



Vicino al santuario di Castelmonte

la cantina benedetta dal Papa

«Il Sommo Pontefice apprezzi il generoso impegno nella donazione del sangue e auspica piena soddisfazione professionale nella viticoltura. Di cuore impartire la benedizione apostolica». Sergio e la moglie Marina mostrano con giustificato orgoglio la lettera del Vaticano, una delle tre giuste dopo l'adienza alla quale parteciparono, in costume tipico friulano, nell'anno del Giubileo 2000. Siamo a Prepotto, nell'accogliente cucina di casa Marinig davanti a una fetta di salame e a uno Schioppettino profumato e intenso che rischiano di avere la meglio sugli impegni quotidiani. In questo comune stretto e lungo, splendido baglietto da visita dei Colli orientali, le frazioni di montagna si spopolano ma quasi tutti ancora fanno vino: «Siamo rimasti in 900 e le aziende saranno una cinquantina».

LA STORIA. I genitori del trentaduenne Valerio - chiamato a portare avanti con l'aiuto della sua Michela una tradizione familiare che risale al 1921 - sembrano uno spot del Priuli operoso e untile. Sergio ha cominciato ad aiutare il padre da ragazzo e in più ha dovuto accudire la madre inferma, rimasta per 36 anni a letto. «Dal '69 all'86 è stata dura - ricordano i coniugi Marinig - All'inizio degli anni settanta indagavamo già, tra i primi qui a Prepotto. Ma c'era da stare dritti alla mamma e così non abbiamo potuto indagare l'azienda». Un vero peccato perché la qualità del vino Marinig meriterebbe uno

di FRANCESCO ANTONINI

sbocco commerciale più consistente. La famiglia coltiva oggi poco più degli storici 6 ettari, produce 25-30 mila bot-

tiglie e non rinuncia al 50% di uva.

COSA BERE. Nella terra del già descritto Schioppettino riscono benissimo i rossi: il Cabernet franc è il più prodotto. Si va sul sicuro anche con i bianchi, specie Tocai e Sauvignon che alla loro prima partecipazione all'Guida delle Cuvée di commercio hanno incassato le "due stelle". La bottiglia di punta è però il Biel c'ar, assaggio rosso con Schioppettino, Refosco e Cabernet sauvignon che racconta un'altra storia speciale: nel '97 i Marinig raggiunsero la cifra-record di 54 litri di sangue donati. Inequivocabile di una damigiana. E decisero di celebrare il traguardo creando un



Sergio Marinig (a sinistra) e il figlio Valerio

nuovo vino. Per la cronaca i litri (di sangue) oggi sono diventati 76, e 187 sono le donazioni. Una generosità che, come s'è visto, ha fatto colpo anche sul Papa.

DOVE MANGIARE. Nella frazione di Bruschi, a un paio di chilometri dall'azienda, l'agriturismo Ronco dello Schioppettino offre un bel panorama, spazi per i bambini e cibi dall'ottimo rapporto qualità-prezzo: è aperto venerdì sera, sabato e domenica. Un po' più curi i piatti tipici della tratoria Da Maria, a Prepotto capoluogo.

COSA VEDERE. Chi ancora non lo conosce non si lasci sfuggire la visita al vicino santuario di Castelmonte, uno dei più antichi d'Italia. La stessa Cividale è a pochi chilometri. Chi ama la natura può perceverne i sentieri della "Via dei monti sacri" richiedendo l'omonima guida.

IL GAZZETTINO

Domenica 6 marzo 2005

LA SCHEDA

● L'AZIENDA

Marinig Valerio - Prepotto (Udine). Sito internet: www.marinig.it

● COME ARRIVARE

Da Portonovo a Udine: imboccare la statale 54 Udine-Cividale, entrare nel centro di Cividale e, superato il Ponte del diavolo, seguire le indicazioni per Prepotto-Castelmonte. Quando si giunge all'incrocio per Dolegna, girare a sinistra seguendo l'indicazione Prepotto e subito dopo - questione davvero di pochi metri - prendere la stradina a destra, via Brato, all'altezza di un'antica volta con l'immagine del Cristo. "Marinig" si trova sulla destra, dopo due altre aziende vinicole. Da Udine è possibile anche evitare l'ingresso nel centro di Cividale, dalla statale 54 girare a destra in direzione Cormons e dopo pochi chilometri svoltare a sinistra in direzione Prepotto. Da Trieste e Gorizia: raggiungere Cormons e da qui seguire le indicazioni per Bracciano e Dolegna. Proseguendo sempre dritti si raggiunge Prepotto.

● COME PRENOTARE

Telefonare al numero **0432.713012** oppure inviare una mail a marinivalerio@libero.it

● I PREZZI*

| | | | | | |
|----------------------|-------|----------------------|-------|---------------------------------|-------|
| Tocai friulano 03 | 5,50€ | Chardonnay 03 | 5,50€ | Schioppettino 03 | 8,50€ |
| Sauvignon 03 | 6€ | Cabernet franc 03 | 5,50€ | Biel c'ar 01 (viaggio rosso) | 9,50€ |



*prezzi in €/litro IVA
e 50€ clienti privati