

Dai Colli Orientali del Friuli alle Colline delle Langhe, Tenimenti Civa e Marchesi di Barolo, una serata all'insegna del nuovo che avanza, della storia e della tradizione

Autore: [wpv-post-coauthors]

Verona, 16 aprile 2018

Si è tenuta lunedì 16 aprile, in occasione del Vinitaly, una serata speciale dal titolo “Dai Colli Orientali del Friuli alle Colline delle Langhe, Tenimenti Civa e Marchesi di Barolo, una serata all'insegna del nuovo che avanza, della storia e della tradizione”. Organizzata presso la locanda I Masenini di Verona, hanno partecipato illustri giornalisti, wine lovers e i proprietari delle due aziende agricole: Valerio Civa dei Tenimenti Civa e Ernesto Abbona delle Antiche Cantine Marchesi di Barolo, nonché Presidente dell'Unione Italiana Vini.

Otto i vini degustati, quattro dei Tenimenti Civa annata 2016: Ribolla gialla spumante extra brut Biele Zôe, Ribolla gialla Biele Zôe Cuvée 85I15, Friulano Biele Zôe Cuvée 85I15, Sauvignon Biele Zôe Cuvée 85I15; e una rara e memorabile verticale di Barolo Riserva DOCG di quattro vendemmie, distanti un decennio una dall'altra: 2010, 2000, 1990, 1980.

Due eccellenti zone vitivinicole d'Italia note nel mondo per il pregi dei loro vini, opposte per collocazione geografica, differenti per storia e tradizioni, caratterizzate da un clima unico, da suoli e vitigni diversi. Dalla passione per la terra e per il vino nasce nel 2016 la Tenimenti Civa. È invece nel 1929 che la famiglia Abbona acquista le Antiche Cantine, e nell'unire l'amore per le vigne e la grande caparbieta ha fatto conoscere il Barolo nel mondo.

I QUATTRO VINI BIANCHI ANNATA 2016

L'annata 2016 è stata particolarmente propizia per la raccolta d'uva di ottima qualità. Alla fioritura, leggermente in ritardo per via di una primavera un po' più fredda, è seguita un'estate con andamento regolare che ha permesso uno sviluppo equilibrato del frutto della vite. Tra agosto e settembre le temperature estive sono state smorzate dalla ventilazione diurna. Inoltre, l'escursione termica ha favorito l'accumulo di aromi e sostanze nell'uva.

Tutti i vini sono stati vinificati in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata. La loro sosta sulle fecce fini è avvenuta sempre in vasi vinari d'acciaio così da non interferire con l'espressione aromatico e gustativa.

IL RESPONSO DEGLI ASSAGGI

Doc Friuli Ribolla gialla spumante extra brut Biele Zôe 2016

Ha un accennato color giallo paglierino. All'olfatto si avvertono gli agrumi, la salvia e la fragolina di bosco. In bocca è ben equilibrato tra freschezza, sapidità e la delicata pungenza dell'anidride carbonica. Ottima la persistenza gusto olfattiva.

Doc Friuli Colli Orientali Ribolla gialla Biele Zôe Cuvée 85I15 2016

Il colore è giallo paglia intenso. Il profumo è caratterizzato da un bouquet piacevole di salvia, agrumi, mirtillo e accenni di sottobosco. Il sapore è particolarmente invitante sottolineato da freschezza e sapidità. Ha un incedere elegante, gratifica il palato con una struttura mai eccessiva. La finezza è nel suo DNA. La Ribolla gialla ha ricevuto nel 2017 il massimo riconoscimento alla qualità con i 5 Grappoli Bibenda dalla Fondazione Italiana Sommelier.

Doc Friuli Colli Orientali Friulano Biele Zôe Cuvée 85I15 2016

Colore giallo paglia. Profumo delicato di mandorla e fiori gialli. In bocca è rotondo, perfettamente equilibrato tra acidi naturali e la componente sapida. Ottima la distensione e la persistenza gusto olfattiva che rimanda al tipico sentore di mandorla amara.

Doc Friuli Colli Orientali Sauvignon Biele Zôe Cuvée 85I15 2016

Ha il colore della paglia con bagliori verde chiaro. Ricco nelle sfumature odorose, si riconoscono note agrumate, fiori, peperone giallo e melone. Si distingue per morbidezza carezzevole intrecciata a freschezza e nota sapida. Di ottimo corpo e persistenza.

