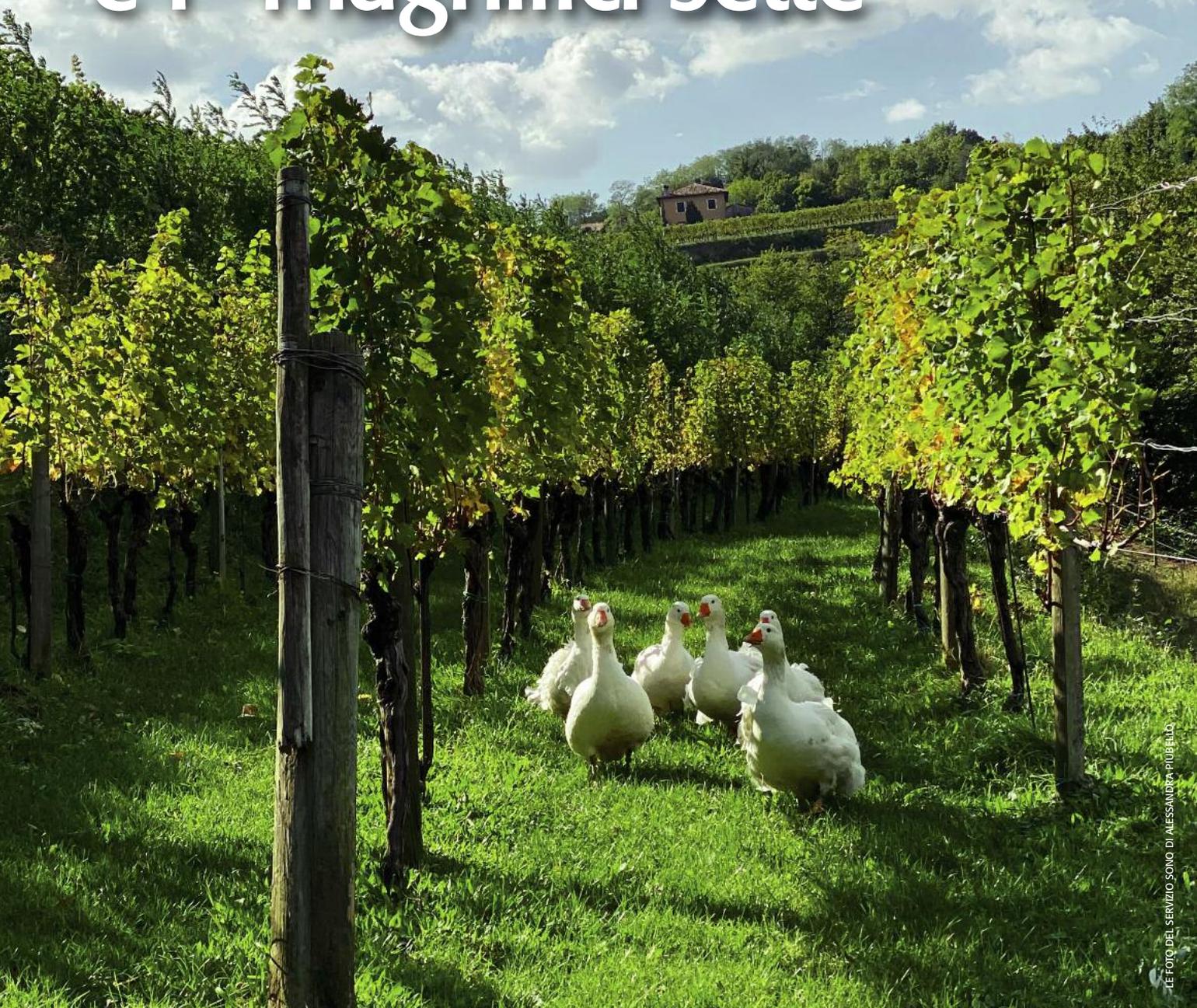


Oslavia, la Ribolla macerata e i "magnifici sette"



LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI ALESSANDRA PIUBELLO

Viaggio tra i produttori dell'associazione Apro seguendo il percorso delle sette panchine arancioni



