

"RIBOLLA GIALLA"

Da un dolce passato ad un frizzante futuro ?

di Claudio Fabbro

Cenni Storici ed Origini

"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 di 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.

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** nella sua preziosa ricerca "RIBOLLA" che gli valse il premio "RISIT D'AUR 1977" e che riassumiamo da "AGRICOLTURA DELLE VENEZIE N° 8/1978".

Prosegue l'Autore:

"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.

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".

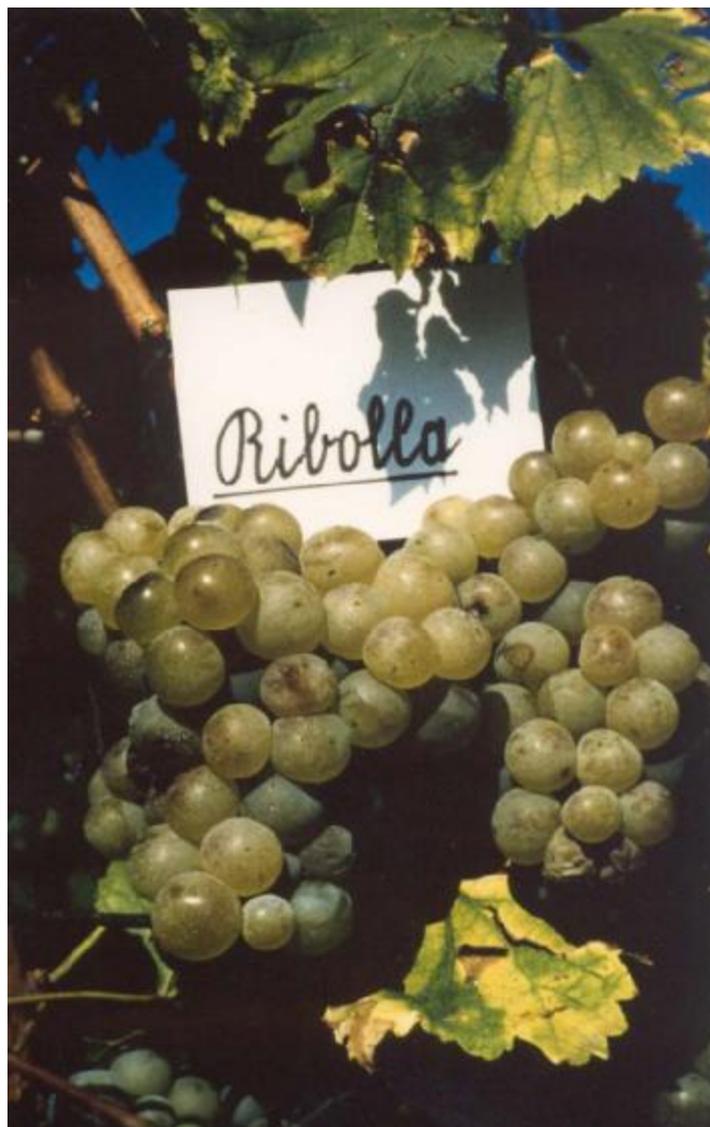
La Ribolla veniva offerta come segno di devozione ai luogotenenti al loro primo ingresso in città, o devozione ad illustri personaggi in visita alle stesse; documentazioni in tal senso risalgono agli anni 1365-1368-1393. Come segno di omaggio nel 1565 il Comune offriva al Patriarca Marquardo, per la 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" ".



Costacurta ricorda che:

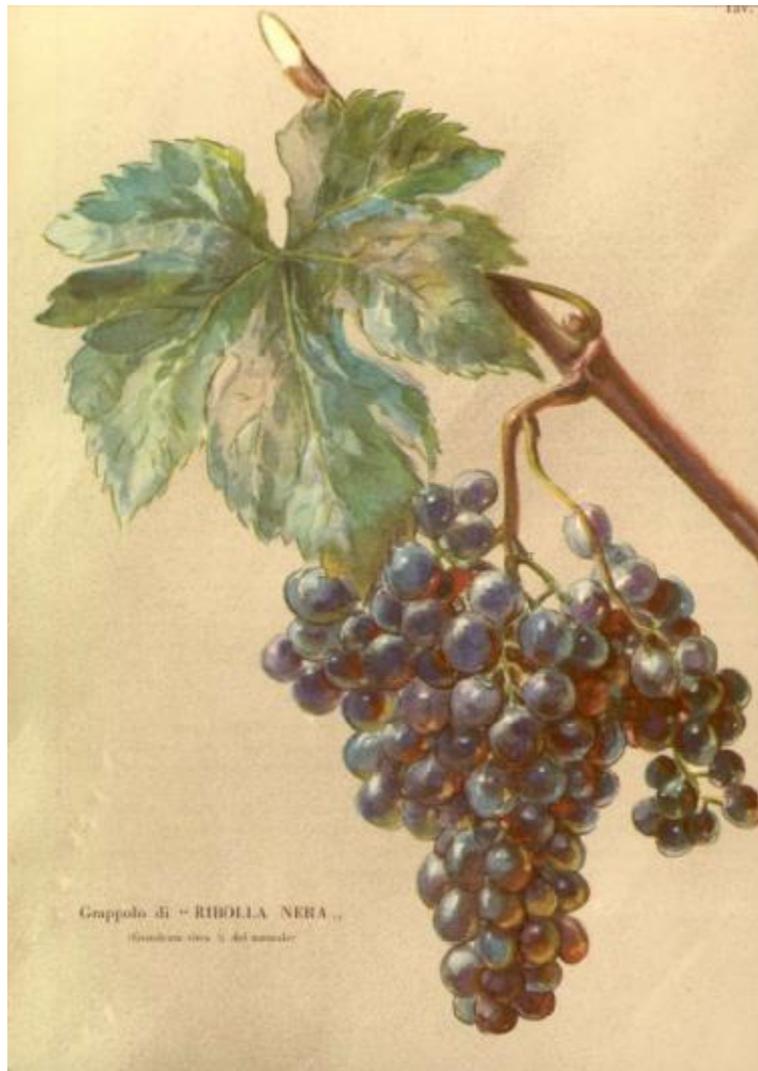
"Nel "Libro del Cancelliere" fiumano A. di Francesco de Reno, si può trovare una ordinanza datata 28.12.1446, contro coloro che commettevano la frode di smerciare del vino "forensem" "dicentis quod sit Ribolla cum non sit". La protezione di cui godeva tale vino risulta anche da un documento della città 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".



