

Alcuni dati sulla Ribolla Gialla sottolineano questo rischio. Anno 2014: 300-400 Ha vitati (prodotto di nicchia). 2016/2017: 1300 Ha vitati (prodotto di piccole dimensioni). per il 2018 /2019 sono previsti altri 500 Ha per un totale di 1800-1900 Ha (prodotto di media dimensione). Se la produzione attuale è di 5.000.000 di Bottiglie, nel 2019 la produzione prevista è di 25.000.000!

Per i prossimi cinque anni l'offerta sovrabbondante di Ribolla rispetto alla domanda determinerà prezzi bassissimi per il prodotto di pianura. Mentre, la domanda di Ribolla Doc Collio e Doc Friuli Colli Orientali è e rimarrà ancora altissima.

Il recente report Nomisma evidenzia che la Ribolla gialla è il vino che nell'ultimo anno ha segnato il maggiore incremento nella grande distribuzione + 31%, ma anche nelle enoteche e nel pubblico dei Millennials

È vero! Ma il + 31% registrato nel 2017 rispetto ai 4 milioni di bottiglie di Ribolla vendute nel 2016 (circa 2 milioni di vino fermo + 2 milioni di vino spumante) dà un volume di circa 5 milioni. Un incremento di vendite ben lontano dai 25 milioni di bottiglie previste per il 2019.

All'aumento dei numeri corrisponde un aumento del valore della bottiglia?

Una domanda superiore all'offerta darà sempre un aumento del valore della bottiglia, ma questo vale per le piccole produzioni e, soprattutto, per le Doc Friuli Colli Orientali e Collio in quanto denominazioni che sottendono vini di alta qualità e ricercati dal mercato. Per la Doc Friuli prevedo l'esatto contrario: produzioni in crescita, bassa domanda del prodotto e prezzi in forte discesa. Il prezzo d'acquisto dell'uva nelle zone di pianura scenderà del 50% rispetto a oggi.

Mercato interno vs. esportazione

Prima ancora di pensare al mercato estero è necessario affermare la Ribolla gialla, nelle diverse declinazioni, sul mercato interno. Molti sono ancora i consumatori che non collegano la Ribolla al Friuli. Secondo il citato studio Nomisma, solo il 36% degli intervistati asso-

cia correttamente la Ribolla al Friuli Venezia Giulia. I consumatori "esperti" sanno della provenienza regionale di tale vino e sono consapevoli dell'esistenza delle due versioni, ferma e spumantizzata. Di fondamentale importanza sarà informare e diffondere la conoscenza della Ribolla quale vitigno/vino friulano, prodotto sotto la Doc Friuli per i vini di pianura e le Doc Friuli Colli Orientali e Collio per la Ribolla di alta qualità.

Cantine cooperative vs. piccoli vignaioli

Ognuno svolgerà il proprio ruolo esattamente come accade in altre regioni italiane. In Toscana, nella stessa Montalcino, convivono piccoli produttori, grandi nomi, cantine sociali e imbottiglieri. I prezzi per una bottiglia di Brunello vanno dai 12 euro ai 100 euro e soddisfano i diversi target di consumatori. Il prodotto è famoso e apprezzato nonostante le differenze di valore.

Dove si colloca in questo quadro Tenimenti Civa?

Tenimenti Civa è un'azienda agricola dei Colli Orientali del Friuli impegnata nello sviluppo di un progetto di alta qualità di vini fermi sotto la Doc Friuli Colli Orientali. Più di recente abbiamo iniziato la produzione di vini Doc Friuli, compreso il Ribolla gialla spumante. In futuro, la nostra speranza è di poter produrre il medesimo spumante come DOC Ribolla gialla Friuli Colli Orientali.

Il suo rapporto con il Friuli e i suoi progetti in sintesi

Credo fermamente in questo territorio vocato a una viticoltura e a vini di altissima qualità. Vorrei riuscire a diffondere maggiormente le varietà autoctone, ancora troppo poco conosciute. Tra gli obiettivi, vi è sicuramente la produzione di vini di qualità venduti a un prezzo corretto e l'incremento via via del numero di bottiglie dando così la possibilità a molti di comprendere e apprezzare la qualità espressa dal territorio. La varietà su cui puntiamo è proprio la Ribolla gialla. Tra qualche anno entreranno in produzione anche i 30 ettari messi a dimora a Manzano. Un corpo unico dedicato a questo vitigno che con probabilità è anche il più grande, quantomeno sui Colli Orientali del Friuli.

Intervista raccolta da Fabiana Romanutti