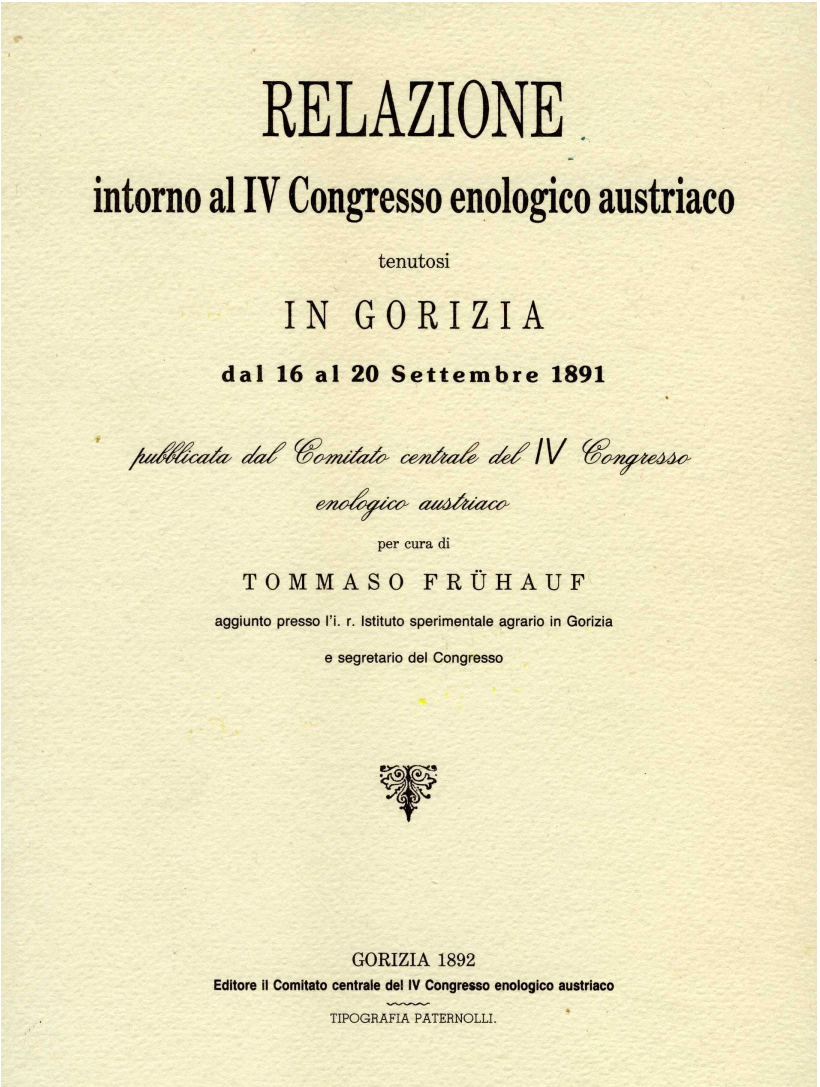
"RIBOLLA GIALLA" , VITIGNO DI FRONTIERA

Cenni storici , presente ...e futuro

di Claudio Fabbro

"Antichissimo vitigno coltivato in Friuli-Venezia Giulia nelle provincie di Gorizia e Udine, nelle colline slovene della "Goriska Brda" e, per il passato, in Istria. Trattasi dio un vitigno autoctono della provincia di Gorizia; per taluni Autori la Ribolla corrisponderebbe all'"Avola" dei romani. Altri sostengono che il "Pucinum" romano avesse come base la Ribolla.



RELAZIONE

intorno al IV Congresso enologico austriaco

tenutosi

IN GORIZIA

dal 16 al 20 Settembre 1891

pubblicata dal Comitato centrale del IV Congresso enologico austriaco

per cura di

TOMMASO FRÜHAUF

aggiunto presso l'i. r. Istituto sperimentale agrario in Gorizia

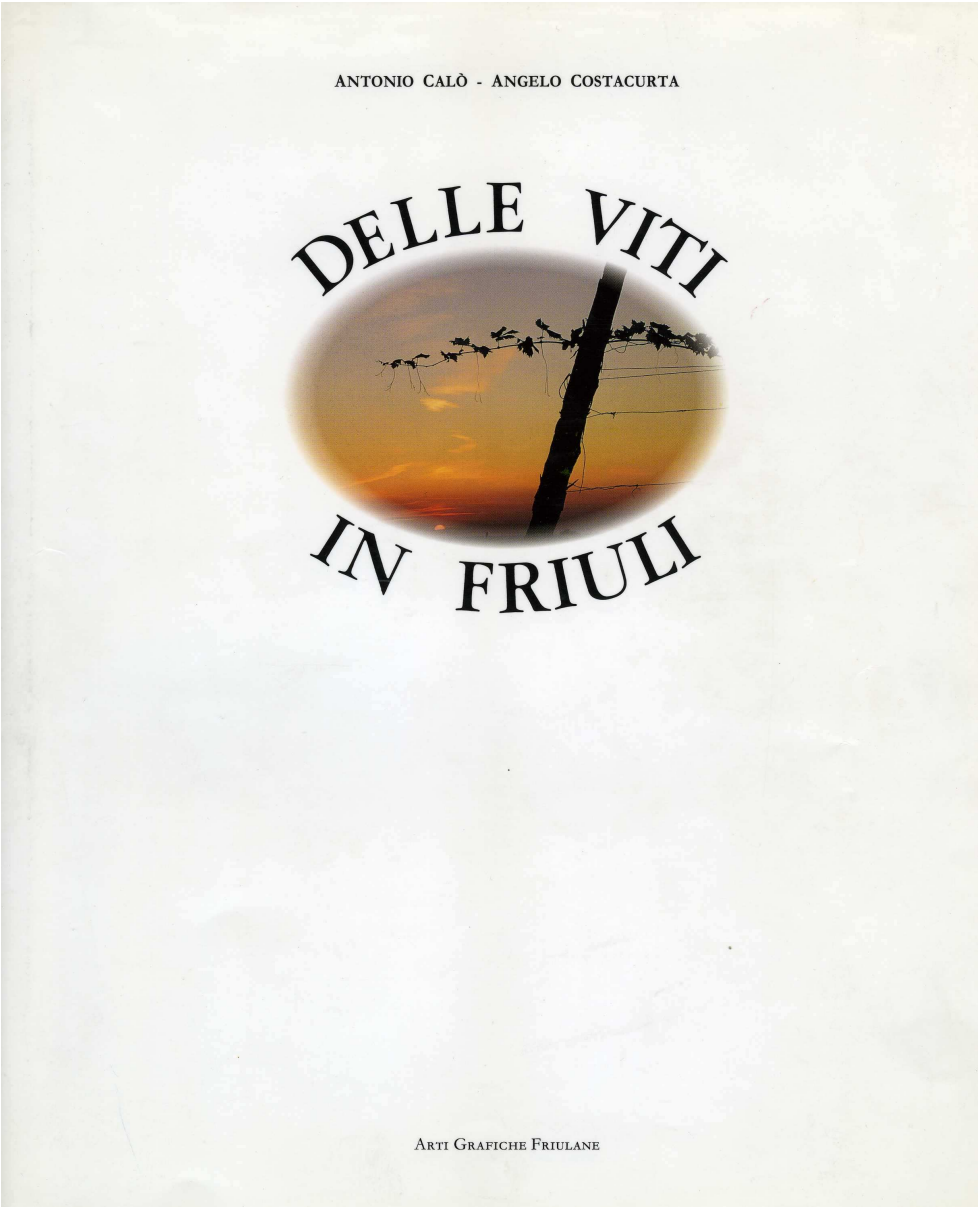
e segretario del Congresso

GORIZIA 1892

Editore il Comitato centrale del IV Congresso enologico austriaco

TIPOGRAFIA PATERNOLLI.

Passando alla storia relativamente più recente, numerose sono le citazioni del "Vino Ribolla" come vino di qualità primaria tra i diversi vini del Collio, usato spesso come "rappresentanza" in segno di omaggio ed amicizia agli illustri personaggi del momento." Così esordisce Angelo **Costacurta** (1) nella sua preziosa ricerca "***RIBOLLA***" che gli valse il premio "RISIT D'AUR 1977" e che riassumiamo da "AGRICOLTURA DELLE VENEZIE N° 8/1978" , cogliendo preziosi spunti anche da "***I vitigni italici cosiddetti minori – Ribolla gialla : cuore antico per vini originali e moderni "***, Civiltà del Bere n 11, novembre 2006 , cui chi scrive ha collaborato con gli Autori A.**Costacurta** ed A. **Calò** .



Prosegue **Costacurta** :

"Ricco di citazioni a tale proposito è il Dalmasso, nel III° volume della sua già citata "Storia della vite e del vino"; dagli "Annali del Friuli" di F. Manzano, si ricorda che nel XII secolo il Friuli forniva alla Repubblica di Venezia la Ribolla del Collio.