Più volte il wine maker e giornalista friulano Walter **Filiputti** 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 slava 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 calmier 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'entusiasmo 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 conosciute 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 Filippetti.

Ma torniamo al lavoro di **Costacurta**, 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" del G. Poggi (1939) 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.

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 il **Costacurta**, 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** - 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 soffre 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 420A. (Quest'ultimo in ripresa insieme all'SO4).

Anche qui la forma di allevamento più usata è il Guyot doppio, con sestri 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.

Utilizzazione

Fin dai tempi più remoti la Ribolla è stata usata quasi esclusivamente per la vinificazione, salvo piccoli quantitativi, noti soprattutto col nome di "Rabelat" 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 della 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.

Nella Cantina di Castel Dobra 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.

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 testimonianza ci viene ancora da **Filiputti** 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:

"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 catalogo 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, prosecco, 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 internazionale, 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".

Ribolla 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 onore del vero quando venne emanato il D.P.R. 24.05.1968 di riconoscimento della D.O.C. Collio nello stesso veniva ricompresa 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 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, per mantenendo ed ampliando l'uvaggio ricomprensivo la Ribolla, ha ammesso anche la tipologia in purezza aderendo, come era giusto, alle due scuole di pensiero.

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 ("Charmat" o "Classico") sembra aver attratto più i produttori sloveni della "Brda" che quelli di casa nostra.

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 a base di pesce. Va servito fresco (7-9 gradi circa).

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";
- (3) Costacurta A. (1978) : "Ribolla", op. cit.;
- (4) Poggi G. (1939) : "Atlante Ampelografico";
- (5) Costacurta A. (1978) : "Ribolla", op. cit.;
- (6) Ibidem;

- (7) Filiputti W. (1997) : "Il Friuli-Venezia Giulia e i suoi grandi vini";
- (8) Ibidem.

Fonte : www.natisone.it / vini e vigneti; www.claudionfabbro.it (aggiornamento 2002)

Molto interessante un articolo a firma SINETOGA comparso in IL VINO , marzo 1976 :

Il Ribolla e altri vini a Gorizia nel Settecento

«Produce questa terra generosissimi vini ed abbondanti, olio, grano, animali e tutto quel che puoi chiedere di necessario al vivere lo puoi ottenere in copia deliziosa. Non manca il verdeggiare dei prati né l'opulenza dei campi né la fertilità amena dei colli; ed è perenne l'acqua delle fonti e dei fiumi, che sono pescosissimi, l'Isonzo, il Vipacco, il Timavo. L'aria stessa è saluberrima; la popolazione è certamente battagliera ma acuta d'ingegno e pronta ad imparare». È il quadro panoramico che, delineato nel 1615, apre la cronaca delle istituzioni gesuitiche goriziane è un'occhiata rapida ma incisiva ed esauriente; vi sono tutti gli elementi ambientali e culturali della gente isontina, tanto puntuali che si rasenta il luogo comune.

Quasi sullo stesso schema, gli fa eco sul finire del Settecento Antonio Musnig, l'autorevole protomedico della Contea, che nel 1781 pubblicò il *Clima goritiense* (*Goritiæ, Typis Valerii de Valeriis*; curiose le corrispondenze col testo dello stesso anno di cui parla L. Spangher ne «Il vino» II, 1972/2, pp. 117-119), dove specialmente nei capitoli 1, 4 e 5, si trovano osservazioni e descrizioni notevoli per quel che riguarda l'ambiente e le abitudini alimentari dei Goriziani e degli Isoncini. «Gorizia giace tra vigne festose, altissimi gelsi, oliveti sempre verdeggianti. La città è serena e felice in ispecie per il clima gradevole, per la bontà del vino, per la limpidezza delle acque, per l'ottima frutta di stagione». «I migliori sono i vini bianchi; i neri poi sono prodotti in tale quantità che risultano il prodotto principale di questa terra. L'Isonzo è ricco di pesci della specie del salmone (*truttae et farionis*). Il Vipacco nutre pesci d'ogni



genere: vi si trovano anche carpioni, sconosciuti altrove». «Gorizia è ricca di campi, di viti e vigne, di oliveti, di frutteti: della sua amena fertilità gioiscono tutti i colli da cui la piana è bellamente ornata tutt'intorno, soprattutto quei colli (il Collio) che stanno alla destra dell'Isonzo e che si esaltano nella prelibatezza del vino e della frutta. E questa di tutta la provincia la parte più felice e ferace: ottimi sono i vini bianchi e ogni genere di frutta: vi crescono ciliegi, peri, peschi, albicocchi, fichi, mandorli ecc.».

Il Musnig, da buon medico, abbozza anche il profilo psico-fisico degli isontini e dedica particolare attenzione al modo che hanno di nutrirsi gli abitanti delle diverse zone della Contea di Gorizia. «I contadini si nutrono in modo diverso a seconda del luogo: i tolminotti vivono di latte, formaggio, frutta di stagione, legumi, verdure fresche o conservate, farinata con latte ed acqua (*pulte lactea et aquosa*), carne suina, ovina e bovina, salata e affu-

micata, pane ed acqua; la carne fresca e il vino l'usano solo nei giorni di festa; infatti la carne seccata e affumicata si usa cuocerla con verdure e legumi al posto del condimento, e il vino si beve soltanto nelle osterie». «Gli abitanti del territorio di Canale si cibano pressoché allo stesso modo solo che fanno meno ricorso al latte e più al vino. Gli abitanti dei colli si nutrono di farinata con acqua, pane cotto sotto la cenere, frutta di stagione, verdure e legumi, poco pane e più vino. I carsolini si cibano di latte, formaggio, legumi, poche verdure, pane, acqua e vino. Gli abitanti della pianura, che ricorrono pure a legumi, verdure, pane e vino, preparano la polenta che è una farinata più soda e condita con sale e burro o lardo (*polenta est puls duræ consistentiæ sale et butyro vel lardo condita*)». Degna di nota, relativamente al tempo, è la civiltà alimentare, che raggiunge livelli ancor più lodevoli in città, notoriamente raffinata ed opulenta. Il Musnig infatti nota che «in città si fa ricorso ogni giorno alla carne bovina e ad altra carne, alle verdure, ai legumi, al pane e al vino. I ricchi e i nobili, come dovunque, portano in tavola tutto ciò che l'alta cucina sa preparare. Il vino si beve in quantità maggiore. A Gorizia non si fabbrica la birra ma la si importa da Lubiana; la bevono i tedeschi. I goriziani non eccedono nell'alcool. Usano vini stranieri, come i vini di Cipro, di Spagna e di Francia».

