

La Ribolla Gialla: il vitigno che ha sfidato i secoli

Autore: [wpv-post-coauthors]

Non ci si può sbagliare nel riconoscere il grappolo cilindrico di Ribolla Gialla per via della caratteristica punitatura degli acini e del colore giallo alabastrino.

Il nome Ribolla è ricorrente dal medioevo all'età moderna, ma allora si trattava di un vino che si produceva con vitigni diversi in cui con probabilità entrava anche la Ribolla.

È nel 1822 che compare in un giornale di Lubiana, il Laibacher Zeitung, la prima attestazione certa di una varietà di vite detta Ribolla. Ma non sapremo mai se si trattava dell'attuale [Ribolla Gialla](#) o di uno dei tanti vitigni che concorrevano alla formazione di un vino così chiamato.

Le varietà utilizzate per produrre il vino denominato Ribolla erano in buon numero, potevano cambiare a seconda del territorio e vi entravano in studiate proporzioni.

Alcune varietà esistono ancor oggi, altre sono scomparse o non più coltivate. I nomi di quelle conosciute sono: Ribolla Gialla, Ribolla verde, Ribuelàt, Gran rap (paga debits), Agadene, Pogruize, Cividìn, Cividìn garb, Prossec, Coneute, Glere gruesse, Glere secie.

In passato accadeva spesso che varietà diverse avessero lo stesso nome, tutte si chiavano Ribolla, per via del prestigio di cui godeva un determinato vino. Il Ribolla era un prodotto di collina, dolce e con un mercato ultra montano che ne garantiva lo smercio; un vino, dunque, particolarmente apprezzato, e poiché quel vino di successo era denominato Ribolla, molti altri vini vennero chiamati con lo stesso nome.

Oggi gli studi scientifici ci dicono che **non esiste una varietà unica di nome Ribolla**. Ve ne sono infatti tre distinte qualità: la Ribolla Gialla, la Ribolla verde coltivata perlopiù in Slovenia, e la Ribolla nera.

Quest'ultima dà il pregiato vino Schioppettino, che nel Comune di Prepotto e nella frazione di Albana, in provincia di Udine, ha i suoi territori d'elezione.

Sommario

- [Il vitigno Ribolla Gialla oggi](#)
- [Dove lo si coltiva](#)
- [Dalla raccolta alla vinificazione: la fisionomia della Ribolla Gialla](#)

Il vino Ribolla Gialla oggi

La Ribolla è un vino ottenuto per almeno l'85% dalla varietà Ribolla Gialla, mentre il restante 15% può essere composto dai seguenti vitigni a bacca bianca: Chardonnay; Malvasia (da Malvasia istriana); Pinot bianco; Pinot grigio; Riesling (da Riesling renano); Sauvignon; Friulano (da Tocai friulano); Traminer aromatico; Verduzzo friulano.

Dove lo si coltiva

Dopo un periodo di oblio, la **Ribolla Gialla viene riscoperta all'inizio degli anni '90** grazie a piccole realtà desiderose di mantenere vivo il legame col territorio storico.

Se in quegli anni era perlopiù confinato sulle colline centro-orientali del Friuli, oggi **viene coltivato in tutte le province: Udine, Gorizia, Trieste e Pordenone**. Nelle alture assolate di marna e argilla, l'uva è normalmente destinata alla Ribolla ferma; invece dalla pianura si ottengono frutti per produrre sia la versione ferma sia la spumante.



Dalla raccolta alla vinificazione: la fisionomia della Ribolla Gialla

La **raccolta** avviene verso la **metà di Settembre**. Dalle uve elaborate in acciaio con la tradizionale vinificazione in bianco si ottiene un gradevole vino in cui emergono aromi

varietali che evocano gli agrumi, la frutta bianca – la mela in particolare –, sentori di erbe, accenni di fiori di campo e la rosa.

In bocca ha una buona struttura in cui predominano freschezza, sapidità e un grado alcolico moderato che ne facilita la beva. L'acidità spesso tagliente rende agile il vino, e tiene pulita la cavità orale da cibi untuosi.

È proprio grazie all'acidità che la Ribolla si presta ad essere spumantizzata perlopiù col [metodo Martinotti o Charmat](#) o col Metodo Classico, dando in entrambi i casi un vino spumante ricercato, dalla distinta personalità e con un futuro che ci si augura radioso.

Alle volte la Ribolla Gialla è il risultato della macerazione sulle bucce. Sono oramai noti gli “orange wine”, vini dal profilo particolare per la cui vinificazione e/o maturazione vengono utilizzati contenitori in legno. Hanno un golosissimo colore arancio-rame, la trama è spessa e caratterizzata dal taglio severo dell'acidità naturale.

Se un tempo la **coltivazione della Ribolla Gialla** veniva raccomandata sulla **sommittà delle colline**, oggi è diffusa anche nelle zone in piano per produrre perlopiù la tipologia spumante.

Questo dimostra come un vino possa cambiare nel tempo conservando lo stesso nome. Il vino Ribolla è stato un “filtrato dolce” (Ribuele colade) ovvero un mosto solo in parte fermentato, un piacevolissimo vino fermo che di recente si è affermato anche come macerato, infine uno spumante che ci si augura possa avere un radioso futuro nell'immenso mare delle bollicine.

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



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. Organizzatrice di eventi culturali, firma il blog dell'Azienda Tenimenti Civa, di cui è Responsabile Marketing e Comunicazione.

Ti potrebbe interessare:



1. [I Colli Orientali del Friuli scrigno di preziosi vini e paesaggi suggestivi](#)



2. [IL FASCINO DELLA RIBOLLA GIALLA: storia, caratteristiche, produzione e perfetti abbinamenti](#)



3. IL PROGETTO RIBOLLA GIALLA DEI TENIMENTI CIVA E IL SUO MERCATO



4. Il Ciclo Annuale della Vite: Le Fasi Fenologiche