



comunicazione

The  
Economist

NUOVO OBSERVER

CNN.com

## I GRANDI VINI E LA BUONA CUCINA

**"Gradis'ciutta": con i grandi bianchi del Collio, Robert Princic lancia la sua sfida alla Borgogna**  
*di Paola Jadeluca*

**Gradis'ciutta è una cantina "relativamente" giovane**, ma che ha già raggiunto obiettivi impegnativi. Giovane perché la storia, l'eredità, i passaggi generazionali segnano il tempo, lungo, che caratterizza il mondo del vino. Robert Princic, terza generazione di viticoltori, è partito nel 1997, nel cuore del Collio, per dare un nome e un'identità a quei vigneti che suo padre, e prima di lui suo nonno, coltivavano per vendere le uve agli altri. Terzisti anonimi, che lui, Robert, a soli 20 anni, fresco di studi in Enologia e Viticoltura a Conegliano, ha trasformato in un brand, Gradis'ciutta, che prende il nome dal borgo nel cuore di San Floriano del Collio, dove ora ha sede anche un resort, oasi di turismo enogastronomico, un edificio del 500 ristrutturato e circondata dai vigneti.

Il Collio, prima zona del Friuli Venezia Giulia ad ottenere la Denominazione di Origine Controllata, è terra di grandi vini, soprattutto bianchi, ma sullo scacchiere internazionale dei Fine Wine stenta ancora a piantare le sue bandierine tra tanti Bordeaux, Baroli e Brunelli. Robert Princic sta bruciando le tappe: lo scorso anno il suo Friuliano è stato riconosciuto "miglior bianco d'Italia" dagli esperti di Winesurf che hanno degustato 1.904 vini di ogni regione.

Cosa pensa Robert Princic del Collio sul mercato mondiale dei Fine Wine? "Il Collio ha un grande potenziale perché nel suo Dna a delle sue unicità sia rispetto ad altre zone del Friuli Venezia Giulia che d'Italia", afferma Robert Princic. E racconta: "Le dimensioni ridotte della Doc, ma totalmente in collina, le sue caratteristiche pedologiche con una terra, la ponca, ricca di sali minerali, un mix tra temperature e piovosità che creano un microclima unico, una ventilazione che riesce ad asciugare l'umidità in eccesso, la vicinanza al mare e la montagna con degli sbalzi termici che influiscono positivamente sui vini. Saper raccontare queste caratteristiche sul mercato potrebbe certamente aiutare a posizionare i vini a livello ancora più alto, rispetto ad adesso, perché farebbe capire il grande lavoro e l'unicità dietro a ogni singola bottiglia, aumentando la percezione del valore".

La Ponca rappresenta il vero segreto dei vini del Collio, adatta all'alta piovosità del territorio grazie alle sue straordinarie capacità di drenaggio. Conserva quantità limitate d'acqua, arricchite dalla mineralità del suolo, rivelandosi essenziale durante periodi di siccità o temperature particolarmente elevate. Il disciplinare della Doc stabilisce che i vini debbano derivare esclusivamente dalle colline al di sopra dei 50 metri sul livello del mare, poiché solo in queste zone si trova questo suolo unico e distintivo.

Come raccontare al mondo questa specificità? "Ogni produttore, da solo e in gruppo tramite le realtà consortili, deve comunicare quindi in maniera forte e decisa l'unicità del Collio – spiega Princic - negli ultimi anni sono state fatte operazioni di comunicazione importanti, e si deve continuare impertentiti su questa strada, evidenziando la denominazione ed elevando il territorio. L'ostacolo è quello di non riuscire a far capire esattamente quali sono i confini e le peculiarità che rendono il Collio unico e perché i suoi vini sono diversi rispetto ad altre zone della regione e d'Italia".

Vigneti estesi per 50 ettari con una produzione di circa 200 mila bottiglie l'anno, una resa ridotta per spingere in alto la qualità delle uve che dal 2018 sono certificate biologiche. Le principali cultivar, quali la Ribolla Gialla, la Malvasia e il Friulano (ex Tocai), sono protagoniste nella produzione di vini monovarietali. Altre varietà come Moscato, Picolit e Verduzzo vengono utilizzate per creare intriganti uvaggi ed assemblaggi. In parallelo, Gradis'ciutta dà vita a una selezione di vitigni internazionali, introdotti nel Collio quasi un secolo e mezzo fa, oggi perfettamente adattati e radicati in virtù del naturale incontro con il terroir. Tra i bianchi spiccano Chardonnay, Pinot Grigio e Sauvignon, mentre tra i rossi emergono Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot, con i quali si realizza anche un raffinato uvaggio bordolese. Le punte di diamante della produzione sono gli uvaggi bianchi: Bràtinis e Collio Riserva, due blend che incarnano la creatività di Robert e la sua visione unica di vino e territorio.



comunicazione

Dopo i grandi rossi, è il momento per il mercato mondiale dei grandi bianchi. Un'occasione per il Collio. "Sicuramente è un'occasione, perché la tendenza del consumatore è la ricerca di freschezza e il Collio risponde a questa domanda perfettamente. Al tempo stesso però i vini bianchi del Collio sono vini molto identitari e caratterizzati da un potenziale di longevità importante. I territori che hai citato hanno una vocazione simile, orientata ai bianchi, essendo legati da caratteristiche climatiche simili. La strada da fare è ancora tanta, ma la nostra denominazione ha tutte le potenzialità per percorrerla con successo". IL Collio lancia la grande sfida alla Borgogna.

\*\*\*

(**Paola Jadeluca** giornalista di Repubblica per oltre 30 anni, curatrice del settimanale Affari & Finanza, esperta tra l'altro di vini e cucina)