



Ribolla gialla come VINO da TAVOLA?

RIBOLLA GIALLA COME VINO DA TAVOLA?

È questo il rischio che si corre se non si provvede velocemente e unitariamente alla corretta tutela. **Una provocazione che ha però un fondo di verità, lanciata** anche sui social **da Valerio Civa**, titolare e fondatore dei Tenimenti Civa a Bellazzoia di Povoletto, che invita i vignaioli friulani a essere compatti e determinati in un progetto comune di difesa e valorizzazione della Ribolla gialla. “La tutela della Ribolla gialla passa a mio avviso attraverso tre fasi, ci spiega:

1 una nuova denominazione e menzione - “Ribolla gialla del Friuli” - rende il prodotto esclusivo di un’area geografica specifica. La realizzazione di ciò richiede un preventivo accordo tra Italia, Slovenia e Croazia al fine di modificare il nome della varietà, ma non del vino, che rimane Ribolla gialla. Un iter possibile, anche se indubbiamente lungo e subordinato alla produzione di Ribolla unicamente come Doc e non più Igt.

2 a oggi il disciplinare della Doc Friuli, che contempla la produzione di Ribolla gialla, non prevede l’indicazione del territorio di provenienza dell’uva. Introdurre una specifica in questo senso è un atto di trasparenza nei confronti del consumatore finale. Inoltre, per le Doc Friuli Colli Orientali e Doc Collio che sottendono una qualità alta dei vini, dovrebbe essere avviata richiesta di DOCG per la Ribolla gialla. Per portare a termine le diverse proposte i produttori friulani devono essere compatti e veloci, anche perché non tarderà la comparsa sul mercato di vini Ribolla gialla provenienti da altre regioni italiane. Vini IGT o senza alcuna indicazione e, quindi, non sufficientemente indicativi della qualità e del territorio che viene espressa invece in Friuli.

3 la Ribolla gialla spumante potrebbe essere tutelata attraverso due diverse denominazioni: la Doc Friuli per

la Ribolla di pianura, ottenuta con rese adeguate, e la Doc Friuli Colli Orientali per quella di collina predisponendo disciplinari ancor più rigorosi per un prodotto di alta qualità.

Qualità vuol dire prezzi alti? Abbiamo visto bottiglie di Ribolla vendute in offerta nella GDO a meno di tre euro al litro...

È indubbia l’esistenza di un rapporto qualità/prezzo. Ogni zona è in grado di esprimere alta qualità e qualità di minore valenza. Molto dipende dalle capacità imprenditoriali.

Un disciplinare attento alle corrette quantità di produzione o rese per ettaro e al livello qualitativo minimo del prodotto, garantirà tutti?

Credo di sì, ma oltre a ciò è auspicabile inserire specifiche clausole nel disciplinare, affinché tutte le fasi della vinificazione fino all’imbottigliamento siano compiute all’interno del Friuli. Questo permette un maggiore controllo della produzione e distribuzione del prodotto.

Ci sono degli ostacoli a questa soluzione ottimale

L’ostacolo è duplice. L’incremento di questi ultimi anni degli ettari vitati a Ribolla gialla richiede da un lato la realizzazione di impianti di spumantizzazione attraverso l’acquisto di autoclavi: la Regione dovrebbe trovare le risorse finanziarie necessarie per sostenere lo sviluppo della Ribolla gialla spumante. Inoltre, l’assenza di un piano strategico di vendita farà sì che buona parte delle bottiglie di Ribolla gialla dei prossimi anni sia venduta da produttori esterni al Friuli (veneti e piemontesi), specializzati nella distribuzione di spumanti attraverso il canale della grande distribuzione e discount. In sostanza, i friulani hanno messo a dimora Ribolla nella speranza che qualcuno si occupi di trasformarla e venderla!