

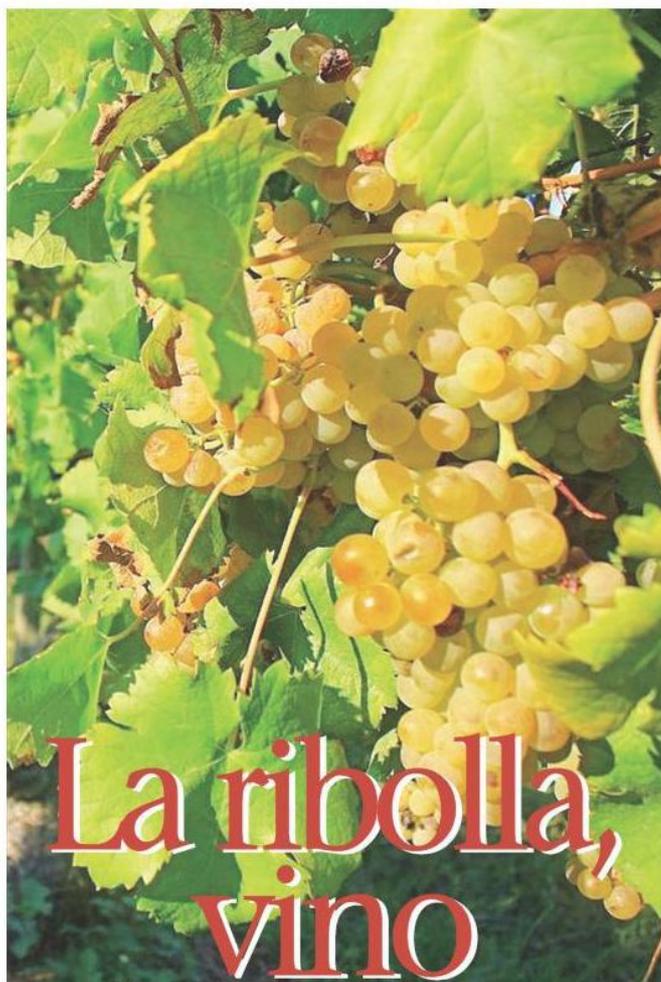
Enos Costantini fa la storia del vino friulano del momento

MATRIMONIO all'Abbazia di Rosazzo, è offerta una ottima Ribolla gialla spumantizzata con qualche ritrosia del mescitore perché non si tratta del Prosecco. In effetti la Ribolla è molto meglio! Un piccolo episodio che fa capire la necessità di leggere il nuovo libro «Ribolla story» da parte di consumatori, produttori, ristoratori, in pratica da tutti, friulani e non, per conoscere e far conoscere le eccellenze del nostro territorio.

Enos Costantini, nomen omen, dopo quella del Tocai/Friulano scrive, con la collaborazione di Carlo Petrusi, la storia della Ribolla, avvincente e piacevolmente istruttiva per enologi e amanti del vino e del territorio, per specialisti e semplici lettori curiosi. Con l'arguta sagacia cui ormai l'autore ci ha abituato, è un libro che fa piazza pulita di una molteplicità di luoghi comuni e fornisce fondamentali conoscenze ampelografiche. Si parte dalla distinzione tra vino e vitigno, cioè la varietà coltivata di vite: oggi siamo abituati a identificarli, ma anticamente non era così. Il nome Ribolla indicava un vino, derivato da un uvaaggio e solo in tempi relativamente recenti, dal secolo XVIII, il vitigno prese il nome del vino pregiato, dove il vitigno della varietà gialla aveva la prevalenza. Il libro è diviso dunque in due parti: nella prima si tratta della Ribolla vino, nella seconda è affrontato il discorso sulla storia del vitigni. Il metodo di trattazione è lo stesso, frutto di studi storici e scientifici incrociati per affrontare l'argomento da tutti i punti di vista, con una corposa bibliografia e una antologia dedicata.

Attualmente in Friuli la Ribolla è un vino fermo o spumantizzato, ottenuto dal vitigno Ribolla gialla, ma dai documenti scovati da Enos Costantini negli archivi e con una sapiente consultazione delle fonti bibliografiche si dimostra che anticamente era soprattutto un pregiato vino dolce, inferiore per valore solo alla Malvasia greca, e «navigato», cioè trasportato con navi della Repubblica marinara di Venezia dalla Grecia.

