CIVA, INAUGURAZIONE IN BELLAZOIA

LA RIBOLLA GIALLA, VINO BANDIERA DEI " TENIMENTI", PROTAGONISTA DELL'EVENTO

Più di 200 persone da ogni parte della regione, ma anche Slovenia, Austria e Australia hanno raggiunto Bellazoia sabato 1 settembre scorso , nei Colli orientali del Friuli, per l'inaugurazione dell'azienda agricola "Tenimenti Civa ". Ad aprire la serata **Valerio Civa** titolare dell'azienda, che nel ringraziare i convenuti ha sottolineato l'importanza del vino friulano ed in particolare la Ribolla gialla quale volano per far tornare in auge il Friuli vitivinicolo. **Andrea Romito**, sindaco di Povoletto (Ud), ha dichiarato come questa nuova realtà rappresenti una "spinta per il territorio a realizzare qualcosa di innovativo".

Civa e Serracchiani

"Un grazie a Valerio Civa per aver riportato l'interesse sulla ribolla gialla – *ha affermato* ***Ernesto Abbona*** *neo presidente dell'Unione Italiana Vini e titolare della Cantina Marchesi di Barolo* – un vitigno con un nome curioso e bello. Spesso dimentichiamo che la nostra storia deve essere raccontata al mercato e se questo avviene attraverso un nome così musicale e suadente tutto è più facile".

"Ho sempre ammirato in Valerio - *ha raccontato* ***Antonio Rallo*** *già presidente UIV e titolare dell'azienda Donnafugata* - la capacità di organizzare la propria azienda e di creare il suo team di lavoro, è accaduto con la Effe.ci Parma, ora sono curioso di vedere come riuscirà ad affrontare questa nuova sfida, con tutte le variabili non controllabili che comporta l'essere un produttore vitivinicolo".

"La grande sfida – *ha risposto* ***Civa*** – nasce dalla passione nei confronti del vino. Vino che viene venduto attraverso la distribuzione moderna, che richiede sempre più prodotti di alta qualità. Non dimentichiamo che l'80% delle bottiglie prodotte in Italia sono vendute attraverso la GDO. Il mio progetto agricolo è dedicato ai consumatori che sono e saranno molto attenti a ciò che vorranno bere e mangiare"

Fede & Tinto, (autori e conduttori di Decanter su Rai Radio2) moderatori e animatori della serata, hanno quindi introdotto **Enos Costantini,** esperto di viticoltura, che ha intrattenuto il pubblico con un interessante excursus storico sulla Ribolla gialla.

"Il vino – *secondo Costantini*-ha bisogno di quello spessore culturale che appartiene al vino friulano. Quanto è stato scritto della storia della vite e del vino in Friuli non trova pari neppure a Bordeaux o in Borgogna. Un valore aggiunto che dovremmo imparare a comunicare. 786 anni, tanti sono quelli della Ribolla. Un vitigno e un vino friulano riconsegnato alla storia, che prevedo avrà almeno altrettanti anni davanti a sé - *ha concluso* ***Costantini*** - come l'azienda Tenimenti Civa a partire da questa sera".

“Siamo una regione che attrae investimenti se un produttore emiliano ha investito nel nostro territorio dimostrando di credere nella nostra regione, nella capacità e possibilità di fare impresa e nella qualità dei nostri prodotti". Lo ha affermato la presidente della regione Friuli Venezia Giulia **Debora Serracchiani** intervenendo all’inaugurazione della Tenimenti Civa.

“È importante - *ha aggiunto la presidente* - accompagnare questi investimenti per recuperare il territorio, proteggerlo, farlo conoscere, dare visibilità al Friuli Venezia Giulia. Credo che la competenza di Valerio Civa rispetto alla grande distribuzione possa essere un tassello importante che mancava nel mondo della produzione vitivinicola di questa regione.

Fabbro, Civa, Di Filippo e Basso da sin.

