10% Picolit), così chiamato in onore del vino tradizionalmente prodotto in queste terre, genericamente

A destra, Dina Rapuzzi tra i figli Ivan e Pierpaolo: la loro cantina Ronchi di Cialla è nella zona Doc Colli Orientali del Friuli, circa un ettaro di vigneti dove ritrova dimora lo Schioppettino. A fianco, i vini, distribuiti da Sagna (sagna.it): in primo piano, il Cialla Bianco (ronchidicialla.it).

conosciuto come «bianco». La conduzione rigorosamente familiare è oggi affidata a Pierpaolo e Ivan Rapuzzi, figli di Paolo e Dina: «Ancora oggi non so dire se lo Schioppettino sia il primo o il terzo dei miei figli», ironizza Dina, donna di nerbo che continua a sovrintendere l'azienda con grinta ed eleganza. E se mater incerta est, non vi è invece dubbio che lei e suo marito annoverino numerosi primati, tra i quali quello di essere la prima cantina italiana a essere stata inserita nel prestigioso catalogo di Sagna Spa. In Italia sono anche stati i primi a utilizzare la bottiglia trasparente per i vini dolci e gli unici, con il «Sôl», a proporre una versione secca del Picolit. Una filosofia aziendale che limita l'intervento in vigna e in cantina il più possibile, favorendo le naturali inclinazioni della vite. «La nostra gestione si limita a lasciare libero sfogo alle viti che, essendo autoctone, sono vigorose. Più loro si autogestiscono e migliori sono i risultati che otteniamo», spiega Ivan.

Il microclima di Cialla pensa al resto: la brezza costante e il naturale inerbimento riparano i vigneti dalla eccessiva umidità, circa 2.000 mm pioggia/anno, mentre la rigogliosa foresta circostante garantisce temperature fresche e una buona escursione termica. I vigneti sorgono in piccoli appezzamenti di circa un ettaro disseminati all'interno del bosco, vere e proprie



radure dove il rapporto tra quest'ultimo e la superficie vitata risulta pari al 95,5% e dove l'attuale estensione di 27 ettari totali è destinata a mantenersi immutata. «Il vino è un prodotto della terra», conclude Ivan, «figlio diretto di una trasformazione naturale che non necessita interventi e manipolazioni esterne. Il nostro ruolo è di seguirlo nel suo preciso percorso, senza forzarlo e cercando di esaltare la tipicità che ci è donata dal cru». Il risultato sono vini eterni, come la famiglia che ha fondato quest'azienda.



Ronchi di Cialla: storia di un vino che ha fatto la storia

di: [Carlo Carnevale](#) [23/09/2020](#)



Ronchi di Cialla è la storia di un uomo e di una famiglia che cinquant'anni fa scelse la sua terra e le sue idee, rinunciando alla sicurezze di un posto di lavoro. Le vicende di un sapere perduto, ripreso per le ultime foglie e rimesso là dove merita, per poi essere tradotto in ogni angolo del mondo. Soprattutto, è **la passione odierna di due fratelli**, scienziati e vignaioli, che continuano a dare energia a un bene millenario.



Ronchi di Cialla



Paolo Rapuzzi nel 1970 decise di lasciare il suo posto di concessionario della Olivetti, e oggi rivive negli occhi e nelle parole dei figli Ivan e Pierpaolo, periti agrari e laureati in Scienze delle Preparazioni Alimentari. “Voleva fare qualcosa in proprio, e che fosse autentica da solo”. Era legato, Paolo, al **Friuli, una regione piccola ma ricca**, influenzata dall’anima acquatica di Venezia a sud, dalla bellezza malinconica e futuristica della Slovenia a est, dalla rigidità funzionale di Austria e Germania a nord: “Qui, essere imprenditori **voleva dire fare vino, ma lontano dalle idee di contaminazione internazionale**. Papà voleva riprendere le antiche varietà d’uva locali”. Non esattamente una passeggiata: i documenti d’epoca parlavano di circa trecento specie diverse, quasi del tutto estinte dopo la devastazione della fillossera e delle guerre.