Ribolla di Oslavia, 2010

La Ribolla gialla di Oslavia (famiglia Primosic)

In un documento di compravendita di un terreno sito in comune di Barbana nel 1376, si precisa che da tale appezzamento il colono ricavava "sex urnas raboli". La presenza del vino Raibola (o Ràbola) dell'Istria e del Collio, nel Friuli, risulta anche da un documento stilato ad Udine nel 1324. Il 1327 viene malinconicamente citato come un' annata di scarsa produzione di vini, soprattutto di vino "Ribolla".

La Ribolla veniva offerta come segno di devozione ai luogotenenti al loro primo ingresso in città, o devozione ad illustri personaggi in visita alle stesse; documentazioni in tal senso risalgono agli anni 1365-1368-1393. Come segno di omaggio nel 1565 il Comune offriva al Patriarca Marquardo, per la sua prima venuta ad Udine, un'orna del vino Ribolla (vegiete Rabioli); nel 1568 offriva al Duca di Baviera 28 bocce di Malvasia e 26 bocce di Rabiola. Inoltre il Senato Veneto invia all'Imperatore Carlo V "do bote de vin" di Rosazzo (Ribolla). La fama della Ribolla ebbe così modo di espandersi, tanto che verso la fine del '300 il "Rainfald" era variamente decantato da cronisti e poeti tedeschi. Lo stesso Boccaccio cita la Ribolla in una sua requisitoria contro gli eccessi della gola.

La predilezione tedesca per questo vino porta il Duca Leopoldo III di Austria, sempre secondo il Dalmasso nell'opera citata, a chiedere che nell'atto di dedizione della città di Trieste, venga inserita la clausola che obbligava la città a rifornirlo annualmente di 100 orne di vino Ribolla del migliore. Tale clausola doveva essere molto diffusa nei contratti di pace o di dedizione tra le città, dato che secondo il "Codice diplomatico istriano" dell'anno 1384, anche la isola di Istria, dove a quei tempi la Ribolla era diffusa, doveva al comando di S. Maria di Aquileia "urnas centum duas de Ribolio solito" ".

Ribolla di Scedina-San Floriano del Collio, Miklus, az, DRAGA, 01.10.2011

Ribolla di Scedina-San Floriano del Collio,
Fabbro in vigneto Miklus, az, DRAGA, 01.10.2011

Costacurta ricorda che:

"Nel "Libro del Cancelliere" fiumano A. di Francesco de Reno, si può trovare una ordinanza datata 28.12.1446, contro coloro che commettevano la frode di smerciare del vino "forensem" "dicentas quod sit Ribola cum non sit". La protezione di cui godeva tale vino risulta anche da un documento della città di Fiume del 1445, in cui si disponeva che ogni partita di Ribolla fosse accompagnata da una dichiarazione ufficiale del luogo di provenienza. Si hanno anche notizie dell'evoluzione del prezzo del vino Ribolla: nel 1365 l'orna di vino Ribolla venne pagata nel Comune di Udine 50 grossi; nel 1365 la Rabiola veniva pagata 21 piccoli la boccia, per passare nel 1407 a 2 denari la boccia e così via. La città di Pavia, inoltre, nel 1390 stabiliva la tassa di un fiorino per ogni brenta di vino Ribolla importata".

Walter Filiputti tra gli enologi Rodolfo Rizzi (a dx.) e Daniele Calzavara

Più volte il wine maker e giornalista friulano Walter **Filiputti** (2) cita la Ribolla nei suoi scritti sul "Vigneto Friuli". Tra l'altro nel suo pregevole " TERRE, VIGNE E VINI DEL FRIULI-VENEZIA GIULIA (1983) egli ricorda che "il vitigno ha diversi sinonimi: "Rebolla";"Ribuèle"; " Ràbuele"; "Ribuèle zale"; "Ribolla di Rosazzo"; "Raibola"; "Ràbola"; "Rèbula" (nella parte slovena del Collio). Secondo Filiputti "è uva da sempre coltivata in Friuli. Il primo documento risale alla fine del Medioevo; il lontano 1299 e si riferisce a degli atti del notaio Ermanno di Gemona in"Notariorum Joppi". Trattasi di un contratto di vendita. La sua coltivazione doveva essere estesa se nel 1376, in un documento di compravendita sito in comune di Barbana (Collio), si precisa che da tale appezzamento il colono ricavava "sex urnas rabioli".

La presenza di tale varietà era diffusa sia sulle nostre colline che in Istria ed è confermata da un documento stilato a Udine nel 1324. E nel tracciare il profilo dell'annata 1327 la si definisce di scarsa produzione di vini, soprattutto di vino Ribolla. Era la Ribolla il vino che veniva offerto dal Comune di Udine ai luogotenenti quando

facevano il loro primo ingresso in città: documentazioni in tal senso risalgono al 1364, 1368, 1393. Il Comune stesso decise, per difendere e garantire il vino, di emanare nel 1402, la nuova riforma dello statuto dei giurati della Città. E tale statuto riguardava anche il controllo del vino: "Gli osti non possono tenere vasi di capacità minore di una boccia (litri 0,6) e debbono vendere il vino secondo il calmiere fissato, e dare la misura giusta; giurino ogni quattro mesi non avervi posto allume di rocca, specialmente nella rabiola (Ribolla), nè possono mescolare vino terzano o comune con rabiola de colli oppur d'Istria, nè con vino straniero". E sempre il Comune di Udine offriva in segno di omaggio al Patriarca Marquardo, per la prima volta a Udine, un'orna del vino Ribolla: era il 1565; nel 1568 al duca di Baviera venivano donate 28 bocce di Malvasia e 26 di Rabiola.

E il Senato veneto, nell'ottobre del 1592, decretava di inviare all'Imperatore Carlo V, che stava per arrivare nel territorio della Repubblica, "do bote de vin " di Ribolla; il cronista ci assicura che l'Imperatore "gustò" molto il dono. Il vino era talmente conosciuto che lo stesso Boccaccio cita la Ribolla in una sua requisitoria contro gli eccessi della gola. Erano i tedeschi i grandi estimatori di tale vino; il duca Leopoldo III d'Austria chiede che nell'atto di dedizione della città di Trieste venga inserita la clausola che obbligava la città a rifornirlo ogni anno di 100 orne di Ribolla, e del migliore.

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'entusiamo e forse dalla curiosità sollevata dai vini d'Oltralpe, la Ribolla sta riprendendo la sua giusta dimensione: viene coltivata unicamente in collina, (sia sul Collio che nei Colli orientali) e di essa si hanno due varietà: quelle più conosciuta e in grado di dare il vino migliore: la Ribolla gialla; e quella verde, di minor pregio e pertanto poco diffusa. Esiste anche una Ribolla nera o "Pòcalza" (in sloveno) che dà origine allo "Schioppettino" ". Sin qui il Filiputti.

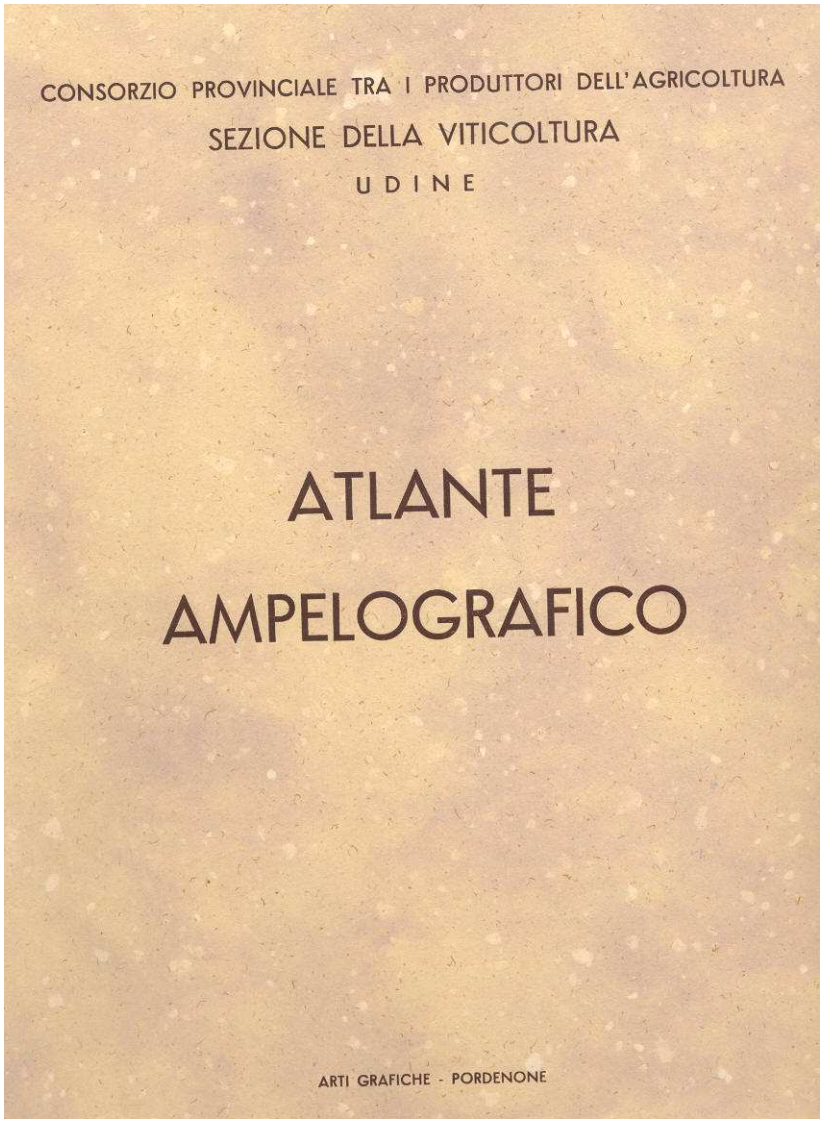
Ma torniamo al lavoro di **Costacurta** (3) , il quale ricorda che:

