



SCHIOPETTO

CAPRIVA DEL FRIULI
- ITALIA -

Марио Скиопето
Пионерът на
модерното бяло
вино на Фриули

Марио Скиопето

Емблемата на белите вина от Фриули



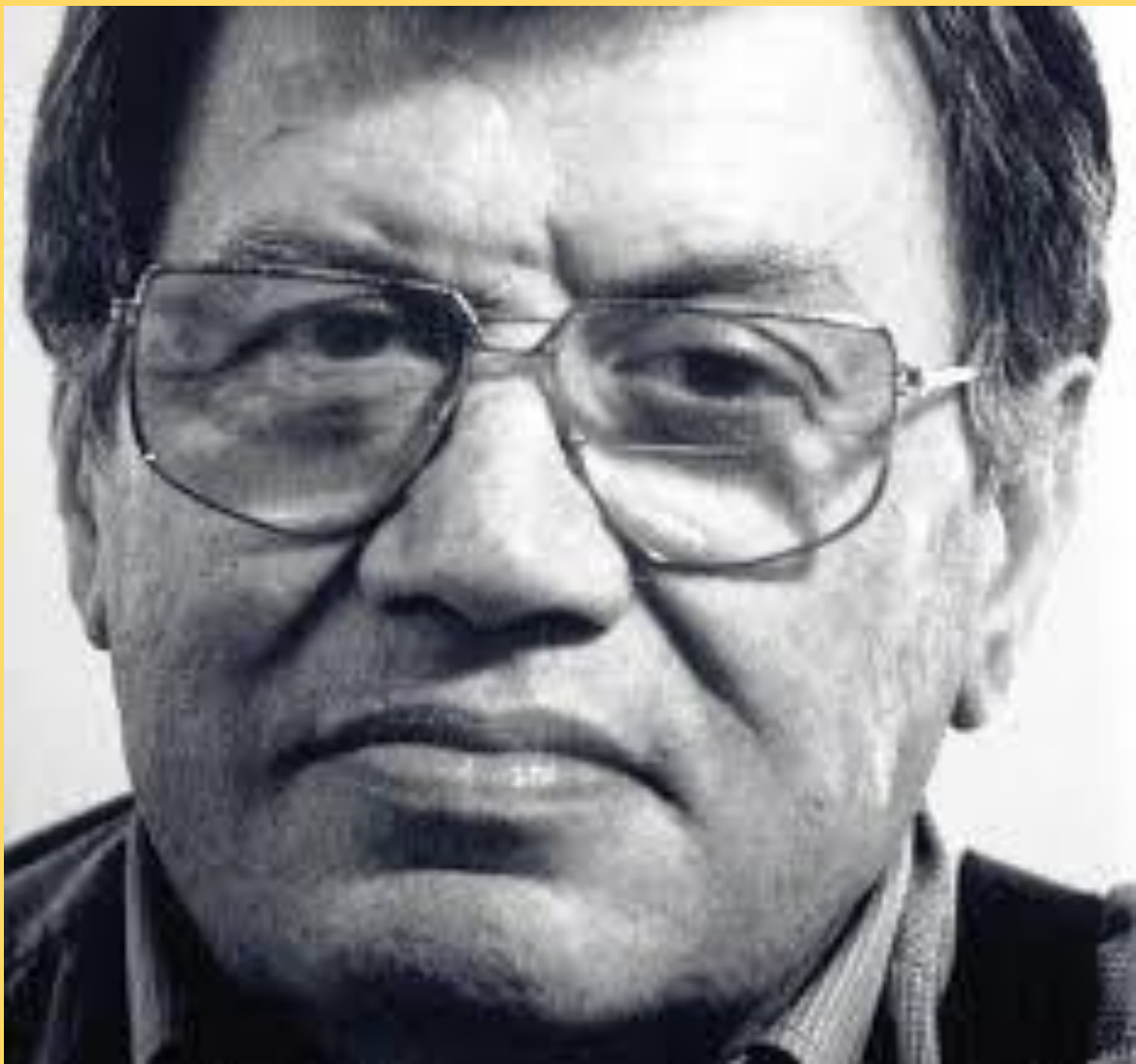
Марио Скиопето се ражда в семейството на Анджеа и Джорджо Скиопето през 1930 г. Израства в семейната Остерия „Пожарна Служба“, и като млад работи като пожарник, а след това и като шофьор на камион. Дълги години придружава и помага на баща си при избора на вина за „Службата“, която поема след оттеглянето на неговите родители. Воден от своя собствен вкус и любов към виното, през 1963 г. Марио се отдава на производството и през 1965 г. представя своето първо вино „Токай“. По този начин се заражда ерата на модерното бяло вино във Фриули и цялостното преосмисляне на италианското бяло вино.