Iniziò un lavoro di ricostruzione fatto di visite al Capitolo di Cividale, dove erano conservate le registrazioni commerciali; di continue conversazioni con gli anziani della zona, che ricordavano e raccontavano di quel sapore, quell’aroma, quel colore. Andò ritagliandosi quindi

il profilo di una coltivazione d’altri tempi, che richiamava aneddoti e immagini sbiadite: Picolit, Verduzzo, ma soprattutto lo **Schioppettino, così chiamato per la buccia spessa che schiocca una volta masticata**, datato addirittura intorno al 1200. Paolo adesso aveva una missione: insieme alla moglie Dina, che oggi fa da memoria storica e trasmette linfa agli eredi (la terza generazione cresce già in vigna), fondò quindi Ronchi di Cialla, una gemma che gode della sua presenza a ridosso delle montagne, un ombelico di cultura e racconti circondato da un’enorme foresta. **Una cinta di valle verde che vuol dire silenzio, tempo per se stessi e per le proprie paure e sogni.**

Nel 1970 quindi, **il primo tentativo di mettere giù, ripiantare lo Schioppettino: semaforo rosso dopo pochissimo**, l’assessorato regionale all’agricoltura informa i Rapuzzi che procedere sarebbe illegale, perché il vigneto non è ammesso nell’albo ufficiale della regione. Paolo e Dina individuano allora le ultime piante di Schioppettino rimaste (trovate in stato di enorme abbandono) e le trasferiscono per innesti nei loro possedimenti, con l’aiuto nientemeno che del sindaco. **In soldoni, un impianto abusivo con la connivenza delle amministrazioni**, stante la volontà di autodenunciare tutto con l’inizio della produzione. La svolta decisiva arriva grazie a due mostri sacri della viticoltura italiana e non: **la famiglia Nonino e il critico Luigi Veronelli, che si inventano il premio “Risit d’Âur”, vinto ovviamente da Ronchi di Cialla:** la medaglia d’oro è un’automatica autorizzazione.

Lo Schioppettino e l’azienda sono quindi al centro del riflettore, **nel ’76 arriva la conferma legislativa e da lì è una sequela di risultati e soddisfazioni:** la prima vendemmia nel ’77, l’ingresso nell’89 entra nella DOC Colli Orientali del Friuli, la denominazione della sottozona Cialla nel ’95, della quale i Rapuzzi hanno di fatto il monopolio. **Dal ’78 lo Schioppettino di Cialla è stato reimpiantato ovunque:** “Qualsiasi vino abbia questo nome nel mondo, e se ne trovano in Oregon, in California, deriva da qui”. Un’uva che parla la lingua della fatica, della tenacia e della lotta contro il tempo, oltre che al dialetto di chi crede in un sogno ed è disposto a tutto per farlo. Il terreno che appartiene alla famiglia era in origine frammentato tra **proprietari che avevano lasciato il Friuli a causa di povertà, guerra e terremoto:** negli anni i Rapuzzi hanno ricontattato ogni singolo latifondista, andando a raggiungerli in Australia, Belgio, Sudafrica, pur di consolidare le loro visioni.

Un microclima fresco, vigoroso, che **aiuta la vite (e le persone, a vedere la famiglia Rapuzzi) a resistere a malattie e insetti**. Ronchi di Cialla è inoltre l'unica azienda nei dintorni, una garanzia che ripara dall'uso di chimici o strumenti alieni di eventuali coabitanti del territorio. Trenta ettari di possedimenti, venticinque dei quali dedicati alle vigne, che sono inframmezzate nelle foreste e assegnate in base alle qualità del terreno: **è tutto frutto dell'esperienza e della continua ricerca di scienza e qualità**; tra i prati della tenuta si può trovare una raccolta ampelografica di quaranta vitigni autoctoni, semiscomparsi (tra cui la leggendaria *uva della terra promessa*), curata solo per averne ricordo. Tutti motivi che nel 2014 hanno convinto **il colosso Sagna a inserire l'azienda nel proprio portfolio**.

