



Gradis'ciutta: la forza del Collio nei vini di Robert Princic

In un territorio che conserva il peso della sua storia, la cantina goriziana rinnova un impegno fatto di continuità e attenzione alla viticoltura biologica. Quattro etichette raccontano questa eredità, diventando il filo che unisce oggi due aree vitivinicole di confine

Il **Collio** è un territorio che ha imparato a resistere. Prima segnato dalla Grande Guerra, e poi diviso da un confine che ha separato comunità e famiglie, questa parte del **Friuli Venezia Giulia** ha saputo trasformare una frattura storica in un'eredità culturale da preservare. Qui, la viticoltura non è solo attività agricola, ma un mezzo per ricomporre ciò che la storia stessa aveva spezzato, mantenendo vivo il legame con una terra custode di identità e memoria.

Robert Princic ha scelto di dare forma a questo passato attraverso il lavoro in vigna, trasformando la memoria in progetto concreto. Ogni etichetta, e in particolare i progetti dedicati alla Ribolla, diventa così un tassello di un racconto più ampio: quello di un territorio che ritrova continuità attraverso la cultura del vino.



Gradis'ciutta ha sede a Giasbana, nel territorio di San Floriano del Collio (Foto © Ufficio Stampa)

Le origini di Gradis'ciutta e il suo sviluppo

La storia dell'azienda porta con sé il percorso di una famiglia che da tre generazioni vive la viticoltura come gesto quotidiano, prima ancora che professione. Nel 1997, a soli vent'anni, **Robert Princic** decide di dare un nome a questo patrimonio: **Gradis'ciutta**, toponimo che racconta un'appartenenza antica, radicata nelle colline dove il nonno e il padre coltivavano uva da conferire.

La sua formazione enologica a Conegliano ha così trasformato una piccola realtà agricola in un'azienda di 50 ettari, distribuiti tra **San Floriano, Gorizia, Capriva e Dolegna**. La cantina di **Giasbana** segna l'evoluzione dell'azienda: materiali recuperati da antiche case rurali dialogano con tecnologie attuali e impianti fotovoltaici, restituendo un'identità che unisce memoria e progettualità.

La filosofia produttiva

Accanto alla produzione viticola, **Robert Princic** ha voluto recuperare anche il **Borgo Gradis'ciutta**, con nove camere e tre appartamenti immersi tra le vigne storiche della famiglia, percorsi, degustazioni ed esperienze enoturistiche che parlano di autenticità.

Il percorso verso il biologico è il risultato di dieci anni di lavoro metodico, culminato nella certificazione nel 2018, con un approccio scientifico che ha guidato ogni scelta, dall'installazione di centraline nei vigneti ai trattamenti mirati con prodotti ammessi nel bio.

Energia rinnovabile e presenza di alveari completano un modello produttivo che mette al centro l'equilibrio tra uomo e ambiente, un tema che emerge con forza in ogni vino dell'azienda.



I vigneti di proprietà aziendale nascono sui caratteristici terreni di Ponca (Foto di © Ufficio Stampa)

Il Collio e la forza della Ponca

Il territorio ha saputo trasformare la sua complessità storica e naturale in un patrimonio vitivinicolo di rara identità. Il microclima è temperato, protetto dalle Prealpi che schermano i venti freddi e mitigato dalla vicinanza dell'Adriatico, favorisce escursioni termiche decisive per la qualità delle uve.

A rendere unico questo paesaggio è la **Ponca** (suolo di marne e arenarie che affiorano in strati

netti) capace di drenare l'abbondante piovosità e di trattenere solo l'essenziale, conferendo ai bianchi della zona un'impronta riconoscibile: tensione minerale, freschezza, precisione aromatica.

Le varietà dell'azienda

I vigneti, distribuiti in appezzamenti a diverse altitudini, accolgono varietà autoctone come **Ribolla Gialla** e **Friulano**, protagoniste di vini monovarietali di grande precisione, affiancate da **Moscato**, **Picolit** e **Verduzzo**, impiegati negli uvaggi.

La produzione si completa con vitigni internazionali introdotti nel Collio oltre un secolo fa e oggi perfettamente acclimatati: **Chardonnay**, **Pinot Grigio** e **Sauvignon** tra i bianchi; **Cabernet Franc**, **Cabernet Sauvignon** e **Merlot** tra i rossi.

Con una media di circa 200.000 bottiglie annue, **Gradis'ciutta** si conferma interprete e custode di un territorio che ha fatto della viticoltura un linguaggio culturale capace di custodire memoria e identità.