Come è ovvio, nella prima parte dedicata al vino predominano gli studi storici, che comprendono note di letteratura, toponomastica, etimologia da cui si evince che la Ribolla, menzionata nel '200 e '300 negli statuti di Treviso, Venezia, Udine, Gemona, Venzone e Monfalcone, era esportata in Germania, fino a Colonia e in Sassonia dove era chiamata Rainfal, «di tutti i vini dolci il migliore», come si legge in un apposito capi-



La ribolla, vino di collina

Sull'etimologia del nome sono numerose le versioni, Costantini propende per un'alterazione del friulano «ribe», per riva o riipa, accennando ai declivi e terrazzamenti delle colline di produzione

tole curato da Costantini ed Antonietta Spizzo. Era gradito dono ai potenti di turno, patriarchi, imperatori, preti e frati e decifrando i non semplici documenti antichi, si precisa anche la zona di produzione friulana del vino: Cividale, Gagliano, Manzano, il Collio e l'Istria, poiché il Ribolla era vino di collina. «La documentazione concernente questo vino nella nostra regione – scrive Costantini – è veramente copiosa e ci piace riportarne dei consistenti campioni per dimostrarne le sue profonde radici nella nostra storia». Il che non esclude che il libro offra notizie sulle numerose varietà di Ribolle della Romagna, delle Marche o delle isole ionie greche. Anche sull'etimologia del nome sono numerose le versioni, Costantini propende per una alterazione del friulano ribe, per riva o ripa, accennando ai declivi e terrazzamenti delle colline di produzio-



**Nella foto:
un grappolo
di ribolla.**

ne.

Il volume, presentato a Vinitaly, è pubblicato grazie ai Vivai Cooperativi di Rauscedo. La Ribolla richiama la festa, l'allegria, la convivialità e dunque ne parlano anche Ippolito Nievo e Pietro Zorutti, nato non per caso nel Collio. C'è la Ribolla colata, dove il mosto è filtrato, e quella torbida e dolce abbinata alle castagne, che anticipa l'attualità, poiché il vitigno Ribolla gialla oltre a fornire ottimi vini fermi, è una buona base per la produzione di spumanti metodo Charmat, come spiega nel suo contributo l'enologo Rodolfo Rizzi.

La seconda parte del libro è dedicata ai vitigni, di cui si conoscono almeno tre varietà: la gialla, la più pregiata, la verde e la nera. «I vitigni detti Ribolla sono stati così denominati – scrive Costantini – sia perché il vino Ribolla era il più prestigioso in zona... sia perché entravano in proporzioni maggioritarie nella sua confezione». Nel vino Ribolla entravano uve di diversi vitigni tra cui la Gargania, forse il primo nome della Ribolla, la Glera, più noto come Prosecco. Tra loro emerse per qualità il vitigno Ribolla gialla, il più adatto all'enologia moderna e di cui Costantini&friends tracciano una documentata storia esaminando esposizioni, convegni e trattati. Sopravvissuto all'oidio, alla peronospora e alla fillossera, il vitigno fu riconosciuto come varietà tipica del Friuli. Gli studi sul genoma del vitigno di Manna Crespan ed

Erika Maul ne hanno stabilito la derivazione dal centro europeo Heunisch weiss/Gouais blanc, il Casanova dei vitigni, imparentato con una ottantina di loro. Carlo Petrusi ha curato la parte sulla selezione clonale della Ribolla gialla, individuando i vitigni storici. La Ribolla ha avuto una nuova fortuna dal 2000 quando è andata al traino del Prosecco per la produzione del vino base per la spumantizzazione e dimostra come un vino possa cambiare nel tempo pur mantenendo lo stesso nome. Scrive infatti Petrusi «il vino Ribolla è stato, a seconda delle epoche, un filtrato dolce, una specie di vin santo, un turbolino, un più che onesto e gradevole vino fermo e, infine, uno spumante a cui si augura un radioso futuro di qualità nel mareoceano delle bollicine».

GABRIELLA BUCCO

**RIBOLLA STORY. VINI E VITIGNI
CHE HANNO SFIDATO I SECOLI**
di Enos Costantini,
Forum 2017, pp. 208,
euro 18