La maggioranza della coltivazione si incentra su Ribolla e Schioppettino, per un volume che oscilla tra sessantamila e le centomila bottiglie l'anno (60/40 la proporzione tra bianco e rosso), con una linea di freschezza a far da conduttrice. Non c'è un agronomo, un enologo, un comparto amministrativo: **“Viviamo l'azienda in ogni aspetto, e anche la pandemia ci ha aiutati a riscoprire il lavoro e il rapporto con la terra”**. La conoscenza del suolo deriva anche da un dettaglio introvabile altrove: Ivan e Pierpaolo sono entomologi di caratura mondiale, collaborano regolarmente con Cina e Medio Oriente e hanno già contribuito alla scoperta di circa duecento nuove specie per la scienza e la fauna italiana.



La degustazione è un viaggio memorabile nell'evoluzione e nei ricordi della famiglia Rapuzzi, che si scopre e si racconta in una verticale di Schioppettino: dal 2015 che già va ammorbidendosi dimostrano un potenziale esplosivo, passando per il pepe vigoroso e rispettoso del 2004; botanicità e spezie si rincorrono nel '92 e nel '96, dove iniziano a venir fuori paprika e tabacco. **La chiusura è da fotografia**: '83 e '86, si sente il peperone e dopo qualche minuto rinforzano il caffè e la liquirizia. Autentica **perla il Sôl 2009**, un Picolit secco, lungo, floreale, fragrante: la stessa varietà, ma dolce, ha richiesto “quasi dieci anni prima di produrre”. **Dieci anni di cure e passione**, forse di dubbi e sofferenze in alcuni momenti, prima delle soddisfazioni copiose.

Si ritrovano toni antichi in tutta la gamma, come nel **Ciallabianco** (blend di Ribolla, Picolit e Verduzzo), che giova di una fermentazione in barrique e un anno in botte prima di essere imbottigliato. Freschissimo, acido, lungo, con una chiusura amara gradevole. Oppure il **Refosco**, che passa dal calore curvaceo del 2012 alla presenza tesa e diretta del 2001. Non un singolo sorso rimane senza significato, pregno di una vita e di un'intera famiglia che ha dedicato la propria esistenza a nutrire uno spicchio di natura feconda e accogliente, che ha saputo **sconfiggere il tempo, la burocrazia, la politica**: vent'anni fa camminare in vigna, a Ronchi di Cialla, significava sentire le ombre jugoslave fluttuare strette e minacciose tutte intorno. Oggi è un'oasi che non vorreste lasciare mai.

Istruttiva visita da Ronchi di Cialla

di Sissi Baratella 10/11/20 |



Nel corso della visita alla famiglia Rapuzzi, la nostra inviata confessa di essersi innamorata dello Schioppettino, pur riconoscendo la validità degli altri rossi e anche dei vini bianchi.

Ronchi di Cialla è un'azienda friulana a dimensione familiare. **La famiglia Rapuzzi, nella valle di Cialla a Prepetto, coltiva solo varietà autoctone a partire dagli anni '70** a coronamento del sogno di cambio di vita di Paolo e Dina Rapuzzi. Oggi Paolo non c'è più ma Dina e i loro due figli, Ivan e Pierpaolo, portano avanti questa missione. Lo fanno con competenza, rispetto e un pizzico di ostinazione.



Proprio l'ostinazione ha fatto sì che quel cambio di vita, negli anni '70, segnasse per sempre la viticoltura del luogo. Col tempo le loro viti hanno imparato a vivere **secondo il ritmo della natura** in armonia con l'ambiente e chi lo abita, fanno vini dal grado alcolico contenuto, le produzioni si auto regolano e le **vinificazioni sono spontanee**. Posseggono molte vecchie annate, disponibili sul mercato, arrivando tranquillamente anche a 40 anni fa. Che si parli di verduzzo o di pignolo la sensazione caratterizzante l'intera produzione è una persistente e penetrante sapidità. L'azienda è **"Biodiversity Friend"**.



