

IL FASCINO DELLA RIBOLLA GIALLA: storia, caratteristiche, produzione e perfetti abbinamenti

Autore: [wpv-post-coauthors]

Le **fonti storiche** dal Medioevo all'età moderna **concordano nell'affermare che la Ribolla era un vino, non risultano** infatti **attestazioni sicure di vitigni** con tale nome sino almeno ai primi decenni dell'Ottocento.

Questo dipende dal fatto che tutte le fonti scritte sono relative ai vini (fonti che raccontano di commerci, dazi, regolamentazioni, trasporto...) mentre i vitigni si trovano menzionati solo agli albori della disciplina che studia le diverse varietà (si chiama ampelografia); l'ampelografia è una disciplina abbastanza recente che si può far risalire agli inizi del XIX° secolo con i lavori di Giuseppe Acerbi e di Giuseppe Rovasenda.

Sommario

- [Il nome Ribolla: dal vino al vitigno](#)
- [Caratteristiche della varietà Ribolla Gialla nei Colli Orientali del Friuli](#)
- [Produzione della Ribolla Gialla](#)
- [Caratteristiche del vino Ribolla Gialla](#)
- [Il vino Ribolla Gialla dei Tenimenti Civa](#)
- [Gli abbinamenti culinari della Ribolla Gialla](#)
- [Il calice adatto per la Ribolla Gialla](#)
- [Le Doc \(denominazione di origine controllata\) in cui viene prodotto il vino Ribolla](#)

https://tenimenticiva.emistaging.19.coop/wp-content/uploads/2023/07/TC23_Vitigni-autoctoni_RIBOLLA-GIALLA_1080x1080_low.mp4

Il nome Ribolla: dal vino al vitigno

Un tempo il vino denominato Ribolla era prodotto con più **vitigni diversi** tra loro. Alcuni di questi vitigni furono chiamati Ribolla, come il vino che contribuivano a formare, per due motivi:

- il vino Ribolla era un **vino prestigioso**: dolce, prodotto con uve coltivate in collina, commercializzato in tutta Italia ed esportato oltralpe; il prestigio del vino dava prestigio anche al vitigno.
- entravano in percentuali maggiori nella produzione di quel “vino prestigioso” per via delle loro caratteristiche: adattamento all’ambiente, produzione, qualità...

Tra le varietà che formavano il vino chiamato Ribolla vi erano sicuramente la **Ribolla Gialla** e la **Ribolla verde**; la prima è oggi coltivata nei **Colli Orientali del Friuli**, nel **Collio** e in **Slovenia** dove è presente anche la Ribolla verde. In altre zone d’Italia la Ribolla Gialla non ha avuto altrettanta fortuna. Le zone menzionate sono con probabilità anche l’origine geografica del vitigno Ribolla Gialla.

In passato la produzione di vini con varietà diverse era la norma, mentre ha poco più di un secolo la pratica di ottenere il vino da un unico vitigno (monovitigno).

Caratteristiche della varietà Ribolla Gialla nei Colli Orientali del Friuli

La **Ribolla Gialla** ha un **grappolo** medio-piccolo, raramente alato e un peduncolo lungo e resistente. **L’acino** è di colore giallo alabastrino con caratteristica punteggiatura. Ha un ciclo vegetativo-produttivo (dal germogliamento alla fioritura, invaiatura sino alla vendemmia) della durata media di 150 giorni.

A seconda dell’andamento dell’annata **la raccolta della Ribolla** ha inizio tra gli ultimi giorni di agosto e la prima decade di settembre.

Produzione della Ribolla Gialla

Con il vitigno Ribolla Gialla si producono vini di tipologie diverse:

- fermi da una [vinificazione in bianco](#) o da macerazione sulle bucce (si ottengono gli orange wines);
- spumanti ottenuti **col** [Metodo Charmat-Martinotti](#) o col [Metodo Classico](#) secondo il quale il processo di rifermentazione avviene in bottiglia
- frizzanti, perlopiù prodotti col Metodo Charmat-Martinotti.

