



Seconda cartella stampa

IL “SENTORE DI PEPE” NELLO SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO CARATTERIZZAZIONE AROMATICA E STUDIO DEL ROTUNDONE

Lo Schioppettino di Prepotto, il vino rosso da vitigno autoctono che si ottiene nel comune di Prepotto, emana dei sentori di pepe caratterizzanti e molto graditi.

Sei aziende agricole locali, facenti parte dell'Associazione dei Produttori di Schioppettino di Prepotto e il dr. Nicola Macrì che ne sarà il capofila, si uniscono in una Rete d'Impresa che si pone l'obiettivo di individuare l'origine di questo sentore speziato, avvalendosi anche della preziosa collaborazione dell'agronomo Carlo Petrusi.

Le aziende che hanno partecipato allo studio, oltre al capofila Enologica Friulana srl, sono quelle sotto riportate, con l'evidenza della tipologia di terreno e localizzazione del vigneto.

- | | | |
|---|-----------------------|--------------------------|
| • az. agr. la Buse dal Lof di Michele Pavan | loc. Prepotto Judrio | terreno alluvionale |
| • Pizzulin Denis societa' agricola semplice | loc. Prepotto | marna |
| • az. agr. Grillo Iole di Muzzolini Anna | loc. Albana panificio | terreno sabbioso limoso |
| • vigna Petrusa di Hilde Petrusa | loc. Albana ponte | terreno limoso argilloso |
| • Novello s.n.c. di Novello Giuseppe & c. | loc. Brischis | marna chiara e rossa |
| • Marinig di Marinig Valerio s.s. agr. | Loc. Prepotto | terreno arenaceo |

I vigneti oggetto dell'indagine sono stati individuati di età compresa tra i 15 e 20 anni, allo scopo di avere a disposizione delle uve provenienti da piante “mature” sotto l'aspetto fisiologico e produttivo. I vigneti sono rappresentativi delle varie tipologie di terreno del territorio di Prepotto e allevate a Guyot classico o a Guyot modificato. Il materiale genetico è rappresentativo dei vari biotipi individuati nel territorio con portainnesto K 5bb e SO4. L'investimento medio è di 4500 piante/ha. All'interno di ogni vigneto sono stati individuati e segnati i 70 ceppi rappresentativi, sui quali sono stati raccolti i campioni d'uva per le curve di maturazione. In relazione alla fertilità reale del vitigno pari a 1,6 grappoli per gemma riscontrate negli anni, è stato consigliato per tutte le due annate prese in considerazione di lasciare una carica di 8/9 gemme di media per pianta. In ognuno dei sei vigneti è stata installata una centralina Meteorologica con il controllo da remoto dei dati Meteo. Le prove sono state condotte adottando un “protocollo di gestione agronomica” ed un “protocollo di vinificazione” condivisi.

L'analisi dei dati analitici sui campioni di uva mosto e vino, hanno evidenziato che la concentrazione di rotundone nello Schioppettino di Prepotto è molto superiore alla soglia di percezione dell'aroma convenzionalmente fissata in 16 ng/litro. I valori rilevati sono di assoluto rilievo attestandosi in entrambe le annate su dei range variabili tra 100÷500 ng/litro.

Non sono state evidenziate differenze significative nelle due annate in riferimento rispetto alle condizioni climatiche generali.

È stato, invece, possibile evidenziare differenze significative in funzione delle condizioni pedologiche



PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
DELLA REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



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



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



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

I risultati degli studi ed i “protocolli di gestione agronomica e gestione della vinificazione” output del progetto, saranno accessibili visitando il sito internet dell’Associazione Produttori Schioppettino di Prepotto: www.schioppettinodiprepotto.it e il sito di Enologica Friulana: <http://www.enologicafriulana.it> . Email: info@enologicafriulana.it

Ufficio Stampa & Comunicazione

Paolo Ianna

T.+39 3356150360

Info: paoloianna@ymail.com

Rete d’Impresa per la valorizzazione
dello Schioppettino di Prepotto

Info: rotundone.schioppettino@gmail.com