



Mario Frapporti, storico vignaiolo di Isera, e il figlio Giovanni, laureato in Enologia

Il ritratto. Tradizione dai nonni a papà Mario e a Giovanni, 25 anni

I Frapporti, generazioni a contatto con la vigna

Mario Frapporti, 54 anni, è uno dei soci storici della Cantina d'Isera. Uno di quei produttori che punta all'equilibrio, senza eccedere in produzione, curando con passione ed estrema attenzione i suoi filari di marzemino. Non è un caso che qualche anno fa, con il suo vigneto in «Località Brom», nella fascia collinare tra Folaso e Isera, abbia vinto il concorso la «**Vigna Eccellente**», la kermesse che ogni anno premia non il vino migliore, ma il viticoltore e il rapporto con la sua vigna. Una famiglia, la

e i segreti della campagna li imparai da mia madre, a sua volta socia della cantina, e dai contadini della zona - racconta Frapporti che oggi coltiva due ettari di viti sopra Isera - I vigneti di marzemino sono molto delicati, devono essere equilibrati, non troppo vigorosi, altrimenti viene meno la qualità. Anni fa hanno provato a piantarli anche in fondovalle, niente da fare. Danno il loro meglio solo in determinate e limitate zone, come i terreni basaltici di bassa collina, particolarmente vocati a questa varietà».

sua, da sempre legata alla terra e al vino principe di Isera. «Mio nonno è stato uno dei soci fondatori della Cantina, nel 1907 - racconta Frapporti - Mentre alcuni documenti attestano che mia nonna materna, Marcellina Turri, nel secondo dopoguerra era una delle maggiori produttrici d'Isera». Una pergamena, appesa oggi nella cantina di via Al Ponte e risalente al 5 febbraio 1948, ricorda quella pagina di storia: in quell'anno, di fronte al rischio di fallimento, **tutti i soci versarono una quota in base ai quintali di uva raccolti**. «Mia nonna, per salvare le sorti della cantina ed erigere la nuova sede, versò a fondo perduto 279 lire al quintale: una cifra non indifferente a quel tempo». «Cominciai a lavorare in campagna giovanissimo. Mio padre morì quand'ero ancora piccolo

A proseguire la tradizione di famiglia c'è il figlio **Giovanni**, 25 anni, una laurea in Enologia all'Università di Udine, un'esperienza lavorativa tra i vigneti argentini e prima ancora sei anni di Istituto agrario a San Michele. «Il sogno - svela il giovane viticoltore, rientrato a casa dopo gli studi - è quello di produrre una mia etichetta di marzemino. Un vino moderno ed elegante, non super strutturato, che rappresenta la nostra storia ed è motivo di grande orgoglio per ogni iserotto». «Un vino da compagnia, morbido, che incontra facilmente il gusto dei consumatori, anche dei più giovani - aggiunge papà Mario - L'abbinamento perfetto? Si sposa bene con merende salate, con polenta e lumache, coniglio e carne salada».

T.G.