

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

“PAOLINO D'AQUILEIA”

Cividale del Friuli (UD)

LA RIBOLLA GIALLA

Tesi di specializzazione in viticoltura ed enologia

di **Giavon Federico**

6[^]E

Anno scolastico 2016/2017

INDICE

- L'ORIGINE DEL NOME
- LA STORIA
- LE CARATTERISTICHE DEL VITIGNO
- LE VINIFICAZIONI
- LE SUPERFICI IN FRIULI
- BIBLIOGRAFIA E RINGRAZIAMENTI

L'ORIGINE DEL NOME

L'etimologia del nome *Ribolla* secondo molti studiosi deriva dal termine latino *Rubeolus* che significa rosso, che però non trova corrispondenza con il colore del vino. Una spiegazione potrebbe fare riferimento al colore rossiccio che assume la buccia dell'acino di Ribolla gialla a maturazione completa.

Un altro riferimento potrebbe essere la parola *rebollire* che potrebbe significare “fermentare” questa spiegazione crea, però, perplessità perché letteralmente significherebbe “rifermentare” quindi fermentare due volte.

Inoltre i termini *Rubeolus* e *rebollire* sono termini latini, ma la diffusione del vino è avvenuta nel medioevo e quindi in volgare.

Il nome *Ribolla* quindi ha un'origine ancora incerta.

LA STORIA

Le fonti storiche dal medioevo all'età moderna sono concordi: la Ribolla era un vino.

Non esistono documenti che attestano l'esistenza del vitigno Ribolla fino a pochi secoli fa, tutte le fonti scritte sono relative al vino come, per esempio, dazi doganali, atti di compravendita e documenti di trasporto.

Il vitigno viene menzionato soltanto agli inizi dell'ottocento in corrispondenza con gli inizi degli studi sull'ampelografia.

I luoghi di produzione del vino Ribolla sono il Friuli Venezia Giulia soprattutto nelle zone collinari del Collio e Colli Orientali e nella Goriska Brda (Collio sloveno), ma è presente anche in Istria, in Romagna ed in alcune isole dell'arcipelago greco.



I primi scritti che trattano del vino Ribolla, Statuti di Treviso 1231-33 e 1260-63, la definiscono come “vinum navigatum” cioè trasportato dalle navi della serenissima per essere commerciato nel mediterraneo. In vari documenti viene citata la *Ribuola* proveniente dall' isola greca di Zante, un vino di pregio che veniva commerciato insieme alla Malvasia delle isole Greche.

Venezia in quegli anni annoverava il dazio del vino tra le sue principali entrate.

In quel tempo la Ribolla era un vino dolce, pregiato di valore superiore rispetto al vino “terrano” che era vino di produzione locale e di qualità mediocre.

Questa dicotomizzazione è presente in quasi tutti i documenti medievali che verso fine duecento aumentano di numero.

Nei documenti reperibili in Friuli risulta che Gemona era un vivace centro di scambi commerciali riguardanti spesso il vino e soprattutto la Ribolla che prendeva la via dei paesi di lingua germanica dove era molto apprezzata.

Inoltre vengono citati spesso i luoghi di produzione del nostro vino che sono sistematicamente l'Istria e i “colli” (*Raybolum* o *Robiole de Collibus*), con *de Collibus* si ritiene che si intendesse indicare l' area del Collio/ Brda e con tutta probabilità anche della zona dei Colli Orientali del Friuli.

Questo si può dedurre anche dal curioso fatto che nel Trecento in una scuola di Cividale dove veniva insegnato il latino, che veniva tradotto dal friulano, si faceva tradurre la seguente frase: *Achest vin, doç e di dos fueglis, com è la to ribuelo, si venderes dretomentri a Triest, myeç grues la boço, a timp chu si vendemo.*

Da questo si può capire che la Ribolla prodotta a Cividale era un vino dolce che veniva venduto facilmente a Trieste, a buon prezzo, già al tempo delle vendemmie.

In vari documenti viene citata spesso anche la frazione di Gagliano tra i luoghi più importanti di produzione della Ribolla che continuò per secoli, anche fino al giorno d'oggi.

Nel Trecento e Quattrocento erano frequenti i doni in Ribolla da parte delle cittadine friulane (Udine e Gemona in primis), a beneficiarne erano i “potenti” ed i loro rappresentanti che venivano in visita o che facevano loro favori.

Negli Statuti di Udine risalenti al quattordicesimo secolo vengono dedicate, forse per la prima volta, alcune norme in modo specifico.

In un capitolo degli Statuti si tenta di prevenire una pratica che doveva essere comune cioè l'adulterazione del vino con allume di rocca, un sale misto di potassio e alluminio che all'epoca era diffuso.

Un altro capitolo vieta di mescolare il vino di produzione locale (terrano o nostrano) con la Ribolla e inoltre che era proibito mescolare la Ribolla dei colli con quella dell' Istria che si pensa fosse più pregiata e cara.

