

Robert Princic

Viticoltore in Gradis'ciutta

Claudio Fabbro



Nella foto: Robert Princic.

Dopo una bella serie d'escursioni nei Colli Orientali e nell'altopiano carsico triestino la nostra rivista, notoriamente curiosa ed attenta alle vicende ed all'evoluzione in essere cui la stampa dei grandi numeri da minor visibilità (e soprattutto quando c'è qualche bravo giovane da conoscere da vicino ed amplificarne il buon lavoro) ha pensato che i tempi erano maturi per fare una bella chiacchierata con Robert Princic di Giasbana, ovvero uno degli "assi nella manica" non solo della "Città del Vino" goriziana ma anche del Consorzio Collio. Forse il suo nome non dice molto ad un lettore che va di fretta anche perché mimetizzato dalla ragione sociale che Robert ha scelto per rinominare la propria azienda e che coincide con il crù

che ospita parte delle sue vigne, cioè Gradis'ciutta. Ma la scelta probabilmente non è casuale. Infatti nel Collio (e nella Goriska Brda) il cognome Princic è diffuso alquanto ed evitare un supplemento di confusione non guasta affatto. Conoscevamo suo padre Isidoro (Doro), figura di spicco della Coldiretti goriziana, sulla breccia dall'istituzione del Consorzio Collio (1964) e tuttora, insieme alla moglie, quotidianamente al fianco del figlio Robert. Domeniche ed altre feste comandate comprese. Robert se la merita tutta, una famiglia così forte ed unita, arricchita dall'entusiasmo ed operosità che alla stessa porta anche la sua ragazza, Katja. Ed anche la garanzia di avere le spalle ben coperte gli consente di impegnarsi seriamente nelle istituzioni, senza per questo trascurare vigna, cantina e clienti. Lo ritroviamo, attivissimo, in seno alla Giunta comunale di San Floriano del Collio ma anche ai vertici del Comitato organizzatore dell'annuale festa locale denominata "Likof". E' molto apprezzato anche in seno al Consorzio Collio, che dal 1999 ha dato ampio spazio ai giovani vignaioli in un rinnovamento iniziato sotto la presidenza di Marco Felluga ed accelerato poi da Ornella Venica, Paolo Caccese ed ora da Patrizia Felluga. Non a caso proprio a Robert (assistito da Patrizia Sfiligoi), in occasione dei festeggiamenti del 40° anno di vita del Consorzio (S. Floriano, giugno 2004) fu affidato il compito di sviluppare una memorabile "lectio" che contribuì non poco alla buona riuscita dell'evento. Ma prima di approfondire la

sua realtà aziendale vediamo di conoscere qualcos'altro del territorio in cui si colloca.

San Floriano, città del vino

Il Collio, nel cui cuore si trova la storica "Città del Vino" di San Floriano (in sloveno Steverjan) è la zona a DOC che si estende, attraverso la fascia collinare settentrionale della provincia di Gorizia e che comprende quasi 1.500 ettari di vigneti specializzati iscritti all'albo provinciale. Questa area collinare si sviluppa quasi ininterrottamente lungo una direttrice ideale Est-Ovest, presentando ampie superfici esposte a mezzogiorno, molto adatte a una viticoltura altamente qualificata. Tale situazione ha favorito fin dai tempi remoti la coltura della vite, introdotta nella zona già in epoca preromana. Che nel Collio la viticoltura avesse già da tempi antichi una grande importanza economica si desume dai molti documenti che riguardavano la zona, e nei quali le vigne ed il vino sono sempre citati come elementi essenziali che caratterizzavano il territorio. La moderna viticoltura nasce in Collio nella seconda metà del 1800 con l'introduzione, di pregiate varietà di uve da vino francesi e tedesche, che andarono a sostituire alcuni vecchi vitigni locali di minor interesse sotto l'aspetto qualitativo, mentre alcune varietà tradizionali più rinomate sono tuttora coltivate con successo. Ma una tappa determinante per la viticoltura del Collio è rappresentata dal Decreto PR. del 24 maggio 1968 con cui, tra i primi in Italia, a questi vini venne riconosciuta la D.O.C. attentamente tutelata dall'omonimo Consorzio. Questi vini, diciannove in tutto (sei rossi e tredici bianchi, fra

Az. agricola Gradis'ciutta di Robert Princic

34070 S. Floriano del Collio (Go) - Loc. Giasbana, 10
Tel. 0481-390237
Fax. 0481-393433
Mail: info@gradisciuitta.com

Presentazione RiVela: ribolla gialla frizzantata velata

Venerdì 27 novembre 2009

Carlo Salmato

monovitigno ed uvaggi) sono prodotti da uve di elevata qualità che non possono superare il modesto quantitativo di 110 quintali (40 per il Picolit) per ettaro di vigneto specializzato. Una gamma che consente di soddisfare ogni esigenza di abbinamento gastronomico con la tradizionale cucina goriziana, tipicamente mitteleuropea.

Questo piccolo comune (meno di mille abitanti, in gran parte impegnati a coltivare oltre 330 ettari di vigna ad un'altitudine che tocca i 276 metri s.l.m.) è posto all'estremo lembo orientale della provincia di Gorizia ed è uno dei maggiori centri di produzione vitivinicola del Collio: il suo territorio, infatti, è quasi interamente collinare, e costituisce pertanto un habitat ideale per la vite, il pesco ed il ciliegio. A stretto contatto con le colline della GORISKA BRDA slovena, proprio per questa sua felice posizione ha sempre costituito un punto di osservazione privilegiato verso le Alpi Giulie.