QUATTRO ANNATE DI BAROLO RISERVA

I Barolo Riserva sono stati degustati a partire dall'annata 2010, quindi il millesimo 2000, l'eccezionale 1990, per finire con l'ottimo 1980. I vini, è stato sottolineato da Abbona, hanno caratteristiche produttive comuni:

- la temperatura di fermentazione controllata;
- la svinatura attuata quando i vini erano completamente privi di zuccheri residui;
- la macerazione post-fermentativa non è stata attuata;
- la trasformazione dell'acido malico in acido lattico, dal gusto decisamente più gradevole, è avvenuta durante l'inverno, prima del travaso nelle botti;
- la maturazione e l'affinamento in botti di rovere per cinque anni, con l'eccezione del millesimo 1980 che si è ritenuto di imbottigliare nel 1984;
- nel 2011 è stato sostituito il tappo originale per le bottiglie millesimo 1980 e 1990.

IL RESPONSO DEGLI ASSAGGI

Barolo Riserva 2010

Il freddo prolungato dell'inverno, le abbondanti precipitazioni d'inizio estate e verso la metà di agosto l'ottima escursione termica ha arricchito le uve di aromi e sostanze sapide. Il colore è granato con bagli rubino. L'olfatto ha le caratteristiche note floreali di rosa e viola selvatica, note speziate di cannella e noce moscata. L'assaggio è sottolineato da tannini scalpitanti ma, al contempo, ben amalgamati alle altre sostanze del vino. Decisamente strutturato e persistente.

Barolo Riserva 2000

L'annata 2000 è stata caratterizzata da un risveglio vegetativo precoce e un'estate particolarmente torrida. La vendemmia anticipata di circa 20 giorni rispetto alla media delle trenta vendemmie precedenti, ha dato uve ricche in alcool, struttura e tannini dolci. Il colore è granato vivo. Il profumo richiama la nocciola tostata, la vaniglia, fiori ancora freschi e richiami di confettura di albicocche. Decisamente strutturato, i tannini sono setosi. Buona la persistenza del vino in bocca. La 2000 è considerata una grande annata con una prontezza di beva molto rara. Il contenuto polifenolico e gli elementi che costituiscono la struttura del vino fanno ben sperare in una buona longevità

Barolo Riserva 1990

Le belle giornate di sole alternate a piogge hanno mitigato la calura estiva. L'autunno caldo e asciutto, pochissime le piogge di minima entità. La vendemmia effettuata nei primi dieci giorni di ottobre ha consegnato uve perfettamente mature. Il colore è rosso granato con un'orlatura aranciata che ne fanno intuire l'evoluzione. Accattivanti sentori di spezie, liquirizia e rosa canina conquistano l'olfatto. Il sorso è austero caratterizzato dal profumo di "goudron", tartufo e sottobosco. Ha un incedere elegante, ricco di sfumature. L'annata è considerata eccezionale con caratteristiche di grandissima attitudine all'invecchiamento.

Barolo Riserva 1980

La primavera e l'estate sono state caratterizzate da un andamento climatico nella norma, con piogge regolari che hanno fornito al terreno l'umidità necessaria senza essere eccessiva. La perfetta maturazione si è avuta nella seconda decade di ottobre. Il colore è granato tendente al porpora con sfumatura aranciata. Piacevoli fiori appassiti e frutta in composta di more, prugna e pesca rendono il profumo del vino particolarmente intrigante. L'assaggio è arricchito di spezie dolci oltre al sentore che ricorda una gettata di "asfalto fresco". In bocca è decisamente strutturato con tannini morbidi e dolci. Di grande struttura. L'annata viene considerata ottima.

LA TRATTORIA I MASENINI

La cucina de I Masenini, la Trattoria che ha ospitato l'Evento, è perlopiù quella tradizionale veneta arricchita delle influenze mantovane. All'antipasto, particolarmente gradito dagli ospiti, sono stati serviti un gustoso Prosciutto crudo di Langhirano, la nota Giardiniera e i Carciofi sott'olio dei Masenini, il petto di Faraona alla mantovana, la Tartare di manzo e il Baccalà mantecato su polenta croccante e, come primo piatto, il risotto all'asparago verde di stagione. In abbinamento libero i quattro vini bianchi dei Tenimenti Civa. Quindi la cena è proseguita con la proposta delle carni cotte allo spiedo: il maialino da latte, la Fiorentina di Fassona piemontese e lo Stinco di vitello. Ad accompagnare i secondi piatti i quattro Barolo Riserva commentati dal produttore Ernesto Abbona.