Dagli statuti di Gemona del 1381 si ha un'idea degli importi dei dazi e quindi del valore (si crede anche organolettico oltre che pecuniario) dei vini commerciati in quel tempo: il vino terrano 2 denari per conzo (unità di misura della capacità diffusa anticamente in Friuli variabile a seconda dei comuni ma che corrisponde circa agli 80 litri attuali) se venduto all'ingrosso mentre 4 denari se venduto alla spina, la Ribolla istriana 4 denari all'ingrosso e 8 alla spina ed infine la Ribolla dei colli 8 denari alla spina ma solo 3 denari all'ingrosso. Anche questo conferma che in quel tempo la Ribolla Istriana era considerata più pregiata di quella dei colli.

Da attestazioni quattrocentesche spunta un nuovo luogo di produzione della Ribolla: la Romagna.

A cavallo del Trecento a Imola si produceva la *Rubiola* che però non aveva niente a che fare con la Ribolla friulana perché era un vino rosso adatto all'invecchiamento.

Per trovare delle Ribolle romagnole certamente bianche bisogna, però, aspettare sino alla seconda metà dell' Ottocento quando in occasione della mostra ampelografica di Forlì nel settembre 1875

viene citata la Ribolla tra le uve bianche del circondario di Rimini insieme alla *Ribolla piccola* anche chiamata *Uva cimicina*.

In vari scritti che trattano di ampelografia di fine ottocento viene citata la *Rambella* che però viene presentata come sinonimo di *Ribolla piccola* o *Uva cimicina*, mentre la *Ribolla di Rimini* viene riconosciuta come sinonimo del *Pignolo* o *Pignoletto* forlivese. Per confermare quanto scritto le analisi del DNA dice che il *Pignoletto* si identifica con la *Ribolla riminese* mentre è varietà diversa rispetto alla *Ribolla Gialla* del Friuli.

Attualmente in Romagna si continua a produrre Ribolla con il vitigno chiamato ancora Ribolla a Rimini ma universalmente conosciuto come Pignoletto.

Nell'attuale disciplinare DOC Colli di Rimini è presente il vino *Rébola* nelle tipologie secco, amabile, dolce, passito, prodotte con un minimo di 85% di Pignoletto.



Durante il tardo medioevo e l'età moderna ci sono informazioni sul flusso commerciale del vino Ribolla verso l'Austria, in particolare la Carinzia ricavabile da diverse fonti, però si sa meno del resto del mondo germanico.

Secondo alcuni storici questo vino, tramite commercianti tedeschi, fu esportato a partire da quattordicesimo secolo fino al mare Baltico e godette di una fama straordinaria fino al cinquecento. Dagli scritti tedeschi la Ribolla veniva chiamata *Rainfal* ma aveva anche diverse varianti grafiche (*Reynfall, Reifell, Reinfall, Rönnaval*).

Nel libro “ Von Malvasia bis Kötzschenbroda” del medievista tedesco Rolf Sprandel, vengono trattati tutti i vini commerciati in Germania nel medioevo che includono *Welsch* e appunto *Reinfal*. *Welsch* era un nome generico per indicare i vini provenienti dall'Italia settentrionale mentre *Reinfal* indicava un vino specifico di cui però non venivano descritte le caratteristiche specifiche. Si sanno però i luoghi di provenienza del *Reinfal*, sempre dallo stesso libro, che erano l'Istria e l'Italia settentrionale e centrale.

Da tanti documenti ,anche del quattordicesimo secolo, si deduce che il *Rainfal* era un vino molto pregiato che si beveva solo in circostanze particolari come nei matrimoni principeschi e non in grandi quantità. Il suo costo era variabile a seconda della zona ma spesso pari o poco inferiori ai vini greci.

Un esempio del lustro di questo vino era che per esempio nel Ducato di Wittenberg, famosa soprattutto per Martin Lutero, venivano offerti vini diversi in base al rango degli ospiti: a vescovi e cardinali venivano offerti Malvasia e *Rainfal* mentre gli altri dovevano accontentarsi di vini tedeschi.

In conclusione , dalle diverse fonti storiche, si deduce che la Ribolla/Reinfal era un nome generico per vini di qualità mediamente elevata, di diverse tipologie, accomunate quindi solamente dalla provenienza.

Nessuna fonte accenna al tipo di uva corrispondente, l'unica certezza è che erano definiti *welsche* “italiani” e dolci.

Per quanto l'etimo della parola *Reinfal* l'unica sicurezza è che non ha nulla a che vedere con le cascate del Reno, in tedesco Rheinfall che si trovano a nord della Svizzera.

Già si è parlato di attestazioni relative alla produzione di Ribolla in Istria durante il medioevo. Nel seicento varie testimonianze provavano il trasporto della *Ribolla istriana* verso le località di mare da cui, poi, prendeva vie commerciali anche lontane.

La *Ribolla istriana* veniva trasportata anche fino al porto di Latisana dove insieme alla Ribolla friulana veniva messa sulle navi per essere commerciata.

Quidi si può affermare un'altra volta che era un vino "navigato".

Nell'ottocento si hanno delle importanti testimonianze del canonico Pietro Stancovich (in un libro del 1825) che cita la Ribolla tra i vini istriani di qualità insieme a Prosecco e Cividino.

