



comunicazione

FOOD & WINE

ITALIA



News, Vino

Gradis'ciutta, storie di confine (senza confini)

9 Dicembre 2024 | Luciana Squadrilli

Dagli spumanti "transfrontalieri" all'amaro, senza dimenticare i vini fermi e l'ospitalità in un antico borgo friulano: Robert Princic ha radici profonde e lo sguardo verso orizzonti ampi.

"Proudly European, orgogliosamente europeo". Così, **Robert Princic** – produttore friulano alla guida dell'azienda **Gradis'ciutta** a **San Floriano del Collio** – definisce lo spumante **Metodo Classico Rebolium di Sinefinis**, la cantina fondata nel 2008 con l'amico e collega **Matjaž Četrtič** – che conduce la realtà di famiglia Ferdinand in Brda, nel Collio sloveno – con sede a Kojško, per l'appunto in Slovenia. Un progetto che risulta decisamente riuscito all'assaggio, **nel sorso elegante e rinfrescante** che esprime tanto del vitigno e del terroir che va da San Floriano del Collio e Gradis'ciutta fino a Biljana e Kojško, dove la tipica **ponca** – l'impasto di marna e arenaria che compone il terreno, frutto di stratificazioni millenarie – non guarda certo ai confini tracciati dall'uomo. Ma che può raccontare molto di più, a voler andare oltre al bicchiere: di radici, di amicizia e di saper guardare lontano, in senso tanto concreto quanto figurato.

«Con Matjaž ci siamo conosciuti frequentando un master in Wine Business. Alla fine del percorso dovevamo presentare un progetto attorno al vino e, visto che lavoriamo nello stesso territorio anche se in due Paesi diversi, abbiamo pensato di lavorare a **un vino unico che nasce a cavallo del confine tra Italia e Slovenia**, andando oltre il concetto di denominazione locale ma appunto orgoglioso di essere europeo, in un assemblaggio "comunitario: un termine che ha spesso un'accezione negativa e che invece in questo caso contraddistingue un prodotto di alto livello», racconta Princic.

E non per niente i due, che non si sono limitati a un progetto su carta ma lo hanno trasformato in bottiglie, hanno scelto **il vitigno principe e più rappresentativo della zona – la Ribolla, o Rebula – e la lavorazione con Metodo Classico**, per vestire il vino delle bollicine più fini. «Volevamo fare un vino importante, e simbolico, chiamandolo appunto Rebolium, e puntando su questo vitigno che un tempo dalle nostre parti era semplicemente alla base del "vino di collina", venendo poi quasi abbandonato del tutto per essere ritrovato e valorizzato grazie a dei viticoltori illuminati», prosegue Princic che alla Ribolla è legato a stretto giro con **l'azienda sul Collio friulano** nata dall'ostinazione del padre e dalla sua appassionata dedizione, dopo aver terminato gli studi in enologia: una realtà che ha fatto crescere senza smettere di cercare nuovi stimoli e nuove idee: **dall'ospitalità, con Borgo Gradis'ciutta**, fino alla spinta sempre più decisa verso il biologico e il rispetto dell'ambiente, anche attraverso la collaborazione con Vite Nova per **la certificazione Diversity Ark**, la cui visione olistica mira a tutelare a 360° la biodiversità presente in campo.

«La scelta di fare uno spumante è nata anche dalla legislazione dell'epoca: assemblando due vini di provenienza diversa diventava automaticamente vino da tavola e non si poteva indicare l'annata». Per superare l'impasse e mettere in pratica la loro collaborazione hanno deciso dunque di **lavorare sul Metodo Classico**, dove il "sans année" non è una *deminutio*, nonostante non ci fosse esperienza a riguardo relativamente alla Ribolla. Oggi il Rebolium, che affina 55 mesi sui lieviti e mantiene le promesse di eleganza e avvolgenza, è affiancato da altre tre etichette Sinefinis: il **Rebolium Brut Nature** a residuo zero, il **Rosé** da Pinot nero e il **Blanc des Blancs**, che esplora le potenzialità dello Chardonnay sulla ponca.

Ma non è solo con Sinefinis che Robert Princic guarda a Brda, dove prima del cambio di frontiera del 1947 la famiglia di Giasbana – paese che poi è diventato frazione di San Floriano – già coltivava vigne: **Sveti Nikolaj** è la linea di etichette che nascono dai vigneti che ha acquisito a Neblo e Zali Breg, le località più vocate della zona, e con cui riallaccia quei legami di terra tranciati dagli eventi, dedicandola alla chiesa del villaggio di un tempo. Così, la **Rebula Sveti Nikolaj** racconta in maniera impeccabile e affascinante questa identità di confine: «Ho deciso di specializzare queste vigne sulla Ribolla gialla, o Rumena Rebula: l'uva è la stessa che coltiviamo nel Collio italiano ma qui ne diamo un'interpretazione diversa», spiega il vignaiolo. «In questo caso la fermentazione avviene nelle botti grandi di legno, come faceva mio nonno». E **l'etichetta 2021**, «un'annata tecnicamente perfetta, che ha regalato concentrazione ma anche freschezza», risulta davvero eccellente, vestendo la tipica acidità e freschezza della Ribolla del Collio con un'inedita morbidezza.



comunicazione

È il frutto di una sfida con se stesso, invece, lo **Sveti Nikolaj Rebula Serendipità**; o, come racconta Robert, di «un gioco»: qui la Rumena sosta per 20 giorni a contatto con le bucce e poi fermenta in botte fino a ottenere un colore ambra brillante e **note aromatiche – tra cui spicca il timo – e gustative davvero seducenti, che ricordano quasi un vinsanto**, ma senza accenni di dolcezza. «Io sono sempre stato un bianchista tradizionalista, non amo gli "orange". Ma ho voluto provare a fare un bianco vinificato in rosso, per estrarre il colore e anche il tannino delle bucce, cercando di mantenere eleganza e pulizia. Il risultato è stato sorprendente anche per noi, da cui è venuta l'idea del nome che indica **qualcosa che non ti aspetti**».

È frutto di un bel "pensiero laterale" – e condiviso –, infine anche il nuovo **Amaro Illirico**, che riporta in auge un prodotto simbolo del legame tra il Collio e le terre dell'antica Illiria, vale a dire la parte occidentale della penisola balcanica: il **Pelinkovac**. «Parlando con un mio collaboratore, con cui passiamo lunghe ore in macchina insieme nei nostri viaggi di lavoro, abbiamo pensato di creare la nostra interpretazione di questo prodotto "di confine", che abbraccia culture diverse tra l'Italia e il mondo slavo. La versione tradizionale è molto amara e carica, noi abbiamo provato ad alleggerirlo partendo dalla grappa della tradizione italiana e **aggiungendo alla base aromatica dell'assenzio la scorza d'arancia, il bergamotto e le erbe del territorio**», commenta Robert Princic presentando l'Amaro Illirico che, con i suoi 32 gradi e l'armoniosa aromaticità si presta anche alla mixology. Il prossimo progetto? **Un passito**, ancora work in progress.