ALCUNE INFORMAZIONI DELLE DUE AZIENDE

TENIMENTI CIVA

BELLAZIA, IL LUOGO DELLA CASA MADRE

Bellazoia è un incantevole territorio tra i rilievi delle Prealpi Giulie e l'alta Pianura friulana, qui ha sede l'azienda Tenimenti Civa. Titolare è Valerio Civa, di origine parmigiana, profondo conoscitore dei mercati vitivinicoli, impegnato in questo settore da più di trent'anni. Ha fondato la Effe.ci Parma, attraverso la quale vengono distribuiti Grandi Marchi ed etichette che oggi rappresentano ovunque l'eccellenza del made in Italy. È stato tra i primi in Italia a diffondere il Vino Italiano di qualità nella Distribuzione Moderna.

IL PROGETTO AGRICOLO TENIMENTI CIVA e L'ALTA QUALITÀ NEL CARRELLO

Nel 2016 Valerio Civa decide di dar vita alla Tenimenti Civa realizzando un innovativo "progetto agricolo per la grande distribuzione". I vini sono prodotti esclusivamente con uve della Tenuta e di piccolissime realtà agricole locali, che vengono costantemente monitorate e le loro uve analizzate prima d'essere destinate alla vinificazione. I conferitori sono prontamente pagati a prezzo equo. L'obiettivo è garantire una qualità medio-alta dei vini, destinati ad 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.

VIGNETI E VINI

I terreni vitati, acquistati o in affitto, sono ubicati nei Colli Orientali del Friuli: Bellazoia, Povoletto, Siacco, Manzano e San Giovanni al Natisone, per complessivi 54 ettari. Vigneti che hanno già un buon numero di lustri, cosa di non poco conto per ottenere una qualità apprezzabile. Oltre alla Ribolla, prodotta nella versione ferma e spumante, si vinifica il Friulano (ex Tocai), Sauvignon, Pinot grigio, Chardonnay, Refosco dal peduncolo rosso, Schioppettino, Merlot e Cabernet.

VALERIO CIVA E IL PROGETTO RIBOLLA GIALLA

Valerio Civa ha investito in terra friulana per trasformare in un grande vino la Ribolla gialla, varietà autoctona che nei Colli Orientali del Friuli e nel Collio ha la sua culla d'origine. L'obiettivo è produrre una quantità via via maggiore, senza mai venire meno alla qualità. Tra Manzano e San Giovanni al Natisone esiste un corpo unico di circa 12 ettari riservato a questo vitigno, destinato a triplicare in un prossimo futuro. Con probabilità si tratta del podere monovitigno più grande del Friuli. 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 Bellazoia.

LA LINEA BIELE ZÔE

A voler rafforzare il legame del suo vino con la terra da cui nasce, Valerio Civa ha battezzato con la parola friulana "Biele Zôe", derivata dalla località che ospita i Tenimenti Civa, la linea destinata alla ristorazione: Ribolla gialla, Friulano, Sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso e Merlot (prossimamente Biele Zôe Collezione Privata), e la linea per la distribuzione moderna: Ribolla gialla, Friulano, Sauvignon, Pinot grigio, Chardonnay, Refosco dal peduncolo rosso e Schioppettino. Entrambe le linee sono prodotte sotto la denominazione d'origine Friuli Colli Orientali. Invece, nella più recente Doc Friuli sono commercializzati: lo spumante extra brut da uve Ribolla gialla Biele Zôe (questa destinata all'horeca), più due vini bianchi, (Sauvignon e Pinot grigio) e due vini rossi (Merlot e Cabernet).

A chiudere la gamma dei vini venduti in GDO un vino frizzante da uve Pinot grigio.

BIELE ZÔE

Il termine friulano Biele Zôe deriva dalla località Bellazoia ove ha sede l'azienda. Il suo significato di "bella gioia" traduce in modo augurale la fertilità di queste dolci colline di arenaria e marna, dove sono indivisibili la qualità dei prodotti e il godimento estetico del paesaggio.

IL LAVORO IN CAMPAGNA

A Bellazoia, Manzano e San Giovanni al Natisone è stato attuato un importante studio dei terreni per una loro corretta lavorazione e selezione delle barbatelle. In campagna non vengono attuati diserbì chimici e la concimazione avviene solo dove necessario. Possiamo definirla una viticoltura di precisione. L'accurato lavoro in vigna, le basse rese, la raccolta a mano dell'uva permettono di ottenere migliori livelli qualitativi del frutto e del vino. I boschi di latifoglie che quasi circondano Bellazoia sono una barriera naturale ai venti freddi del nord. Questo fa sì che il territorio vitato limitrofo si avvantaggi di un microclima unico dando uve con caratteristiche di territorio. Oltre all'ampia biodiversità in piante

arboree e erbacee il bosco ospita un'infinità di insetti creando un ambiente armonioso che si trasmette gradualmente ai vigneti. Un prezioso aiuto nella loro corretta gestione agronomica.