In realtà il Musnig ci fornisce soltanto un rapidissimo scorcio dell'alta cucina goriziana settecentesca, indicandone la ricercata raffinatezza dei gusti. Una conferma esplicita ed analitica si trova nelle note di spesa della contessa Rabatta (v. G. Antonini Perusini), dove si ri-

flettono certamente usi e predilezioni alimentari della nobiltà goriziana. Un altro riflesso si può trovare nella «tradizione» dell'Eneide, vestita di panni settecenteschi da Giuseppe Bosizio, goriziano.

Il quadro abbozzato dal Musnig nei riguardi di Gorizia è ben articolato e corrisponde bene a quella che è la caratteristica primaria del Goriziano: unità nella varietà. Lo stesso Musnig nota, a questo proposito, che i cittadini si servono di tre lingue (è curioso che dice *triplici sermone loquuntur*) *slavonico, germanico et furlano*, il quale ultimo gli pare un miscuglio di italiano e di francese. Queste tre parlate, egli nota, sono usate anche per le prediche pronunciate nelle varie chiese. «Il tedesco si insegna nelle scuole pubbliche; in italiano si discutono le cause forensi; il popolo usa il *furlano* e lo *slavonico*. In friulano parlano gli abitanti della contea di Gradisca; lo *slavonico* (cioè lo sloveno), invece, quelli che abitano la parte settentrionale, orientale e meridiana della provincia. In città già i bambini parlano *triplici distincto idiomate, furlano, sclavo et germanico*. I più esperti sanno l'italiano, il latino e il francese. Nei paesi si usano per lo più due lingue, e cioè lo sloveno e il tedesco oppure lo sloveno e il friulano».

A questa *facies* etnicamente e culturalmente composita, che è singolarissima ricchezza goriziana, corrispondeva un'altrettanto complessa *facies* enologica. Al vino il Musnig dedica tutto il decimo capitolo della sua opera, con viva attenzione ai metodi seguiti dai Goriziani nella vendemmia e nella produzione del vino ma anche con scientifica curiosità per i processi chimici che stanno alla base della vinificazione e delle malattie o anomalie che si possono riscontrare nel vino (*vino guasto, versa, acido spontaneo* ecc.). Sono moltissime le osservazioni e le raccomandazioni che il Musnig fa a proposito della raccolta dell'uva e della vinificazione. È interessante, per esempio, quanto dice sul vino ottenuto dalla mescolanza di più uve, che è buono (è un uso non ancora del tutto abbandonato dai nostri vignaioli) ma rischia di guastarsi per la disparità delle componenti; e aggiunge: «si coltivano diverse qualità d'uva, come l'uva mo-

scatella, la gargana, il picolito, la pignola, il pergolen, la ribolla (*rebulla*), il cevedin, il rafosco, il tri-vian ecc. Ma la forza e la natura di ogni singola specie è tale che può facilmente avvenire che la buona sostanza di più uve sia guastata dalla cattiva predisposizione d'uva sola. Lo si può constatare negli stessi vini: con l'aggiunta di vino del Reno o di un altro vino asprigno, qualsiasi vino ungherese non soltanto si trasforma ma perde le sue stesse proprietà».

Il Musnig descrive minuziosamente i metodi seguiti comunemente dai viticoltori o cantinieri goriziani nella preparazione sia del vino nero sia di quello bianco. Del tutto diverso è il metodo seguito per ottenere i vini pregiati (*vina praetiosa*): «l'uva di miglior qualità, quasi cotta dal sole fino a un grado di maturazione superiore alla media, eliminato col calore del sole ogni umore interno ed esterno superfluo, si raccoglie in una giornata serena, col sole già alto; ripulita d'ogni acino secco o marcio, viene appesa all'aria libera, sicché si restringe e si asciuga. Se l'umidità autunnale impregna l'uva, occorre che questa sia sottoposta al calore d'un forno molto moderato, di modo che, eliminato l'eccesso d'umidità, l'uva appassisca; oppure, il mosto ricavato da questa uva selezionata si addensa riscaldandolo con un fuoco blando. Tolti infine gli acini di quest'uva passita, sul finire di dicembre, si spremono nel torchio: ne deriva un succo molto dolce, che dà infine un vino generoso, che risulta più dolce quando nelle botti fermenta di meno ed è invece più generoso ma meno dolce se avrà potuto fermentare di più».

«Questo metodo di preparare il vino pregiato è molto facile; ci si deve soltanto lamentare che questi nostri vini non siano prodotti in maggior quantità per fare una giusta concorrenza allo stesso tokay ed agli altri, con i quali non solo si potrebbero paragonare alla pari per dolcezza, colore, gusto e forza, ma anche potrebbero superarli facilmente, giacché dalle uve ribolla, cevedin, picolit, gargana, prosecco, rosenplatz ecc. si ottengono vini in tutto simili ai vini di Spagna, di Grecia e allo stesso tokay. C'è poca differenza tra un «raffosco» di due o

tre anni e un vino di Borgogna. Lo stesso vino che si ottiene dall'uva nera comune non si avvicina forse di molto alle caratteristiche del vino di Montepulciano?».