Sinefinis 2020, quando il vino supera le frontiere

Una **Ribolla** che nasce da un incontro, quello tra **Robert Princic** e **Matjaz Cetrlic**, compagni di studi durante un master in wine business. L'idea in comune ha la potenza delle intuizioni semplici, nella loro tesi di laurea: creare un metodo classico che riunisse il **Collio** e il **Brda** in **Slovenia**, terre un tempo unite e poi separate da un confine calato sulle comunità come un taglio.

Un vino né italiano né sloveno ma orgogliosamente europeo: **Sinefinis** è infatti una **Ribolla Gialla/Rebula** spumantizzata, prodotta da due basi vinificate separatamente, una italiana e una slovena. L'affinamento sui lieviti supera i 42 mesi, addirittura i 52 nell'annata 2020.

Al naso si apre con una finezza agrumata di limone, scorza, tocchi di mela verde, che evolve verso una delicata trama minerale, a richiamo delle terre di Ponca delle due aree. Il sorso è teso ma cremoso, sostenuto da una freschezza che abbraccia l'eleganza della bollicina. Il finale è persistente, scandito da una salinità sottile che racconta il Collio e il Brda senza distinzione.



Sinefinis, metodo classico di Ribolla italiana e Rebula slovena, 52 mesi sui lieviti (Foto di © Malinda Sassu)

Sveti Nikolaj 2022, la Ribolla delle radici ritrovate

Un vino che **Robert Princic** ha voluto dedicare ai luoghi che, dopo la Seconda Guerra Mondiale, videro famiglie separate in una notte, così come accadde ai suoi genitori. Le vigne che il nonno coltivava furono così abbandonate, ma non dimenticate, ed è qui, secondo Robert, che la **Ribolla**, o **Rebula**, ritrova la sua matrice originaria.

Le uve vengono coltivate a 200 metri, raccolte alla giusta maturazione e vinificate secondo lo stile locale, con breve macerazione, poi un anno in botte grande e altri dodici mesi in bottiglia. Un vino identitario, che restituisce la Ribolla al suo luogo più naturale attraversando storia e colline.

Al naso emergono spezie leggere, fiori bianchi, agrumi maturi, frutta a polpa gialla e un accenno di vaniglia ben integrato. Il palato è succoso, dinamico, con un ritorno agrumato e floreale che allunga la beva. La lunga componente sapida del finale conferisce profondità e slancio.



Collio Riserva e Sveti Nikolaj, due bianchi espressioni del territorio del Collio (Foto di © Malinda Sassu)

L'espressione del tempo nel Collio Riserva 2019

Nasce dall'idea di recuperare l'antica pratica dell'uvaggio delle tre varietà autoctone più rappresentative – **Ribolla, Malvasia e Friulano** – fermentate e affinate in botte grande. Un progetto che **Robert Princic** inizia nel 2009, con l'obiettivo di riportare in bottiglia la memoria dei bianchi colliani venduti nei mercati dell'Europa centrale.

Un anno in legno e due anni in bottiglia gli conferiscono la dignità della menzione Riserva. Acacia, mela cotta, agrumi maturi, miele e una speziatura delicata caratterizzano un Collio elegante e sincero; il sorso è morbido ma retto da una freschezza che lo equilibra, insieme ad una chiusura sapida, pulita e lunga, che testimonia la sua capacità di evoluzione.

Monsvini 2019, il rosso che interpreta terre e confini

Il taglio bordolese dell'azienda, nato da vigne distribuite sia sul lato italiano sia su quello sloveno. **Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon** danno vita a un rosso che porta un nome antico: "*Colle del Vino*", come indicavano le mappe passate.

Il vino matura in barrique e affina due anni in bottiglia, risultando uno dei progetti più ambiziosi di **Gradis'ciutta**

. Al naso conquista con violetta, frutti di bosco, cacao ed erbe aromatiche. Il palato è strutturato, con tannini delicati e una chiusura asciutta, di elegante sobrietà.

Robert Princic si muove con la consapevolezza di chi conosce ogni piega di queste terre e ogni sfumatura emotiva di queste colline. **Sinefinis**, **Sveti Nikolaj**, **Collio Riserva** e **Monsvini** sono quattro interpretazioni complementari di una stessa storia: quella di un [Collio](#) che continua a esprimere identità, resilienza e un futuro consapevole delle proprie radici.

CANTINA GRADIS'CIUTTA

Giasbana, San Floriano del Collio

www.gradisciutta.eu

Data di creazione

01/12/2025

Autore

malinda-sassu