In apertura, il vigneto de Il Carpino; sopra, dall'alto, Saša Radikon, Marko Primosic e Stefano Bensa de La Castellada

Ribolla, vitigno di confine fra il Friuli Venezia Giulia e la Slovenia. Oslavia, terra di confine patria della Ribolla. Abitata da uomini che si fanno attraversare dalla diversità, si fanno "incrocio" di differenti abitudini e consuetudini. Generazioni con il carattere temperato dalle privazioni, dalle difficoltà politiche fra Stati vissute sulla propria pelle. Eppure dopo una fase iniziale di riservatezza, gli oslaviesi aprono le braccia e accolgono con gioia i tanti appassionati di vino che vengono in pellegrinaggio tra i vigneron padri dell'*orange wine*. Enonauti pronti a percorrere la strada della Ribolla di Oslavia, nel senso che lungo quell'unica strada, uno dopo l'altro, si trovano i sette produttori che puntano sull'**enoturismo**. Con la prospettiva che nel 2025, anno in cui Gorizia - Nova Gorica sarà Capitale europea della cultura, la visibilità internazionale per Oslavia e i suoi vini sarà una carta importante da giocare.

A Oslavia non esiste una chiesa, un campanile, una piazza. Il punto di riferimento degli oslaviesi è quella diafana mole cilindrica che è l'ossario. Un tempo qui si veniva in pellegrinaggio per altri motivi: per onorare i più di cinquantasettemila morti caduti in battaglia. Durante la Grande Guerra, Oslavia, per la sua posizione sul crinale, fu teatro di sanguinosi scontri - ben sedici battaglie - fra truppe italiane e austro-ungariche: divenne una "collina morta" dove non rimasero abitanti, né case, né coltivazioni, nulla, solo una terra massacrata e contesa.

E invece la rinascita, scampata forse nel cratere di una granata o sul bordo di una trincea, portava il nome di ribolla gialla. Viscerale legame tra Oslavia e questa vite che riaccese la speranza in un popolo distrutto che ricominciò a lottare.

Nel tempo in cui non c'erano presse ma torchi, nei quali si addensava un quantitativo inferiore di uva, le fasi di lavora-

zione erano più lunghe e accadeva che, nell'attesa, l'uva stesse più a contatto con le bucce. Per tradizione. Ci fu chi ritrovò in un'antica pratica desueta una corrente di pensiero, una filosofia produttiva. Due furono i padri fondatori della ribolla macerata di Oslavia: Joško Gravner e Stanko Radikon. E se l'origine dei macerati va ricercata in Georgia, va detto che quei vini difficilmente escono dai confini nazionali, mentre la marcia dei "vini arancio" promossa da Radikon e Gravner ha contagiato il mondo.

L'Associazione Produttori di Oslavia (Apro)

Nel 2008 alcuni produttori oslaviesi cominciano a fare gruppo; riflettono insieme su come proteggere e valorizzare il loro vitigno identitario dall'abuso e dalla proliferazione dissennata operati in altre zone non vocate e decidono di fondare un'associazione. Si uniscono quindi per tutelare la storia dei vini macerati da ribolla in purezza **Dario Prinčič**, Stefano Bensa de **La Castellada**, Marko e Boris **Primosic**, Martin, Robert e Matej Figelj di **Fiegl**, Saša **Radikon** e Franco Sosol de **Il Carpino**. I **Gravner** li raggiungono nel 2020. Nel 2018 stendono un disciplinare per far diventare la Ribolla di Oslavia la prima *Docg orange*, per evidenziare la connessione di questo vitigno autoctono con il terroir e con le antiche pratiche. Non se ne farà nulla, ma i produttori adottano questo disciplinare internamente: le norme definiscono l'area di produzione, le rese per ettaro, una densità per ettaro minima di quattromila ceppi per ettaro, il divieto di diserbo chimico, le pratiche di vinificazione (senza uso dei lieviti selezionati), fissando un periodo minimo di macerazione sulle bucce di due settimane, un invecchiamento minimo di dodici mesi in contenitori di legno superiori ai cinque ettolitri e un affinamento successivo di sei mesi in bottiglia prima della commercializzazione.