Per quanto riguarda i vitigni con il nome Ribolla, sempre secondo Stancovich, in Istria non erano presenti, mentre erano presenti in Friuli i seguenti vitigni: *Rebolla*, *Ribolla bianca*, *Ribolla nera*. Anche grazie a queste testimonianze si crede che in Istria il vino Ribolla non si facesse con vitigni che portavano lo stesso nome.

La prima attestazione quasi sicura del vitigno Ribolla si trova nel "Laibacher Zeitung", un giornale di Lubiana, del 29 gennaio 1822 dove si trova la pubblicità di un vivaio di alberi da frutto e viti gestito dal cappellano di Gattinara Joseph Seraschin.

Il vivaio vendeva sia barbatelle (10 fiorini al pezzo) che tralci (5 fiorini) di alcune varietà che si incontrano spesso nella storia della viticoltura friulana e triestina: vi figura la Ribolla insieme al Picolit, Refosco, Zevedin, Pergola, Malvasia, Berzamin, Tokay ecc.

Inoltre il vitigno era scritto con la grafia attuale, non si saprà mai però se si tratta dell'attuale Ribolla gialla o una delle tante varietà che contribuivano a formare il vino così chiamato.

La Ribolla gialla e la Ribolla verde vengono citate in modo certo nel 1823 grazie al conte Pietro di Maniago che compilò il "Catalogo delle varietà delle Viti del Regno Veneto" cioè del Veneto e del Friuli non austriaco, per ordine di Francesco Carlo.

Giuseppe Domenico Della Bona storiografo che nella vita fece anche l'ampelografo per primo accennò alla *Gargania* come sinonimo di Ribolla e ne aggiunge anche la varietà *Gargania verde*, la varietà *gentile* e la *Stiriana* con le rispettive caratteristiche e luoghi di produzione.

Il nome *Gargangania/Garganea/Gergànija* derivano da una deformazione di "greco" che a sua volta deriva da "greco", questo è spiegato dal fatto che in passato il vino Ribolla era considerato di "scuola greca".

Lo storico Giovanni Panjek da un grande contributo alla storia del vino Ribolla in quanto, citando gli antichi dazi di Trieste, segnala la sinonimia del nostro vino col vino Prosecco nota nel settecento.

È noto che il vino Prosecco in questi anni aveva raggiunto una certa fama e una certa qualità, infatti non si esclude che venissero chiamati "Prosecco" dei vini di una certa qualità come si faceva anche per la Ribolla.

Panjek inoltre dice che nel settecento nel Friuli veneto si parla raramente di Ribolla e si preferisce chiamarla "vino bianco dolce", vino bianco "di monte", vino "dei colli di Rosazzo, Buri ecc." dolce e di qualità.

La Ribolla insieme al Prosecco veniva considerata vino "forestiero" e quindi ancora una volta distinto dal vino "nostrano" o "terrano".

A quel tempo era già nota la potenziale produzione di vini bianchi di qualità nelle zone collinari friulane, anche se prodotti ancora con metodi rudimentali.

La Ribolla doveva essere giovane e dolce perchè era caratteristico lo scadimento della qualità con il trascorrere del tempo, in quanto permaneva nelle condizioni ottimali fintanto che continuava a fermentare.

Per questa ragione nel corso dell'anno i prezzi subivano una lenta ma inesorabile diminuzione.

Il vino Ribolla però nella seconda metà dell'ottocento inizia a essere criticato da qualcuno in quanto non più visto come un vino dolce di qualità eccelsa bensì come un vino "torbidiccio" e poco salutare.

Alberto Levi nel suo libro del 1877 "Atti e Memorie dell'I.R. Società agraria di Gorizia" critica in più aspetti la Ribolla.

La prima critica riguarda l'uva che dal suo punto di vista ha un gravissimo inconveniente che è quello di marcire e ammuffire quando le piogge si verificano a maturazione avanzata, così da non poterla raccogliere con la maturazione perfetta.

La seconda critica riguarda il vino e le tecniche di vinificazione degli abitanti del "Coglio", la *ribolla dolce del Coglio* viene definita come una bevanda dolciastra, torbida, vischiosa, nauseabonda preparata in un modo semplice e primitivo.

Il mosto delle uve più mature, appena spremuto, viene messo in botti che si tengono scolme dove viene agitato più volte al giorno, quello che si ottiene è una più lenta meno tumultuosa fermentazione alcolica e la conservazione di una buona dose di zuccheri residui.

La terza critica riguarda la salubrità del vino in quanto parzialmente fermentato, contenente in sospensione tante sostanze organiche e minerali in uno stato di più o meno avanzata decomposizione, risulta nocivo alla salute e promuove frequenti e gravi disordini di stomaco ed intestinali.

Poi parla della *ribolla colata* che consisteva in una bevanda dolciastra ottenuta filtrando e colando il mosto metà fermentato attraverso sacchi di tela disposti su un graticolato dove sotto viene posto un tino per la raccolta del prodotto.



