

Venezia Giulia
Indicazione Geografica Tipica

Ribolla Gialla
2003

Imbottigliato all'origine dalla azienda
agricola/Ustekleničeno pri izvoru na
kmetijskem posestvu
Stanislao Stanko Radikon

RADIKON®

Oslavia - Italia

CONTIENE SOLFITI 12mg/l NON AGGIUNTI

100 cl e

Non filtrato

13% vol

Temperatura di Servizio 15°

L. 1963

Di Antonio Indovino

Venezia Giulia IGT, Ribolla Gialla, Radikon, 2003 (100 cl)

Avendo già parlato di Radikon in un altro articolo (leggi del **Jakot 2007**), riporto dalla scheda precedente le informazioni di natura storica ed il contesto orografico.

Ci troviamo ad **Oslavia** (frazione di Gorizia), nel Friuli Venezia Giulia, lungo il costone che dal ponte dell'Isonzo sale nel cuore del Collio verso San Floriano. Questa zona, trovandosi a ridosso della prima linea, è stata il teatro della Grande Guerra ed in quell'occasione la zona rurale fu quasi completamente rasa al suolo.

In talune circostanze le uniche forme di sostentamento erano l'allevamento del bestiame e la viticoltura e l'agricoltura in genere. **Stanko** nel '77 raccoglie il testimone nel **nonno Franz Mikulus** e del **padre Edoardo Radikon**. Giovane sì, ma con una grande passione per la terra ed una gran voglia di sperimentare che lo portano ad imbottigliare i suoi primi vini a ridosso degli anni '80. Il primo cambio netto col passato fu l'abbandono delle vecchie botti per passare all'uso dell'acciaio ma, una grandinata nel Giugno dell'85 gli apre la mente verso una nuova strada. Si ebbe un notevole diradamento dell'uva in vigna e l'esigua parte restante era sana e figlia di un'annata ottima, sebbene le uve avessero una minore acidità rispetto ai valori di riferimento. Secondo le analisi di laboratorio sarebbe stata necessaria una notevole correzione di acido tartarico, e così decise di lasciare tutto come natura aveva voluto con risultati sorprendenti ed inaspettati. Per Stanko fu un segnale chiaro ed univoco sulla strada da seguire.

Ha inizio, così, un grandissimo cambiamento in vigna e in cantina. In vigna vengono realizzati nuovi impianti con densità di 7.000-10.000 ceppi per ettaro, mentre in cantina vengono inizialmente sperimentate le barrique, poi i tini tronco-conici da 25-35 hl dove le uve bianche maceravano per 6 mesi.

Successivamente vengono aboliti i solfiti ed a poco a poco le barriques lasciano il posto alle grandi botti di rovere (30-35 hl) e le continue sperimentazioni portano a ridurre le macerazioni ai 3-4 mesi attuali.

Siamo arrivati quindi ai giorni nostri, dove questo "poeta del bere naturale" ha ormai consolidato una filosofia che mette sempre al primo posto il rispetto per l'ambiente e il territorio, eliminando in vigna tutti quei prodotti figli della chimica, che tanti danni creano all'ecosistema e alla salute di noi comuni mortali, cercando di produrre uve sane e con il giusto grado di maturazione.

In cantina utilizza lieviti indigeni, non esegue nessun tipo di trattamento, né chimico, né fisico o naturale. Solo qualche travaso da un contenitore all'altro. Tutto questo finalizzato a portare in bottiglia comunque un **prodotto** che sia **sano, naturale** ma anche di **elevata qualità** e fortemente identificabile e riconducibile al concetto di vino come figlio di un'uva, un'annata, un territorio.

È stato un piacere poter degustare quest'oggi la **Ribolla Gialla 2003** di Sasa Radikon. È un vino ottenuto dalla vinificazione di uve Ribolla Gialla in purezza che, una volta diraspate, vengono poste in tini di rovere dove fermentano a contatto con le bucce, senza il controllo della temperatura e senza aggiunta di lieviti selezionati. Per tenere sempre immerse le bucce durante tutta la macerazione si eseguono in media dalle 3 alle 4 follature manuali al giorno. Alla fine della fermentazione alcolica i tini vengono colmati e chiusi ed il vino rimane a contatto con le bucce per circa 2 mesi.

Dopo la svinatura il vino riposa in botti di rovere da 25-35 hl, per circa 3 anni, durante i quali si effettuano vari travasi (solo se necessari). Successivamente il vino viene imbottigliato senza alcuna filtrazione né chiarifica in bottiglie da 0,50 e 1,0 l senza aggiunta di conservanti.

Nel Calice il vino si presenta con una veste opalescente dalla tonalità ambrata.

Il naso è un tripudio di profumi che vanno dalla crema pasticceria alla vaniglia, cannella, zafferano, confettura di albicocche, tè alla pesca, fieno, erbe balsamiche e miele di millefiori.

Il sorso è secco ed avvolgente, con una discreta percezione pseudo-calorica, fresco e

piacevolmente sapido, con una lunga chiusura di bocca che richiama il miele e le erbe balsamiche.

Ho avuto modo di apprezzare la Ribolla Gialla in un **calice voluminoso** e dall'**ampia apertura**, ad una **temperatura di 14°C** dopo averlo stappato con 2 ore di anticipo. Personalmente ne consiglierei l'abbinamento ad un "Risotto ai Cipollotti e Scamorza Affumicata, con Ristretto d'Arancia Amara e Tonno alle Erbe".

Prezzo in enoteca: 35–40€ (per le ultime annate in commercio)

Contatti: www.radikon.it

**Antonio Indovino, Sommelier dello Yacht Club di Marina di Stabia,
Responsabile del GDS AIS Penisola Sorrentina**

I contenuti presenti sul blog **Il Narratore Enoico**, dei quali è autore il proprietario del blog, non possono essere copiati, riprodotti, pubblicati o redistribuiti perché appartenenti all'autore stesso.

E' vietata la copia e la riproduzione dei contenuti in qualsiasi modo o forma.

E' vietata la pubblicazione e la redistribuzione dei contenuti non autorizzata espressamente dall'autore.

Copyright © **Il Narratore Enoico** by **Antonio Indovino**. All rights reserved.