Questa famiglia con le uve bianche negli anni in bottiglia ha sempre saputo emozionare. In cima alla classifica il **Picolit Cialla Friuli Colli Orientali 2008**, da vigne del Cru Picolit. Piantate immerse nel bosco, su terrazzamenti in collina, costantemente cullate dal vento e adeguatamente baciato dal sole. Picolit, varietà che richiede molto tempo e molta pazienza, discontinua nella produzione e poco generosa, viene anche declinata, quando l'annata lo permette, in versione secca. Sòl, decisamente più insolito, è un vino sa di

sole e di vita. Ho assaggiato una 2009 ancora vibrante. Teso in bocca e verticale aveva un che di mediterraneo.

Se i vini bianchi mi hanno convinta, è con i rossi che mi sono appassionata. Coltivano pignolo, refosco dal peduncolo rosso e schioppettino. Devo (sento un obbligo morale) e voglio raccontarvi la storia di come la famiglia Rapuzzi ha salvato quest'ultima varietà, e dopo averla letta, spero, vi verrà subito voglia di provarlo.

Premessa: **lo schioppettino è un'uva rossa autoctona friulana**, dal grappolo mediamente spargolo, dalle bacche grandi e un rapporto buccia-polpa a favore della polpa, ricca in tannini è povera in antociani. Sebbene autoctona e con innumerevoli testimonianze storiche a suo favore, **negli anni '60 era pressoché estinta**, tanto che fu esclusa dall'elenco delle varietà autorizzate a propagazione e coltivazione.

Erano i primi anni '70, quando ostinazione in compagnia di un po' di incoscienza, animarono lo spirito di Paolo Rapuzzi, deciso a dare una svolta alla sua vita. Dedicatosi da poco all'agricoltura, aveva letto e udito testimonianze inconfutabili sul ruolo che quest'uva, ormai scomparsa, aveva avuto in passato sul territorio. Convinto che ci dovesse essere stato un motivo valido di tanto narrare decise, rischiando in prima persona, che l'avrebbe coltivata. Venne a sapere che ne esistevano ancora 70 piante, di cui 30 dell'allora sindaco di Prepotto, personaggio chiave che non esitò ad assecondarlo. Fu così che, vigne alla mano, a ostinazione e incoscienza si aggiunse anche intuizione. L'intuizione che quella varietà andava assolutamente preservata.

La fece replicare e la piantò sotto falso nome, andando incontro a rischio di denuncia penale, espanto e revoca dei diritti di impianto. Ma la fortuna, eh sì perché serve anche quella ogni tanto, volle che tra i primi ad innamorarsene ci fu proprio Luigi Veronelli. Quell'anno Veronelli era in commissione di degustazione per il conferimento del premio "Barbatella d'Oro", vinto, mettendo tutti d'accordo, dallo Schioppettino di Rapuzzi. Le carte ormai erano scoperte, il vino piaceva, piaceva a tal punto da sbaragliare la concorrenza. Complice il supporto di una voce autorevole come quella di Veronelli e il premio appena ricevuto tornare indietro non era più impossibile. E così lo schioppettino, nel 1976, ottenne meritatamente l'autorizzazione e tornò ad essere varietà ammessa.

Nel 1978 nacque la prima annata ufficiale 100% schioppettino di Ronchi di Cialla. E dal '78 non fu più solo il territorio a parlare, attraverso i racconti, di quel vino, ma finalmente anche il vino poteva tornare a parlare di territorio... tutto il resto è storia!

Nel corso della mia visita alla famiglia Rapuzzi, oltre a godere dei racconti emozionanti di mamma Dina e della conoscenza, lodevole, dei suoi due figli, ho avuto il piacere di assaggiare tutta la produzione. Dal blend **Ciallabianco 2016** alle sfumature intriganti del Picolit e di Verduzzo, sia dolci che secchi, fino a **un'entusiasmante verticale di Schioppettino: 2015, 2004, 1996, 1992, 1986 e per finire 1983**. Annate tutte in vendita.



