

LA RIBOLLA DI ROBERT

La felice edizione di LIKOF , evento annuale che ha richiamato a S.Floriano del Collio (24 maggio 2008) giornalisti , enologi ed enogastronomi del Triveneto , Austria e Slovenia, è stata una buona occasione per conoscere più da vicino vignaioli e prodotti locali .



L'attenzione si è focalizzata in particolare sulla Ribolla gialla vendemmia 2007 , vino simbolo del territorio , oggetto di un laboratorio d'alto livello curato a “ due palati” dagli agronomi ed enologi Silvan Persolja di Dobrovo e Claudio Fabbro di Gorizia.



Una Ribolla, in particolare, riprovata negli stand e poi nella cantina di Giasbana, ha lasciato il segno : quella di Robert Princic , giovane leader della “ Gradis’ciutta” di Giasbana

L'azienda agricola *Gradis’ciutta* nasce nel 1997, anno in cui Robert è entrato in azienda ad affiancare il padre Isidoro. Il nome deriva dall’omonimo borgo attorno al quale sono localizzati i vigneti storici del nonno.



Infatti l'antico nome del borgo era "Monsvini" (Monvinoso), chiaramente legato ad una lunga tradizione vitivinicola.



Robert con Simon Komjanc al LIKOF 2008

Gli antenati di Robert producevano vino già nel lontano 1780 a Cosana (Kozana, oggi Slovenia), come attesta un documento dell'epoca relativo ad una cantina di loro proprietà e al *Vino Bianco* del Collio. Poi le vicende storiche, quali le guerre e la mezzadria, portarono il bisnonno Filip a stabilirsi nel 1910 a Giasbana, nel comune di San Floriano del Collio. In quell'epoca si costruì la casa e la cantina in località Dolgi Breh, mentre in località Zavognza, possedeva un solo ettaro, dove coltivava Tocai Friulano, Malvasia e Ribolla gialla. Con il passare degli anni le proprietà passarono nelle mani di Franz e, infine, di papà Isidoro, che ha ampliato l'azienda a 20 ettari, di cui 8 vitati. Oggi i Princic coltivano in varie località del Collio - Zavognaza, Dolgi breh, Bukova, Budignacco (Capriva), Bratinis e Ruttars (Dolegna) - ben 30 ettari, di cui 15 a vigneto.

La scelta dell'azienda è quella di produrre quei grandi vini che hanno caratterizzato la zona, concentrando, perciò, l'attenzione sui bianchi.



Robert con Simon. Katja e Ivan Muzic, Giasbana, 2 maggio 2009

L'80% delle viti è costituito da varietà a bacca bianca: Pinot grigio, Tocai friulano, Malvasia, Ribolla gialla, Sauvignon e Chardonnay.

Hanno , inoltre, individuato nelle proprietà alcune zone particolarmente vocate alla produzione di vini rossi, destinate a Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet franc.

I terreni nei quali nascono i vini sono costituiti da marne ed arenarie stratificate, di origine eocenica, tipiche del Collio, chiamati "ponka". Caratteristico è anche il clima, influenzato dalla presenza delle Prealpi Giulie, che costituiscono un efficace riparo dai venti freddi del settentrione, e dalla vicinanza della costa adriatica, la quale contribuisce a mantenere un microclima mite e temperato. In alcuni punti più alti, nelle belle giornate, si riesce a scorgere il mare che dista appena 20 km. Gli impianti sono caratterizzati da un'elevata densità, che va dalle 5.500 alle 6.600 piante per ettaro. Le forme d'allevamento sono il cordone speronato e il *guyot*.

I vini *Gradis'ciutta* nascono in un contesto in cui le caratteristiche pedoclimatiche favorevoli, l'amore e la cura dei vigneti, portano ad avere delle uve d'altissima qualità. Queste vengono trasformate nella cantina di Giasbana, da poco ampliata e rinnovata, adottando moderne tecniche di vinificazione e conservando quello che l'esperienza dei vecchi ha tramandato. Oggi producono nove vini, alcuni in purezza, altri ottenuti da accurati assemblaggi d'uve e di vini, selezionati già a partire dai vigneti. Nella gamma annoveriamo cinque bianchi in purezza: Pinot grigio, Tocai friulano, Sauvignon, Chardonnay e Ribolla gialla. Producono , inoltre, due uvaggi bianchi, il bianco IGT "*Bràtinis*" e il Collio bianco "*Tùzz*" Riserva, diversi fra di loro per le varietà delle uve e per la tecnica di vinificazione. I due rossi dell'azienda sono, invece, il *Gradis'ciutta* Cabernet franc e il Collio Rosso "*dei Princic*".

Questa è la loro storia e realtà, che ha accompagnato la famiglia fino ad oggi. Una storia semplice, legata all'amore per questi dolci pendii, sui quali gli avi di Robert per secoli hanno coltivato con amore e cura la preziosa vite.

COLLIO RIBOLLA GIALLA

Classificazione: Vino bianco a Denominazione di Origine Controllata.

Vitigni: Ottenuto da uve Ribolla gialla al 100%, coltivate nei vigneti Budignacco, in terreni denominati "ponka". Coltivata a *guyot* con produzioni di 70-80 q.li/ettaro.

Curiosità: Presente in azienda da sempre. Per circa un decennio, dal 1985 al 1995, non veniva però vinificata per la vendita. Nel 1996 i Princic hanno reinnestato alcuni vecchi vigneti, aumentando così la produzione di questo vino, legato al Collio per tradizione e per storia. Infatti, si parla di ribolla prodotta nella zona già nel XII secolo.

Vinificazione: Tradizionalmente le uve vengono macerate per 24 ore, dopo di che pressate e fermentate a temperature controllate. I vini vengono conservati “*sur lie*” fino ad imbottigliamento.

Colore: Giallo paglierino scarico.

Profumo: Inconfondibile è il suo *bouquet* piacevole, estremamente varietale con profumi di agrumi, mela delizia e note di crema.

Sapore: Al palato ha un ingresso fragrante, con un susseguirsi di sensazioni corrispondenti che, in finale, lasciano spazio ad eleganti ricordi di mela.

Accostamento: Può essere gustato con piatti di pesce alla griglia .

Azienda agricola

Gradis'ciutta

di **Robert Princic**

34070 S.Floriano del Collio (GO)
Loc. Giasbana, 10

Tel. 0481-390237

Fax. 0481-393433

Mail : info@gradisciutta.com