Марио Скиопето, Майстор на Бялото вино, сред Големите производители на Италиански вина.

Марио бързо става част от съзвездието велики имена, работещи от края на 60-те години на миналия век в посока да подобрят и модернизират италианското винопроизводство. Марио пътува из Европа и САЩ с Луиджи Веронели, прочутият италиански интелектуалец, винен критик, гастроним и енолог, за да открие други вина и винопроизводители. С Луиджи Веронели, натрупва доста опит и участва във важни дискусии, поддържа дългогодишно сътрудничество с професор Спат в Германия, търсейки нови методи за производство и винификация. През 80-те години Марио е един от Елита на италианските винопроизводители. Той се превръща в учител и съветник на много млади винопроизводители, отваряйки вратите на своята изба.

- Историческа снимка на основателите на модерното италианско винопроизводство, от ляво надясно:
- Бруно Черето (Ceretto Vini)
Пиеро Антинори (Antinori)
Джакомо Болоня (Braida)
Морицио Дзанела (Ca' del Bosco)
Марио Скиопето
Бионди Санти Франко (Biondi Santi)
Марсело Черето (Ceretto Vini)
Biondi Santi Jacopo (Biondi Santi)
Николо Инчиза дела Рокета (Sassicaia)
Анджело Гая (Gaja)
- Единственият производител на бяло вино на снимката е Марио Скиопето!