L'abbinamento Ribolla e castagne è noto ed è una tradizione che si è protratta fino al giorno d'oggi.

La Ribolla in questione viene servita ancora torbida e dolce spesso ancora in movimento (chiamata "turbolino" dai veneti) e consumata tradizionalmente nel periodo autunnale.

L'uva Ribolla era venduta anche come uva da tavola e spesso veniva allevata nelle case a *bersò* (pergola).

Verso fine ottocento e inizio novecento era nota una varietà chiamata *Ribuelàt* che era molto produttiva ma di scarsa qualità. Nel 1935 il Perusini sconsiglia questa varietà per i nuovi impianti ed inoltre sostiene che pur dando un prodotto scadente viene vinificato e venduto con il nome Ribolla gialla.

Infatti la giuria per la mostra delle uve tenuta a Udine nel 1921 riteneva che il *Ribuelàt* fosse sinonimo di Ribolla gialla, il ciò viene smentito dalle recenti analisi genetiche che sostengono che il *Ribuelàt* si identifica con la *Glere gruesse*.

Sempre Perusini nel 1935 cita la *Ribolla nera* e ne localizza la coltivazione attorno al paese di di Albana, continua dicendo che da ottimi risultati in questa zona ma che non sembra consigliabile la diffusione fuori da quel territorio.

Attualmente il nome Ribolla nera è stato sostituito dal nome Schioppettino, che identifica sia il vitigno che il vino.



Anche in Grecia è ancora presente il vino *Robola* che in passato ha avuto tanto successo, il vitigno con cui viene prodotto ha lo stesso nome del vino e viene prodotto nelle isole greche ma specialmente nell'isola di Cefalonia. Con L'uva *Robola* vengono prodotti vini bianchi secchi o dolci.

L'analisi genetica smentisce categoricamente una parentela tra il vitigno *Robola* e la nostra Ribolla gialla.



La Ribolla entrò in crisi nel secondo dopoguerra infatti resistette quasi soltanto il limitato consumo del vino "turbolino" con le castagne.

Luigi Veronelli (nel 1973), in occasione di una manifestazione enogastronomica tenutasi a Gorizia, polemizzò sul fatto che la Ribolla non figura tra i vini a denominazione d'origine nei consorzi di tutela friulani, perché riteneva che il vino meritasse più considerazione di quella che aveva in quel tempo.

Il conte Douglas Attems presidente e fondatore del consorzio Collio rispose alla critica precisando le ragioni dell'esclusione della Ribolla dai vini DOC e sostenendo che il disciplinare di produzione dei vini DOC "Collio o Collio Goriziano" ricalca fedelmente la volontà dei viticoltori consorziati. Il comportamento dei viticoltori della zona faceva chiaramente capire che il vitigno Ribolla si riteneva largamente superato da altri migliori.

Il lavoro di Angelo Costacurta (1978) ci fa capire bene la diffusione del vitigno Ribolla nella zona del Collio sia goriziano che sloveno, nella parte italiana è praticamente assente perché ritenuto di scarso pregio mentre nella parte slovena la Ribolla rappresentava il 65% della produzione totale. Inoltre diversificava la Ribolla in più "tipi": nel Collio Goriziano veniva coltivata quasi esclusivamente Ribolla gialla mentre nella parte slovena si coltivava sia Ribolla gialla che verde ma soprattutto il tipo intermedio tra le due chiamato "*Castel Dobra*". Infine segnala che nella cantina di Castel Dobra si è iniziato a considerare la Ribolla come buona base per la produzione di spumanti col "metodo Charmat".

Parlando di Ribolla spumante non si può non citare Rino Russolo, nel primo dopoguerra era direttore della azienda agricola Piave Isonzo della famiglia Bennati situata nel comune di Farra d'Isonzo.

Rino Russolo era affascinato da come si stava evolvendo il mondo del vino e un giorno conobbe uno dei maggiori esperti di spumanti italiani, il professor Berti di Asti. Così iniziò una collaborazione tra i due per individuare le varietà autoctone friulane adatte per la spumantizzazione, una tecnica che in Friuli non aveva alcuna tradizione.

L'azienda Piave Isonzo si dotò della prima autoclave in regione da impiegare per la produzione dello spumante con il metodo "Charmat- Martinotti".

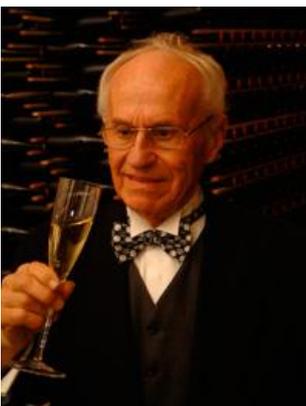
Il primo spumante friulano venne chiamato "Lacryma-Christi" ed era prodotto in due versioni: dolce e secco; per la versione dolce veniva usata la varietà Moscato rosa d'Istria mentre per la versione secca si effettuava un uvaaggio tra Ribolla gialla e Malvasia Istriana.

Quindi dobbiamo riconoscere a Rino Russolo la paternità sia del primo spumante friulano sia dell'impiego della varietà Ribolla gialla come base spumante.

