

Come Tenimenti Civa ottiene Vini di Qualità

Autore: [wpv-post-coauthors]

Il concetto di qualità ha subito un'evoluzione importante nel tempo, un cambiamento a cui hanno indubbiamente contribuito i consumatori. La richiesta di prodotti sani, ottenuti nel rispetto dell'ambiente e di chi ci vive ha delineato i parametri che caratterizzano la qualità.

Nell'ambito vitivinicolo, i **disciplinari di produzione** impongono regole a tutela del consumatore rispetto ai prodotti della terra, regole che le aziende devono osservare scrupolosamente. La stessa grande distribuzione organizzata (**GDO**) è attenta alla tecnologia dei processi produttivi e alla sicurezza alimentare a garanzia della qualità dei prodotti che espone sugli scaffali.

Non è sicuramente il prezzo più basso la leva per essere e rimanere competitivi su un mercato la cui offerta di vini è sovrabbondante, bensì la qualità, un valore aggiunto che permette alle aziende di mantenere sotto controllo l'efficienza e l'efficacia dei processi di produzione.

<<È in quest'ottica che si lavora ai Tenimenti Civa>> ha affermato Adriano Copetti, responsabile della produzione dell'azienda agricola dei Colli Orientali del Friuli al quale abbiamo rivolto alcune domande su cosa si intende per qualità del vino.

Possiamo dire che la qualità di un vino si ottiene in campagna?

<<Sono assolutamente d'accordo. Consideriamo lo studio dei terreni e la loro vocazione alla viticoltura fondamentale per ottenere un frutto di qualità. Per tale motivo sono state analizzate le caratteristiche di ciascun suolo e dell'ambiente nel suo complesso come richiesto dalla misura 10 del Piano di Sviluppo Rurale, a cui abbiamo aderito sin dall'inizio dell'attività produttiva. Questo ha permesso di fare le scelte corrette per ogni varietà tenendo presente la giacitura del suolo, l'esposizione, la quantità di luce solare, pioggia e vento.>>

Come si lavora il suolo?

<<La lavorazione del suolo è a "gestione integrata", cioè inerbiamo in modo diverso in funzione dell'età dei vigneti e del tipo di terreno. Per arricchirlo di sostanza organica si semina il trifoglio incarnato che ricopre la vigna di un bellissimo manto rosso quando in primavera fiorisce. Le radici, in questo modo, sono libere di esplorare il suolo e attingere a riserve irrigue con la conseguente riduzione degli effetti della calura estiva. Inoltre, l'analisi del terreno ci ha permesso di limitare le concimazioni intervenendo solo dove necessario.

Nell'ottica di lavorare il più possibile nel **rispetto dell'ambiente**, nel sotto filo impegnamo

risorse umane e macchine per eliminare eventuali erbe infestanti e favorire la migliore crescita delle giovani viti (barbatelle)>>.



Quali sono gli interventi che si attuano sulla vite al fine di ottenere uve di qualità?

<<Durante l'inverno, quando la vite è nella fase di riposo vegetativo, si attua la **potatura dei tralci "vecchi"** (taglio del passato) lasciando un solo tralcio e un certo numero di gemme che svilupperanno i frutti futuri. L'obiettivo è ridurre le rese per ettaro, cioè si vuole che ogni pianta dia la quantità d'uva ritenuta ottimale per garantire un prodotto di qualità.

Gli interventi successivi in vigna, sempre nell'ottica di incrementare la qualità, sono la **defogliazione** attuata tra la fine della fioritura e l'inizio dell'**allegazione** (normalmente nel mese di maggio) per eliminare le foglie, che coprono i grappolini e migliorare la loro esposizione alla luce, evitando la formazione di muffe (botrite). La cimatura estiva viene attuata allo scopo di stimolare la pianta a produrre nuove foglie per migliorare e incrementare la fotosintesi in fase di maturazione del grappolo>>.

La vite è spesso esposta all'aggressione di funghi e parassiti. Come la si difende?

<<Per la difesa delle viti dai parassiti utilizziamo macchine innovative (atomizzatori a recupero) che permettono di ridurre del 90% la dispersione nell'ambiente delle sostanze utilizzate>>.

Anche la vendemmia contribuisce alla qualità del frutto. Come viene attuata?

<<La vendemmia avviene perlopiù a mano, nelle ore tiepide della giornata, per evitare il riscaldamento dei grappoli, portati tempestivamente in cantina per la vinificazione. Anche

se, bisogna dirlo, la raccolta meccanica ha l'indubbio vantaggio rispetto alla manuale, di ridurre il lasso di tempo che intercorre tra vendemmia e vinificazione>>.

A proposito di vinificazione, sono due i siti ove attuate la trasformazione dell'uva in vino. Questo vi permette di differenziare le vinificazioni?

<<Esatto! Le vinificazioni sono dedicate in relazione alla zona di provenienza dell'uva e alle sue caratteristiche analitiche, al fine di conoscere le potenzialità qualitative di ciascun luogo>>.

Varietà e ambiente: sono questi dunque i riferimenti che guidano le scelte di cantina dei Tenimenti Civa?

<<La vinificazione non rende vano l'importante lavoro fatto in vigna, anzi l'obiettivo è lasciare che i vini esprimano tutte le potenzialità del territorio. Così nei vigneti storici di **Bellazoia**, caratterizzati da climi freschi, si ottengono vini di buona sapidità e acidità e un'ampia gamma di aromi. Invece, nelle zone più a sud dei Colli Orientali del Friuli, a Manzano e a San Giovanni al Natisone, i vini hanno maggiore tenore alcolico e aromi di frutta matura. Tutte le fermentazioni avvengono in acciaio a temperatura controllata, così come l'affinamento dei vini da bersi in giovane età; mentre l'uso di barrique, tini e tonneaux è dosato con precisione affinché sia minima la cessione al vino di sostanze aromatiche del legno>>.

In una frase potrebbe riassumere il concetto di qualità, così come è interpretata in azienda?

<<La qualità si compone di una parte oggettiva, che potremmo definire tecnica, e una parte soggettiva, in cui intervengono gli organi di senso e la cultura di chi valuta ciò che si offre. Siamo nel campo della qualità percepita dal consumatore che può anche divergere da quella oggettiva, gap che va colmato attraverso una corretta e trasparente informazione>>.

Seguiteci sui canali [Facebook](#) e [Instagram](#)



Maria Cristina Pugnetti, nata a Udine nel 1964, laureata in Economia Aziendale all'Università Cà Foscari di Venezia, ha un Master nel digital marketing conseguito presso Il Sole24 Ore di Milano. Autrice di numerosi articoli: per Tiere Furlane – rivista di cultura del territorio del Friuli Venezia Giulia – , Voce Isontina, Il Popolo, Vita Nuova, La Vita Cattolica, Il Quotidiano Fvg, Il Gazzettino sez. Udine, e per la Società Filologica Friulana. Correttore di bozze di diversi libri e volumi, convinta che sia un mestiere difficile ma bellissimo. Organizzatrice di eventi culturali. Ha un blog personale: Vinidellanima.it dedicato alla diffusione della cultura di vino e cibo, scrive anche nel blog dell'Azienda Tenimenti Civa, di cui è Responsabile Marketing e Comunicazione.

Ti potrebbe interessare:



1. [Metodo Charmat e Metodo Classico: Differenze e Affinità dei Metodi di Produzione dello spumante](#)