Ricordata infine la varietà degli esiti in relazione al sito, il Musnig elenca alcuni dei vini goriziani più pregevoli: «un vino nero è il refosco, che risulta più o meno dolce in ragione del variare del sito da cui proviene e dell'andamento stagionale; la sua quantità è minore rispetto al vino comune. Dalla stessa uva si ricava un refosco passito che, quanto più è forte e chiaro e si scosta dal refosco nero, tanto più a lungo dura; può durare vari anni. Anche i vini bianchi si distinguono fra di loro. La ribolla (*rebulla*) occupa il primo posto per dolcezza e generosità; la segue il cevedino: ambedue questi vini sono ricercati dagli abitanti della Carinzia e della Carniola. È terzo il prosecco (*praesecco*), così detto dal luogo da cui proviene, che per gradevole sapore e per dolcezza supera ambedue i vini appena ricordati; se ne produce poco ed è bevuto tutto giovane; quindi non dura mai fino al secondo anno di vita. Al quarto posto sta il rosenplatz, così chiamato dalle vigne di Dornberg (Montespino): è bevuto subito o subito portato via per la sua gradevole dolcezza. Quinto infine è il vino bianco prodotto attorno a Vipacco e il nero detto oberfelder, che per generosità si distingue bene dal vino comune. Una ribolla ottima è quella di Rosazzo. Da tutte queste uve si ricavano anche vini passiti: il migliore è il vino che si ottiene dall'uva picolit, che per bontà non è in nulla secondo al tokay (*vino Tocckaviensi*). I nostri vini si bevono per lo più entro il primo o nel secondo anno di vita; raramente possono raggiungere il terzo anno nella pienezza delle forze. Qui si bevono comunemente i vini neri e senza conseguenze, dal momento che non danno molto alla testa, a meno che non se ne abusino. Sono dolci, "oligofori", gradevoli, nutrienti e diuretici. I bianchi, quando siano troppo forti, si portano in tavola solo all'inizio del pasto, d'inverno, schietti o con un'infusione di erbe amare ed aromatiche (*krautel Wein*). Il cevedin è ricercato da certuni anche in primavera. Anche da noi, come dovun-

que, i vini passiti si sogliono portare in tavola alla fine del pasto». Le parole del Musnig sono tanto chiare che non esigerebbero commento alcuno, se non potessero dare invece il loro contributo a risolvere alcuni dei non pochi problemi che oggi sono dibattuti da enologi e da ampelografi. Nell'elenco che egli fa dei vini goriziani, come non sono ricordati molti dei vini di più recente fama (e di più recente introduzione), non ricorre il tocai se non nella forma tokay, inteso però come vino passito di produzione ungherese. Il nostro vino che più gli si avvicina è il picolit, inteso però come vino passito e da dessert. Il picolit comune pare che non si distinguesse dagli altri bianchi.

L'insistenza con cui il Musnig si richiama al tokay ci lascia vedere che allora questo vino era un punto di riferimento classico e ambito, tanto che alla fin fine può ben darsi che il suo nome (ora corretto in tocai) sia stato dato nell'ambito del Collio al vino bianco più ricercato e gradito, prescindendo dalla sua origine.

Un caso simile è rappresentato del resto dalla stessa ribolla, vino del Collio goriziano per eccellenza. È vero che era ed è tuttora diffusa l'abitudine di berne il mosto-vino dolcissimo. Resta però il fatto che specialmente nel Collio il mosto è detto per antonomasia «ribolla». Lasciamo agli ampelografi ed agli storici della viticoltura l'analisi dei nomi che il Musnig ci fa conoscere. La *muscatella* corrisponde esattamente al Muskateller, di cui c'è anche la forma friulana di moscadelle (Pirona). È nota anche la gargana o piuttosto gargania, che per certuni, come il Goethe e il Rovasenda, potrebbe essere sinonimo di ribolla, ma che per altri, come il Molon (e il Musnig è chiaro nella distinzione), è tutt'altra cosa. Nessun dubbio sull'uva pignola, che, tra l'altro, è l'unico punto di riferimento chiaro con la Borgogna tra i vini dell'elenco del Musnig. Più noti ancora il refosco e il prosecco. Anche il pergolèn è noto presso taluni ampelografi, benché non sia chiara la sua corrispondenza. Il cevenin o cevedin è tutt'uno col noto cividin, ricordato dal Pirona come bianco superiore, in ciò preceduto dal Musnig. Era già noto anche il bianco

di Vipacco (Wipbacher), come pure l'oberfelder, tipico della valle del Vipacco (conosciuto, secondo il Goethe, anche col nome di verpolja). Il rosenplatz non lo conoscono gli ampelografi classici, ma si sa (e se ne ha ricordo vivo) d'una sua presenza attorno a Montespino-Gradisutta. Pare estraneo invece alla storia enologica regionale il trivian, che potrebbe essere un trebbiano, tribbiano.

Va sottolineata la testimonianza del Musnig a proposito della ribolla: al suo tempo era questo il più prodotto tra i vini goriziani e quindi anche nel Collio. La testimonianza conferma, se ce ne fosse bisogno, la bontà della tesi di quanti, come Luigi Veronelli («*Epoca*», n. 1172 del 18.3.1973; cfr. «*Il vino*» III, 1973/2, pp. 140-141; III, 1973/4, p. 140), si rammaricano fortemente che la ribolla non sia tra i vini riconosciuti e tutelati dal disciplinare che riguarda i vini a denominazione d'origine controllata del Collio goriziano. Contro la tesi di quanti vorrebbero la ribolla (la ribolla gialla in particolare) relegata tra i fratelli minori dei vini del Collio («*Il vino*» III, 1973/3, pp. 95-97), si potrà ricordare che il legislatore ha riconosciuto il diritto di denominazione d'origine controllata alla ribolla dei Colli orientali, dove essa sa brillare (W. Filiputti, ne «*Il vino*» V, 1975/1, pp. 73-74) e si potrà aggiungere che in una famiglia così qualificata ma «monotona» nella sua altissima nobiltà, quale quella dei vini del Collio, la ribolla ha diritto di riconoscimento *expressis verbis* e non solo come «ingrediente» nel bianco «Collio». Purtroppo intanto la produzione della ribolla nel Collio si va riducendo. Eppure, con tutto il rispetto (che è anzi entusiastica ammirazione) per i vini bianchi del Collio, morbidi, alcoolici e spesso fin troppo inevitabilmente abboccati, la ribolla viene a occupare un posto singolarissimo e indispensabile, con la sua palese vinosità, con un'alcolicità relativamente bassa, con una sechezza graditissima: checché se ne dica è il solo vero vino da pesce del Collio. Stranamente, il solo che si affianchi talora a certi bianchi del Coneglianese.

Sinetoga

Nel 2007 si tenne presso l'Azienda agricola RUSSIZ SUPERIORE di Capriva un incontro dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino; ne scrissi in IL MESSAGGERO VENETO del 31 marzo 2007.

