

RIBOLLA versus RIBOLLA

Convegni e laboratori al **Likof di San Floriano**
ed alla **Sagra di San Rocco** in Gorizia

L'edizione 2013 del LIKOF ha animato San Floriano del Collio nei giorni 8 e 9 giugno con una bella serie di iniziative, cui **Assoenologi** ha portato il proprio contributo ed esperienze di vigna e cantina. La giornata inaugurale è stata dedicata ai 50 anni della **Strada del Vino e delle Ciliegie** e della **Mostra del Vino Steverjan-Oslavje**, con relazioni del conte Michele Formentini, dello storico Stefano Cosma e dell'agronomo Claudio Fabbro, con conclusioni tratte dal presidente Assoenologi FVG **Rodolfo Rizzi**.



Likof 2013

Di elevato livello tecnico il laboratorio dedicato alla Ribolla gialla, coordinato dal giovane **Fabjan MUZIC** (diplomando enologo ITAS Cividale) e degustazioni guidate dal consigliere enologo **Robert**

Fighelj , alle prese con tipologie fresche o invecchiate, vinificate in bianco o lungamente macerate oppure in versione “bollicine “ d'autoclave o “classiche” .

Impeccabile il servizio , garantito dagli assaggiatori dell' ONAV con la regia della delegata **Claudia Culot**.



Robert Figheli

Molto bravo, **Robert**, a destreggiarsi in un mare mosso e complicato alquanto , in cui la tecnica enologica pura è stata alternata a considerazioni agronomiche, tendenze di mercato , rivisitazioni storiche che di seguito si riassumono .



L'importanza di manifestazioni ricche di spunti storici, culturali ma anche tecnici e di mercato , con forte coinvolgimento di giovani (davvero encomiabile il lavoro della regista **Jasmin Kovic** !!) , è stata rappresentata al vice sindaco **Robert Princic** dal neo assessore all'agricoltura **Sergio Bolzonello** che si è incontrato con gli amministratori della "Città del Vino" collinare e gli organizzatori del **LIKOF**.

Il 12 agosto Ribolla nuovamente in passerella nell'ambito di un incontro a **San Rocco** di Gorizia , con introduzione storica dell'agronomo **Claudio Fabbro** e degustazioni guidate in collaborazione con l'ONAV (delegazione guidata da **Claudia Culot**) ed Associazione Produttori Ribolla d'Oslavia (enologo **Robert Figelj** e viticoltori **Stefano Bensa e Silvestro Primosic**). Nell'occasione è stata presentata ed illustrata la versione spumantizzata (RibollaNoir Primosic 2012, brut di Ribolla e Pinot nero) , la Ribolla 2012 FIEGL vinificata in bianco, l'uvaggio Collio bianco 2009 IL CARPINO (Ribolla + Chardonnay+Sauvignon) e la Ribolla "macerata " 2008 az. LA CASTELLADA .



La Ribolla gialla oggi

Dalla mitica vendemmia **1997** ad oggi si è registrata in Friuli V.G. una crescita qualitativa esponenziale della Ribolla gialla che nella versione “ferma” ha progressivamente conquistato importanti mercati candidandosi a concorrente della Malvasia istriana nella miglior ristorazione , soprattutto quella dedicata al pesce.



La gestione agronomica del vigneto (soprattutto quello collinare di marne ed arenarie o “ponka” , con infittimenti, diffusione del sistema d'allevamento “ Guyot”) e la moderna tecnologia di cantina (termocondizionamento in particolare) consentono di proporre oggi una Ribolla gialla più strutturata , talvolta “ macerata” ed in grado di reggere anche due-tre anni d'affinamento (in bottiglia dopo la fermentazione e la permanenza sui lieviti - sur lie)



Negli uvaggi la Ribolla gialla, per la sua "neutralità" e l'elevata acidità costituzionale era ed è buona comprimaria, prima che protagonista.

In purezza evidenzia tutta la sua piacevole freschezza (vinificazione in bianco, affinamento in acciaio, controllo termico) che ne fa un partner ideale con tutti gli antipasti a base di pesce. Va servito fresco (9-12 gradi circa).

CONCLUSIONI

L'allargamento della zona DOC Prosecco al Friuli Venezia Giulia (come è noto la DOCG “garantisce” solo l' area storica tradizionale Conegliano-Valdobbiadene e Asolo) ha stimolato la messa a dimora

di tale varietà soprattutto nelle zone della “ Riviera Friulana “, nelle Grave e nella “ Bassa Isontina” .

Per quanto riguarda la Ribolla gialla si ritiene che la versione “brut” possa derivare da uve prodotte nell’ intero territorio regionale ma da vigneti IGT (oltre 80 ettari) mentre nella zona collinare (Collio e Colli Orientali) sarà il mercato a suggerire le opportune strategie , magari con coesistenza armonica di Ribolla “ ferma” ed altra “ bollicine “ , magari con incentivazione del “ metodo classico” .

BOX 3

I numeri della Ribolla in Friuli V.G.

Nel **2010** la superficie **DOC** in **Friuli VG** era pari a ettari 175,10 (hl 10.958 di vino) su un totale di ettari 5.860,70 a bacca bianca (hl 393.263) ed un totale di ettari 8.996 (hl. 564.982, vino bianco+rosso) .

Nei **Colli Orientali** la superficie iscritta quale DOC era pari a 90 ettari (85 gli ettari nel **Collio**) .

L’uva DOC viene di norma destinata alla produzione di vino DOC ; quindi “fermo” e non spumante .

La superficie **IGT** nel **2010** era pari a ettari 82,10 (hl 10.116) su ettari 4.903,90 a bacca bianca (hl. 609.340) ed un totale di ettari 7.001,90 (hl 797.071 bianco + rosso) . E’ da queste uve che derivano le “bollicine “ .

CF

Foto LIKOF e SAN ROCCO : archivio info@claudiofabbro.it

Claudio Fabbro

*San Floriano del Collio, 9 giugno 2013
SanRocco, Gorizia, 12 agosto 2013*

info@claudiofabbro.it
www.claudiofabbro.it

Mob: + 39 335-6186627