Un altro capostipite dello spumante locale è l'ingegnere Zvonimir Simcic, direttore della cantina sociale di Castel Dobra, che nei primi anni sessanta spumantizzò la *Rebula* delle colline della Brda ottenendo ottimi risultati.

E infine ultimo ma non per importanza Manlio Collavini il "padre" della rinata Ribolla gialla spumante. Il suo spumante è stato ed è riconosciuto come un esempio da seguire, infatti il metodo di produzione viene chiamato appunto "metodo Collavini" che consiste in uno Charmat lungo ottenuto in autoclavi posti orizzontalmente.

Manlio Collavini ha anche il merito, da bravo commerciante, di avere valorizzato e fatto conoscere la Ribolla gialla spumante anche al di fuori dei confini nazionali.



La Ribolla gialla è storicamente presente nelle due DOC collinari friulane: Collio e Colli Orientali del Friuli.

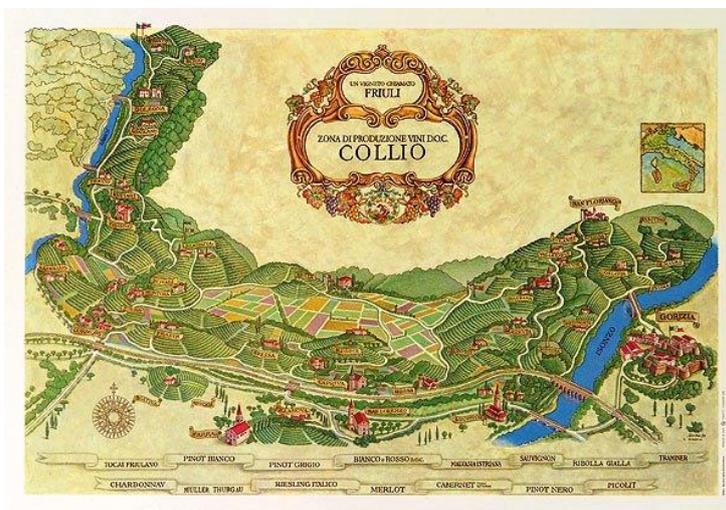
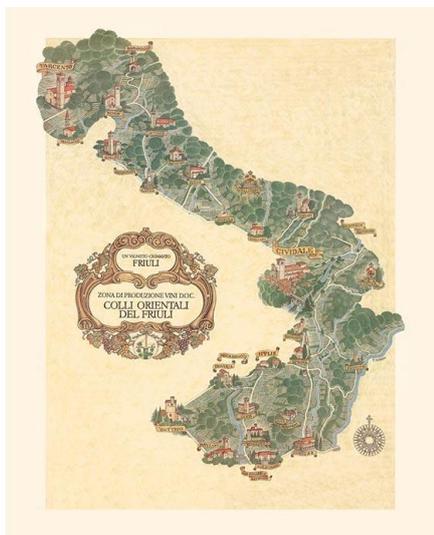
Quando venne emanato il primo disciplinare della DOC Collio, nel 1968, la Ribolla non era presente in “purezza” bensì compresa nell’uvaggio “Collio o Collio Goriziano” unitamente ad altri vitigni a bacca bianca.

In quel tempo nel Collio predominavano il Tocai friulano e la Malvasia istriana mentre era in grande accelerazione il Pinot bianco e c’era spazio per gli aromatici Traminer e Riesling.

Con la modifica del disciplinare DOC Collio del 1998 si è ammessa la produzione della Ribolla anche in purezza.

Nei Colli Orientali la Ribolla Gialla in purezza è presente sin dal primo disciplinare del 1970 e nella sottozona “Rosazzo” si fregia della DOCG.

Infine con la vendemmia 2016 è possibile produrre e commercializzare la Ribolla gialla spumante DOC grazie alla nuova DOC Friuli sia metodo Charmat-Martinotti che Metodo Classico.



Con il nome Ribolla, in passato, si sono prodotte e commercializzate un’ infinità di tipologie di vini provenienti da aree geografiche diverse. Col passare del tempo si è passati da un vino torbido, dolce ed ancora in fermentazione apprezzato appunto per queste caratteristiche e bevuto soltanto dai nobili in occasioni speciali, ad un vino bianco fermo e gradevole prodotto da pochi viticoltori nel dopoguerra per finire con lo spumante che esalta tutte le caratteristiche della Ribolla resa ancora più nota dalla relativamente recente moda degli spumanti.

LE CARATTERISTICHE DEL VITIGNO

La Ribolla gialla un vitigno generoso ed esprime caratteristiche organolettiche diverse a seconda della zona di coltivazione.

Il vitigno trova la sua collocazione tipica in collina sia nel Collio che nei Colli Orientali del Friuli in quanto richiede zone soleggiate ancora meglio se esposte a sud.

Un componente fondamentale è il terreno che in queste zone è il cosiddetto “flysch” di origine marnoso arenacea chiamato anche “ponca”.

