

Le rose di Hilde a 'Vigna Petrusa'

Come passa veloce il tempo...

Mi sembra ancora di sentire la voce di Hilde Petrusa mentre, orgogliosa nel mostrarmi le rose in testa ai filari delle sue vigne, mi diceva: "Hai visto le mie rose come sono belle?" Nonostante sia passato più di un mese dal nostro incontro a Prepotto, se chiudo gli occhi, il ricordo di quei colori è ancora vivo nella mia mente.

Un tempo i contadini le piantavano in testa ai filari perché soggette alle stesse malattie della vite, l'oidio e la peronospora; l'attacco alle rose però avveniva sempre in anticipo, preannunciando così l'imminente pericolo ai viticoltori che agivano con i trattamenti a base di zolfo.

Oggi la loro funzione più che altro è quella di abbellire i vigneti; a me però piace ancora una volta ricordare le belle tradizioni contadine dei tempi passati apprezzando chi ne dà continuità.

Ho voluto introdurvi Hilde Petrusa così, con le sue rose...

Una donna del vino che si è tuffata con passione ed entusiasmo nella conduzione della piccola azienda viticola di famiglia ubicata ad **Albana**, località del Comune di **Prepotto** nei Colli Orientali del Friuli.

Figlia di agricoltori, ha vissuto per trent'anni fra Conegliano e Portogruaro lavorando nell'amministrazione di diverse scuole. Una volta in pensione si è dedicata alla risistemazione delle sue vigne, privilegiando le varietà autoctone e impegnandosi in una conduzione rigorosa del vigneto: guyot monolaterale nei nuovi impianti, inerbimento, basse rese per ettaro e raccolta manuale

delle uve, che le hanno permesso di ottenere maggiori concentrazioni aromatiche e strutturali del vino.

Ciao Hilde, a te la parola...

▪ **Mi descrivi la terra su cui si trovano le tue vigne?**

Ciao Cinzia, la vallata in cui si trova la mia proprietà, fra lo Judrio e le colline, è protetta dai venti ed è in posizione solatia, con un microclima ed un terreno di marna eocenica (localmente detta ponka) ideali per la coltivazione della vite.

▪ **Quali sono i vini a cui sei maggiormente legata?**

Come avrai notato ho avuto un'attenzione particolare per lo *Schioppettino di Prepotto*, vino tipico del mio comune. Sono stata cofondatrice dell'Associazione Produttori Schioppettino di Prepotto assieme ad altri e prima presidente dell'associazione.

Durante i 5 anni del mio mandato, con l'aiuto di tecnici in campagna e di enologi, abbiamo concordato un disciplinare di produzione e ho avuto la soddisfazione di ottenere la sottozona per questo vitigno.

Altro vino a cui sono particolarmente affezionata è il Bianco "Richenza", cuvée ottenuto da uve provenienti da vitigni autoctoni parzialmente appassite e fermentate in barriques di rovere francese. Produco inoltre Friulano, Sauvignon, Cabernet Franc e Refosco dal peduncolo rosso.

▪ **Sei una donna del vino. Qual è la tua esperienza in questo mondo?**

Anche se donna in un mondo ancora molto maschile, sono riuscita a superare incomprensioni, diffidenza e difficoltà. Credo che la cura maniacale per il vigneto e il mio impegno siano stati determinanti per i traguardi che ho raggiunto. Con un'espressione azzardata direi che ho cercato di mettere "il territorio nella bottiglia".

Ho provato inoltre grande soddisfazione quando ho ottenuto la Gran Medaglia d'Oro alla selezione del Sindaco con il Picolit 2005. Era la prima volta che entravo in Campidoglio per ricevere l'attestato dalle mani del Ministro dell'Agricoltura.



Hilde Petrusa

Io, Cristian Specogna... e i profumi della memoria!

*E' solito sentir dire che riaffiorano i ricordi guardando le vecchie foto. Sicuramente vero, ma avete mai provato a chiudere gli occhi mentre sentite il **profumo di un vino?** I profumi riportano la mente alla velocità della luce, e rifanno rivivere attimi vissuti...*

E oggi vi voglio portare con me... Chiudete gli occhi e immaginate una distesa verde tra colline e vigneti nel silenzio della natura. Un vento dolce che vi accarezza la pelle, e persi con lo sguardo in tale bellezza assaporate la vita... Ebbene io sono lì con Cristian Specogna, ricondotta dal profumo di un vino friulano di sua produzione, che lui volle donarmi dopo il nostro incontro. **Il Picolit**, vino antico e famoso che amo molto per la sua particolarità. **Vitigno a bacca bianca autoctono dei colli orientali del Friuli**. Il suo nome ha origine dai suoi piccoli acini, la cui produzione è così esigua a causa del cosiddetto **aborto floreale**. Ma che sarà mai direte?! Semplicemente molti fiori della vite non si trasformano in frutti. E questa è la conseguenza di una limitatissima produzione.

Ma voglio raccontarvi meglio...

Arrivai lì in mattinata. Tutto era molto tranquillo, e il fatto di essere in anticipo, cosa assai rara per una ritardataria senza speranza come me, mi permise di fare un giretto in esplorazione. L'ambiente circostante era molto piacevole. Un saliscendi di colline mi allietavano lo sguardo facendomi perdere come al solito nei meandri dei pensieri sulla vita. Ma era giunta l'ora dell'appuntamento, e quindi mi avviai verso l'incontro con Cristian. Non c'erano precise indicazioni di uffici di ricevimento, e quindi alla vista della prima porta aperta chiesi: "C'è nessuno?" Spuntò fuori

il viso di un ragazzo sorridente che mi accolse... Cristian Specogna.

Insieme uscimmo a passeggiare nei vigneti. Lui, preoccupato dei miei tacchi, e io per nulla. Anni di esperienza mi permettono di andare dovunque, anche se devo confessare che adoro camminare scalza sull'erba!

Mi raccontò del nonno che, tornato dalla Svizzera, volle investire sui **Colli di Rocca Bernarda** acquistando un appezzamento di terreno. Graziano e Gianni, i figli, diedero il primo impulso all'azienda fino a passare le consegne a lui e a suo fratello Michele.

Cristian sta eseguendo un egregio lavoro di marketing, promuovendo la sua azienda e il territorio di Corno di Rosazzo

a livello internazionale. Tale merito gli è stato riconosciuto nell'assegnazione dell'**Oscar Green 2010 per la categoria "Esportare il vino"** della selezione regionale della Coldiretti. E'



promotore insieme ad altri giovani produttori della zona del vino bianco "**Blanc di Cuar**", che in dialetto friulano vuol dire Bianco di Corno. Questo vino è ottenuto da uve tocai... ops, che ho detto?! Sì, perchè è ormai risaputo che l'Unione Europea ci ha imposto di non dire "Tocai", ma "Friulano". Non ci va giù, ma è così! Ormai il *Tokaji*, e' ungherese! Noi italiani però ora abbiamo il Blanc di Cuar, più che un nome una poesia! Membro della Corte Ducale del Ducato dei Vini Friulani nata nel 1972 a Cividale, promuove e divulga la viticoltura friulana.

Il tempo era passato veloce chiacchierando delle mia e della sua vita. Non ci siamo fatti mancare aneddoti e risate, e neanche due fette di salame con un calice del suo vino. Con piacere notavo che aveva l'abitudine di annusare il cibo che assaggiava... abitudine che apprezzo molto! Come proclamo sempre l'olfatto è il senso delle emozioni... e insieme quella mattina, ne abbiamo vissute molte!