

GRADISCIUTTA RIVIVE NEL SEGNO DI ROBERT



Festa grande lo scorso 29 giugno in Borgo **Gradisciutta** , nella periferia rurale di Gorizia , a mezza strada fra i colli di Giasbana ed il Monte Calvario (Podgora) teatro delle grandi battaglie della prima guerra mondiale.



L'occasione è stata proposta dal giovane vignaiolo locale **Robert Princic**, enologo, vicesindaco di San Floriano e presidente del Consorzio Vini DOC COLLIO.



Robert, che già guida alla grande una splendida azienda vitivinicola diretto coltivatrice insieme ai genitori ha voluto impreziosire la sua realtà con la

classica ciliegina sulla torta acquisendo la vecchia villa già di proprietà del noto e stimato magistrato goriziano, Giudice Bassi.



L'evento ha richiamato giornalisti, enologi ed enogastronomi nazionali ed esteri: è stata una buona occasione per conoscere più da vicino l'eccellente lavoro di Robert ed i suoi progetti.



Dopo il suo saluto il giornalista **Stefano Cosma** ha approfondito la storia del borgo e della vecchia villa.



Stefano Cosma

E' seguita una degustazione di vini aziendali e prodotti locali ed una colazione di lavoro a LA SUBIDA di Josko Sirk nell' omonima località cormonese.

Senza nulla togliere agli altri vini degustati l'attenzione si è focalizzata in particolare sulla Ribolla gialla , vino simbolo del territorio , oggetto di un laboratorio d'alto livello .



Max Plett, Robert, Elena Orzan

ALLE RADICI DI “GRADISCIUTTA”

L'azienda agricola **Gradis'ciutta** nasce nel 1997, anno in cui Robert è entrato in azienda ad affiancare il padre **Isidoro** (alias Doro o Zorko) . 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.

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) – oltre 30 ettari, di cui una ventina 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.

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, ampliata e rinnovata, adottando moderne tecniche di vinificazione e conservando quello che l'esperienza dei vecchi ha tramandato. Oggi producono vini importanti, alcuni in purezza, altri ottenuti da accurati assemblaggi d'uve e di vini, selezionati già a partire dai vigneti. Nella gamma annoveriamo vari bianchi in purezza: Pinot grigio, Tocai friulano, Sauvignon, Chardonnay e Ribolla gialla.

Di alto livello, inoltre, gli uvaggi bianchi, "*Bràtinis*" e il Collio bianco "*Tùzz*" Riserva, diversi fra di loro per le varietà delle uve e per la tecnica di vinificazione.

Superbi i rossi dell'azienda *Gradis'ciutta* Cabernet franc e il Collio Rosso "*dei Princic*".

Robert produce inoltre, insieme ad un amico della Goriska Brda (colline slovene) un grande classico transfrontaliero: **SINEFINIS**.

Questa è una piccola parte di una storia, 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 coltivano 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 Principic 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 ch  pressate e fermentate a temperature controllate. I vini vengono conservati “*sur lie*” fino ad imbottigliamento.

Colore: Giallo paglierino scarico.



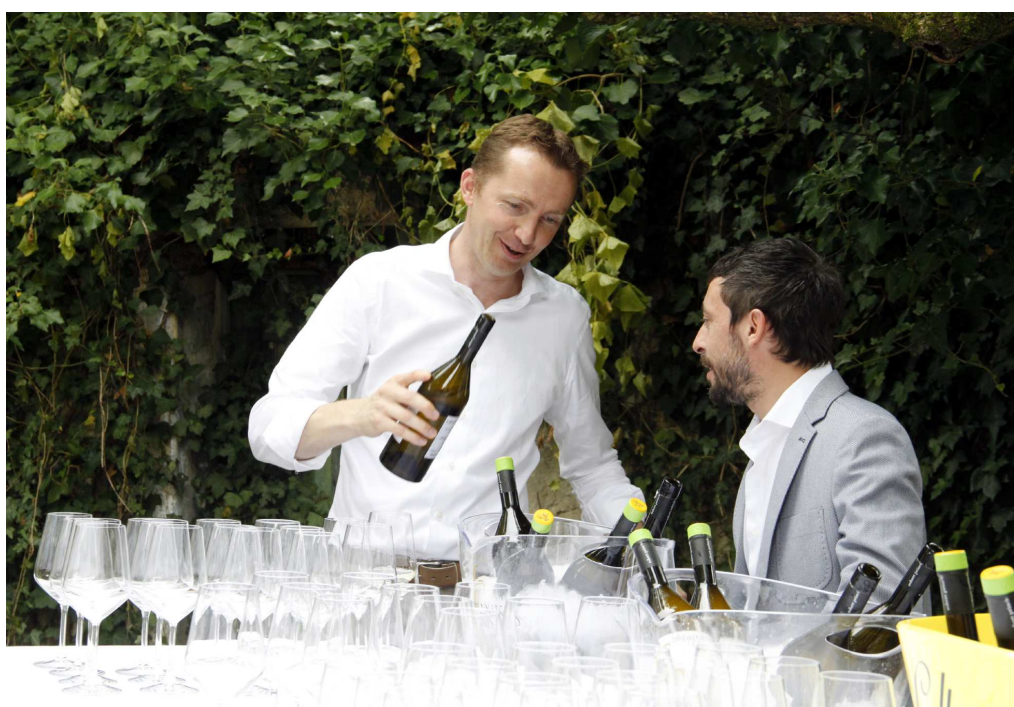
Villa Bassi



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

29 giugno 2015
Ph. info@claudiofabbro.it