"La Ribolla è ancora importante verso la fine del '700, anche se A. Zanon, nel 1767, lamenta la decadenza dei vini italiani e tra questi la "Ribuole", che cedevano il passo all'avanzare dei vini francesi. Nello stesso periodo, il medico Antonio Musnig nel suo "Clima goritiense" ritiene la Ribolla (Rebulla), soprattutto quella di Rosazzo al primo posto tra i vini bianchi friulani, per dolcezza e generosità; la Ribolla è anche il vino più prodotto tra i bianchi del Collio. Ci informa inoltre che il vino Ribolla è molto ricercato dagli abitanti della Carinzia e Carniola.

Nel 1825 l'Acerbi cita fra le varietà coltivate nei contorni di Udine una "Ribolla verde" e una "Ribolla gialla". La diffusione del vitigno, anche in zone non tradizionali, risulta dalla "Ampelografia Provinciale Tevigiana" del 1869, dove risulta che sulle colline di Conegliano e Vittorio Veneto, si è introdotta verso il 1855 dal Friuli, la Ribolla bianca o Ribolla del Friuli.

Col nome di Ribolla bianca, viene elencata anche nel "Saggio di una ampelografia universale" (1877) di Giuseppe di Rovasenda.

Dall'"Elenco descrittivo dei vecchi vitigni coltivati nel Veneto" del G.B. Zava (1901) si può supporre l'esistenza di una "Ribolla bianca", di una "Ribolla nera" e di una "Ribolla verde".

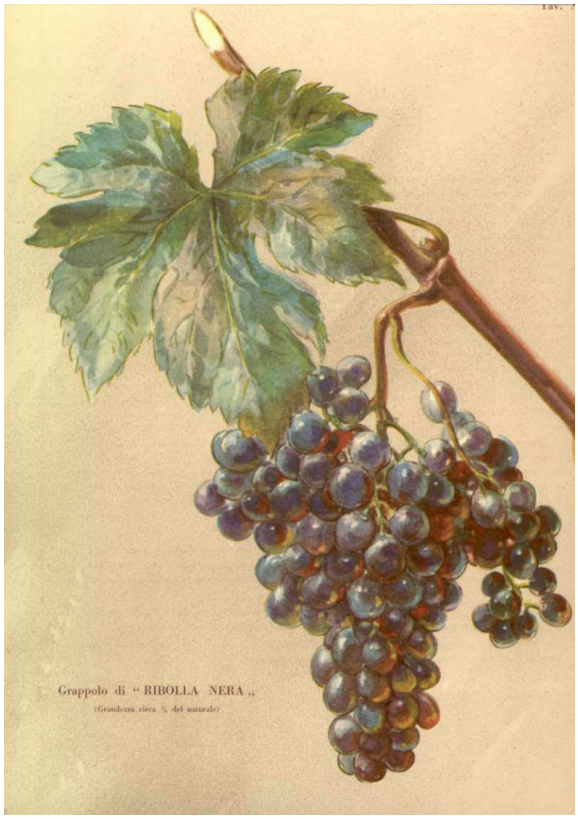


Una descrizione ampelografica più recente si può trovare nell'"Atlante ampelografico" di Guido **Poggi** del **1939** (4) relativa alla "Ribolla gialla", dove viene considerata, da tale Autore, sia come uva da vino che da consumo diretto. L'Autore ne consiglia la sostituzione

con altri vitigni ritenuti in grado di fornire produzioni qualitativamente migliori (Tocai, Traminer ecc.).

“ Fino agli inizi del '900 la Ribolla veniva coltivata in tutto il Collio, anche in mescolanza con vecchi vitigni locali, tipo "POGROZNICA" , "PICA", e"GLERA", fornendo un ottimo vino frizzante.

Ribolla gialla , tav. di T.Donadon in Ampelografia di G.Poggi,1939



Ribolla nera (Pokalza o Schioppettino)
, tav. di T.Donadon in
Ampelografia di G.Poggi,1939

Negli anni '60, nella parte italiana del Collio, è venuto meno l'interesse per la Ribolla, crescendo, per contro, la simpatia per altri vitigni quali Tocai friulano, Pinot bianco e grigio,Sauvignon, Traminer e Riesling.

Nel Collio sloveno invece si è creduto maggiormente nelle potenzialità del vitigno, che negli anni '80 rappresentava oltre il 65% della produzione totale. Solo nell'ultimo decennio l'introduzione di varietà "universali" a bacca bianca è stata nella "GORISKA BRDA", prerogativa della generalità dei viticoltori " .

Caratteristiche ed attitudini colturali

"La Ribolla, come precisa **Costacurta (5)** , è un vitigno di buona vigoria, che presenta una produzione abbastanza costante, soprattutto nei tipi "verde" e quello da lui ribattezzato "Castel Dobra". Questi ultimi due sono anche più produttivi del tipo "giallo", in quanto il grappolo è più compatto e meno soggetto alla colatura; sono però più soggetti alla botrytis, che comunque non arreca danni gravi, sia per una certa resistenza intrinseca di tale cultivar, sia perchè, di solito, viene coltivata in zone di collina ventilate e ben soleggiate.

Per quanto riguarda l'adattamento ai vari portinnesti l'innesto della Ribolla su 420A, 3309, Rupestris du Lot e su Kober 5BB, non ha dato luogo a particolari inconvenienti “.

Area di coltivazione e tecnica colturale

" La Ribolla - prosegue il **Costacurta** (6) - è diffusa prevalentemente sul "Collio", sia nella parte italiana, sia e soprattutto, nella sua porzione slovena. Relativamente all'Italia, nel 1976, la superficie complessiva in coltura specializzata iscritta all'"Albo" risultava essere di circa 60 ettari di cui circa 12 in provincia di Udine e 48 circa in provincia di Gorizia. Nello stesso anno, la produzione complessiva denunciata si è aggirata sui 2.500 q.li (300 circa in provincia di Udine ed il rimanente in provincia di Gorizia).

E' da tener presente che i dati relativi alla provincia di Gorizia, per quanto riguarda le superfici e le produzioni, sono piuttosto approssimativa in quanto le denunce non riguardano specificatamente i vigneti di "Ribolla", ma, più genericamente, quelli denominati "Collio goriziano" che peraltro erano costituiti per circa la metà da "Ribolla gialla" (in uvaggio con "Tocai friulano" e "Malvasia istriana"). Ai quantitativi sopra citati bisognava naturalmente aggiungere quelli relativi ai ceppi, non in coltura specializzata, che alla fine degli anni '70 si trovavano sparsi nei vigneti di altre cultivar e che si possono valutare in qualche migliaio.