AGRI@CULTURA

Ribolla gialla, bandiera di tutto il Collio storico

di CLAUDIO FABBRO

«**A**ntichissimo vitigno coltivato in Friuli Venezia Giulia nelle provincie di Gorizia e Udine, nelle colline slovene della "Goriska Brda" e, per il passato, in Istria». Secondo taluni autori la Ribolla corrisponderebbe all'Avola o Evola dei romani. Altri sostengono che il Pucinum, tanto caro all'imperatrice Livia Drusilla, avesse come base la Ribolla. Il primo documento risale al lontano 1299 e si riferisce agli atti del notaio Ermanno di Gemona in "Notariorum Joppi". Si tratta di un contratto di vendita. Il Dalmasso, nel III volume della "Storia della vite e del vino", in "Annali del Friuli" di F. Manzano, ricorda che nel XII secolo il Friuli forniva alla Repubblica di Venezia la Ribolla del Collio. In un documento di compravendita di un terreno sito in comune di Barbana (ora in Brda), nel 1376, si precisa invece che da tale appezzamento il colono ricavava "sex urnas raboli". La presenza del vi-

a bacca bianca è stata, nella "Goriska Brda", prerogativa della generalità dei viticoltori. In due disciplinari della nostra regione di produzione dei vini Doc è possibile ritrovare la Ribolla gialla: Collio (53 ettari circa) e Colli orientali del Friuli (più di 65 ettari). A onor del vero quando venne emanato il Dpr 24.05.1968 di riconoscimento della Doc Collio nello stesso veniva ricompresa 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 di Ribolla (45-55%) con Tocai friulano e Malvasia istriana.

Nel 1968, nel Collio, il Pinot bianco era in grande accelerazione e c'era ancora spazio per gli aromatici (Traminer e Riesling). Pinotgrigio e Chardonnay verranno in seguito, così come il Cabernet sauvignon. Nelle successive modifiche del disciplinare e da ultimo con il Dpr 25.03.1998 (Gazzetta ufficiale n° 88 del 16.04.1998) il Collio, pur mantenendo e ampliando l'uvaggio comprendente la Ribolla, ha ammesso anche la tipologia in purezza aderendo, come era giusto, alle due scuole di pensiero. Nei Colli orientali, per contro, la Ribolla gialla sin dal primo disciplinare (Dpr 20.07.1970) era prevista in purezza. In tale caso 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 (10 gradi circa).

Per fare il punto sullo stato dell'arte di questo grande autoctono una delegazione dell'Accademia della vite e del Vino con il presidente professor Antonio Calò, il professor Angelo Costacurta, l'enologo Marco Felluga e per la parte slovena l'ingegner Miro Simcic (nella foto), nonché vari tecnici e viticoltori, si è ritrovata a Russiz Superiore di Capriva. Nell'occasione sono stati degustati - in forma anonima - ben 19 campioni (Collio e Brda), in un affascinante confronto fra vini giovani, invecchiati e lungamente macerati.

L'Accademia è stata costituita il 30 luglio 1949 dal Comitato nazionale vitivinicolo con decreto firmato dall'allora presidente della Repubblica, Luigi Einaudi, ed eretta a Ente morale il 25 luglio 1952. Comprende 555 membri (onorari, ordinari, corrispondenti italiani e stranieri) e ogni categoria è a numero chiuso.

claudiofabbro@tin.it

Messaggero Veneto
SABATO 31 MARZO 2007

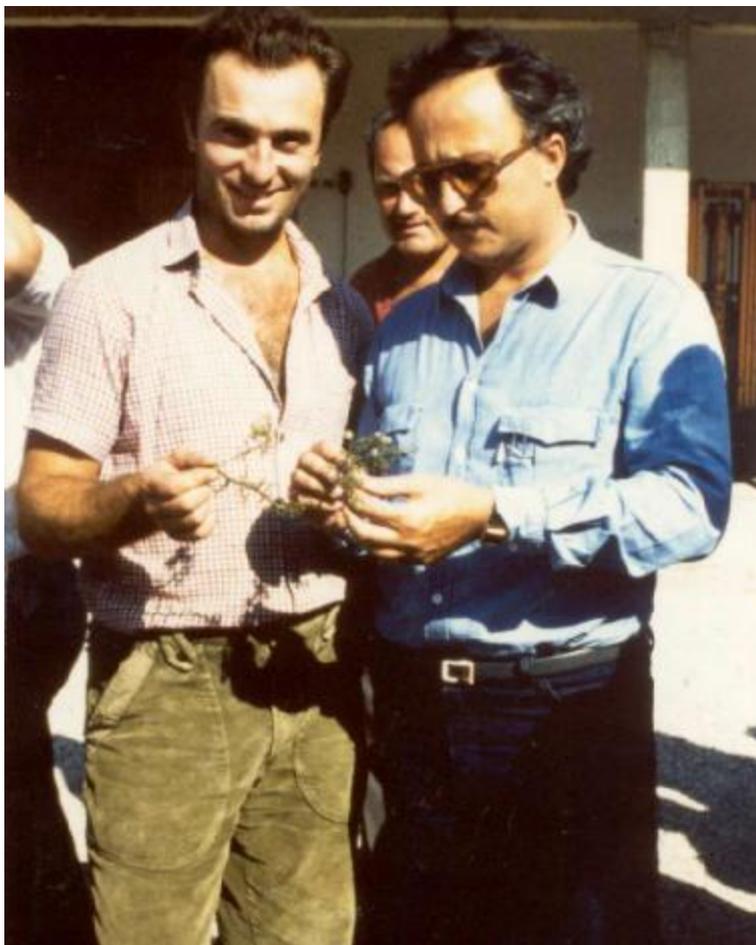


no Raibola (o Rabola) dell'Istria e del Collio, nel Friuli, risulta anche da un documento stilato ad Udine nel 1324.

Fino agli inizi del '900 la Ribolla veniva coltivata in tutto il Collio, anche in mescolanza con vecchi vitigni locali, tipo "Pogroznica", "Pila" e "Glera". Negli anni 60, nel 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. Nella Goriska Brda, invece, si è creduto maggiormente nelle potenzialità del vitigno, che negli anni 80 rappresentava oltre il 65% della produzione totale.