Una delle sette panchine arancioni

Il presidente, **Martin Figelj**, insieme agli altri produttori lancia nel 2018 **Ribolliamo**, un evento dedicato alla Ribolla e ai suoi produttori, aperta a giornalisti e *opinion leader*. Nel 2021, alla sua quarta edizione, eravamo presenti anche noi. “Dopo le prime edizioni di Ribolliamo - commenta Figelj - abbiamo avuto tutti un incremento notevole delle visite in azienda, soprattutto durante il periodo estivo. Il Covid ha ovviamente complicato tutto, ma si sta pian piano riprendendo”. Venire a Oslavia a incontrare nelle loro case gli artigiani del vino (dei circa cento ettari di ribolla gialla, in totale verranno prodotte a malapena centomila bottiglie) è un’esperienza completamente diversa. Se fuori dalla loro Oslavia sono riservati e di poche parole, nel loro ambiente sono estremamente ospitali, desiderosi di condividere, di rac-

Gregor Gravner nell’anforaia



contare e di spiegare ogni dettaglio della loro vita in vigna e in cantina. Essere accolti dai produttori in persona e dai familiari fa percepire quel calore casalingo che vi fa sentire parte della famiglia in totale naturalezza. Sono persone schiette, genuine, autentiche: e in un mondo votato al *marketing* più o meno spinto, la differenza si percepisce immediatamente. Per promuovere turisticamente Oslavia hanno iniziato con il posizionare **sette panchine arancioni**, inaugurate ufficialmente nell’ottobre 2021. Si possono raggiungere a piedi o in bicicletta, sono circa sette chilometri. Partendo dalla base e prendendo come punto di riferimento l’ossario, la prima panchina che si trova è quella di Dario Prinčič, immersa in un belvedere verso il monte Sabotino; poi la panca arancione de La Castellada posizionata in un vigneto dove un tempo c’erano delle cave distrutte dalla guerra; per far vedere bene il confine con la Slovenia, accoccolati nell’arancio ad ammirare la valle, ci hanno pensato i Primosic; la panchina dei Fiegl è in un punto panoramico e storico, vicino all’obelisco dei Quattro Generali; i Gravner l’hanno posizionata vicino ad un pozzo antico del 1909, uno dei più profondi dell’areale, molto frequentato oggi da ciclisti e passeggiatori che si fermano (“vogliamo dare valore a quest’acqua e all’importanza di averla avuta per più di un secolo” spiega Mateja Gravner); Radikon l’ha inserita fra i suoi vigneti; il punto più estremo del confine di San Floriano verso la parte slovena vede grazie ai Sosol un altro punto di sosta rigorosamente arancione per ammirare il paesaggio. Il percorso è tracciato su Google: a ogni panchina, i viandanti, inquadrando il Qr Code, scopriranno i messaggi che i produttori hanno loro lasciato.

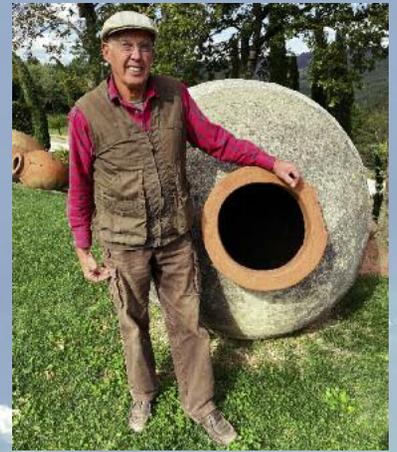
Ci ha molto colpito scoprire che, probabilmente, la prima vendemmia inclusiva per ciechi e ipovedenti d’Italia è stata accolta con tanta sensibilità ed emozione dalla famiglia Sosol a Il Carpino,

con la collaborazione dell'Unione Italiana Ciechi e Ipovedenti. Un inizio che prevederà che a ogni vendemmia un produttore dell'associazione accogla un gruppo di iscritti all'Uici.