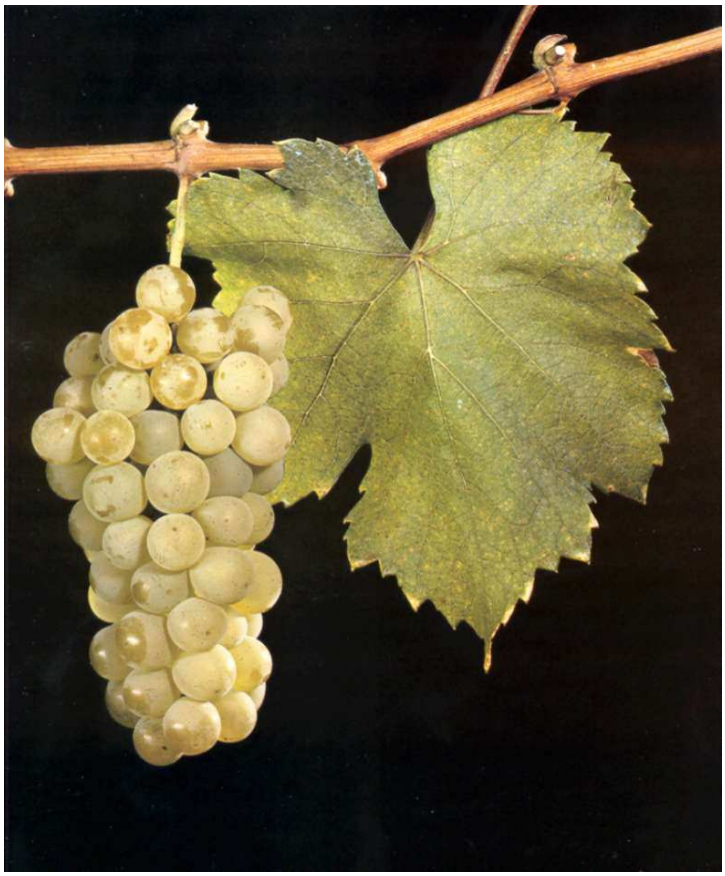
I comuni di maggior coltivazione della "Ribolla gialla" sono in ordine decrescente: San Floriano del Collio, Gorizia (in particolare ad Oslavia), Dolegna del Collio, Cormòns, Capriva e Mossa. Tale varietà è coltivata innestata, soprattutto su Kober 5BB. Ciò le conferisce una buona vigoria, ma la rende sensibile alla siccità, di cui qualche volta soffe nelle zone collinari. Tale inconveniente un tempo era meno frequente dato l'uso di portinnesti quali il 420A ed il 3309. La forma di allevamento quasi universalmente usata è il doppio capovolto, con il Guyot a seguire.

Nel Collio sloveno i viticoltori, a partire dagli anni '60 si sono decisamente orientati, nei nuovi impianti, verso questo vitigno, rallentando, contrariamente a quanto è accaduto nel Collio goriziano la diffusione di altri vitigni quali il "Tocai friulano, il "Pinot bianco", il Merlot, ecc. La produzione di uva Ribolla in Slovenia si aggirava alla fine degli anni '70 sugli 80.000 q.li, di cui circa 65.000 sul "Collio" e 15.000 circa, nella zona di Vipacco, con una superficie di vigneto, in coltura specializzata, rispettivamente di circa 750 e 150 ettari.

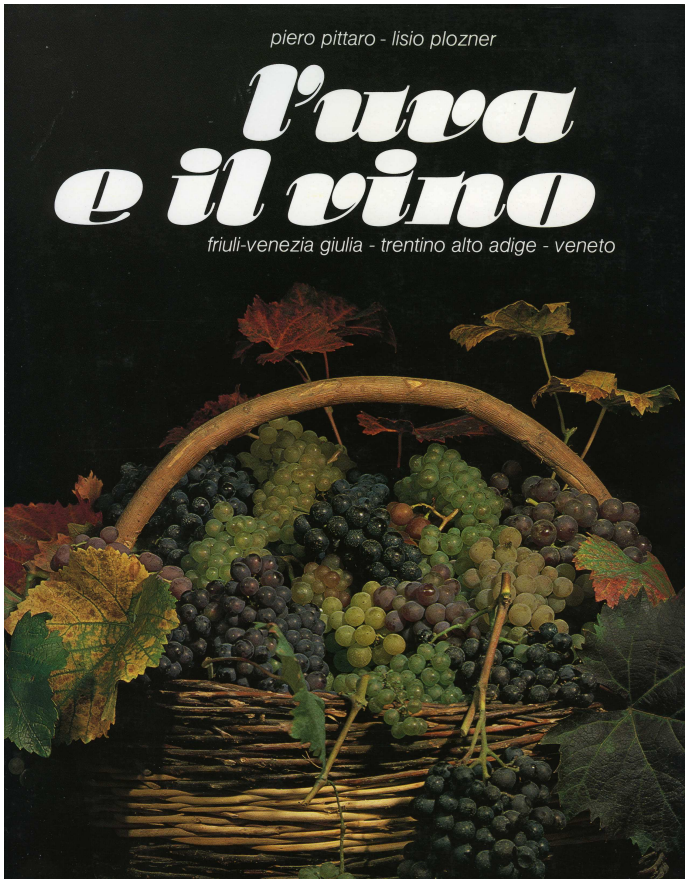
Le località di maggiore diffusione della Ribolla (Rèbula) rimane Castel Dobra (che ospita anche una Cantina Sociale che dal 1960 al 1990 ha valorizzato notevolmente il vitigno), Medana, Cosana, Quisca, San Martino, Bigliana, San Lorenzo, Cerò, Visgnavicco, Vedrigano (per la Goriska Brda) e Vipacco.

E' da notare anche, che in tali zone nel citato periodo erano destinati alla coltivazione di Ribolla, gli appezzamenti migliori e situati nelle parti più alte e soleggiate delle colline. Il portinnesto maggiormente usato dopo il 1970 era il Kober 5BB, mentre per il passato era molto diffuso l'uso della Rupestris du Lot e del 420° (quest'ultimo in ripresa insieme all'SO4).

Anche qui la forma di allevamento più usata è il Guyot doppio, con sesti d'impianto di circa m 1,5 x 3, con una carica di circa 20-30 gemme per pianta ma gli imbottigliatori del "nuovo corso" post giugno 1991 - anno dell'indipendenza dall'ex Jugoslavia - scendono più verosimilmente a 10-15 gemme. Nelle zone più fertili è stato fatto qualche tentativo di impianti allevati con il sistema "Friuli" (cui, imputando responsabilità nella diffusione del cosiddetto "Mal dell'Esca", si dedica sempre minor interesse “.



Ribolla, ph. Plozner in L’uva e il Vino, P.Pittaro P. 1982



*, ph. L. Plozner in **L'uva e il Vino**, P.Pittaro P. 1982*

*ph. L. Plozner in **L'uva e il Vino**, P.Pittaro P. 1982*

Rodolfo Rizzi, presidente Assoenologi Friuli V.G.

Utilizzazione

Fin dai tempi più remoti la Ribolla è stata usata quasi esclusivamente per la vinificazione, salvo piccoli quantitativi, noti soprattutto col nome di "Rabuelat" usati per il consumo diretto.

Dopo i fasti e la rinomanza goduti dal vino di Ribolla nei secoli passati, agli inizi del '900 ebbero inizio per questo vino i tempi oscuri godendo fra le due guerre di una ben modesta fama qualitativa (Poggi 1930) ed in effetti solo in un limitato numero di casi riusciva a raggiungere elevati livelli qualitativi. Da ciò la forte contrazione avvenuta nell'ultimo secolo delle sua area di diffusione, a favore di nuovi vitigni qualitativamente più quotati.

Oggi con l'avvento delle nuove tecniche di vinificazione, confortate dalle moderne attrezzature altamente funzionali di cui il tecnico può disporre, si ottengono vini Ribolla di notevole interesse in quanto impostati su una enologia di qualità, partendo da accurate vinificazioni ottenute decisamente "in bianco" e con la conservazione del vino in vasche di acciaio inossidabile. Tutto ciò è indispensabile per proteggere un tale vino "beverino", dalle nefaste azioni ossidanti di una irrazionale vinificazione. Il vino comunque è da considerarsi giovane e da utilizzarsi entro l'anno successivo alla vinificazione.

Miro Simcic a Russiz Superiore , ph. C.Fabbro , 15.03.2007

Nella Cantina di Castel Dobra (direttore **Zvonimir Simcic**) si è cominciato a considerare la Ribolla come una buona base per la produzione di spumanti col metodo Charmat acquisendo negli anni '80 un consistente mercato la cui attuale contrazione è conseguenza della profonda evoluzione socio-economica territoriale, in cui pochi coldiretti di forte managerialità si sono progressivamente affiancati o sostituiti alla Cooperazione vitivinicola.

Dolegna, 1993

Miro Simcic e Luciano Carletti, Dolegna del Collio 1993

E' da ricordarsi inoltre l'interessante, sia pur limitato, impiego delle vinacce di Ribolla per la preparazione di una grappa di ottima qualità.