Questo terreno è il più adatto per i vitigni a bacca bianca tra cui la Ribolla in quanto riesce a dare una tipica struttura e complessità aromatica all’ uva che si completa solo con la giusta maturità e quindi la collina risulta la collocazione ideale.

Ciò non toglie che la Ribolla gialla può essere coltivata anche in pianura, ottenendo però caratteristiche diverse.

In pianura dove le produzioni medie risultano più elevate, la Ribolla presenta caratteristiche organolettiche più semplici con acidità più evidente dovuta alla non completa maturazione dell'uva. Queste caratteristiche possono essere sfruttate per ottenere un prodotto di qualità grazie alla spumantizzazione.

La varietà Ribolla presenta due biotipi: la Ribolla gialla e la Ribolla verde, quest'ultima in Friuli non ha avuto particolare diffusione.



Il Biotipo trattato è la Ribolla Gialla.

Germoglio: Presenta un apice lanuginoso di colore verde dorato, ad esclusione del nuovo clone VCR 207 che, grazie ad una mutazione gemmaria, presenta una colorazione rossa.

Foglia: di media grandezza e di forma rotonda quasi intera con tre lobi appena accennati, seno peziolare aperto e pagina inferiore glabra.

Grappolo: generalmente di grandezza medio-piccola e di forma cilindrico-piramidale, semi spargolo; l'acino è di dimensione media e di forma discoidale con buccia pruinosa e poco spessa, la polpa è dolce e di sapore neutro.

Attitudini colturali: vitigno di buon vigore con portamento della vegetazione semieretto, predilige climi freschi, ventilati, e terreni collinari ben esposti.

Allevamento e potatura: predilige forme di allevamento con potatura tradizionali tipo Guyot o doppio capovolto.

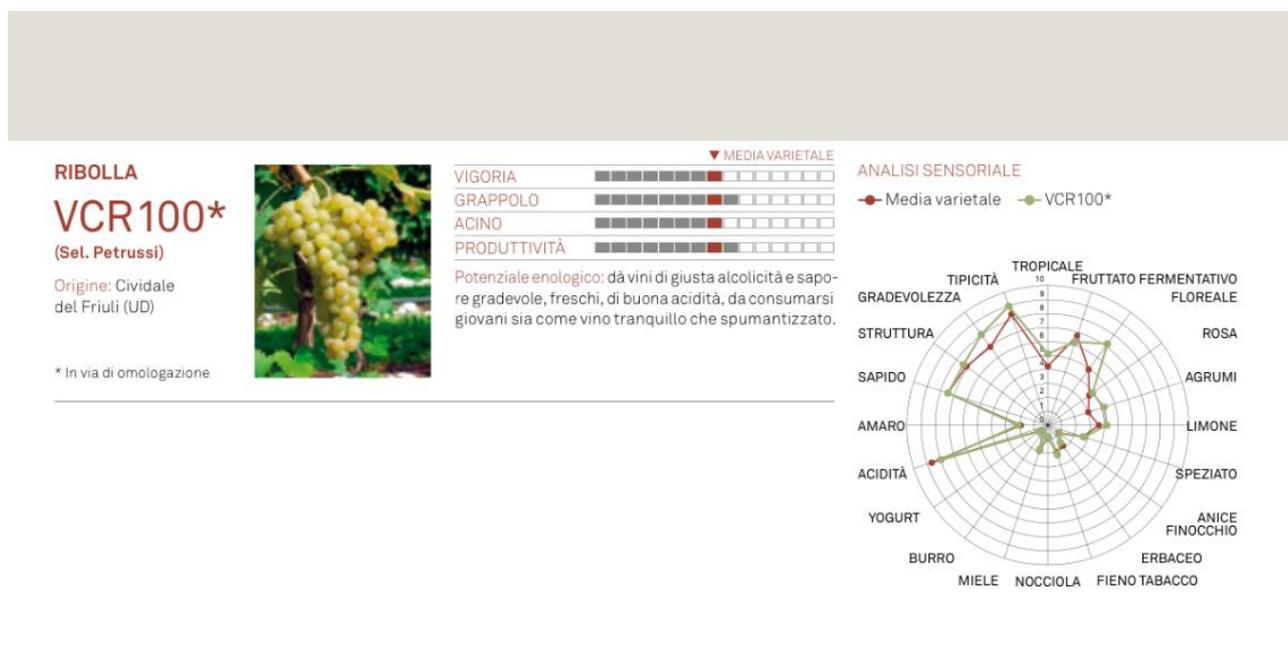
Portainnesto: il vitigno ha una buona affinità d'innesto, la combinazione più impiegata è quella con Kober 5BB.

Epoca di germogliamento: tardiva.

Epoca di maturazione: media.

Produzione: discreta e costante.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: è sensibile alla colatura dei fiori e alla botrite in annate umide e piovose, mentre sfugge alle gelate tardive.



LE VINIFICAZIONI

La Ribolla gialla è una varietà estremamente antica ed in quanto tale è stata utilizzata nella storia per svariati fini. Tra questi sicuramente non dobbiamo dimenticare il suo consumo locale come uva da tavola e la sua ottima attitudine, grazie alla elevata acidità, ad essere vinificata assieme ad uve di altri vitigni come il Tocai friulano e la Malvasia istriana.