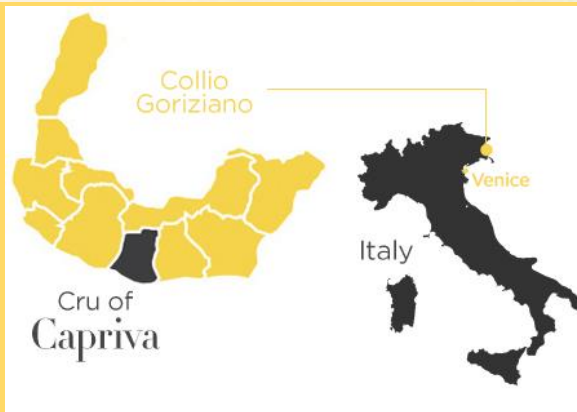
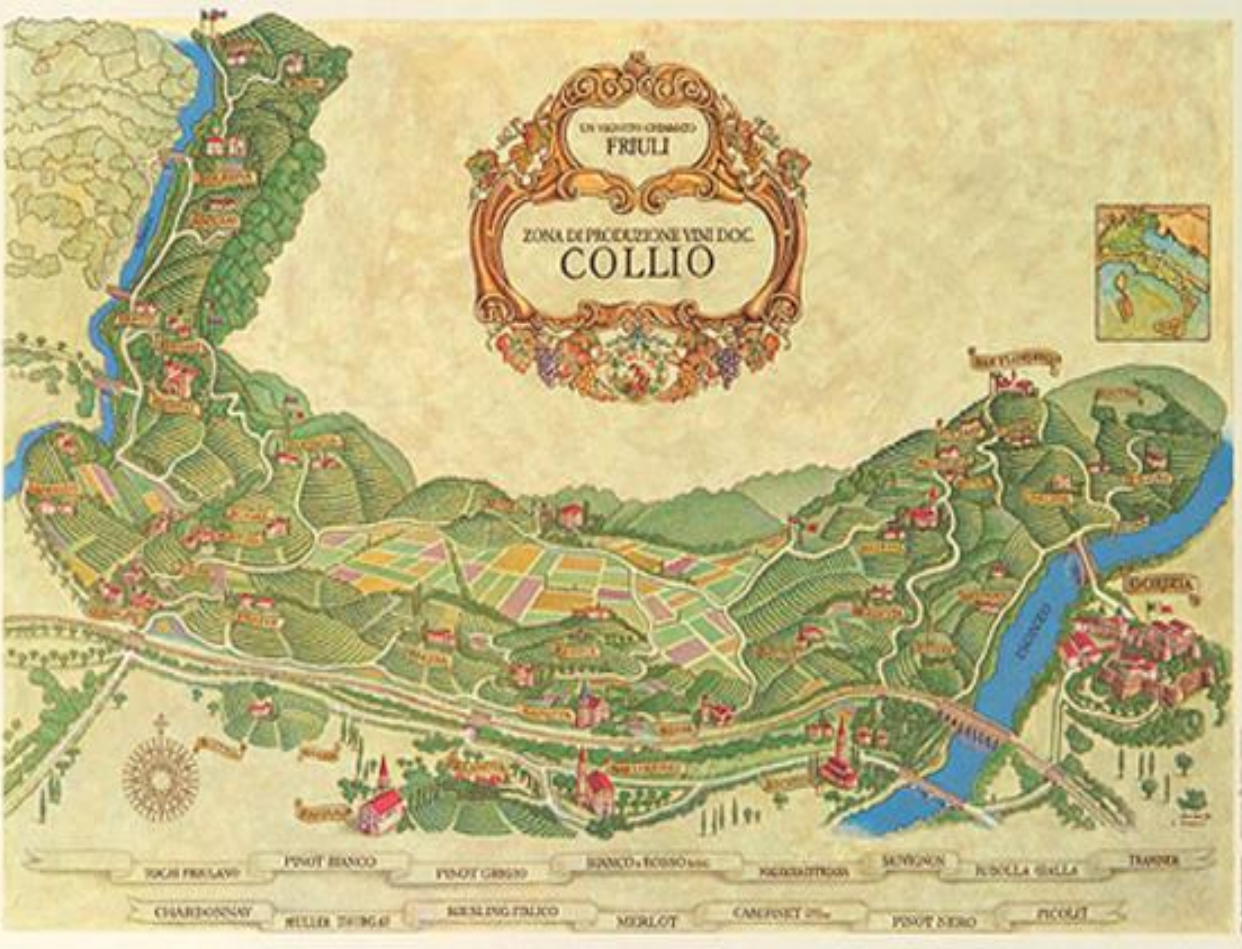
Марио е велик
винопроизводител,
посветен на работата в
лозето и избата,
мотивиран от страстта към
гроздето и виното.

...лозията бяха там, където Марио можеше да използва своите умения и опит за неща, които се правеха с много грижи, като винаги водещ беше стремежът към качество. От първото лозе, засадено с висока плътност, до създаването на "смесени" лозя – различни сортове отглеждани на едно място – целта бе да се открие «великото вино» в зародиш. Още в момента, в който осъзна, че гроздето е необходимо да се бере при перфектна зрялост, той не се поколеба да направи реколтата на неговото грозде по-рано от нормалното за района, което противоречеше на традицията...

Пътешествията – в търсене на френска елегантност и немска технология

Марио винаги е обичал да пътува, преди да се захване с правене на вино, той работи като шофьор на камиони. Точно като баща си, той пътува из цяла Европа, търсейки нови идеи, за да подобри работата и себе си, дълго време сътрудничи с Мюлер Спат, по това време директор на голяма индустрия, специализирана в машини за винификация, и мениджър на експериментална винарска изба в Бад Кройзнах.

В Германия Марио купува борови стърготини за лозето и открива използването на различни технологии по време на процеса на винификация. Във Франция закупува млади лози и събира идеи и предложения за това как да направи своите вина още по-елегантни. Така се ражда "стилът Скиопето".





Иноваторът Иновации в лозята и в избата

Марио е новатор, който не се страхува да експериментира и непрестанно да се подобрява.

Заслугата на Марио за създаването на първите вина Токай и на модерното бяло вино от Фриули е безспорна. От друга страна това важи и за Италианското Бяло вино изобщо. Не можем да не споменем също така въвеждането на нови технологии и революционни нововъведения, които и днес са от основно значение за работата в лозята и в избата и благодарение, на които във Фриули се правят Вина от Най-висок клас. Освен това Марио демонстрира, че е и иноватор в областта на налагането, разпространението и разпознаваемостта на своите вина, които се предлагат от началото на 60-те години на миналия век. Формулата за успеха е цялостното отношение на Марио към виното и визията му да направи «съвършените вина».