Una preziosa testimoniazia ci viene ancora da **Filiputti** (7) nel suo pregevole "Il Friuli-Venezia Giulia e i suoi grandi vini" (1997) in cui dedica ai vitigni autoctoni ampio spazio ed intitola:

"Ribolla : vino moderno perchè antico"

"E' il vino che ha assistito e partecipato alla storia del popolo friulano degli ultimi settecento anni. E lo ha fatto spesso da prim'attore. Dal 1300 fino alla comparsa sulle scene del Picolit verso il 1770, la Ribolla, soprattutto quella di Rosazzo, sarà il vino-bandiera del Friuli di allora." Così prosegue l' Autore (8) :

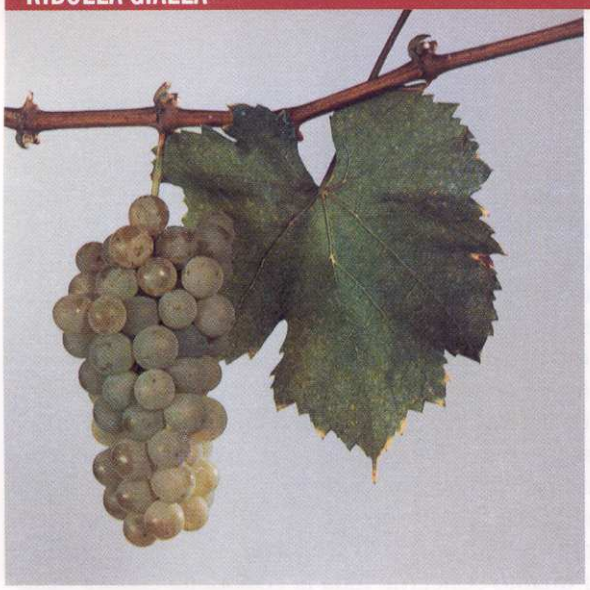
"Vino capace di assecondare le infinite variabili di gusto che fino ad oggi si sono susseguite. Vinificato in purezza o con altre varietà, è uscito indenne da profonde critiche, come quelle espresse nel catologo del 1863 dove si dice che per alcuni il pregio dei vini di Rosazzo era dovuto ad altre uve (e non alla Ribolla) e che "eziandio il vino del Coglio, quantunque passi sotto il nome di Ribolla deve la sua reputazione alle posizioni quanto mai favorevoli e ad altri profumati

vitigni". Moderno e attuale perchè immediato, semplice, facile e pulito; moderno e attuale per il suo enorme "bagaglio" culturale accumulato in tanti secoli di storia del gusto. Fino agli anni Trenta, afferma il Perusini, "quando la coltivazione della Ribolla era ancora abbastanza estesa, il vino venduto con quel nome era prodotto con una decina di varietà: "ribuele zale, ribuele verde, ribuelat, gran rap (detto anche paje debits), agadene (agadele), pogruize, cividin, cividin garp, prossecco, coneute, glere gruesse, glere secie". Levi, già nel 1877, nella sua Nota sul presente dell'Industria vinifera nel goriziano, sottolineava come "Ribolla fosse nome generico di uve o di vini bianchi delle colline alla cui fattura concorrevano parecchi vitigni, fra cui soprattutto Ribolla e Glera". Sempre Levi, riconoscendo alla Ribolla di crescere bene nei terreni aridi e sterili di arenaria stratificata con ponca e magra marna, implicitamente affermava che la Ribolla era varietà adatta solo alle colline eoceniche, con vigneti in ottima esposizione. Ribolla che porta con sé tradizioni ancora in uso, come quella di berla dolce. Fino agli anni Cinquanta-Sessanta, la Ribolla veniva raccolta molto tardi, anche a metà ottobre, per raggiungere concentrazioni zuccherine consistenti, finiva che, con l'arrivo dei primi freddi, si bloccava o rallentava di molto la fermentazione (infatti le cantine all'avanguardia dell'epoca erano dotate di riscaldamento e non del gruppo frigo come è in voga attualmente); prendeva vita così un vino piacevole, amabile, ricco di carbonica e pronto per esser bevuto ai Santi con le castagne. Poi le tecniche si affinarono fino ad arrivare alla filtrazione con i sacchi olandesi e alla messa in bottiglia ancora dolce per ottenere una leggera rifermentazione. Il successo di tale proposta divenne "moda" fino ad identificare ancora una volta con il nome Ribolla tutti i vini un po' dolci e torbidi che si vendevano nelle osterie per le feste dei Santi e che molto spesso Ribolla non erano. Poi la moda passò e si trasformò in tradizione che, seppur in tono minore, è ancora viva per i primi di novembre. Contro tale "piacere" intervenne la legge già nel 1865, con un avviso promulgato il 24 agosto dalla Congregazione Municipale della R. Città di Udine a firma di P. Pavan che diceva: "A prevenire i danni che derivano alla salute dall'uso troppo precoce dei vini nuovi, l'inclita I. R. Autorità Provinciale ne vietava per il passato la vendita fino alla ricorrenza di S. Martino..... .A tutti è noto come il mosto non bollito (Ribolla) ed anche il vino, sebbene abbia percorsa una regolare fermentazione, quando non sia riposato per lunga serie di giorni e spogliato interamente delle parti eterogenee..... e perciò l'onorevole Giunta Centrale di Sanità ha deliberato: Nelle osterie ed altri luoghi, ove se ne fa smercio minuto è proibita la vendita del mosto (Ribolla) e dei vini fin a tutto il mese di ottobre p.v.".

Si beveva per la ricorrenza dei Santi e la sera dopo le celebrazioni dei Morti, con le castagne cotte nell'acqua con l'alloro e alla brace. Ribolla: vino dalle infinite capacità di rigenerarsi, fino a riemergere per meriti propri quando agli inizi degli anni Settanta, fu vinificato in purezza, presentato secco e proposto con convinzione sui mercati. Il successo raccolto, anche in campo internazione, da questo vino antichissimo interpretato in chiave moderna, smentì - conclude Filiputti - i numerosi detrattori, confortando allo stesso tempo quel piccolo drappello di "tifosi" tra cui lo scrivente, che venne contagiato dall'entusiasmo del prof. Perusini, che si era battuto sia per la sopravvivenza che per la diffusione poi di questo vino storico".

Fabbro, 1977

RIBOLLA GIALLA



Cenni storici ed origine
La Ribolla gialla è un altro vitigno sicuramente indigeno del Friuli. Ribuele per i friulani, Rébula in sloveno, viene coltivata quasi esclusivamente sulla fascia collinare che, da Tarcento, arriva attraverso il Carso fino in Istria. Cenni della coltivazione se ne trovano fino dal 1300. Esiste anche una Ribolla verde, pochissimo coltivata per la scarsa qualità del vino. In pianura non si è mai diffusa, in quanto i terreni non si prestano alla sua coltivazione.

Colore Giallo paglierino scarico, con deboli riflessi verdastri.

Odore Il bouquet, nella sua complessità e discrezione, ricorda il fiore d'acacia, di castagno e di rovere.

Gusto Secco, citrino, con media gradazione alcolica, beverino, invitante.

Accostamenti gastronomici
Vino da minestre, soprattutto creme e vellutate, piatti di pesce salsati.
Va servito a 10-12 gradi.

Ribolla "ferma" nelle D.O.C.

"In soli due disciplinari di produzione dei vini D.O.C. è possibile ritrovare la Ribolla gialla: Collio e Colli Orientali del Friuli.

Ad onor del vero quando venne emanato il D.P.R. 24.05.**1968** di riconoscimento della D.O.C. Collio nello stesso era prevista la Ribolla gialla non già "in purezza", bensì riunita in un "uvaggio" che fotografava la situazione del Collio "classico" in cui almeno il 90% dei vigneti era costituito da vitigni a bacca bianca; le vecchie vigne erano in gran parte una miscela del "nostro" con Tocai friulano e Malvasia istriana.

Nel 1968 - nel Collio - il Pinot bianco era in grande accelerazione e c'era ancora spazio spazio per gli aromatici (Traminer e Riesling). Pinot grigio e Chardonnay verranno in seguito, così come il Cabernet sauvignon.

Nei Colli Orientali, per contro, la Ribolla gialla sin dal primo disciplinare (D.P.R. 20.07.1970) era prevista in purezza e tale rimane anche ai giorni nostri.

Nelle successive modifiche del disciplinare e da ultimo con il D.P.R. 25.03.**1998** (GU. n. 88 del 16.04.1998) il Collio, pur mantenendo ed ampliando l'uvaggio ricomprendente la Ribolla, ha ammesso anche la tipologia in purezza aderendo, come era giusto, alle due scuole di pensiero.

Ma in un momento in cui le "bollicine " stanno imperversando la **Ribolla gialla** non poteva passare inosservata. Ecco allora che nella

nuova DOC " FRIULI" (o "Friuli Venezia Giulia" o " Furlanija Juljska Krajina") ritroviamo, accanto ai vini provenienti dai vitigni più diffusi in regione , anche la versione della stessa , esclusivamente "**spumante** " , resa massima /ettaro 140 q.li, titolo alcolometrico vol. naturale minimo 9,50 % (D.M. 21 luglio 2016)" (9)

La Ribolla a tavola

"A proporre una Ribolla al di sopra delle righe (vendemmia tardiva, affinamento in barrique) ci hanno pensato in pochi e con risultati ancora in via d'interpretazione. Come dire che ben altre sono le tipologie bianche (francesi acclimatate, prima ancora che autoctone) che nel "Vigneto Friuli" hanno i numeri per essere guidate dalla vinificazione all'invecchiamento.