Il riconosciuto "Padre della Ribolla" (alias "Rebula") fu, per oltre trent'anni, il direttore della Cantina sociale di Casteldobra, l'ingegner Zvonimir (Miro) Simcic, accademico della vite e del vino. Solo nell'ultimo decennio l'introduzione di varietà "universali"

Il 2009 ha registrato un interesse eccezionale per la Ribolla gialla , sia quale vino “fermo” da grande pesce che per costituire la base, da sola o in compagnia, di spumanti CHARMAT oppure “CLASSICI” .



Paolo Rodaro (a s.) con Claudio Fabbro, Spessa 1985

Va detto che la “ corsa allo spumante “ (di norma con fermentazione in autoclave) ha acceso entusiasmi e nuovi amori, non solo nel Collio e Colli Orientali, ma un po’ in tutto il VIGNETO FRIULI .

Ma , comprensibilmente, anche in questo caso ritroviamo vari schieramenti, come si desume dagli articoli che seguono e che hanno contribuito non poco a rinfocolare polemiche che probabilmente già covavano sotto la cenere.....

Ritroviamo in particolare, sulle barricate, il vignaiolo cividalese Paolo Rodaro.....



Paolo Rodaro oggi...

AGRI@CULTURA

Ribolla gialla: regina delle nostre colline

di CLAUDIO FABBRO

Antichissimo vitigno coltivato soprattutto in collina nella provincia di Udine (90 ettari Doc nei Colli orientali) e in quella di Gorizia (81 ettari Doc nel Collio). È diffusissima nella Brda slovena. Il dottor G. Perusini nelle sue “Note di viticoltura collinare” riporta quanto scriveva il Ciconi nel 1862 (“Udine e la sua Provincia”); a pagina 512 si legge infatti che «il Comune di Udine usava donare vini a luogotenenti nel loro ingresso in città ed era tradizione offrire Ribolla dei Colli di Rosazzo». Nella “Storia della vite e del vino” volume III, il professor Dalmasso accenna agli “Annali del Friuli” di F. Di Manzano dove si parla del commercio di vino con la Repubblica di Venezia nel XII secolo: tra le qualità apprezzate vi era la “Rabiola del Collio” (“Ribolla”) e ancora negli stessi Annali... «così il 25 dicembre 1565 il Comune offriva al Patriarca Marquardo quando per la sua prima venuto ad Udine un’orna del vino Ribolla». Il 27 giugno 1568 al Duca di Baviera venuto a Udine offriva 28 bocce di “Malvasia” e 26 bocce di “Rabiola”. E ancora, sempre nella “Storia della vite e del vino” il professor Dalmasso parla della dedizione di Trieste al Duca Leopoldo III d’Austria nel 1382: nell’atto si legge l’obbligo di dare al suddetto Duca 100 orne di vino “Ribolla” del migliore. Come vitigno ha dei pregi perché è vigoroso, produttivo, resistente alle malattie e di tardivo germoglio. Prima della Grande guerra la “Ribolla gialla” e altre varietà simili quali la “Ribolla verde”, il “Gran Rapp”, l’“Algadène”, il “Ribuelatt”, costituivano la

base della viticoltura della provincia di Gorizia, oltre confine e i mosti e i vini erano quotati e ricercati nell'ex Impero austro-ungarico. “Ribuele” per i friulani, “Rébula” per gli sloveni, dà un vino di colore giallo paglierino talvolta tendente al verdognolo, caratteristico, asciutto, secco, neutro, di buona acidità e media gradazione. Ottimo con il pesce è attualmente uno degli autoctoni bianchi in grande “spolvero” in e fuori Friuli. Guai però a chiedere al vignaiolo **Paolo Rodaro (nella foto)** di Spessa di Cividale, paladino della Ribolla “secca e neutra” una “Ribolla spumante” “oppure dolce” (la tradizione novembrina d’accompagnare un “quasi mosto” – che spesso la Ribolla in purezza l’ha vista con il cannocchiale – alle castagne può infatti essere fuorviante). Rischiereste d’essere cacciati dalla sua cantina! Paolo infatti ha dichiarato una personale “guerra santa” sia alle bollicine recanti il magico nome sia al torbido vin dolce e i suoi missili stanno arrivando con crescente intensità a vari livelli e siti d’opinione, distribuzione e consumo. E dire che la Ribolla gialla ce l’ha messa tutto per restare “neutrale” in un mondo in continuo fermento, passionale e dunque affascinante, quale è quello del buon vino. Ne vedremo delle belle!

Fonte : rubrica agri@cultura , MV 21.02.09



Paolo con gli amici russi

L'autentica Ribolla

Dalle sue vigne di Spessa di Cividale nei giorni scorsi il vignaiolo Paolo Rodaro ha lanciato un attacco a 360 gradi contro chi, a suo dire, ce la starebbe mettendo tutta per creare confusione nel consumatore. L'accorato appello è volto a riportare la tipologia dell'autoctona Ribolla gialla nell'alveo dei cosiddetti "vini fermi e neutri", mettendo al bando sia quelli con le bollicine, sia quelli dolci. Trattandosi di uno dei vitigni autoctoni attualmente più in auge, è comprensibile che l'interesse stia lievitando nei suoi confronti. Un po' come avviene in mezzo mondo per il Prosecco che, tuttavia, ha storicamente un percorso diverso.

La Ribolla è coltivata in collina nelle provincie di Udine e di Gorizia sin dal tredicesimo secolo. Nella "Storia della vite e del vino" il professor Dalmasso parla della dedizione di Trieste al duca Leopoldo III d'Austria nel 1382: nell'atto si legge l'obbligo di dare al suddetto duca 100 orne di vino "Ribolla" del migliore. Scriveva il Cicconi nel 1862 "che il Comune di Udine usava donare vini a luogotenenti nel loro ingresso in città ed era tradizione offrire "Ribolla dei Colli di Rosazzo". Prima della Grande guerra la Ribolla gialla e

altre varietà simili, come la "Ribolla verde" e il "Ribuelatt", costituivano la base della viticoltura della provincia di Gorizia, oltre confine e i mosti e i vini erano quotati e ricercati nell'ex Impero austro-ungarico.

