

Gradis'ciutta: Viticoltura Biologica, Ospitalità Enoturistica e Tradizione nel Collio

scritto da Redazione Wine Meridian | 26 Giugno 2025



Nel Collio friulano, Gradis'ciutta, guidata da Robert Princic, incarna l'eccellenza vitivinicola biologica e l'ospitalità enoturistica. Dal 1997, l'azienda ha unito tradizione familiare, sostenibilità e innovazione, culminando nel Borgo Gradis'ciutta, un'oasi di charme tra le vigne. Tra vini pluripremiati e progetti transfrontalieri, Gradis'ciutta si pone come ambasciatrice del Collio in vista di Gorizia-Nova Gorica Capitale Europea della Cultura 2025.

Nel cuore del Collio, territorio che ha fatto la storia della viticoltura friulana, sorge **Gradis'ciutta**, azienda vinicola

profondamente radicata nella terra e nell'identità di questa zona di confine. A guidarla è Robert Princic, imprenditore visionario che ha saputo coniugare eredità familiare, sostenibilità e una vocazione all'eccellenza che ha trasformato Gradis'ciutta in un riferimento per la **viticoltura biologica e l'ospitalità enoturistica**.

La storia dell'azienda inizia ufficialmente nel **1997**, quando Robert, poco più che ventenne, decide di dare un nome e una forma imprenditoriale all'attività agricola tramandata da nonno e padre. Il nome Gradis'ciutta richiama una località simbolica del Collio e rappresenta un gesto di forte radicamento e identità territoriale. Oggi l'azienda si estende su circa 50 ettari tra i comuni di San Floriano del Collio, Gorizia, Capriva del Friuli e Dolegna del Collio.

Il rapporto di Robert con la sua terra è viscerale. Nato e cresciuto tra i filari, ha scelto fin dall'inizio un approccio consapevole alla viticoltura, puntando sulla qualità e sul rispetto per l'ambiente. Dopo un percorso durato dieci anni, l'azienda ha ottenuto nel 2018 la **certificazione biologica**, coronando un impegno costante verso una viticoltura compatibile con l'ecosistema locale. Centrale è stato l'impiego della tecnologia per monitorare i dati climatici e applicare trattamenti mirati nel **rispetto delle normative bio**, unito all'uso di fonti rinnovabili e alla tutela della biodiversità, anche attraverso la presenza di alveari in prossimità dei vigneti.

Il Collio è un **territorio unico**, modellato da un microclima ideale e da suoli di marne e arenarie – la celebre “*Ponca*” – che regalano ai vini finezza ed espressività. Qui Gradis'ciutta coltiva le principali varietà autoctone come *Ribolla Gialla*, *Friulano* e *Malvasia*, affiancate da internazionali perfettamente acclimatate (*Sauvignon*, *Pinot Grigio*, *Chardonnay*, *Cabernet* e *Merlot*). Il cuore della produzione si esprime in due blend bianchi: il *Bràtinis* e il *Collio Riserva*.

Il *Bràtinis*, frutto di *Chardonnay*, *Pinot Grigio*, *Sauvignon* e *Riesling*, rappresenta la **firma stilistica** dell'azienda e nel 2023 è stato celebrato con un **restyling dell'etichetta** in occasione del 25° anniversario. Un vino dal profilo internazionale che racconta il Collio con eleganza e complessità.

Il *Collio Riserva*, invece, è il **manifesto più autentico del territorio**: un uvaggio di *Ribolla Gialla*, *Malvasia* e *Friulano*, fermentato in botti da 10 ettolitri, pensato per recuperare l'antica tradizione del blend colliano. Non a caso è tra i vini più apprezzati anche dalla critica internazionale: Decanter gli ha assegnato **97 punti** per la sua profondità e capacità di invecchiamento.

Oltre all'anima produttiva, Gradis'ciutta ha intrapreso una **sfida culturale e imprenditoriale** nel campo dell'ospitalità. Con l'apertura del **Borgo Gradis'ciutta** nel 2022, Robert ha restituito vita a un palazzo del Cinquecento trasformandolo in una dimora di charme immersa tra le vigne. Il Borgo rappresenta la naturale estensione dell'identità aziendale: un luogo dove natura, vino e cultura si fondono in un'offerta esperienziale autentica.

Il soggiorno nel Borgo consente ai visitatori di **vivere il Collio in tutte le sue sfaccettature**: dalle degustazioni dei vini aziendali a esperienze in vigna, dalla possibilità di creare un proprio blend di *Collio Bianco*, alle cooking class e laboratori artistici. Non mancano momenti di relax a contatto con la natura come pic-nic tra i filari, yoga all'aperto o percorsi in bici e vespa. Il tutto in una struttura concepita con attenzione alla **sostenibilità ambientale** e all'utilizzo di prodotti locali e biologici.

La vocazione al dialogo e alla connessione culturale è testimoniata anche da **"Sinefinis"**, **progetto enologico transfrontaliero** realizzato insieme a Matjaz Cetrtic, produttore sloveno del Brda. Una *Ribolla Gialla* metodo

classico prodotta con uve italiane e slovene, simbolo di un Collio che supera i confini. *Sinefinis* è oggi un vino celebrativo, spesso presente anche in contesti istituzionali europei.

Un altro progetto che testimonia la visione di Robert è il **recupero del Franconia**, varietà storica di origine austriaca quasi scomparsa in Friuli, vinificata senza legno per esaltarne le caratteristiche aromatiche. Un vino raro, frutto della volontà di **riscoprire e valorizzare la biodiversità** viticola del territorio.

Gradis'ciutta oggi produce circa **200.000 bottiglie l'anno**, impiega 14 persone e guarda a mercati consolidati come USA, Germania, Belgio e Giappone. Il legame tra azienda e territorio è profondo: Robert Princic è stato anche **presidente del Consorzio Collio**, contribuendo a rafforzare l'immagine e la coesione di questa denominazione storica.

In vista del 2025, anno in cui Gorizia e Nova Gorica saranno **Capitale Europea della Cultura**, Gradis'ciutta si propone come ambasciatrice di un Collio che vuole raccontarsi al mondo attraverso la qualità dei suoi vini, la bellezza delle sue colline e l'accoglienza sincera della sua gente. In questo senso, l'azienda di Robert Princic rappresenta oggi un **modello virtuoso** di integrazione tra impresa, cultura e sostenibilità.

Punti chiave

1. **Gradis'ciutta unisce tradizione, sostenibilità ambientale e viticoltura biologica** d'eccellenza nel cuore del Collio.
2. **L'azienda offre esperienze enoturistiche immersive** nel Borgo Gradis'ciutta, coniugando natura, vino e cultura.
3. **Vini simbolo come Bràtinis e Collio Riserva** esprimono l'autenticità e la finezza del territorio.

4. **Progetti innovativi come Sinefinis e il recupero del Franconia** celebrano la biodiversità e superano i confini.
5. **Robert Princic guida Gradis'ciutta** come modello virtuoso, ambasciatrice del Collio per la Capitale Europea della Cultura 2025.