La spumantizzazione " **Metodo Classico**" che sembrava aver attratto più i produttori sloveni della " Goriska Brda" che quelli di casa nostra è stata adottata anche in una "sfida transfrontaliera" (vedi "Sinefinis"-tradotto in "senza confini" , cioè da uve San Floriano del Collio –Robert Princic & San Martino di Quisca- BRDA, Matijaz Ctrtic), ed in pochi altri casi . In altri casi ritroviamo la stessa abbinata a Chardonnay e Pinot nero (vedi ad es. il PIEdiMONT , prodotto nel Calvario –Gorizia, da Roman Rizzi) .

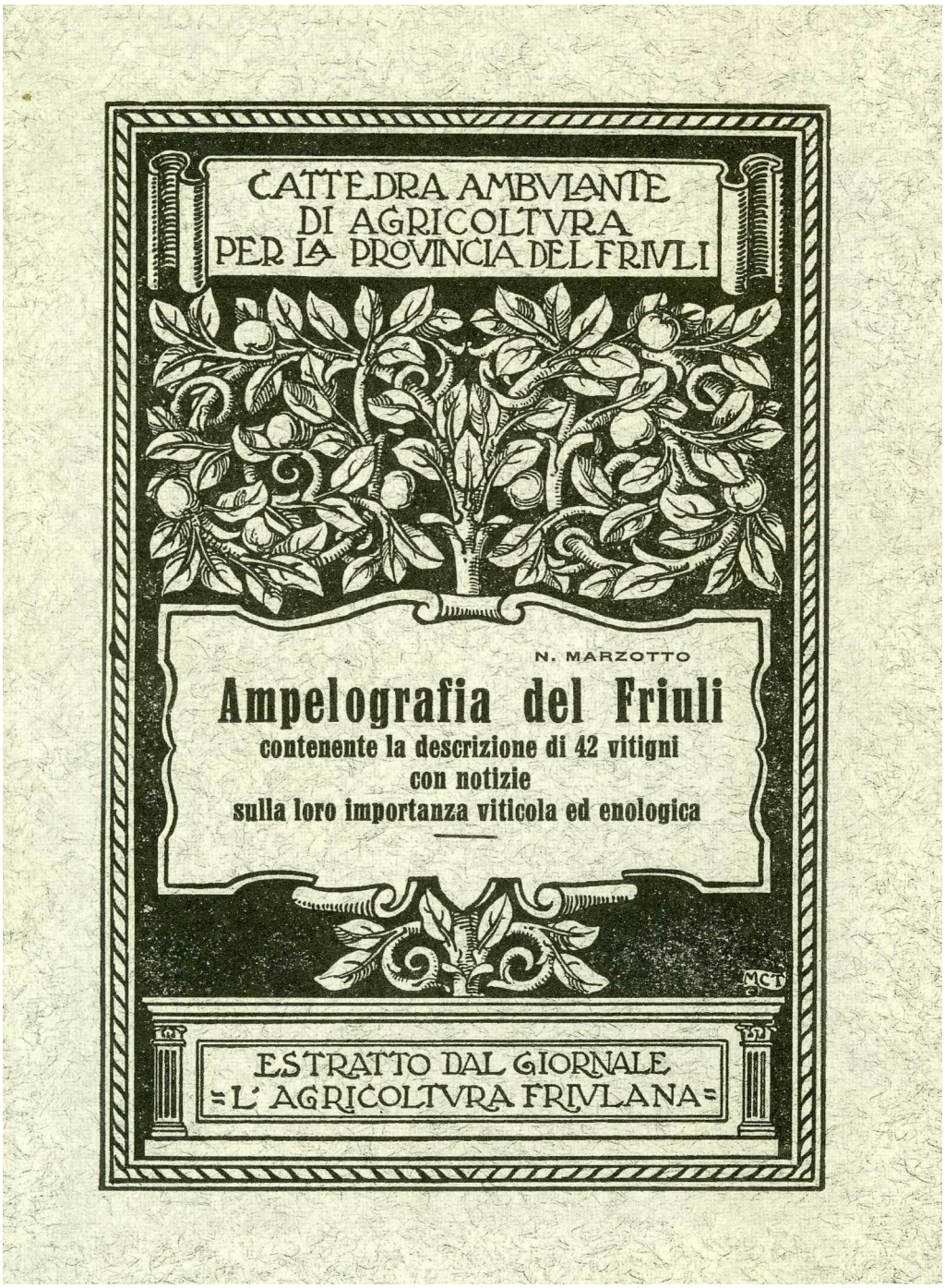
Ben diverso è stato l'interesse per la Ribolla "**Metodo Charmat-Martinotti** " che ha destato un enorme interesse soprattutto nella pianura pordenonese, udinese e goriziana in cui la nuova DOC FRIULI la prevede, in pari dignità con significativa presenza autoctona , in alternativa al dilagante Prosecco.

Così si spiega come i 183 ettari di Ribolla gialla del 2006 (153 ha .DOC COF+COLLIO + 30 ha. IGT) nel 2015 siano raddoppiati , con un trend crescente e tale da ipotizzare , con i vari impianti/reimpianti in pianura, di raggiungere presto quota 1000 !

Negli uvaggi la Ribolla gialla, per la sua "neutralità" e l'elevata acidità costituzionale 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 , primi e secondi piatti a base di pesce. Va servito fresco (10 gradi circa) che scendono a 7-8

nel caso dello spumante “brut” e salgono a 12-14 qualora la Ribolla “ferma” in vinificazione sia stata oggetto di “macerazione “ (leggasi “ Scuola Oslavia”)”(9) .



Un passo indietro . Sfogliando la preziosa “Ampelografia del Friuli” di **Norberto Marzotto** (10) del **1923** , contenente la descrizione di 42 vitigni con notizie sulla loro importanza viticola ed enologica, di **Ribolle** ne troviamo ben due , cioè quella “**gialla**” e quella “**imperiale** “ .

«In occasione della prima Mostra delle Uve del Friuli indetta nel settembre 1921 – scrive Norberto **Marzotto** nella sua prefazione- *avevo presentato un saggio di ampelografia che ora in seguito ad ulteriori indagini ho ampliato e corretto, nella speranza che altri studiosi abbiamo a completare od a correggere le eventuali inesattezze nelle quali si fosse incorsi.*

Al valore ampelografico di questo modesto lavoro, vi è connesso un valore storico nel senso che, potendo, con la scelta delle migliori varietà destinate alla ricostituzione dei vigneti su piede resistente alla fillossera, venir eliminati alcuni tipi antichi divenuti ora meno pregevoli per produzione e per resistenza alle crittogame, tale elenco descrittivo costituirà una memoria ed un utile documento per la letteratura ampelografica del Friuli.

Fu limitata la descrizione dei vitigni esteri a quei tipi che avendo dato i migliori risultati per fertilità e resistenza alle malattie, si sono più diffusi ed hanno acquisito, per così dire, il diritto ad essere annoverati nella famiglia dei migliori vitigni del Friuli. Tali sono il Cabernet Franc, il Frontignan o Gamay de S. Galmier, il Merlot, il Portoghese Nero detto anche Voslauer o Blaufrankische, il Riesling, il Sauvignon Blanc (per errore detto Cabernet Sauvignon), ed il Tokai o Furmint.

Ai riguardi della ricostituzione della viticoltura friulana merita un plauso la determinazione deliberata con l'ordine del giorno del Convegno viticolo di Udine nel settembre 1921 e già in atto con l'impianto del Vigneto Ampelografico allo scopo di studiare le migliori varietà degne di essere diffuse e di illustrare con notizie più complete e precise l'importante studio sull'Ampelografia del Friuli». **(Norberto Marzotto,** *Maggio, 1923).*

Ribolla gialla.

Sinonimi : *Gargania - Rubolla* (Goethe).

La *Ribolla* è un'eccellente varietà coltivata esclusivamente nel Friuli, ed è specializzata nelle colline di Rosazzo presso Cividale, in quelle di Manzano e S. Giovanni di Manzano, di Cormons e di Goriza, ma se ne trova anche nei vigneti della pianura friulana.

Vegetazione media. Tralcio piuttosto sottile, internodi corti, seno peziolare conico, aperto, pagina superiore liscia, inferiore glabra, di color verde-chiaro, dentatura poco marcata. Grappolo piccolo, generalmente cilindrico, talvolta conico, raramente alato, un po' compatto, peduncolo corto, acino piccolo o medio, sferico, buccia consistente, verde-ambrata e dorata dalla parte del sole. Matura alla fine di settembre. In pianura, se la stagione autunale fosse piovosa, andrebbe soggetta al marciume.

Quantunque la *Ribolla* non abbia le qualità per poterla considerare come uva da mensa, pure nel Friuli, in qualche località di collina, dove le uve riescono asciutte e meno compatte, essa è stimata come uva da tavola e si conserva bene fino a marzo.