Possesso dei Patriarchi di Aquileia sin dal 1077, nel Medioevo era circondato da una cinta muraria, successivamente integrata da due castelli: il castello dei conti Coronini e quello degli Ungrispach, passato nel 1520 ai conti Formentini di Cividale, che vi risiedono tuttora dopo i restauri conseguenti alla distruzione avvenuta con il primo conflitto mondiale.

In seguito, il castello dei conti Formentini venne ulteriormente trasformato dopo la II Guerra mondiale, ospitando un ristorante, il "Museo del Vino" ed il prestigioso "Golf Hotel" circondato da campi - gara (fra i primi attivati in regione) e vigneti da cui provengono le uve destinate alla moderna cantina.



Particolarmente affascinanti sono i dintorni di San Floriano, con colline degradanti modellate dai terrazzamenti intensamente coltivati a vite, e percorsi da itinerari di campagna che, con la suggestiva "Strada del Vino e delle Ciliegie" consentono di scoprire siti sempre nuovi e diversi.

Da non dimenticare le località di Gradišciuta e Giasbana, realtà rurali che costituiscono esempi di perfetta integrazione tra intervento umano e ambiente circostante.

San Floriano ed il suo Collio sono inoltre rinomati per importanti manifestazioni di forte richiamo transfrontaliero che vi vengono ospitate annualmente: il "Festival della canzone popolare slovena", rassegna di cori internazionali ed il "Likof", tipica festa contadina che conserva l'antico nome.

Il vino bandiera: la Ribolla gialla

Antichissimo vitigno coltivato nel Collio ed in particolare a San Floriano ed Oslavia (GO). Il primo documento risale al lontano 1299 e si riferisce a degli atti del notaio Ermanno da Gemona in "Notarium Joppi"; trattasi di un contratto di

compravendita di terreni vitati. La sua coltivazione doveva essere estesa se nel 1376, in un documento (pure di compravendita di vigne in comune di Barbana del Collio), si precisa che da tale appezzamento il colono ricavava "sex urnas rabioli". In tempi a noi più vicini - verso la fine del '700 - il medico Antonio Musnig nel suo "Clima goritiense" mette la Ribolla al primo posto tra i bianchi friulani. Dopo il periodo di oscurantismo provocato dalla fillossera, dall'entusiasmo e forse dalla curiosità sollevata dai vini d'Oltralpe, la Ribolla gialla sta riprendendo la sua giusta dimensione esprimendosi al meglio fra queste colline.

Il vino è di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, caratteristico, asciutto, citrino, a media gradazione alcolica. Ha bouquet piacevole e suadente. Ricorda il bosco, l'acacia, il castagno, il rovere, al netto da invadenze aromatiche, in una neutrale eredità che le deriva dal proprio germoplasma. Si accompagna a minestre, soprattutto creme e vellutate, ma si sublima con piatti a base di pesce. Va servito a 9-10 gradi circa.

Robert Princic, il futuro del Collio

L'azienda agricola dei Princic, denominata Gradišciutta, nasce nel 1997, anno in cui il giovane Robert è entrato in azienda ad affiancare il padre Isidoro. Il nome deriva dall'omonimo borgo di Gradišciutta, attorno al quale sono localizzati i vigneti storici di suo nonno. Infatti, la storia racconta che l'antico nome del borgo era "Monsvini" (Monvinoso), chiaramente legato ad una lunga tradizione vitivinicola.

I suoi antenati 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

Robert Princic

Viticoltore di Gradis'ciutta

Collio Friulano



Franz e, infine, di papà Isidoro, che ha ampliato l'azienda a 20 ettari, di cui 8 vitati. Oggi Robert, insieme al padre Isidoro, ancora in gran forma, coltiva 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. L'80% delle viti è costituito da varietà a bacca bianca: Pinot grigio, Tocai friulano, Malvasia, Ribolla gialla, Sauvignon e Chardonnay. I Princic hanno inoltre individuato nelle loro proprietà alcune zone particolarmente

vocate alla produzione di vini rossi, dove hanno piantato Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet franc. I terreni nei quali nascono i loro vini sono costituiti da marne ed arenarie stratificate, di origine eocenica, tipiche del Collio, localmente 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 propria cantina di Giasbana, da poco ampliata e rinnovata, adottando moderne tecniche di vinificazione e conservando quello che l'esperienza tramandata dai loro vecchi ha. Oggi i Princic producono nove vini, alcuni in purezza, altri ottenuti da accurati assemblaggi d'uve e di vini di propria produzione, selezionati già a partire dai vigneti. Nella loro gamma si annoverano cinque bianchi in purezza: Pinot grigio,

Tocai friulano, Sauvignon, Chardonnay e Ribolla gialla. Producono, inoltre, due uvaggi bianchi, il bianco IGT "Bratinis" e il Collio bianco "Tüzz" 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 la loro realtà, che ha accompagnato Robert e la sua famiglia fino ad oggi. Una storia semplice, legata all'amore per questi dolci pendii sui quali gli avi per secoli hanno coltivato la vite con cura ed amore. ●●●

La Ribolla gialla di Robert

Classificazione: Vino bianco a Denominazione di Origine Controllata.

Vitigni: Ottenuto da uve Ribolla gialla al 100%, coltivate su 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 1993, non veniva però vinificata per la vendita. Nel 1996 i Princic hanno reimpiantato alcuni vecchi vigneti, aumentando così la produzione di questo vino, legato al Collio per tradizione e per storia.

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 scuro.

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.