Shaurli

Molti vini sono conosciuti a livello nazionale e internazionale, ma si ignorano i luoghi di produzione e raramente si sa collocare geograficamente il FVG, che ha bisogno di darsi visibilità attraverso i propri prodotti. L'impegno della regione è rivolto anche al recupero di territori che si sono spopolati, l'attenzione della GDO è non solo alla qualità dei prodotti, ma anche al territorio. Questo ha permesso di far rinascere luoghi che prima erano chiusi, penso ad esempio alla latteria di Castions di Strada o al lavoro fatto sulle vongole a Marano e tante altre piccole filiere che da sole non riuscirebbero a stare sul mercato, ma spinte dalla distribuzione moderna o da chi fa questo mestiere riescono non solo a sopravvivere, ma a vivere bene.

Costantini

Presenti all'evento anche gli assessori regionali alle Infrastrutture e territorio **Mariagrazia Santoro** e alle Risorse agricole e forestali **Cristiani Shaurli**. Quest'ultimo ha espresso soddisfazione per "un imprenditore che da subito ha dimostrato di conoscere il nostro territorio e di apprezzare i nostri vitigni autoctoni a partire dalla Ribolla gialla sulla quale crede e che considera le bollicine nobili d'Italia".

Basso, Fabbro, Gisela e Franz Hopfmuller

Per Shaurli l'investimento di questa azienda rappresenta un orgoglio per tutto il territorio "anche perché questo imprenditore ha la volontà di far crescere ancora i nostri vitigni più tradizionali, quelli che rappresentano la nostra identità quelli che, come dico spesso, non possono essere replicati altrove".

Vuga e gentili Signore del Vino

Ribolla gialla: excursus storico ,sintesi

" La prima attestazione scritta della Ribolla – *secondo* ***Enos Costantini***- è datata 1231 negli Statuti di Treviso, ma si tratta di "vino navigatum", cioè il vino che arrivava a Treviso era forestiero. La Ribolla si produceva in Friuli, a Trieste e in Istria la più apprezzata qualitativamente destinata in gran parte a Venezia che poi smistava nel resto d'Italia e d'Europa. Si faceva e si fa ancora in Romagna in piccolissime quantità, ma si tratta di altro vitigno non di Ribolla. Si produceva nelle Marche, sui colli bolognesi, in Grecia e nelle isole Eolie. Diversi erano i vitigni detti Ribolla che venivano così denominati per il prestigio di cui godeva in zona il vino Ribolla. È bene sottolineare che quest'ultimo non era da monovitigno.

In Friuli negli anni trenta del '900 la Ribolla si faceva con dieci-dodici vitigni diversi: Ribolla gialla, Ribolla verde, Glera secca, Glera grossa,

Ribuelàt, Prosecco, Coneute, Agadele, Pogruize, Gran rap, Cividin, Cividin garb. In passato era sicuramente dolce, tutti i vini di pregio lo erano, ma soprattutto era un filtrato dolce ossia lo si filtrava per stabilizzare quello che non era più mosto ma neppure vino. Veniva consumato dalle classi abbienti o la si regalava ai potenti, ma soprattutto aveva un mercato ultramontano, nord Europa e Europa dell'est. La Ribolla ebbe ottima fama sino all'inizio dell'800, poi verso la metà dello stesso secolo iniziò la sua decadenza. Bisogna attendere gli anni novanta del '900 affinché venisse riproposta su larga scala nella versione ferma e più di recente in quella spumantizzata.

Fino a qui la storia del vino Ribolla. Solo tra il 1821-1823 – *ha concluso Costantini*- si ha una attestazione precisa del vitigno Ribolla. La consacrazione si deve a Pietro di Maniago e al suo Catalogo dei vitigni coltivati in Friuli e in Veneto in cui trova spazio in modo inequivocabile la Ribolla gialla.

INFO : Maria Cristina Pugnetti, Responsabile marketing e comunicazione

Azienda agricola Tenimenti Civa

+39 366 912 7428

+39 0432 177 03 82

www.tenimenticiva.com