La ribolla e il territorio

Il legame fra i produttori è molto stretto, lavorano molto, ognuno per le proprie aziende, ma mettono in comune i risultati, le prospettive, le idee per un futuro comune. Partono tutti con un sentire condiviso, che è quello del rispetto per la terra. Nel vitigno trovano quella forte personalità che permette a tutti loro di declinarla in sette modi diversi. La Ribolla macerata è nota per la sua tannicità, la sua profondità, la spiccata acidità. Nella buccia resistente e ricca di cellulosa, sta la risposta alle lunghe macerazioni, perché non si disfa neppure dopo un anno di macerazione. Gli *orange wine* sono diventati di moda, ma non esiste un connubio così perfetto tra vitigno, territorio e mano dell'uomo come a Oslavia. La ribolla gialla predilige terreni poveri, marne silicee o calcari e marne scistose. Proprio queste ultime, dette **pon-**

che, caratterizzate da bassissima fertilità, ma ricche di elementi minerali, sono da considerarsi i terreni di predilezione. E Oslavia è costituita primariamente dalla ponca. Il microclima di Oslavia è peculiare. Le condizioni climatiche infatti sono influenzate dalla presenza delle Alpi, che fanno da protezione nei confronti dei venti freddi provenienti da nord, e dalla vicinanza del mare Adriatico, che mitiga le temperature. I colli di Oslavia, le cui altitudini si aggirano attorno ai centocinquanta-centonovanta metri, sono di origine eocenica. Consultando le mappe delle esposizioni, inoltre, si rende subito evidente un numero piuttosto elevato di versanti con esposizione sud, dove la captazione della radiazione solare risulta maggiore. Anche la forte ventosità che interessa le colline di Oslavia, dovuta ai venti provenienti da est che si incuneano nella valle di Vipava, riducendo i ristagni di umidità, si rivela un fattore importante per la miglior riuscita della ribolla gialla, i cui grappoli piuttosto compatti necessitano di un'ottima ventilazione per scongiurare i rischi di marciumi. Di certo a Oslavia non si può parlare né di industrializzazione né di viticoltura intensiva: sembra di **immergersi in un altro tempo**, nel quale la natura è ancora protagonista.



Dall'alto Mateja Gravner e Joško Gravner



La degustazione

COLLIO RIBOLLA GIALLA DOC 2019 Fiegl

12,5% vol - € 16,00

I Fieglj erano viticoltori fin dal Settecento. L'azienda come la conosciamo oggi fu fondata nel 1992. La seconda generazione, con compiti ben distribuiti tra i tre fratelli Martin, Robert e Matej, esprime un forte radicamento alla loro terra. Quaranta gli ettari di proprietà, per una produzione di circa duecentomila bottiglie.

Una Ribolla fine e leggera, che fa macerazione sulle bucce per tre settimane, poi solo acciaio, dai sentori di fiori di campo. La sua caratteristica sta nel facile approccio, nell'elegante beva disimpegnata e piacevole.

COLLIO RIBOLLA GIALLA DOC 2019 Primosic

14% vol - € 35,00

Silvan Primosic, padre di Boris e Marko può esser ben fiero della lunga storia familiare. La sua "numero uno" è la prima bottiglia prodotta dal Consorzio di Tutela del Collio, ed è naturalmente firmata Primosic. Nel Settecento anche loro erano viticoltori, e iniziano a imbottigliare nel 1956. Attualmente lavora-

no su trentadue ettari, per un totale di duecentodiecimila bottiglie e sono in conversione biologica.

La loro Ribolla, che deriva da uve surmature raccolte a mano, resta a contatto con le bucce per ventiquattro giorni, fermenta in botti di rovere e poi affina per ventiquattro mesi in botti di rovere. Al naso spezie dolci e frutta matura, mentre il palato viene avvolto da note eleganti, vellutate e sapide.