Un tempo la vendemmia a ottobre consentiva d'abbinarla, semidolce, alle castagne, per ricordare i morti senza trascurare i santi. Da qui una prima confusione. Tuttavia, sia in nel Vigneto Friuli sia nella Goriska

Brda slovena sta prendendo piede una Ribolla dal perlage "fine e persistente" e se realmente è prodotta senza intrusioni d'altre uve senza pretendere la Doc pare difficile proibirne la commercializzazione.

Ecco allora che il polverone suscitato dall'azione di Paolo Rodaro ha prontamente richiamato dalla Russia uno scienziato (l'illustre fisico ha anche casa a Sacile) che stravede per la Ribolla gialla "neutra e secca" a tutto pesce. Fiondarsi a Spessa e fare il pieno (di Ribolla, ovviamente) è stato, per il professor Alexei Deriabina atto dovuto. Non si sa mai: averne in cantina di quella giusta consolida buone amicizie e, complice qualche buon branzino e orata, ne accende sicuramente altre.



Rodaro e Deriabina con il suo staff

AZIENDA AGRICOLA PAOLO RODARO
Via Cormons, 60 - Spessa di Cividale
telefono 0432 716066 - paolorodaro@yahoo.it

È attivo l'indirizzo e-mail
sapori@ilfriuli.it, dove potete inviare
i vostri commenti e suggerimenti

IL FRIULI

06.03.2009

VINI FRIULANI/1 Ribolla gialla con o senza bollicine?

Dopo una lunga riflessione, mi sono deciso a mettere nero su bianco i miei dubbi e le mie domande emerse. Spero di avere delle risposte e dei chiarimenti da chi ha o avrebbe il potere di darmele. Ma veniamo al dunque: non credo di sbagliarmi nell'affermare che è aumentata la presenza di Ribolla gialla spumantizzata. Questo modo di presentare la Ribolla ha avuto inizio alcuni anni fa, principalmente a opera di un produttore friulano; con l'andare del tempo, e per seguire le mode, questo sistema si è diffuso a macchia d'olio.

A tal motivo, mi sono chiesto quanto questo particolare sistema di vinificazione utilizzato sia rispettoso del lavoro di tutti quei produttori, tra i quali anch'io mi annovero, che ancora continuano a produrre la Ribolla gialla mantenendone la tipicità delle nostre zone.

Se produrre spumante con la denominazione Ribolla gialla è forse legalmente ammesso, è altrettanto vero che questo crea confusione nel consumatore finale e non solo. Alla richiesta di una Ribolla gialla ci sentiamo sempre più spesso rispondere: «Signore la vuole tranquilla o bollicine?».

I produttori dello Schioppettino hanno impiegato vent'anni per far capire al consumatore che non è un vino dolce e ancora qualche cliente delle nostre cantine non ha le idee chiare al riguardo. Credo di non parlare a sproposito se affermo di sentirmi danneggiato dai “modaioli” di turno, anche perché parlo in difesa del vino forse più semplice che si produce in Friuli Venezia Giulia.

Con questo mio scritto chiedo che ci si sieda attorno a un tavolo per analizzare il problema e si arrivi a una seria e rispettosa normazione dell'argomento.

Non vorrei, infatti, che tra qualche anno questa confusione si trasmettesse anche ad altri vini del Friuli e magari alla richiesta di un Friulano mi senta rispondere:

«Bollicine, tranquillo o passito?». Penso che ogni produttore sia libero, nel rispetto delle normative, di produrre spumanti con qualsiasi uva ritenga adatta allo scopo, ma penso anche che il nome che utilizza per quel prodotto debba, nel rispetto anche dei nostri padri che si sono battuti per ciò, essere un nome di fantasia. Questo non è oscurantismo, ma vuol dire semplicemente riconoscere e valorizzare il vitigno e in ultima analisi le nostre tradizioni, tanto declamate quando vogliamo farci belli con i tanti addetti al settore.

*Paolo Rodaro
Spessa di Cividale*

Fonte : rubrica posta lettori, MV 21.02.09



Paolo con gli amici del DUCATO VINI FRIULANI

Ma Paolo Rodaro, sulla scia di consensi (e dissensi..) sorti dopo la sua prima esternazione sulla Ribolla , proseguea 360 °....

Viticoltura, “fare sistema” e i vari piccoli orticelli

*In primo piano Per posta e per e-mail NON SI PUBBLICANO
LETTERE
NON FIRMATE*

Uno dei termini usati con sempre maggior frequenza da personalità imprenditoriali e politiche, e ultimamente, complice la cosiddetta crisi economica, anche dalla gente comune è: sistema.

Fare sistema è stata la parola d'ordine di alcuni politici della passata legislatura regionale. Quando avevo occasione di partecipare a qualche incontro inerente alla mia attività lavorativa con l'allora assessore all'agricoltura Enzo Marsilio, se la parolina magica non veniva citata, avevo come l'impressione che quanto detto e discusso perdesse ogni valore.

Ora, da produttore di vino, anch'io sono stato rapito da quest'enunciato e soprattutto ora che tutti compatti siamo chiamati realmente a fare sistema per lanciare il Friulano nell'olimpo dei vini, mi permetto di esporle alcune riflessioni e considerazioni partendo però da fatti noti a tutti.

Nel caso del Verduzzo Friulano una zona geografica ha fatto valere le sue ragioni e, ancora in tempi non contaminati dalla parola sistema, si è preferito privilegiare l'orticello di casa perché era strategico valorizzare una rarità del panorama vitivinicolo regionale.

Mi riferisco alla pretesa della zona di Ramandolo a ottenere la Docg ben sapendo che si era sempre discusso e convenuto per uno specifico sistema di vinificazione. Quest'obiettivo raggiunto ha fornito ulteriori stimoli per dare il giusto valore a un'altra punta di diamante dell'enologia friulana: il Picolit. Però, c'è il rischio ora che un altro orticello casalingo, invocando i trascorsi storici di una famiglia nobile di Fagagna, voglia anche lei un riconoscimento per quel vitigno che si coltiva in quella determinata zona.

Se hanno ottenuto gli altri, noi cosa siamo, viticoltori di serie B? È giusto che ci riconoscano le nostre uniche peculiarità. Ultimamente, già coinvolti nel ciclone del fare sistema, un altro piccolo giardino friulano è balzato agli onori della cronaca: la sottozona dello Schioppettino in quel di Prepotto.

