

*Nel segno del cambiamento: la scommessa di una nuova azienda*

## Nell'incanto di Bellazzoia fiorisce la Ribolla gialla

• di GIANFRANCO ELLERO

Il vino caratterizza l'immagine del Friuli da più di duemila anni. Basti dire che il nostro vino è ricordato nella "Historia Naturalis" di Plinio il vecchio (morto nell'eruzione del Vesuvio del 79 dopo Cristo) che scrisse:

«Questa è la regione dei Carni confinante con i Giapidi, (seguono) il fiume Timavo, il castello Pucino, rinomato per il vino, il golfo triestino, la colonia di Trieste, distante 33 miglia da Aquileia». Ed è superfluo ricordare che l'archeologia ha portato in luce uva, grappoli, foglie di vite, viticci, frantoi, botti, bicchieri, boccali, raffigurati sulle pietre, sui mosaici e sui muri di Aquileia.

Numerose sarebbero poi le citazioni di opere d'arte e letterarie che celebrano il vino friulano nei secoli successivi - citeremo, come esempio di bellezza assoluta, l'archivoltò in stucco del Tempetto longobardo di Cividale - per testimoniare un'interrotta tradizione di produzione e consumo, di scambi interni alla regione e di esportazioni (il Picolit era molto apprezzato, con il prosciutto di San Daniele, dai Padri del Concilio di Trento!).

Anche al presente la produzione del vino rappresenta un'importante voce del Pil regionale, ma il settore, ancorato alla tradizione, si trova oggi a dover compiere scelte innovative.

Dopo aver male assorbito il cambio del nome del Tocai, reclamato dall'Ungheria in forza di una legge della Comunità Europea - nonostante gli appelli, il vino-bandiera del Friuli fu denominato "Friulano", pessimo quadrisillabo etnico incomprensibile sul mercato internazionale - il settore ha bisogno, oggi, di radicali cambiamenti nelle scelte produttive, nelle dimensioni aziendali, nelle tecniche di distribuzione e nei modi della comunicazione.

L'ex Tocai ha subito una rilevante perdita di mercato, negli ultimi dieci anni, non soltanto perché si ripresentò "in maschera" dopo il cambio del nome, ma anche perché fu superato dal Prosecco in pieno boom in Italia e oltre le Alpi. Anche in Friuli, allora, si decise di sostituire le viti di Tocai (che non hanno cambiato nome) con viti di Prosecco, ma ciò significa andare a rimorchio di altri, che si affermano suonando (sapendo suonare) tutta la complessa tastiera del marketing (dall'etichetta alla forma della bottiglia, dal nome del prodotto alla marca, dai punti di vendita alla pubblicità, eccetera). Non basta, quindi, scrivere da qualche parte che la nostra azienda produce dal 1878 o trastullarsi con il detto «i



La potatura della vite (marzo) e la costruzione delle botti (agosto) nel calendario della chiesetta di Magregdis (sec. XV)



vini bianchi friulani sono i migliori del mondo», perché accanto alla qualità, (quando c'è), ci vuole molto altro. È finito il tempo del "blanc o noir", cioè del vino senza etichetta, "baste ch'al sedi bon".

È proprio per questo che ci piace segnalare la nascita di una nuova azienda, denominata "Tenimenti Civa", che si presenta nel segno del cambiamento: è stata presentata il 1° di settembre nel corso di un'importantissima cena di gala, a Bellazzoia di Povoletto.

Il titolare, Valerio Civa di Parma, ha investito in Friuli non per produrre Prosecco, bensì per trasformare in un grande vino la Ribolla gialla. Naturalmente produce anche altri vini (Sauvignon, Pinot grigio, Chardonnay, Refosco dal peduncolo rosso ...), perché i terreni acquistati erano già vitati, ma il programma aziendale prevede ulteriori ampliamenti per la Ribolla.

L'azienda, infatti, dispone al presente di circa

30 ettari a Bellazzoia, di 2 ettari a Ravosa, riservati allo Schioppettino, di un vasto podere di 30 ettari fra Manzano e San Giovanni al Natissone, destinato alla Ribolla, che attualmente occupa soltanto un terzo del terreno disponibile: quest'ultimo sarà, molto probabilmente, il più vasto podere monovitigno del Friuli.

L'azienda di Bellazzoia vinifica anche uve di piccoli coltivatori conferenti, che vengono peraltro controllati e subito pagati a prezzo equo.

A voler rinsaldare il legame del suo vino con la terra da cui nasce, Valerio Civa ha voluto battezzare con le parole friulane "Biele Zoe", derivate dalla località che ospita da "Casa madre", denominata "Tenimenti Civa", la linea produttiva destinata alla ristorazione. Gli auguri di ogni successo sono doverosi, anche perché egli esporta nel mondo un pezzetto della nostra lingua!