In provincia di Udine è consumata anche allo stato di mosto dolce, e per vecchia consuetudine smerciato nelle sagre autunnali.

Il vino della *Ribolla* è considerato da taluni, di qualità mediocre, perchè poco alcolico e poco sapido, riferendosi però a quello derivato dallo stato di mosto dolce. Altri invece lo giudicano di giusta alcoolicità e di sapore gradevole, e quindi si deduce che il vino di *Ribolla* svinato a fermentazione completa riesce discretamente alcoolico e di ottimo gusto. Prescindendo però da tali considerazioni, devesi in massima ritenere come per altre uve, che la qualità del prodotto sarà sempre superiore per le viti coltivate in collina o in terreni calcari o ghiaiosi, mentre meno pregevole riuscirà nei terreni pingui di pianura.

Ribolla imperiale.

Sinonimi : *Ribolla bianca - Ribollone - Ribollat* (Friuli).

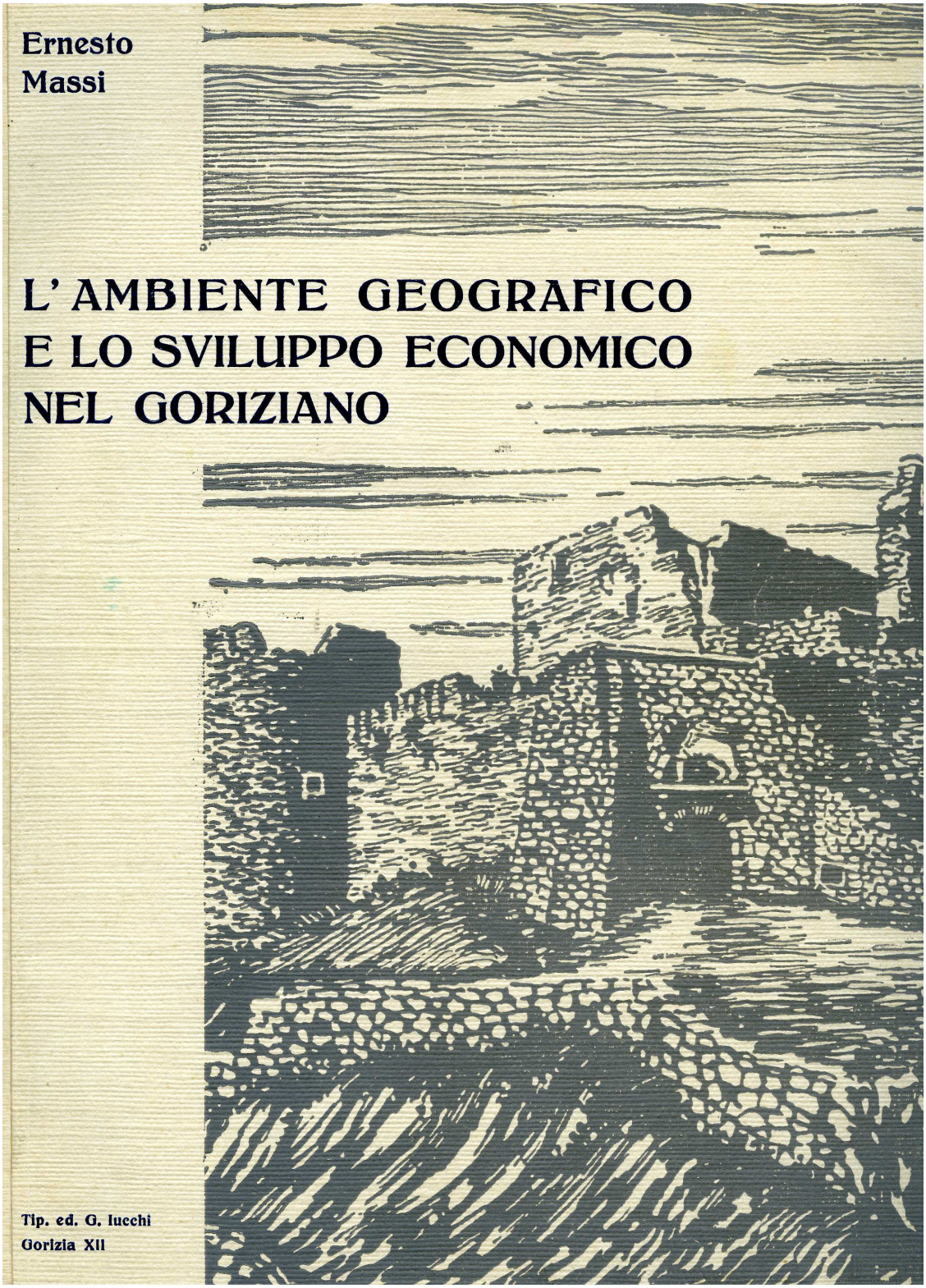
E ' un vitigno di origine friulana e si dice sia coltivato in prevalenza nel circondario di Premariacco (Udine).

Vegetazione rigogliosa. Tralcio lungo, rosso-nocciola, internodi medi, foglia di grandezza media, ondulata, a 3 lobi poco marcati o quasi intera, di forma caratteristica più larga che lunga, pagina superiore liscia verde-chiaro, un po' coriacea e leggermente lucente, pagina inferiore verde-glauco, glabra, seni superiori appena segnati, quello peziolare aperto a forma di lira, nervature poco pronunciate di color eguale al parenchima, dentatura piccola, alternata, con denti più grandi. Grappolo di media grandezza, conico-cilindrico, leggermente serrato, peduncolo verde corto e robusto, acini sferici piuttosto grossi con pedicelli corti e forti, buccia grossetta, bianco-verdognola, pruinosa, succo dolce abbondante un po' denso. Molto resistente alla peronospora della foglia e del grappolo. Fertilità costante, preferisce taglio corto. Non soggetta al marciume.

La *Ribolla Imperiale* presenterebbe alcuni caratteri della *Verdese* di Como, ma differisce nella pagina inferiore delle foglie che nel *Verdese* è tomentosa. Può conservarsi bene anche d'inverno come uva da mensa.

La *Ribolla Imperiale* si nota tra le uve del Friuli spedite dal Cav. Pasqualini di Latisana alla R. Stazione Agraria di Forlì e descritta come segue nel Bollettino Ampelografico Volume X, pag. 66 :

«Grappolo piuttosto grosso, serrato a pigna, acini grandi, rotondi, carnosi, di color verde chiaro, di sapor dolce, con debole aroma di moscato. Tralci a internodi brevi».



Anche **Ernesto Massi** (11) nel 1933 riserva una particolare attenzione alla Ribolla nel suo " ***L'ambiente geografico e lo sviluppo economico nel Goriziano***" .

Curiosamente scopriamo (pag, 140-148) che " *la zona piana dell' Alto Friuli era la zona del vecchio vino "**Friulano**" (sic !) a base di Refosco e*

*Corvino (indigeni rossi) . Oggi vi sono diffusi inoltre gli stranieri rossi Merlot e Franconia e gli indigeni bianchi **Ribolla** e Verduzzo per non citare che i vitigni più importanti; hanno il predominio assoluto i vini rossi, specie nei terreni argillosi delle zone basse .*

Nelle grandi aziende si producono anche degli ottimi vini fini però senza quel carattere di omogeneità che deve stare alla base della formazione di un nuovo vino tipo .

Nei terreni più alti sono frequenti i vitigni bianchi Malvasia, Riesling italico, Silvania (sic !) , Pinot bianco, Tocai ecc. .

Vedremo anche nelle altre zone questa preferenza dei vitigni bianchi per i terreni arenaci e dei rossi per i terreni argillosi e calcarei.

Le produzioni più importanti si hanno però nella zona collinare.

*Prevalgono qui i vini bianchi comuni dei due tipi "**COLLIANO**" e "**VIPACCO**" a base di **Ribolla** e Gargania tagliato con varietà più scadenti e diverse per i due tipi.*

Il loro carattere differente è però conseguenza del sistema diverso di vinificazione : il "COLLIANO" viene prodotto interamente nella botte, mentre il "VIPACCO" si fa fermentare sulle graspe .

Si stanno diffondendo però bene i vitigni scelti e specialmente nel Collio la vitivinicoltura si avvia su basi sempre più razionali.