Era fondamentale, in questo clima di “sistema”, valorizzare un altro prodotto della nostra viticoltura anche se, in questo caso, ci si è scordati che le marze per coltivare questo prezioso vitigno provenivano per la maggior parte dai vigneti centenari del Conte Romano a Spessa di Cividale, ora di mia proprietà.

Ultimamente ci sono avvisaglie che alcuni produttori della zona di Faedis intendano richiedere, o forse lo hanno già fatto, un particolare riconoscimento per il loro vitigno principe: il Refosco e... chi più ne ha, più ne metta.

Mi sembra di essere di fronte a una serie di forze centrifughe che sviscerano e indeboliscono tutto il mondo della viticoltura del Friuli Venezia Giulia. Vedete, la parola sistema è purtroppo troppe volte usata a sproposito come altre parole del nostro lessico comunemente utilizzato, cito a esempio passione, amore, prossimo.

Sicuramente i lettori non avranno grossi problemi a individuare i punti convergenti tra queste parole.

A mio parere, posso affermare che, come la parola amore, troppe volte l'enunciato "fare sistema" è stato utilizzato solo per impreziosire discorsi, fare belle previsioni per il futuro, ma nella sostanza ha lasciato inalterata la capacità dei singoli gruppi di «difendere le loro sacrosante richieste».

Fare sistema è prima di tutto una forma mentale che richiede la capacità di saper rinunciare tutti assieme a qualche piccolo privilegio o agevolazione per far grande un'idea, un progetto di tutta la nostra vitivinicoltura del Friuli Venezia Giulia.

Mi rammarica però constatare che ancora per molti "fare sistema" è un nuovo e valido mezzo per ottenere ancora qualche singolo vantaggio.

Voglio però essere fiducioso e sperare che grazie alla sfida, come sopra accennavo, legata alla promozione del Friulano sia veramente la volta buona perché il sistema Friuli funzioni e non sia l'ennesimo specchietto per le allodole.

Ho già visto qualche luccichio singolo... spero, però, sia soltanto la primavera.

*Paolo Rodaro
viticoltore
Spessa di Cividale*

MV 12.05.09



Uno dei termini usati con sempre maggior frequenza da personalità imprenditoriali e politiche, e ultimamente, complice la cosiddetta crisi economica, anche dalla gente comune è: sistema.

Fare sistema è stata la parola d'ordine di alcuni politici della passata legislatura regionale. Quando avevo occasione di partecipare a qualche incontro inerente alla mia attività lavorativa con l'allora assessore all'agricoltura Enzo Marsilio, se la parolina magica non veniva citata, avevo come l'impressione che quanto detto e discusso perdesse ogni valore.

Ora, da produttore di vino, anch'io sono stato rapito da quest'enunciato e soprattutto ora che tutti compatti siamo chiamati realmente a fare sistema per lanciare il Friulano nell'olimpo dei vini, mi permetto di esporle alcune riflessioni e considerazioni partendo però da fatti noti a tutti.

Nel caso del Verduzzo Friulano una zona geografica ha fatto valere le sue ragioni e, ancora in tempi non contaminati dalla parola sistema, si è preferito privilegiare l'orticello di casa perché era strategico valorizzare una rarità del panorama vitivinicolo regionale.

Viticultura, "fare sistema" e i vari piccoli orticelli

Mi riferisco alla pretesa della zona di Ramandolo a ottenere la Docg ben sapendo che si era sempre discusso e convenuto per uno specifico sistema di vinificazione. Quest'obiettivo raggiunto ha fornito ulteriori stimoli per dare il giusto valore a un'altra punta di diamante dell'enologia friulana: il Picolit. Però, c'è il rischio ora che un altro orticello casalingo, invocando i trascorsi storici di una famiglia nobile di Fagagna, voglia anche lei un riconoscimento per quel vitigno che si coltiva in quella determinata zona.

Se hanno ottenuto gli altri, noi cosa siamo, viticoltori di serie B? È giusto che ci riconoscano le nostre uniche peculiarità. Ultimamente, già coinvolti nel ciclone del fare sistema, un altro piccolo giardino friulano è balzato agli onori della cronaca: la sottozona dello Schioppettino in quel di Prepotto.

Era fondamentale, in questo clima di "sistema", valorizzare un altro prodotto della nostra viticoltura anche se, in questo caso, ci si è scor-

dati che le marze per coltivare questo prezioso vitigno provenivano per la maggior parte dai vigneti centenari del Conte Romano a Spessa di Cividale, ora di mia proprietà.

Ultimamente ci sono avvisaglie che alcuni produttori della zona di Faedis intendano richiedere, o forse lo hanno già fatto, un particolare riconoscimento per il loro vitigno principe: il Refosco e... chi più ne ha, più ne metta.

Mi sembra di essere di fronte a una serie di forze centrifughe che svisiscono e indeboliscono tutto il mondo della viticoltura del Friuli Venezia Giulia. Vedete, la parola sistema è purtroppo troppe volte usata a sproposito come altre parole del nostro lessico comunemente utilizzato, cito a esempio passione, amore, prossimo.

Sicuramente i lettori non avranno grossi problemi a individuare i punti convergenti tra queste parole.

A mio parere, posso affermare che, come la parola amore, troppe volte l'enunciato "fare sistema" è stato utilizzato solo per imprezio-

sire discorsi, fare belle previsioni per il futuro, ma nella sostanza ha lasciato inalterata la capacità dei singoli gruppi di «difendere le loro sacrosante richieste».

Fare sistema è prima di tutto una forma mentale che richiede la capacità di saper rinunciare tutti assieme a qualche piccolo privilegio o agevolazione per far grande un'idea, un progetto di tutta la nostra vitivinicoltura del Friuli Venezia Giulia.

Mi rammarica però constatare che ancora per molti "fare sistema" è un nuovo e valido mezzo per ottenere ancora qualche singolo vantaggio.

Voglio però essere fiducioso e sperare che grazie alla sfida, come sopra accennavo, legata alla promozione del Friulano sia veramente la volta buona perché il sistema Friuli funzioni e non sia l'ennesimo specchietto per le allodole.

Ho già visto qualche luccichio singolo... spero, però, sia soltanto la primavera.

Paolo Rodaro
viticoltore
Spessa di Cividale

...arrivederci alla prossima puntata

claudiofabbro@tin.it