

Alta qualità nel carrello

TENIMENTI CIVA

IL MODELLO PRODUTTIVO
INTENDE PROPORRE GRANDI VINI
NELLA GRANDE DISTRIBUZIONE.
E SCOMMETTE SULLA RIBOLLA
GIALLA SPUMANTIZZATA

Vino di qualità nella grande distribuzione. Se fino a qualche anno fa poteva suonare una contraddizione in termini, oggi i modelli di consumo hanno arricchito lo scaffale dei supermercati e gli stessi consumatori guardano con attenzione a una scelta di qualità anche nel carrello. È da questa analisi che ha portato l'imprenditore di origine parmigiana **Valerio Civa** a impegnarsi nel mondo del vino. E ha scelto, dopo trent'anni di attività nel commercio di vini, ad aprire proprio il Friuli la sua azienda vinicola, la Tenimenti Civa di Bellazzoia di Povoletto.

Nel 2016 decide di dar vita a un innovativo "progetto agricolo per la grande distribuzione". I vini, infatti, sono prodotti esclusivamente con uve della tenuta e di piccole realtà agricole locali costantemente monitorate. L'obiettivo è garantire una qualità medio-alta dei vini, destinati a un pubblico ampio di consumatori, distribuiti attraverso la grande distribuzione organizzata (Gdo), sempre più attenta alla soddisfazione dei propri clienti che puntano non solo alla qualità di ciò che acquistano, ma anche alla tracciabilità dei prodotti.

AMPIO SPAZIO AI BIANCHI

La tenuta si estende per 43 ettari vitati suddivisi tra Bellazzoia, Povoletto, Ravosa, San Giovanni al Natisone e Manzano. L'attenzione è rivolta in particolare ai vitigni autoctoni: Ribolla gialla, Tocai Friulano, Refosco dal peduncolo rosso, Schioppettino. Oltre a queste varietà si coltivano anche Sauvignon, Pinot grigio, Chardonnay, Glera, Cabernet e Merlot. Il 75% della produzione è rivolta ai vini bianchi e tra questi è la Ribolla gialla a occupare il posto d'onore. Tra Manzano e San Giovanni al Natisone è stato realizzato un podere di circa 10 ettari dedicato a questa varietà, unico per dimensioni sui Colli Orientali, destinato a diventare di 30 ettari in un prossimo futuro. Il controllo dell'intera filiera produttiva risulta in questo modo semplificato a garanzia della qualità del prodotto finale. Altri 2 ettari sono stati piantati di recente a Bellazzoia.

Da quest'anno per scelta aziendale sono stati eliminati i diserbanti per la gestione del sotto fila, fatta esclusivamente con mezzi meccanici. Alla sostenibilità



ambientale viene dedicata particolare attenzione: i trattamenti vengono fatti con atomizzatori a recupero, in questo modo si riduce la quantità utilizzata di fitofarmaci. L'acquisto prossimo di centraline meteo permetterà di ridurre ulteriormente il numero dei trattamenti in vigna. Il contenimento delle rese, 80-100 quintali per ettaro, è uno degli obiettivi per ottenere una materia prima di qualità.

Tutte le uve sono vinificate nella nuova cantina di Bellazzoia, ristrutturata in tempi brevissimi, moderna e funzionale alla vinificazione in acciaio per produrre vini freschi ed eleganti. La cantina ospita 78 vasche termo-condizionate per una capacità complessiva di 7000 ettolitri. E sempre quest'anno sono state acquistate 4 autoclavi da 60 ettolitri per spumantizzare la Ribolla gialla.

La filosofia produttiva, tradotta nella vendemmia del 2016 in 350.000 bottiglie, è sintetizzata nel logo 8515 riportato sulle etichette dei vini, che riflettono per l'85% il vitigno della Doc, mentre il 15% è rappresentato dalle migliori varietà della proprietà.