The first Italian white wine in

THE TOP
100
WINES
OF THE WORLD
2016

MARIO SCHIOPETTO 2015

“This is a phenomenal new wine in memory of the late legendary winemaker of Friuli: Mario Schiopetto. Aromas of stone and chalk with hints of dried white peach. Full body, incredible texture and length. Layered, superb. Captivating wine. A blend of 95% friulano with 5% riesling.”

James Suckling

[MORE INFO](#)

Елда Фелуга, дъщеря на Ливио Фелуга и президент на „Движението на вината от Фриули“ казва за Марио, :“Човек с голяма сърце и изключително значение за виното на Фриули, той остави огромно усещане за празнота в нашите сърца. Той беше пионер тук във Фриули, иноватор и визионер. Той бе пример за всички нас.”

Марио – работа, страст, отношение и наследство

По време на престоя на Марио Скиопето в Бургундия, той така и не успява да получи от нито един местен винар тайните на бургундското винопроизводство и технолигиите, които от векове се използват в този район на Франция. Всичко, което той взема от там е това, което вижда с очите си. В последствие, когато той открива своя собствен стил, Марио остава достъпен за всички и споделя с удоволствие знанията и уменията си на младото поколение винари, голяма част от които след време добиват световна слава (Йерман, Гравнер, Фелуга, Пекорари...).

Оказва се че: *«...Тайната на Марио е че не е имал Тайни...»*

В негова чест, посмъртно, е създадено виното „М“ от най-старото лозе (65-годишни лозя). Първото италианско бяло вино оценено с 98т.

DES ROSIS PINOT GRIGIO I.G.T. Venezia Giulia
ДЕ РОЗИС ПИНО ГРИДЖО I.G.T. Венеция Джулия
Pinot Grigio/Пино Гриджо
Първа реколта: 2014 г.

Виното, произведено от Пино Гриджо от над 20 годишни лозя, е младо и ароматно изражение на потенциала, който този благороден сорт грозде притежава, но също така и на адаптацията му към тероара на Колио и на Коли Ориентали дел Фриули. Изцяло ръчен гроздобер и след това нежна преса, където гроздето се мачка внимателно, но бързо, с цел да се запази класическият сламеножълт цвят и се избягва извличането на цвят от тъмната кожа.

Цвят: сламено жълт със златен фон.

Аромат: Прекрасни и вълнуващи нотки на екзотични плодове с роза и други аромати на цветни венчелистчета.

Вкус: Богат и изпълващ кухината вкус с добре структурирано, балансирано тяло между плод и минерали.

Съчетание с храна: по-консистентни ястия, като паста, ризото с лангустини или морски дарове, по тлъсти риби, или супа от тиква с панчета и пармезан.

Цена: 24.90 лв.



Blanc des Rosi I.G.T. Venezia Giulia
Блан де Розис I.G.T. Венеция Джулия
Friulano, Sauvignon, Pinot Bianco and Pinot Grigio/
Фриулано, Совиньон, Пино Бианко и Пино Гриджо
Първа реколта: 1986 г.

Виното е получено от сложно съчетание от : Фриулано, Совиньон, Пино Бианко и Пино Гриджо. Блан де Розис представлява елегантно и всеобхватно вино, исторически бленд, направен в имението през 1986 г., роден от изричното желание на Марио да се представи в едно вино богатството на района. Реколтата е ръчна, пресата нежна, декантира се при пълно отсъствие на серен диоксид. Ферментацията и стареенето се извършват в продължение на 8 месеца в иноксови ферментатори върху утайка и 3 месеца в бутилка.

Цвят: Бледо жълт със зелени отблясъци.

Аромат: Интензивен аромат на жълт плод с нотки на добре интегрирани цветисти аромати, които придават елегантност и финес.

Вкус: Нежно първо докосване на небцето, но с директно усещане за силна индивидуалност и интригуващ синтез на парфюми. Дълъг леко минерален завършек.