VENEZIA GIULIA RIBOLLA GIALLA IGT 2017

Radikon

12,5% vol - € 55,00 (bottiglia da litro)
Saša ha raccolto il testimone dal padre Stanko, scomparso troppo presto, cinque anni fa. Il grande visionario che intuì che eliminando le bucce della ribolla dopo la vinificazione in bianco si perdeva qualcosa dell'anima del vino. Iniziò nel 1995 a fare la prima macerazione sulle bucce. Dal 1997 in poi produrrà solo vini macerati. I lavori in cantina son rimasti gli stessi: solo lieviti spontanei, no pied de cuve, no botrite, mai grappoli interi. Le vigne presto arriveranno a ventitre ettari ma le bottiglie si aggirano intorno alle settantamila, infatti le rese sono molto basse (trenta-quaranta quintali per ettaro).

Questa Ribolla fa novanta giorni di contatto sulle bucce, tre anni in botti di rovere e diciotto mesi in bottiglia. L'oro del calice esala profumi complessi, di fiori secchi, di canditi e cannella e sentori balsamici. Il sorso è sapido, intenso, di beva travolgente.

VENEZIA GIULIA RIBOLLA GIALLA IGT 2016

Il Carpino

13% vol - € 28,00

Franco Sosol fonda l'azienda nel 1987 e introduce la macerazione nel 2002. Dei diciassette ettari tre sono dedicati alla ribolla. Le vigne sono sui trentacinque anni, a parte una di ottanta a malvasia e una vigna piantata cinque anni fa, e si trovano sui versanti sotto la cantina, esposte al sole e anche al vento. Produce circa cinquantamila bottiglie.

Per quest'annata sono stati fatti sessanta giorni di contatto sulle bucce, tre anni di affinamento in botte grande di rovere di Slavonia e un anno in inox. Una Ribolla dai sentori di miele d'acacia, erbe aromatiche, scorza d'arancia, che in bocca trova un'espressione di grande eleganza, sapidità e freschezza ben integrate, per un sorso impressiono.



PREVOST 2019 RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG

Dario Prinčič

13% vol - € 100,00 (solo in magnum)
La prima etichetta prodotta è del 1993. L'intervento è minimo, sia in vigna sia in cantina. Dieci ettari vitati, con vigne che spaziano dai tre ai settanta anni.

Per questa Ribolla sono stati trenta i giorni a contatto con le bucce, seguiti da tre anni di botte rovere e acacia e da sei mesi di acciaio. Al naso sembra esserci una volatilità alta. In bocca è leggermente sbilanciato, forse una bottiglia non performante, o forse ha solo bisogno di essere attesa. Molto diversa dall'annata 2018 assaggiata in cantina, con quelle note spezzate e di zenzero molto accattivanti e una bella bocca tannica e speziata.

COLLIO RIBOLLA GIALLA DOC 2015

La Castellada

13% vol - € 28,00

L'azienda viene fondata nel 1985; attualmente si estende su dieci ettari e produce circa venticinquemila bottiglie. La mano di Stefano Bensa è molto riconoscibile, diversa dagli altri produttori oslaviesi: questo per sottolineare che anche nei vini macerati ci sono differenze e che la macerazione non omologa i vini,

come abbiamo sentito spesso ripetere. Tecnicamente la 2015 è stata sessanta giorni a contatto sulle bucce, poi ha fatto tre anni di affinamento in botte grande di rovere di Slavonia e un anno in acciaio. Una Ribolla di ineccepibile coerenza stilistica, un vino materico e di notevole sostanza, eppure di un'eleganza peculiare.

VENEZIA GIULIA RIBOLLA GIALLA IGT 2013

Gravner

14% vol - € 65,00

Joško è stato uno dei padri della Ribolla macerata e l'unico a scegliere le anfore per l'affinamento. Da qualche tempo è affiancato dalla figlia Mateja e dal nipote Gregor. È sempre un dono poter visitare la loro azienda, con le quarantasette anfore interrate, i quindici ettari vitati e un senso di grande pace che si respira anche in vigna. Appena trentaquattromila bottiglie prodotte.

Quest'annata è stata undici mesi in qvevri a contatto con le bucce, poi sei anni in botte grande e otto mesi in bottiglia. La sua Ribolla è maestosa, intessuta di una forza primigenia. Tocca le corde emozionali e lascia un ricordo indelebile. Cercare di descriverla è toglierle quella libertà espressiva che la contraddistingue.

