



Robert Princic: “Con Gradis’ciutta vi racconto la mia Ribolla che abbatte le frontiere”

21 Giugno 2024 

SAN FLORIANO DEL COLLIO – Gradis’ciutta è quel luogo in cui forza e prosperità del Collio friuliano arrivano dritte nei vini. **Robert Princic** ha ridato vita a questa terra di frontiera, sottolineando la natura pacifica del borgo che si affaccia sulla immediata Slovenia. Attraverso i vini che portano la sua firma – senza mai dimenticare la provenienza – vuole raccontare la storia, la sua ma anche quella di tanti viticoltori che hanno coltivato terre contese per anni. La Ribolla Gialla è uno dei tratti distintivi della zona e di Princic che, in tre diverse declinazioni più una speciale, traccia la sua visione di Friuli che ora guarda “da 180 gradi, finalmente a 360”.

Siamo a San Floriano del Collio (Gorizia) ed è qui che un ventenne Robert Princic inizia la sua avventura enologica pensando in grande. Proprio in quegli anni infatti, il mondo del vino andava verso il “metterci la faccia” sulla bottiglia, allora l’occasione non poteva assolutamente andare sprecata. Non senza ovvi contrasti generazionali che creano dissidi con i genitori e i nonni, la sua avventura è andata spedita sotto il segno della mezzaluna friulana, il Collio e anche con quel senso di riscatto per ridare dignità a un vino per nulla banale.

Complice del successo la vigorosa ponca definibile come “un insieme di marne e arenarie che nutrono trattenendo e rilasciando l’acqua quando necessario, preservando la vite nel tempo”. Una sorta di marchio distintivo che accomuna produttori a lavoro tra il Collio e il Brda. Perché senza conoscere chi si è stati non si può comprendere cosa si vuol diventare. E nessuna eccezione è fatta per il vino.



A Robert – che parla italiano e sloveno – il vino scorre nelle vene, tanto da definirlo un affare di famiglia. Nei suoi racconti torna sempre la figura del nonno e del papà, due generazioni di agricoltori che hanno coltivato le loro terre saltando da una sponda all’altra, dalla Slovenia all’Italia non senza difficoltà. La loro è una generazione che ha subito e vissuto la divisione, dice Robert guardando la campagna dove non mancano i vari cippi che una volta tracciavano i confini con la Slovenia.

“Con la divisione due mondi sono stati divisi e ciò che era scontato avere non lo era più”,



racconta. “È aumentato il contrabbando di beni di prima necessità, tutto ciò che oggi diamo per scontato. Un esempio zucchero e caffè, ma non solo. Come dono di nozze si portavano delle camicie, ma soprattutto c’era una divisione tra vicini di casa proprio a pochissimi metri”.

Su questi ricordi e su questa voglia di imparare da un passato da non rivivere più si concretizza Gradis’ciutta. L’azienda oggi conta 45 ettari in espansione e il borgo, un rifugio dove regna il silenzio e dove rigenerarsi tra le vigne – anche a piedi nudi – è d’obbligo, ovviamente sorseggiando un calice di Collio Bianco.

La Ribolla Gialla è un po’ la sua firma ed anche il vino della tradizione. È il giusto aperitivo per il profilo aromatico, intenso ma non troppo. Su questa Princic punta parte della sua produzione e lo fa sempre tenendo la barra dritta sulla sua storia e quella di tanti altri vicini di casa. Ce ne sono ben tre, due portano il nome di Sveti Nikolaji, complice di ricordi legati alla tradizione ortodossa e una Ribolla Gialla dalla filosofia “less is more”.

Tutte referenze prodotte in regime biologico dal 2018, un traguardo fortemente voluto da Robert: “Papà vantava con altri la mia opera di conversione al biologico. A me invece, non ha detto mai nulla”.

L’idea è quella di raccontarsi una storia e di farla col vino, partendo dalla Ribolla Gialla tradizionale con macerazione sulle bucce per 24 ore e una conservazione sur lie fino all’imbottigliamento. Un modo per preservare ciò che era questo territorio e per non snaturarsi. Non chiamatelo entry level, perché anche nella semplicità la Ribolla fa il suo buon lavoro.

Princic è legato alla sua doppia natura e sentendosi più che europeista, saltando dall’Italia alla Slovenia e di vigneto in vigneto. Ecco perché Sveti Nikolaij parla dalle colline del Brda. In questo caso la Rebula ha carta d’identità slovena, per questo va enologicamente pensata come tale. Si segue la tradizione dei vignaioli di un tempo, con una piena maturazione in pianta che rende gli acini ricchi di zuccheri, classica macerazione sulle bucce che caratterizza i vini del territorio. La maturazione avviene in botte grande e a tutto il resto, certo, ci penserà il tempo.

“La capacità di rilevare e interpretare correttamente un fenomeno occorso in modo del tutto casuale durante una ricerca scientifica orientata verso altri campi d’indagine”. Questa è la serendipità che rende Sveti Nikolaij un’esperienza di immersione e fusione. Ribolla Gialla e Rebula Rumena raccolte a maturazione avanzata, sono complici di una macerazione sulle bucce prolungata fino ad un anno e di un affinamento di 24 mesi in legno.



Questa è l'etichetta che conta poche bottiglie, circa 2.500, prodotta nelle migliori annate. Un vino realizzato con la complicità della natura e che non vede l'anfora coprire tutto ciò che la varietà può dire. È il vino della pazienza, ma anche un vino che testimonia la dinamicità della storia di Gradis'ciutta, di una visione aperta a ciò che succede nel territorio e che si accomoda a tavola con gentilezza.



Ma qual è il prossimo passo è presto detto. Secondo Princic bisognerebbe andare oltre le classiche denominazioni.

“Mi piacerebbe che ci fosse una sorta di sovradenominazione che unisca Brda e Collio”, dice. “Tutti spunti per capire che su può fare con la semplificazione necessaria e che anche il vino può fare la sua parte nel superamento dei confini geografici ormai superati”.

Un primo passo arriva, ancora una volta, grazie alla Ribolla. Si chiama Sinefinis ed è il culmine della visione d'unione secondo Princic. “Il latino lo uso per i vini che uniscono”, e questo spumante da metodo classico ne è un esempio. Due ribolle, quella coltivata nel Collio e quella del Brda grazie a **Matjaz Cetrlic** (azienda Ferdinand).

I due, con la voglia di far crescere i propri sogni professionali, hanno messo a confronto e frutto le skills maturate in un master professionalizzante del settore vino, pensando a un progetto che potesse essere non made in Italy, non made in Slovenia, ma made in Europe. Una tesi di conclusione per un master in grado di ricalcare la voglia di dimostrare quanto il concetto di separazione fosse ormai superato. A confondersi è l'uva, ma anche i fattori di crescita come l'esposizione nord di questa o quella pianta, l'influenza del mare e il vento che soffia sul Collio. L'imperativo categorico è il regime biologico. Il risultato non è solo uno spumante aggraziato, ma potente. Il messaggio intrinseco fa il resto. Solo 20mila bottiglie per combattere pregiudizi e differenze culturali attraverso il lavoro e la conoscenza di ciò che è stato.

“Rilanciare e smuovere l'economia attraverso il vino è possibile. Il 2008 è stato un momento storico per la regione e il territorio, quando finalmente si è iniziato a parlare di Europa. Gorizia capitale della cultura 2025 è solo l'inizio e sta a noi rendere questo evento un'opportunità per crescere”, dice Princic. “Con la nostra opera vogliamo dimostrare che ognuno di noi può fare la sua parte per abbattere i confini non solo materiali, anche ideali”.