Caratteristiche del vino Ribolla Gialla

Il vino ottenuto da uva Ribolla Gialla ha un colore giallo paglia; **all'olfatto** esprime delicate sfumature floreali e sentori di frutta bianca. **Il sorso** è asciutto, affilato e di gradevole consistenza.

Quando alla Ribolla Gialla si uniscono percentuali di altri vitigni il vino assume maggiore complessità aromatica e struttura.

Alcuni produttori, pochi in verità, producono una Ribolla macerata che assume colore aranciato e un certo spessore. Ne risulta un vino rustico e meno leggiadro, ma che non perde il taglio severo dato dalla sua acidità.

Il vino Ribolla Gialla dei Tenimenti Civa

Dalla Ribolla Gialla Tenimenti Civa ottiene vini di tipologie diverse; la versione ferma presente nelle linee: [Vigneto Bellazoia](#), [Linea Classica](#), [Biele Zôe](#).

La versione spumante è contemplata in più linee ([Collezione Privata](#), [Ronc Zoiis](#) e [Biele Zôe](#)), prodotta col Metodo Charmat, cioè nei contenitori in acciaio inox a tenuta di pressione.

Lo spumante Metodo Charmat è caratterizzato da una sensazione di freschezza, presente sia al profumo (limoncella) che sul palato. Vivace e brioso per via di bollicine fini e continue, va servito a 8°C.

La versione frizzante presente unicamente nella linea [Ronc Laris](#), viene prodotta col Metodo Charmat. Al naso si riconoscono aromi di scorza d'agrumi, poi pesca bianca e mela renetta. È un vino fresco e leggero con finale leggermente sapido.

Gli abbinamenti culinari della Ribolla Gialla

Che sia **fermo o spumante** è il vino ideale per l'ora dell'aperitivo.

Il **sushi e la cucina etnica**, in cui si fa ricorso a una vasta gamma di spezie, hanno nella Ribolla ferma un prezioso alleato.

Da provare con **bruschette** di lardo alle erbe e gocce di miele d'acacia o bruschette di

peperoni gialli e rossi spadellati con olio e aglio, o con il tradizionale frico di patate.

Il **pesce di mare** come: branzino, orata, ombrina, rombo e San Pietro hanno polpa fine e delicata. Adatti a cotture al vapore e alla griglia, si sposano bene con vini che penetrano la polpa rispettando la raffinatezza della struttura. La Ribolla Gialla ferma, dai profumi netti, viva nell'acidità e di media alcolicità può essere un buon accostamento.

La Ribolla sa tener testa a preparazioni in cui entri una certa **acidità data dal limone o dall'aceto** e sa affermarsi quando il piatto presenta **untuosità**.

Il calice adatto per la Ribolla Gialla

La **Ribolla Gialla giovane** e fresca, sensazione data dalla naturale presenza degli acidi, può essere degustata utilizzando calici con lieve svasatura superiore al fine di convogliare il liquido sui lati della lingua che rilevano acidità e sapidità.

Il bicchiere per **Ribolle di maggiore struttura e relativo invecchiamento** deve assicurare una più ampia superficie di contatto del vino con l'ossigeno affinché possa trovare velocemente l'equilibrio dopo il periodo di permanenza in bottiglia.

Allo **spumante** si addice un calice sufficientemente slanciato per favorire la liberazione dell'anidride carbonica.

Le Doc (denominazione di origine controllata) in cui viene prodotto il vino Ribolla

Sono solo **due le Doc** il cui disciplinare di produzione contempla il **vino Ribolla Gialla fermo**: la **Doc Friuli Colli Orientali** e la **Doc Collio**.

Uno dei vini fermi prodotto da Tenimenti Civa sotto il cappello Doc FCO è il [Ribolla Gialla Linea Classica](#), un vino di colore giallo tenue con bagliori verdi. Al naso è fresco e sapido. Si riconoscono sentori di fiori bianchi, scorza di limone e bergamotto, mela renetta e pesca bianca, profumi che si presentano anche al palato sottolineando la corrispondenza gusto-olfattiva. Il finale è intenso di frutta bianca, agrumi e una sensazione minerale.