Dal 2016 l'azienda ha aderito alla misura agroambientale 4.1 che vincola l'utilizzo di alcuni principi attivi nella lotta alle fitopatie della vite, in particolare stabilisce il periodo e il numero degli interventi. Dal 2017 per scelta aziendale sono stati eliminati i diserbanti per la gestione del sotto filo, 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 per ettaro (80/100 q.li/ha) è uno degli obiettivi per ottenere una materia prima di qualità.

LA FILOSOFIA PRODUTTIVA DEI TENIMENTI CIVA

Tutte le uve sono vinificate nella nuova cantina di Bellazoia, ristrutturata in tempi brevissimi, moderna e funzionale alla vinificazione in acciaio per produrre vini freschi ed eleganti. Per alcune selezioni di vini si utilizzano tini in legno e barrique. La cantina ospita 78 vasche termo-condizionate per una capacità complessiva di 7000 hl. Nel 2017 sono state acquistate 4 autoclavi da 60 hl per spumantizzare la Ribolla gialla. Oltre a tale cantina, l'azienda ne sta costruendo una nuova che sarà pronta sul finire dell'estate 2018.

La filosofia produttiva 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.

La produzione del 2017 è stimata in circa 700.000 bottiglie.

ANTICHE CANTINE MARCHESI DI BAROLO

LA NASCITA DEL BAROLO

La magia del Barolo nasce da una bella storia d'amore: quella tra il Marchese di Barolo e Juliette Colbert de Maulévrier, nobildonna francese, che si unirono in matrimonio alla corte imperiale di Versailles nel 1806. Giunta a Barolo, Juliette intuì che i vigneti circostanti godevano di una combinazione ideale per portare a compimento la maturazione delle uve Nebbiolo, ma mancava un luogo adatto per la vinificazione ed una adeguata cultura enologica. Per quest'uva nobile e preziosa realizzò allora magnifiche cantine, dove il vino veniva affinato in grandi botti di rovere pregiato: nacque, così, il Barolo.

NASCITA DEL BAROLO RISERVA

Il Barolo riserva nasce solo nelle grandi annate, quando la maturazione delle uve è contraddistinta da marcati sbalzi di temperatura tra la notte e il giorno. L'alternarsi di fresco e caldo incrementa la concentrazione degli aromi nelle bucce e favorisce l'equilibrio delle diverse componenti dell'acino. Il suolo è quello tipico delle Langhe, terre bianche ricche di calcare e argilla. Così le uve e i vini hanno tannini in quantità, ma soprattutto una struttura importante. Tale ricchezza richiede lunghi tempi di maturazione e affinamento in botti di rovere di Slavonia non tostate, da 120 – 180 ettolitri

LA FILOSOFIA PRODUTTIVA DELLA MARCHESI DI BAROLO

La Marchesi di Barolo gestisce i vigneti nel rispetto dell'ambiente e della sua biodiversità: pratiche come l'inerbimento spontaneo dell'interfilare e la lavorazione minima dei terreni mirano alla salvaguardia del suolo e alla sua naturale fertilità. Particolare attenzione è rivolta anche alla formazione del personale di campagna e alla professionalità degli operatori, cioè coloro che devono mettere in pratica le scelte di qualità operate dal personale tecnico.

“Conoscere per rispettare” è la filosofia produttiva dell'azienda, vale a dire “conoscere” le caratteristiche delle uve che arrivano in cantina, da quali terreni provengono, quale è stato l'andamento climatico dell'annata, quali gli interventi in vigna e l'eventuale impatto sulla qualità dell'uva.

“Rispettare” ovvero mantenere inalterate o ancor di più esaltare le caratteristiche qualitative dell'uva. Per ottenere ciò l'azienda ha acquistato un impianto di vinificazione versatile che permette di adottare scelte diverse da vigna a vigna e da annata ad annata. Le tipologie di botti spaziano dalle barriques da 225 litri, a botti sempre più grandi e di diversa età: 30, 35, 100, 120, 125 fino a 185 ettolitri (vale a dire botti 82 volte più grandi delle barriques). L'intento è, dunque, modificare l'operato per far esprimere il più possibile la qualità intrinseca delle uve dei diversi vigneti.

A guidare la prestigiosa azienda oggi sono Anna ed Ernesto con i figli Valentina e Davide, fedeli ed appassionati interpreti delle tradizioni, delle diversità dei luoghi e dei vitigni autoctoni.