Questa attitudine ad essere vinificata in uvaggi è sottolineata anche dalla DOCG Rosazzo che prevede un uvaggio chiamato “Rosazzo bianco” che all’interno deve contenere fino al 10% di Ribolla gialla.

Inoltre era presente dal primo disciplinare del Collio nell’uvaggio “Collio bianco”

La svolta è avvenuta senza dubbio dal momento in cui si sono effettuate le prime vinificazioni di Ribolla gialla in purezza.

Esistono diversi prodotti frutto della sperimentazione enologica degli ultimi 50 anni che testimoniano come la Ribolla gialla possa essere un vitigno estremamente duttile. Complice senza dubbio la buona acidità (dovuta ad un buon tenore di acido malico) che fa della Ribolla gialla un prodotto in grado di mantenere sempre una ottima freschezza ed una notevole eleganza. È stato provato più volte un affinamento in legno per la Ribolla gialla, che però non riscontra molto successo dato che così facendo perderebbe tutta la freschezza e la bevibilità di cui ne è contraddistinta.

Attualmente sono diversi i tipi principali di vinificazione che possono essere utilizzati per la Ribolla gialla, quelle descritte sono esclusivamente le linee base per la vinificazione, le quali possono avere diverse sfaccettature in base alla zona di produzione, ed alla singola cantina.

La prima è la tradizionale vinificazione in bianco in cui si tende a raccogliere l'uva in un avanzato stato di maturazione per esprimere al massimo il potenziale del vitigno. L'uva viene pressata immediatamente oppure in caso di uve mature si tende a fare una macerazione prefermentativa più o meno lunga.

Segue una rapida pulizia del mosto l'inoculo con i lieviti selezionati che procederanno a svolgere la fermentazione alcolica.

Il vino viene lasciato a contatto con le fecce fini per lunghi periodi normalmente viene imbottigliato l'anno successivo alla vendemmia.

Il vino imbottigliato viene consumato come vino fresco in quanto molto beverino, fruttato ed elegante mentre poche volte viene dedicato all'invecchiamento.

La Ribolla gialla vinificata in maniera tradizionale e secondo i disciplinari DOC (Collio e Colli Orientali) è un vino fermo dal colore giallo paglierino talvolta con lievi riflessi verdognoli.

Il profumo è piacevolmente floreale e leggermente fruttato molto elegante con note di pesca gialla ed agrumi. Nelle annate più fredde richiama la mela verde.

Il sapore è secco e citrino con una freschezza molto persistente mentre il retrogusto è lievemente aromatico e minerale nelle zone più vocate.

Il grado alcolico raramente supera i 12-13% Vol.

La temperatura di servizio varia tra i 10-12 °C.

Sono vini che normalmente vanno bevuti entro i 3 anni dalla vendemmia.



Un secondo tipo di vinificazione è quello dedicato ai più moderni “Orange Wine” vini molto in voga negli ultimi 10-15 anni ma che si discostano molto dalle tradizioni vinicole del Friuli Venezia Giulia e del Collio in particolare.

Sono vini normalmente prodotti con uve molto mature le quali entrano nel processo di vinificazione con un limitato utilizzo di alcun coadiuvante di vinificazione in particolare l'anidride solforosa.

La loro caratterizzazione è data dalla più o meno lunga macerazione fermentativa sulle bucce molte volte senza il controllo della temperatura e senza l'inoculo di lieviti selezionati.

Questa può essere definita come una vera e propria vinificazione in rosso fatta con uve a bacca bianca.

Sia la macerazione che il successivo affinamento possono essere svolti in acciaio o più frequentemente in legno o in anfore di terracotta. I vini prodotti con questo tipo di lavorazioni sono espressioni molto particolari che escono dagli schemi tradizionali ma che hanno la capacità di mantenere alto l'interesse per la Ribolla gialla e per il territorio.

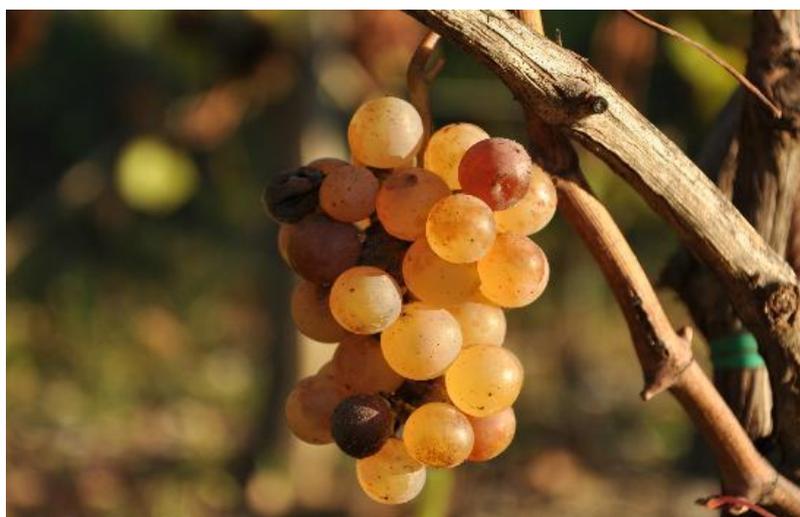
Il tempo di macerazione è il fattore che senza dubbio incide di più sulle caratteristiche organolettiche del vino finale. Il colore è caratteristico aranciato da cui anche il nome "Orange Wines". Il profumo è di norma intensamente fruttato con note di albicocche secche, datteri ed uva passa.