La **Doc Friuli o Friuli Venezia Giulia** prevede invece la produzione della Ribolla Gialla nella sola **versione spumante**. Tenimenti Civa sotto il cappello Doc Friuli produce la Ribolla Gialla spumante Collezione Privata e la Ribolla Gialla Biele Zôe.

Seguici sui canali [Facebook](#) e [Instagram](#)



Autore dell'articolo:

Maria Cristina Pugnetti, nata a Udine nel 1964, laureata in Economia Aziendale all'Università Cà Foscari di Venezia, ha un Master nel digital marketing conseguito presso Il Sole24 Ore di Milano. Autrice di numerosi articoli: per *Tiere Furlane* – rivista di cultura del territorio del Friuli Venezia Giulia – *Voce Isontina*, *Il Popolo*, *Vita Nuova*, *La Vita Cattolica*, *Il Quotidiano Fvg*, *Il Gazzettino* sez. Udine, e per la Società Filologica Friulana. Correttore di bozze di diversi libri e volumi, convinta che sia un mestiere difficile ma bellissimo. Esperta in comunicazione e marketing, organizzatrice di eventi culturali, firma molti articoli per il blog dell'Azienda Tenimenti Civa.

Ti potrebbe interessare:



1. [Friulano \(Tocai friulano\): la tradizione rinominata. Storia, caratteristiche del vitigno, del vino e principali D.O.C](https://tenimenticiva.emistaging.19.coop/blog/il-fascino-della-ribolla-gialla-storia-caratteristiche-produzione-e-perfetti-abbinamenti/)



2. IL VINO FRIZZANTE E IL METODO ANCESTRALE O SUR LIE



3. Il Refosco dal peduncolo rosso



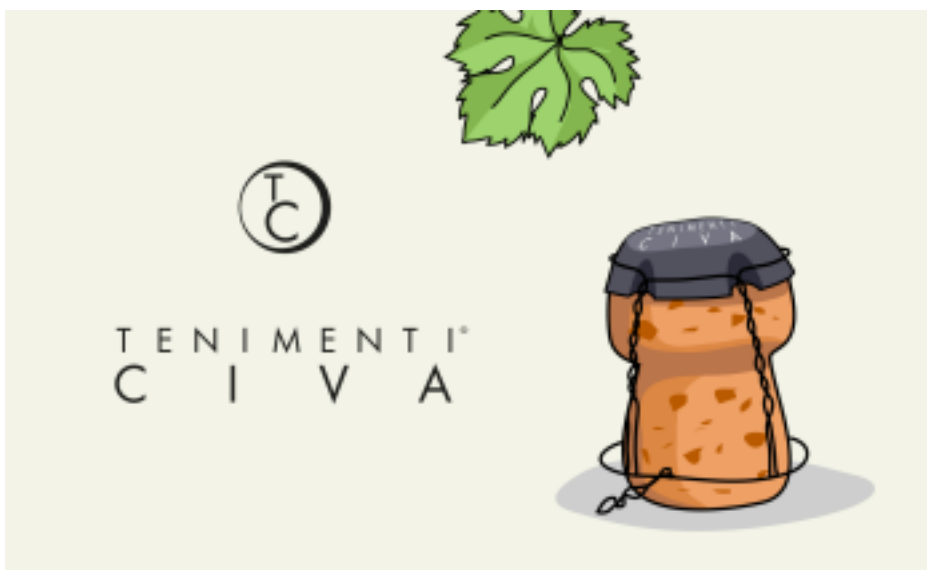
4. [La Ribolla Gialla: il vitigno che ha sfidato i secoli](#)



5. [Metodo Charmat e Metodo Classico: Differenze e Affinità dei Metodi di Produzione dello spumante](#)



6. [Tipologie di Bicchieri da Vino Rosso, Bianco e Spumante](#)



7. [Tutto sugli spumanti italiani](#)