



comunicazione

# la Repubblica

## IL GUSTO

### La Ribolla gialla che sfida i confini tra Italia e Slovenia

DI GIULIA CIMPANELLI

*Dalla collaborazione tra l'azienda Gradis'ciutta di Robert Princic e il vignaiolo sloveno Matjaz Cetrlic nasce uno spumante prodotto con uve dei due Paesi*



Nel cuore di una terra dove i confini sono sempre stati più un'idea che una realtà, c'è Gradis'ciutta, azienda vitivinicola che racchiude nella sua essenza la storia e l'identità di un territorio unico come il Collio. **“Questa è una terra dove i confini hanno sempre unito più che diviso”, racconta il titolare Robert Princic.** I suoi vigneti si estendono dolcemente sulle colline al confine tra Italia e Slovenia. Quella di Gradis'ciutta è una storia di confine a partire dal nome: è un manifesto che racchiude l'anima di queste terre. Una crasi linguistica tra italiano e sloveno che riflette la natura stessa di questi luoghi, dove le culture si sono sempre mescolate creando un'identità unica. “Quando ho fondato l'azienda nel 1997, a vent'anni, volevo dare un nome che esprimesse l'essenza di questo territorio – spiega Princic -. Ho scelto Gradis'ciutta perché è il toponimo di una località nel cuore del Collio, da secoli vocata alla produzione di eccellenti uve e strettamente intrecciata alla storia della mia famiglia”.



comunicazione



**Oggi l'azienda si estende su circa 50 ettari** nei comuni di San Floriano del Collio, Gorizia, Capriva del Friuli e Dolegna del Collio, con una produzione annua di circa 200.000 bottiglie.

### **Sinefnis: il vino che abbatte le frontiere**

L'espressione più emblematica della filosofia di Princic è sicuramente Sinefnis, un progetto nato dall'amicizia con **Matjaz Cetrlic**, amico e vignaiolo sloveno, con un'azienda appena oltre il confine. "Durante un master in wine business nel 2006, io e Matjaz abbiamo avuto l'idea di creare un vino che unisse le due zone vitivinicole del Collio e del Brda, che un tempo appartenevano alla stessa area di produzione e che successivamente sono state divise dal confine", racconta Princic.

**Il risultato è una Ribolla Gialla spumantizzata con metodo classico**, prodotta con uve italiane e slovene, che ha fatto circa 50 mesi di affinamento sui lieviti. "Funziona così: ciascuno di noi vinifica una base poi assembliamo le due masse. All'inizio era un gioco e poi abbiamo creato un'azienda," spiega Princic. "È un vino orgoglioso di essere europeo, non italiano né sloveno. Un vino che distrugge il confine", aggiunge.

### **Il terroir del Collio**

Ciò che rende speciali i vini di Gradis'ciutta è il terroir in cui nascono. "Abbiamo terre ricche di sali minerali e povere di sostanza organica, in un territorio molto piovoso ma con una forte influenza anche del mare", spiega il titolare. Il suolo tipico del Collio, chiamato Ponca, è costituito



comunicazione

da marne silicee e marne argillose, perfette per la coltivazione di vitigni autoctoni e internazionali. “La Ponca è il vero segreto dei vini del Collio – afferma Princic -. È adatta all'alta piovosità del territorio grazie alle sue straordinarie capacità di drenaggio, e conserva quantità limitate d'acqua arricchite dalla mineralità del suolo”.

## **Il portfolio di vini**

Oltre a Sinefnis, la produzione di Gradis'ciutta comprende diverse etichette che raccontano l'anima del Collio. Tra queste, spicca il Bràtinis, un blend di Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon e Riesling, che prende il nome dalla località in cui crescono le uve. Recentemente, per celebrare i 25 anni dell'azienda, il Bràtinis ha ricevuto un restyling dell'etichetta. “Ogni sorso del Bràtinis Collio è un viaggio attraverso il nostro terroir in un equilibrio tra tradizione e internazionalità che si manifesta in ogni sfumatura di gusto”, dichiara Princic.



**Un'altra punta di diamante è il Collio Riserva, un uvaggio di Ribolla Gialla, Malvasia e Friulano** che si ispira alla storia e alla tradizione dei bianchi colliani venduti nei secoli passati nei mercati dell'Europa centrale. “Attraverso il Collio Riserva – spiega -, ho voluto dare una mia personale interpretazione delle caratteristiche uniche di questo territorio. Un gran maestro in passato mi disse: “Quando avremo imparato a scrivere Collio in etichetta, avremo capito tutto”.



comunicazione

**Non manca la sperimentazione**, come dimostra il progetto dedicato alla Ribolla Gialla, con diverse interpretazioni che ne esplorano le potenzialità. “Abbiamo creato quattro versioni diverse di Ribolla, inclusa una vinificata in botte di legno, più sapida, e una con uve molto mature, fermentata come un rosso – racconta Princic -. L'obiettivo è aumentare le variabili di espressione di questo vitigno straordinario”.

### **Sostenibilità e biologico**

La filosofia produttiva di Gradis'ciutta è profondamente legata al rispetto per la natura. Con l'annata 2018, l'azienda ha ottenuto la certificazione biologica, frutto di dieci anni di lavoro costante. “Nel 2008 ho deciso di avvicinarmi al mondo del bio, iniziando un processo di conversione dei vigneti del Collio, zona non facile per questo tipo di lavorazione a causa dell'alta piovosità”, racconta Princic. “Il nostro obiettivo è quello di rispettare la natura e conservare quell'equilibrio che si crea fra vegetazione spontanea e coltivazioni agricole: è così che riusciamo a racchiudere le fragranze della campagna, i profumi dei fiori di acacia e della frutta, i sentori di fieno, gli aromi dell'asparago o del sambuco, il sapore della terra in cui nascono i nostri vini”.

### **Da questa linea di pensiero ha avuto origine anche Borgo**

**Gradis'ciutta**, inaugurato nel 2022, una struttura dedicata all'ospitalità nata dal recupero di un palazzo del '500. Il Borgo offre oggi 25 posti letto e diverse esperienze immersive: dal lavoro in vigna alle degustazioni personalizzate, dal pic-nic tra i filari alle cooking class dedicate alla cucina Mitteleuropea.

### **Un simbolo di unità culturale**

L'impegno di Gradis'ciutta nel promuovere l'unione tra culture si è recentemente concretizzato in un importante progetto artistico. Il 24 gennaio 2025, all'esterno della cantina, è stata posata una delle quattro stele monumentali realizzate dal maestro **Giorgio Celiberti**, artista friulano di fama internazionale, anticipando l'inizio dell'anno di Gorizia e Nova Gorica Capitale Europea della Cultura 2025. “Questa stele – conclude l'imprenditore -



comunicazione

rappresenta il nostro impegno nel custodire e promuovere la bellezza, la cultura e la collaborazione che caratterizzano il Collio e il Brda”. In un mondo che troppo spesso erige barriere, in un momento storico in cui siamo a discutere sulla sovranità e unità dell’Europa Unita, **i vini di Gradis'ciutta rappresentano un messaggio: i confini possono diventare luoghi di incontro e di scambio**, dove le differenze si trasformano in ricchezza. E in ogni calice di Sinefinis, si può assaporare il sogno di un’Europa unita non solo sulla carta, ma nella cultura e nelle tradizioni condivise.