

Lo Schioppettino dei Colli Orientali del Friuli: Caratteristiche e Abbinamenti

Autore: [wpv-post-coauthors]

Sommario

- [La storia dello Schioppettino](#)
- [Le Caratteristiche dello Schioppettino](#)
- [L'Abbinamento dello Schioppettino con il cibo](#)

La storia dello Schioppettino

Lo [Schioppettino dei Colli Orientali](#) è uno dei preziosi vitigni autoctoni friulani, denominato Ribolla nera nel registro nazionale delle varietà. Negli anni Settanta era prodotto da pochissimi e in quantità esigua. Nonostante la sua certa esistenza venne doppiamente ignorato: non fu compreso nella lista dei vini a denominazione d'origine controllata all'interno della zona a Doc Colli Orientali del Friuli – la Doc nacque nel 1970 – e a **livello europeo** non fu compreso tra le viti autorizzate e raccomandate alla coltivazione.

Fu **dichiarato** addirittura **“fuori legge”** e furono previste sanzioni pesanti per i viticoltori che lo avessero piantato o continuato a coltivare successivamente all'entrata in vigore della norma europea.

La **sfida** per una **sua rinascita** durò tredici anni fino al 1983 quando fu compreso tra i vitigni raccomandati alla coltivazione con Regolamento Comunitario.

La sfida fu **lanciata dalla** famiglia Rapuzzi sulle colline di Cialla – si trova 20 chilometri a nord est di Udine sui Colli Orientali del Friuli – con l'aiuto prezioso dell'allora sindaco di Prepotto Bernardo Bruno, e raccolta anche da una famiglia di distillatori di Percoto di Pavia di Udine, i Nonino, attraverso l'istituzione del premio “Risit d'Aur” (barbatella d'oro).

Premio che era un riconoscimento ufficiale a chi, in qualunque modo, avesse contribuito alla sopravvivenza di questo vitigno restituendogli quella dignità che più volte era stata calpestata.

Le Caratteristiche dello Schioppettino

Lo [Schioppettino](#) è un vino schietto, piace perché sa donarsi con grazia senza alcuna

pretesa di voler impressionare. Di colore rosso violaceo, è **asciutto**, tannini non pronunciati ed un finale piacevolmente amarognolo. Di buon corpo, non molto alcolico e fresco.

Ha una spiccata speziatura soprattutto se le uve provengono da **terreni ghiaiosi**, mentre l'espressione fruttata di bacche, quali lampone, mora selvatica, mirtillo, ma anche ciliegia e anguria, si rivela maggiormente sui suoli argillosi marnosi e sulle terre rosse. Col trascorrere del tempo si arricchisce di un elegante bouquet di sottobosco.

L'Abbinamento dello Schioppettino con il cibo

Lo Schioppettino ha una particolare **predisposizione nei confronti del cibo**. La sua acidità e il tannino appaiono integrati, senza mai essere eccessivi. Anzi, la tannicità tende a mantenere sempre un tono affettuoso. L'ampiezza e la profondità dei profumi aiutano sia quando si incontrano sentori affumicati e/o speziati, sia quando tra gli ingredienti vi sono salse cremose anche venate di leggerissima dolcezza.



Lo Schioppettino è indubbiamente il compagno fedele di **piatti rustici della cucina tipica friulana**. Quando il vino ha un tratto di maggiore severità e la struttura più incisiva vale il consiglio di provarlo con tagliatelle al sugo di cinghiale, capriolo o lepre.

L'immancabile polenta di mais sulla tavola friulana può essere accompagnata da salame morbido e non troppo salato che vuole vini rossi non tannici, che darebbero una sensazione dura e metallica, ma freschi di acidità per pulire la bocca.

Il panino di polenta di mais imbottito di mozzarella di latte bovino e qualche **fetta di Pitina delle valli del pordenonese** – la polpetta fatta di carni miste, capriolo, capra o pecora e una parte di carne di maiale, che smorza il sapore intenso e un po' selvatico delle altre carni – è un'altra valida proposta in abbinamento allo Schioppettino, che accoglie

l'affumicato del piatto, ingentilito dalla presenza del latticino, grazie ai suoi profumi fruttati.

Da provare sui classici crostini di pane bruschettato e una mousse realizzata con il mascarpone, teneri fondi di carciofo e polvere di buccia di limone.

Un sugo di salsiccia e scalogno per il condimento della pasta richiede un vino di qualità come lo Schioppettino che non essendo particolarmente strutturato accoglie l'accattivante equilibrio tra il sugo e la pasta.

Un ulteriore suggerimento è **provarlo col petto d'anatra al pepe nero** prevedendo qualche pezzetto di albicocca nel sugo di cottura. Lo Schioppettino saprà dare grande soddisfazione al palato, uno di quei matrimoni che non si scordano per piacevolezza e armonia.

Seguiteci sui canali [Facebook](#) e [Instagram](#)



Maria Cristina Pugnetti, nata a Udine nel 1964, laureata in Economia Aziendale all'Università Cà Foscari di Venezia, ha un Master nel digital marketing conseguito presso Il Sole24 Ore di Milano. Autrice di numerosi articoli: per Tiere Furlane – rivista di cultura del territorio del Friuli Venezia Giulia –, Voce Isontina, Il Popolo, Vita Nuova, La Vita Cattolica, Il Quotidiano Fvg, Il Gazzettino sez. Udine, e per la Società Filologica Friulana. Correttore di bozze di diversi libri e volumi, convinta che sia un mestiere difficile ma bellissimo. Organizzatrice di eventi culturali. Ha un blog personale: Vinidell'anima.it dedicato alla diffusione della cultura di vino e cibo, scrive anche nel blog dell'Azienda Tenimenti Civa, di cui è Responsabile Marketing e Comunicazione.

Ti potrebbe interessare:



1. Il Refosco dal Peduncolo Rosso: Caratteristiche e Abbinamenti



2. La Ribolla Gialla Spumante in Friuli e l'Abbinamento con il Cibo



3. Sauvignon: Caratteristiche e Abbinamento con il Cibo



4. Vino e Cibo: regole per l'abbinamento perfetto con la Ribolla Gialla



5. Vino e Pizza un matrimonio felice