Съчетание с храна: по-консистентни ястия, като паста, ризото с лангустини или морски дарове, по тлъсти риби, или супа от тиква с панчета и пармезан.

Цена: 29.90 лв.



93 points
James
Suckling

PINOT GRIGIO COLLIO DOC
ПИНО ГРИДЖО КОЛИО DOC
Pinot Grigio/Пино Гриджо
Първа реколта: 1968г.

Виното се получава изключително от грозде «Пино Гриджо», сорт с френски произход, отглеждан в хълмиста местност, в почва със среден скалист състав. Зърната са дребни, червено–сиви и като Пино Бианко, произлизат от мутация на Пино Ноар. Гроздето се бере ръчно и се мачка внимателно, след което следва кратък период на декантиране при пълно отсъствие на серен диоксид. Ферментацията се извършва в резервоари от неръждаема стомана при контролирана температура. Отлежаването се извършва върху утайките в продължение на 8 месеца.

Цвят: Красив златно–жълт цвят.

Аромат: Ароматът е свеж и привлекателен, с нотки на банани и екзотични плодове.

Вкус: Свежо на вкус, добър израз на тероара, който му дава изкусителност и чар. Устойчив баланс между нос и вкус.

Съчетание с храна: Идеално с рибни стартери и предястия, докато е младо, отлежало е чудесно с по–обемни на вкус гриловани риби.

Цена: 39.90 лв.



92 points

James

Suckling

92 points

Doctor Wine

SAUVIGNON COLLIO DOC
СОВИНЬОН КОЛИО DOC
SAUVIGNON/СОВИНЬОН

Първа реколта: 1972 г.

Виното се прави единствено от сорта "Совиньон" – сорт от голямо значение, култивиран в района на Сотерн и Бордо, откъдето гроздето е внесено във Фриули, където намира идеални условия като почва и климат. Отглеждан в хълмистия район на Кпарива, този сорт предпочита свежа глинена почва. Гроздето се бере ръчно и се мачка внимателно, след което следва кратък период на декантиране при пълно отсъствие на серен диоксид. Ферментацията се извършва в резервоари от неръждаема стомана при контролирана температура. Отлежаването се извършва върху утайките в продължение на 8 месеца.

Цвят: Сламено–жълт, със зелени отблясъци.

Аромат: Елегантен аромат с деликатни флорални нотки, придружени от екзотични плодови аромати и цитрусови нотки. Топла и обгръщаща, богата сложност.

Вкус: На небцето е много сложен със зелени нотки на мента и коприва, които са преплетени с екзотични и солени нотки в перфектен баланс.

Съчетание с храна: Отличен като аперитив, идеално с различни зеленчукови ястия, по–специално аспержи, морски дарове и супи. С отлежаването добива допълнително обем и тяло.

Цена: 39.90 лв.



93 points
James
Suckling



FRIULANO COLLIO DOC
ФРИУЛАНО КОЛИО DOC
FRIULANO/ФРИУЛАНО

Първа реколта: 1965 г.

Традиционно, характерно вино със силна индивидуалност, получено само от сорта Токай Фриулано, от историческо лозе от Колио на Горициа, засадено в добре проветрявана хълмиста местност, където почвата е предимно глина и варовик (наречена «марна») с произход от епохийската епоха. Гроздето се бере ръчно и се мачка внимателно, след което следва кратък период на декантиране при пълно отсъствие на серен диоксид. Ферментацията се извършва в резервоари от неръждаема стомана при контролирана температура. Отлежаването се извършва върху утайките в продължение на 8 месеца.

Цвят: Ярко сламено жълт, със зелени отблясъци.

Аромат: Изключителен нос със силни аромати на круша и кайсия, едва доловим бадем; и още аромати на диви цветя, които добавят комплексност.

Вкус: Небцето е пълноценно, динамично с аристократичен баланс, произтичащ от отличното сливане между свежестта и морски нотки.

Съчетание с храна: Отлично като аперитив, виното се съчетава с прошуто Сан Даниеле, яйца и аспержи. Повече от подходящо с азиатска храна.

“Perhaps the finest example of all (Friulano wines) I tasted was Schiopetto Tocai Friulano ...” Jancis Robinson

Цена: **49.90 лв.**



96 points
Doctor Wine



95 points
James
Suckling