In annate più fredde e con uve poco mature è possibile sentire note vegetali che ricordano il luppolo e gli agrumi verdi.

Il sapore di tali vini è normalmente molto asciutto ed astringente. Ciò è dovuto alla presenza di tannini derivanti dalle bucce e dai vinaccioli. L'acidità è più appiattita rispetto a vini tradizionali, conseguenza della solubilizzazione di grandi quantità di potassio durante la macerazione.

Non mancano volume in bocca e persistenza gustativa che danno a questi vini una struttura degna di vini da meditazione.

Per questo tipo di vinificazione non si può non citare Josko Gravner che è il capostipite degli "Orange Wines" in Friuli.



Un terzo tipo di vinificazione è quello dedicato alla produzione di vini spumanti con il metodo Martinotti o Charmat.

In questo caso viene preparata una base spumante con grado alcolico relativamente basso la quale viene rifermentata con aggiunta di lieviti e zucchero all'interno di un'autoclave per la presa di spuma. Dopo la presa di spuma (che dura circa 10 giorni) il vino può permanere sui fondi della rifermentazione da un minimo di 2-3 mesi fino a 28-30 mesi (es. metodo Collavini).

A questa fase seguono la filtrazione e l’imbottigliamento eseguiti in maniera isobarica per evitare perdite di pressione.

Per quanto riguarda i vini spumanti ottenuti per rifermentazione in autoclave con un affinamento medio-breve questi sono di norma fruttati e floreali al naso mentre leggeri e schietti in bocca.

Il “perlage” non è mai troppo fine mentre in bocca l’anidride carbonica è morbida e mai aggressiva.

Con un lungo affinamento si otterrà uno spumante con caratteristiche simili al “metodo classico” prossimamente descritto.



Il quarto tipo di vinificazione per la Ribolla gialla rappresenta la spumantizzazione con il “metodo classico” che prevede la rifermentazione in bottiglia.

Inizialmente viene preparato un vino con grado alcolico basso (11% Vol) e buona acidità al quale viene aggiunta una determinata quantità di zuccheri e lieviti che favoriscono la presa di spuma direttamente in bottiglia.

La presa di spuma normalmente avviene in 20-30 giorni mentre l’affinamento sui lieviti prima della sboccatura finale (dégorgement) può durare da 1 a 3 anni. In questo lungo periodo, caratterizzato dalla lenta lisi dei lieviti, lo spumante evolve in struttura e aromaticità.

I vini spumanti ottenuti con metodo classico si distinguono visivamente per il loro finissimo e persistente “perlage”.

Al naso le note floreali della Ribolla Gialla si fondono ai sentori di crosta di pane derivanti dal lungo affinamento sui lieviti.

Grazie alla buona acidità viene mantenuta la freschezza in bocca, garanzia di buona bevibilità.



LE SUPERFICI IN FRIULI

Dagli inizi del nuovo secolo si ha un costante aumento delle superfici coltivate di Ribolla, dovuto soprattutto al fatto che il vigneto fu preso in considerazione dalle aziende di medie e grandi dimensioni.

La superficie coltivata a Ribolla nel 2007 in Friuli era pari a 228 ettari di cui 90 iscritti alla DOC Colli Orientali del Friuli e 81 alla DOC Collio.

In meno di 10 anni sono raddoppiati gli ettari, questo perché la Ribolla ha destato un enorme interesse soprattutto nella pianura pordenonese, udinese e goriziana in cui la nuova DOC Friuli la prevede come DOC, e viene scelta dai viticoltori di pianura in alternativa al dilagante Prosecco.

Così si spiega come i 228 ettari di Ribolla gialla del 2007 nel 2015 siano raddoppiati, con un trend crescente e tale da ipotizzare, con i vari impianti e reimpianti in pianura, di raggiungere quota 2000 ettari tra pochi anni.

Attualmente la superficie coltivata a Ribolla gialla si attesta a circa 1000 ettari.

Con l'aumento delle superfici si potrà raggiungere una massa critica tale da potere essere appetibile ai mercati esteri, quindi sarà fondamentale la commercializzazione e la tutela di questo prodotto.

BIBLIOGRAFIA

“Ribolla story” di Enos Costantini, casa editrice: Forum

“Ribolla gialla, vitigno di frontiera” di Claudio Fabbro

RINGRAZIAMENTI

Un particolare ringraziamento a Stefano Trinco per l’aiuto nello svolgimento di questa tesi.