Alle varietà scadenti si sostituiscono sempre più i tipi pregiati e specialmente il Riesling italico, il Verduzzo, la Malvasia, il Zelen, il Pinot ecc. . "

La ricerca del Massi ci stimola ad alcune considerazioni :

***FRIULANO** : storicamente si riferiva ad un vino rosso (Refosco + Corvino) ; è difficile proporre al consumatore tale nome a valere per quel che resta del tormentato Tocai (nome restituito agli ungheresi per le note vicende) .*

COLLIANO *: nome attualmente sparito ma, con un po' di fantasia, potremmo assimilare ad una Ribolla vinificata in bianco. Anche l'ipotesi d'uvaggio con "Gargania " se nel 1933 poteva avere un senso, già nel 1968 (disciplinare DOC Collio, DPR 25 maggio 1968 , nda) la Ribolla era prevista quale partner (45-55 %) in uvaggio con Tocai friulano e Malvasia istriana (ma non con Gargania) .*

VIPACCO *: nel Collio tale denominazione non è in uso , anche perché il riferimento territoriale va da Gorizia ad Aidussina (oggi in Slovenia).*

La tecnica di vinificazione tuttavia è interessante e richiama quella di taluni vini (Ribolla in particolare) macerati alquanto ("orange wine "") soprattutto in aziende di Oslavia , nel Collio Goriziano.

Dal 1933 ad oggi nel Goriziano in generale e nel Collio in particolare sono stati praticamente estirpati quasi tutti i vigneti di Verduzzo, Franconia , Zelen e Riesling italco, citati dal Massi .

Manlio Michelutti (12) *, nel suo pregevole* ***"La vite e il vino nella letteratura del Friuli "****– Giovanni Aviani Editore , 1983- scrive " Un vero e proprio avvenimento fu costituito dalla seconda venuta ad Udine dell' imperatore Carlo IV, nel 1368… la città fece dono di* ***Ribolla*** *, 32 bozze al solo cancelliere imperiale…la fase preprandiale non fu meno onerosa dei lavori, poiché i cronisti parlano di 72 pietanze e di molte specialità locali*

*tra cui **Ribolla di Rosazzo**, Verduzzo (di Faedis,probabilmente) , Refosco, Marzemino…per doveroso omaggio al capo della chiesa. "*

Per saperne di più sono da ritenersi imprescindibili le ricerche e gli approfondimenti di Enos Costantini et al (13) " ***La vite nella storia e nelle cultura del Friuli*** " , Ed. Forum , 2007 e soprattutto la recente "***Ribolla story*** ", pure di Enos Costantini (14) , Ed.Forum, Udine 2017 .

RIBOLLA, QUALE FUTURO ?

La rivoluzione dell'ultimo decennio, che ha visto diversi autoctoni e soprattutto le varietà a bacca rossa gettare la spugna a favore di Prosecco (vite ed uva Glera) e Pinot grigio ha interessato, più di recente, anche la Ribolla .
Il bel nome soprattutto , la sua discreta neutralità , lasciano prevedere un crescente interesse e crescita in regione , senza per questo escludere che le attenzioni per la stessa non si spostino nel Veneto (dove già ora viene spumantizzata una buona parte della stessa).

Se poi andiamo a rovistare fra decine di loghi –etichette in cui il nome Ribolla , girato o rigirato in tutto o in parte con bottiglie quasi tutte "gialloincapsulate " un pò di confusione già s'avverte .

Manlio Collavini, padre della Ribolla brut Metodo Martinotti

Infine la memoria corre ai nomi geografici ed anche in questo caso non possiamo dimenticare che la Malvasia ha perso per strada la specificazione “istriana “ ed il Riesling il “renano “ .
Se poi torniamo al nostro amato Tocai (da uve Tocai friulano) che secondo taluni richiamava quel Tokaji (da uve Furmint, Harslevelu, Muscat lunel) coltivato a Tokaj e con caratteristiche organolettiche diametralmente opposte il cerchio inizia a chiudersi, per finire al caso “Prosecco” che ci ha “regalato” una DOC sulla base di un’omonimia anzichè su una tradizione ed una storia vera .

Il "Metodo Collavini"

Le vigne, coltivate sulle colline orientali a cordone speronato e guyot, vengono allevate per ottenere uve da spumantizzare. In vendemmia la raccolta manuale in cassetta delle uve selezionate si effettua solo al mattino dopo che la brezza proveniente da nord est ha asciugato il sottile velo di umidità notturna. Alla delicata pigiatura delle uve integre segue la decantazione naturale del mosto fiore per una notte intera. La prima fermentazione, a 14°C, si svolge parte in acciaio e parte in barriques. Alla primavera successiva la ribolla gialla viene fatta rifermentare per tre cicli lunari in grandi autoclavi orizzontali a 12°C, mentre altri 28 ne sono necessari per l'affinamento sur lies. Segue l'imbottigliamento in completa assenza di ossidazioni. Ancora otto mesi di bottiglia sono necessari per completare il processo di affinamento. Infine le bottiglie vengono confezionate e celate manualmente sotto una originale velina gialla quasi a voler preservare tutto l'amore che sapienti mani hanno saputo creare in quarantadue mesi di lavoro.

Ribolla gialla

Denominazione:
Vino Spumante di Qualità Brut
Da uve: 100% Ribolla Gialla
Vino: perlage finissimo e persistente.
Colore paglierino brillante;
profumo delicato e minerale che ricorda
la pesca noce e i fichi bianchi.
Al gusto è ricco di struttura,
con note agrumate ed aromatiche.
Temperatura di servizio: 8°C

Bottiglia 75 cl – Confezione da 6 bt.
Magnum 1.5 l – Confezione da 6 bt.
Magnum 1.5 l – In Astuccio da 1 e 2 bt.

Ribolla-Roccastrada (Grosseto)

Ribolla-Roccastrada (Grosseto)

Ribolla-Roccastrada (Grosseto)

Per chi ama le gite fuori porta non guasterebbe fare un giro in altre regioni per curiosare tra le insegne stradali .

Se in Veneto (fortunatamente , fino ad ora..) la Ribolla pare non si trovi , nella Toscana dei soffioni boraciferi e delle miniere grossetane tale nome non manca .

Anche se , per ora, in Maremma la grande fortuna si chiama Merlot ; cioè quella splendida varietà che ci siamo in parte già giocati per far spazio ai già citati Glera (Prosecco) o Pinot grigio !

Ai posteri .

La Ribolla, diretta a Telefriuli, 31 maggio 2017

La Ribolla, diretta a Telefriuli, 31 maggio 2017

La Ribolla, diretta a Telefriuli, 31 maggio 2017

La Ribolla, diretta a Telefriuli, 31 maggio 2017
(Assessore Cristiano Shaurli e Donne del Vino)

Simona Migliore (ONAV) ,Massimo De Liva(conduttore) ,
Paolo Valdesolo (enologo)

LA "RIBOLLA GIALLA", vitigno di frontiera

Note e riferimenti bibliografici

(1) **Costacurta A**. (1978) : "Ribolla" - Agricoltura delle Venezie n. 8;

(2) **Filiputti W.** (1983) : "Terre, Vigne e Vini del Friuli-Venezia Giulia"; Ed. G.A. Benvenuto, Udine

(3) **Costacurta A.** (1978) : "Ribolla", op. cit.;

(4) **Poggi G.** (1939) : "Atlante Ampelografico"; Consorzio Provinciale tra i Produttori dell' Agricoltura-Sezione Viticoltura- Udine, Ed. Arti Grafiche ,Pordenone

(5) **Costacurta A.** (1978) : "Ribolla", op. cit.;

(6) Ibidem;

(7) **Filiputti W.** (1997) : "Il Friuli-Venezia Giulia e i suoi grandi vini"; Ed. Arti Grafiche Friulane;Feletto Umberto (UD);

(8) Ibidem.

(9) :**Fabbro C.** (2000) : " Ribolla gialla, vitigno di frontiera " – *Dossier* in Economia Isontina –Camera di Commercio I.A.A. Gorizia .

(10) **MARZOTTO N.** **(1923)** : "Ampelografia del Friuli" - CATTEDRA AMBULANTE DI AGRICOLTURA PER LA PROVINCIA DEL FRIULI contenente la descrizione di 42 vitigni con notizie sulla loro importanza viticola ed enologica Estratto de *"l'Agricoltura Friulana"* anno 1923 Tip. Domenico Del Bianco e Figlio , UDINE

(11) **Massi E.** (1933) ***" L'ambiente geografico e lo sviluppo economico nel Goriziano"*** – Tip. Ed. G. Iucchi , Gorizia,

(12) Michelutti M. **(**1983**)** ***"La vite e il vino nella letteratura del Friuli "***– *Giovanni Aviani Editore ,*

(13) **Costantini E., Mattaloni C., Petrussi C.,(**2007) " ***La vite nella storia e nelle cultura del Friuli*** " , Ed. Forum ,Udine,

(14) **Costantini E. (2017)** "***Ribolla story***", Ed.Forum, Udine . .

SITOGRAFIA

www.claudiofabbro.it

info@claudiofabbro.it

Foto : archivio Claudio Fabbro; T.Donadon (in "Atlante ampelografico ", G.Poggi 1939) ; L.Plozner (in " L'uva e il Vino, P.Pittaro 1982)