

# Manlio Collavini

*Ribolla gialla? Questione di "metodo"!*



di Claudio Fabbro

**C**i siamo ritrovati sul finire dello scorso mese di maggio con Manlio Collavini in Corno di Rosazzo, nella sua "Osteria della Ribolla", via Ribolla gialla 2, davanti a una flûte di Ribolla gialla ("perlage fine e persistente", chi poteva dubitarne...), servita in una bottiglia originale per forma e con ragione sociale in rilievo, di prossima uscita sui mercati, ad alternare amarcord ma anche ad analizzare talune vicende attuali osservate da diversi percorsi e angolazioni, la "telenovela" del Tocai ribattezzato "Tai" (Veneto), Friulano (Friuli V.G.) e Sauvignonasse (Slovenia), l'esplosione del Prosecco nella pianura friulana, il crescente interesse per la Ribolla "ferma" nell'area collinare e di quella "brut" in pianura e, ovviamente, per brindare ai successi dell'azienda a vari livelli, sia con le due versioni

Sopra, lectio di Manlio Collavini, Premio "Principe della Ribolla Gialla - Provincia di Udine". A destra, Manlio Collavini nel suo vigneto. (Foto Claudio Fabbro)

di Ribolla che degli altri suoi vini, da monovitigno o uvaggio. Iniziando dal vino, abbiamo parlato soprattutto di Ribolla gialla. "Nonno Eugenio - ci dice subito Manlio riferendosi alle sue vigne - ne sarebbe orgoglioso. La sua passione per la vite e per il vino, trasferitami tanti anni fa, ha dato ottimi frutti. Il piccolo appezzamento di partenza è rimasto nelle proprietà della famiglia, ma ormai la produzione è qui, in questi vigneti posti sia in pianura sia in collina, con la Ribolla e i vitigni rossi che primeggiano nella sottozona di Gramogliano, dove il clima è più caldo e favorisce le maturazioni precoci, mentre il Tocai è il vero fiore all'occhiello della sottozona di Noax, più fresca e con maggiori escursioni termiche. Il trasferimento a Nord risale agli Anni Sessanta, quando scoprii che la passione per il vino poteva diventare l'amore di tutta una vita. Tra proprietà, proprietà e convenzioni oggi arriviamo ad oltre 150 ettari vitati fra Collio (53%), Colli Orientali (11%) e Isonzo (36%). Il 77% è coltivato ad uve bianche, raccolte manualmente".

## I suoi Ribolla Gialla

E la Ribolla? gli chiedo "La proponiamo in due versioni", mi risponde; "la prima, la Ribolla gialla Turian, è vino da antipasti, minestre e piatti di pesce; la seconda è la versione spumante. Quest'ultima è un'idea originale, la cui sperimentazione ebbe inizio negli anni Settanta. E centrammo l'obiettivo", ricorda ancora Collavini. "Sperimentammo prima la strada del Metodo Classico, poi di quello Charmat. Alla



fine di questo percorso, durato anni e costellato da mille difficoltà, scoprimmo che il segreto per fare un grande spumante partendo dalla Ribolla gialla era semplice: dilatare al massimo i tempi di spumantizzazione lasciando la nostra Ribolla per due anni in autoclavi posizionate orizzontalmente sui lieviti". Il risultato fu davvero eccezionale, l'orizzontalità delle autoclavi garantiva una maggior superficie di contatto con i lieviti, presi nella Champagne per la loro longevità e selezionati personalmente dal professor Lamberto Paronetto". È la ricerca ostinata della miglior qualità che ha fatto compiere tanti passi avanti dagli anni Sessanta a oggi.

## Prosecco e Ribolla: concorrenza o percorsi paralleli?

"Il rapporto tra Prosecco e Ribolla, per quanto mi riguarda il problema non si pone. Si tratta di realtà diverse, destinate a un consumatore che fa le sue scelte sulla base di parametri diversificati. Io sono partito con la Ribolla, sia in versione "ferma" che bollicine, più di 40 anni fa e in Friuli Venezia Giulia. la corsa allo spumante non era ancora iniziata (fatte salve alcune grandi aziende o cooperative che partivano da una base Pinot bianco, in parte rinominato Chardonnay appena nel 1978).

Da una decina di anni a questa parte, defunto il Tocai, è nato il Prosecco, dilagando nelle zone DOCG e Doc Venete e, per le note vicende, anche nelle zone DOC di pianura della nostra regione in versione Charmat-Martinotti.

Non mi pare che il Prosecco brut interessi granché le zone DOC Colli orientali e Collio e ancora meno l'altopiano carsico, dove il cuore batte Glera (in versione storicamente "ferma").

Quasi contemporaneamente nelle stesse zone di pianura si è pensato di contrapporre al Prosecco una Ribolla gialla brut Charmat, più per il fascino del nome che per una tradizione che non mi pare sufficientemente suffragata. (Sono rimasto incuriosito nel ritrovarla addirittura elevata a DOC FRIULI - ma solo spumante - a partire dal 2016, insieme ai vitigni più rappresentativi coltivati in regione). Ho notato e noto il mio capsulone giallo emergere dai secchielli in proliferazione crescente. Ma quando estrai la bottiglia la mia Ribolla si riconosce, per contenitore e contenuto. Il packaging pare indovinato, se così frequentemente copiato. Concludo affermando che è sempre meglio essere invidiati che compatiti".

## Il "Metodo Collavini": dalla vendemmia alla bottiglia in 42 mesi

Spiega Manlio Collavini: "Le vigne, coltivate sulle colline orientali a cordone speronato e Guyot, vengono allevate per ottenere uve da spumantizzare. In vendemmia la raccolta manuale in cassetta delle uve selezionate si effettua solo al mattino dopo che la brezza proveniente da nord est ha asciugato il



sottile velo di umidità notturna. Alla delicata pigiatura delle uve integre segue la decantazione naturale del mosto fiore per una notte intera.

La prima fermentazione, a 14°C, si svolge parte in acciaio e parte in barriques. Nella primavera successiva la Ribolla gialla viene fatta rifermentare per tre cicli lunari in grandi autoclavi orizzontali a 12°C, mentre altri 28 ne sono necessari per l'affinamento sur lies. Segue l'imbottigliamento in completa assenza di ossidazioni. Ancora otto mesi di bottiglia sono necessari per completare il processo di affinamento. Infine le bottiglie (da 0.75 l e "Magnum" da litri 1.5 l) vengono confezionate e celate manualmente sotto una originale velina gialla quasi a voler preservare tutto l'amore che sapienti mani hanno saputo creare in quarantadue mesi di lavoro".

Pietro Fontanini, Presidente della Provincia di Udine, premia Manlio Collavini quale "Principe della Ribolla gialla". Sotto, Manlio Collavini in laboratorio. (Foto Claudio Fabbro)