Schioppettino di Cialla Friuli Colli Orientali sottozona Cialla 2015 - 93 - € 40

Da uve schioppettino. Matura in barrique per 12 mesi dove svolge la malolattica. Rubino dai riflessi rosa. Al naso note di rosa canina, tra il dolce e lo speziato. Tipico sentore di pepe nero. In bocca ciliegia e susina croccanti. Al palato mix tra cremosità e freschezza. Sapido e persistente, sebbene ancora snello ha una struttura avvolgente. Promette abbondante margine di crescita ed evoluzione.



Ciallabianco Friuli Colli Orientali sottozona Cialla 2016 - 91 - € 25

Da uve ribolla gialla 60%, picolit 30% e verduzzo 10%. Fermenta in barrique, matura in legno sur lie per 12 mesi. Giallo paglierino. Note dolci di gelsi e susine gialle. Qualche tocco vegetale di erbe officinali, fiori di acacia e rosa. Entra in bocca cremoso e molto sapido. Al palato è verticale con un finale amaricante.

bubble's

Ronchi di Cialla: la biodiversità nei Colli orientali del Friuli

I vini che nascono dal vento dell'est

Testo di Erika Mantovan

Sono poche le curve che separano Cividale del Friuli da Cialla, una vallata verdissima con qualche vigna circondata dai boschi. Una terra di confine che, con Ronchi di Cialla, si scopre storicamente vocata alla produzione di vino in cui si cimentano Dina e Paolo Rapuzzi. Nel 1970 la coppia lascia la certezza di un lavoro in fabbrica in favore dell'abbraccio del vento che spira da est. Segnate dallo spartiacque di una terra magica, sono due le antiche cultivar che tratteranno una storia destinata a diventare quella di un'intera denominazione: il Refosco dal Peduncolo Rosso e lo Schioppettino.

Le prime vinificazioni di queste uve indigene trovate a Cialla all'ombra della legalità, anche grazie al supporto mediatico di Luigi Veronelli, saranno in seguito riconosciute e ammesse nel disciplinare di produzione. Il progetto è tenace e, anche se partito in salita, tra vendemmie complicate e il terremoto del sei maggio del 1976, si rivelerà vincente. In uno dei più importanti vivai vitivinicoli del mondo, Rauscedo, una varietà porta ancora il nome "Rapuzzi". "Una vite di schioppettino – come diranno gli stessi Rapuzzi – resa disponibile a tutti per sfidarsi nel mercato"

La superficie vitata di Ronchi di Cialla, oggi pari a trenta ettari, è totalmente gestita dalla seconda generazione della famiglia: Ivan e Pierpaolo, entrambi periti agrari e laureati in Scienze delle Preparazioni Alimentari. Una generazione "nata in vigna" e "per la vigna", che alimenta il progetto dei genitori operando in un regime rispettoso della natura che porta nel

2015 all'ottenimento della certificazione Biodiversity Friend e alla scelta di produrre anche vini più moderni da affiancare alla Ribolla Gialla, al Verduzzo, al Refosco, al Pignolo, allo Schioppettino e al Picolit.

Cialla, dal 1995, è anche l'unica sottozona dei Colli orientali del Friuli D.O.C., un grande parco in cui Ronchi di Cialla si distingue con vini longevi, di grande acidità e basse gradazioni alcoliche. Caratteristiche che non mutano con l'affinamento in bottiglia, riuscendo al contrario a palesarsi fin negli assaggi più embrionali. È quanto accade con un Ciallabianco del 2016: un blend di uve friulane (ribolla gialla, picolit e verduzzo) che costella la beva con cenni di idrocarburi, fiori bianchi e rugiada. Un bianco che presenta egregiamente il territorio e chi lo gestisce in monopolio.

www.ronchidicialla.it

