



FOOD & WINE

RIBOLLA GIALLA, VERSATILITÀ FRIULANA



AIS MILANO • 4 MAGGIO 2018

♥ 0 👁 624 ➦ 0



Vigneto di ribolla gialla in Friuli [Image--By-discosour-(Flickr--Friuli-029-Cantine-Aperte---Rocca-Bernarda)-[CC-BY-SA-2.0J,-via-wikimedia-Commons]

Ribolla gialla, versatilità friulana



In collaborazione con **AIS Milano**.

Tra i vitigni presenti nella parte orientale della nostra penisola, la ribolla gialla, è stata fino a qualche decennio fa, considerata quello produrre il vino meno importante della regione, quello che veniva usato per il consumo domestico, quello che i lavoratori della campagna ricevevano come parte del compenso oltre alla paga giornaliera. Il tutto a dispetto di una storia centenaria che risale al Tredicesimo secolo quando, per la prima volta, in un documento del 1299 si parla di uve “rabiola”; un quarto di secolo dopo, nel 1324, testimonianze scritte certificano la sua diffusione in Friuli e in Istria.

Nella metà dell'Ottocento il termine ribolla stava ad indicare tutti i vini bianchi delle colline friulane, spesso prodotti con uve differenti. Fino alla fine degli anni Cinquanta del Novecento, nel Collio sloveno, le uve ribolla venivano raccolte oltre la piena maturazione e se ne ricavava un vino bianco con un leggero residuo zuccherino che lo faceva ben abbinare alle castagne. Questa pratica ha fatto sì che, per un certo periodo, il nome ribolla fosse associato a questa tipologia di vini.

Oggi è diffuso nell'area pedemontana friulana che dal fiume Tagliamento corre verso sud-est fino a raggiungere l'Istria passando attraverso il Carso. Sono appunto i terreni collinari, soleggiati, asciutti e drenanti che meglio si adattano alla coltivazione di questo vitigno.

Di ribolla sono conosciute tre varietà: quella gialla, la più diffusa e utilizzata anche in spumantizzazione, la ribolla verde, meno diffusa e dalle caratteristiche di minor qualità e la ribolla nera anche conosciuta con il nome di schioppettino.

Il vino ottenuto dalle uve ribolla gialla, in gioventù, si presenta con un colore giallo verdolino; sprigiona delicati profumi floreali e vegetali con piacevoli note agrumate. In bocca rileva un discreto corpo contraddistinto da buona acidità. La sosta del mosto sulle bucce o l'uso del legno in fase di maturazione lo aiuta a divenire un vino più importante e strutturato: alla vista acquisisce note che riconducono al dorato, l'olfatto si arricchisce di profumi che evolvono con il passare degli anni sprigionando, nel finale di bocca, lievi note ammandorlate.

La versione spumantizzata, con il metodo della rifermentazione in autoclave, riesce ad abbinare la freschezza e le note minerali tipiche del vitigno alle note fragranti del lievito che, con accenni di crosta di pane, amplificano l'avvolgenza gustativa di una bolla fine e persistente.

A tavola l'abbinamento ideale per le versioni giovani, è con il pesce, sia esso servito come antipasto, anche in carpaccio, o come piatto principale riuscendo a sostenere anche piatti mediamente salsati. Le versioni più strutturate, macerate o con maturazione in legno, si abbinano facilmente a piatti a base di ragù di carne, di verdure, di funghi o di preparazioni con note affumicate. La versione spumantizzata è eccellente come aperitivo in accostamento ad *appetizer* di pesce o a un ottimo prosciutto crudo.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano Friuli ribolla gialla vino wine

ALTRI ARTICOLI