

Ciavolich, nel vino le radici della regione

La storia dell'azienda di Miglianico premiata fra le imprese più antiche del Paese

di Giuliano Di Tanna

PESCARA. «Dell'Abruzzo amo soprattutto le mie terre, la mia azienda. Non mi piace, invece, lo sviluppo del territorio. Vorrei che le istituzioni dessero molta più importanza a chi porta in alto il nome dell'Abruzzo nel mondo. Ci vorrebbe una mag-

Una storia, quella dei Ciavolich, che si snoda lungo cinque secoli, dal loro arrivo in Abruzzo dai territori dell'attuale Bulgaria, e che, per trecento anni, coincide con quella della coltivazione della vite e della vinificazione nella regione.

Chiara, laurea in giurisprudenza, è l'erede di una dinastia di vignaiuoli che, dalla casa madre di Miglianico in provincia di Chieti, porta in giro per il mondo il nome dell'azienda e, con esso, quello dell'Abruzzo. La Coldiretti ha celebrato quelle radici (si legga la scheda a fianco) premiando, l'altro ieri a Roma, la Cantina Ciavolich e un numero ristretto di altre aziende italiane che hanno iniziato a operare prima del 1861, cioè prima dell'Unità d'Italia. Il *Centro* ha chiesto a Chiara Ciavolich di raccontare la storia dell'azienda che porta il suo nome e che lei amministra con entusiasmo. «La coltivazione della vite», racconta lei, «entra nella nostra famiglia a partire da Set-

tecento. Le prime bottiglie, prodotte a Miglianico, sono del 1853, otto anni prima dell'Unità d'Italia».

Un'azienda che ha più di 150 anni di vita ha dei doveri particolari verso la sua comunità?

«Quello della serietà, prima di tutto. La gente si sente rassicurata dal fatto che sei nel suo territorio da così tanto tempo, ma non puoi deludere questa aspettativa di serietà e di generazionalità, che non è semplicemente la tradizione».

Cos'è invece?

«Significa che la cura del territorio e del vino si fa da generazioni e che, quindi, c'è un know how che si tramanda».

E questo è più un peso o una gratificazione?

«E' l'unico modo che conosco per essere una Ciavolich. E' gratificante, certo, essere a capo di un'azienda seria».

Essere un'azienda antica aiuta ad affrontare le sfide del mercato internazionale?

«Il mercato globale chiede

giore collaborazione fra i soggetti che si occupano di agricoltura, turismo e sviluppo economico». Chiara Ciavolich ha solo 33 anni ma coltiva un forte orgoglio delle sue radici familiari che affondando in una storia iniziata mezzo millennio fa.

aziende storiche e, al tempo stesso, innovative. Non puoi più essere un'azienda tradizionale, di quelle che fanno ancora il vino del contadino».

Invece cosa bisogna fare?

«Da una parte, devi avere un attaccamento forte al territorio, che è una cosa rassicurante perché dice che non sei una delle cento aziende neonate che si improvvisano. Ma dall'altra, la tua azienda deve essere attenta all'innovazione e all'ambiente. Per esempio, non utilizzando più i trattori per limitare le emissioni di Co2».

Essere attaccati alle radici è il modo migliore per stare sul mercato globale?

«Sì. Negli ultimi anni si è ecceduto con l'internazionalizzazione del territorio. Oggi, invece, c'è un ritorno al vino puro e genuino, non mistificato con vitigni internazionali e omologato al gusto internazionale».

Che cos'ha di irriducibilmente abruzzese una Cia-

volich?

«La testardaggine (*ride*). Siamo *coccioni* come gli abruzzesi. Il nostro vino è territorio puro».

Un'azienda come la vostra, che ha attraversato 150 anni di storia del costume e dell'economia abruzzese, cosa rappresenta per la sua comunità di appartenenza?

«Rappresenta un pezzo di quella storia, intanto. Siamo una famiglia di antichi proprietari terrieri. Sono cresciuta ascoltando storie come quella della mia bisnonna Ernestina, che era amica di Francesco Paolo Michetti che ospitava nel suo salotto letterario a Chieti. Veniva da Loreto, nonna Ernestina. Quando sposò il mio bisnonno, Giuseppe Ciavolich, dovette trasferirsi a Miglianico, nel palazzo di famiglia che lei considerava misero. Era così disperata che si fece comprare un palazzo a Chieti, su corso Marrucino di fronte alle suore, che poi fu distrutto durante l'ultima guerra».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA SCHEDA

Un sentiero di quattro secoli dalla Bulgaria all'Italia

PESCARA. L'azienda vinicola Ciavolich di Miglianico è stata premiata, l'altro ieri a Roma, insieme ad altre ditte, come le prime imprese dell'Italia unita, nell'ambito dell'iniziativa «150: voler bene all'Italia per affrontare il futuro» organizzata da Coldiretti e **Symbola**. La storia della cantina Ciavolich è iniziata nel 1500 con l'arrivo in Italia dall'attuale territorio della Bulgaria di una famiglia di mercanti di lana che si stabilì a Miglianico. Qui, nel 1700 i Ciavolich iniziarono la coltivazione della vite e, nel 1853, **Francesco Ciavolich** costruì, di fronte al palazzo di residenza e nel punto più alto del paesino, di fronte alla Chiesa di San Pantaleone, la prima cantina della famiglia. Dopo la fine della seconda guerra mondiale guerra, i Ciavolich ripresero a coltivare le vigne e iniziarono a costruire una cantina di produzione nuova in contrada Riccio di Ortona.

L'azienda continua oggi a vinificare nella cantina di proprietà le sole uve provenienti dalle sue tenute di Miglianico, Loreto Aprutino e Pianella. Le superfici coltivate a vite, situate tra gli 80 ei 300 metri sul livello del mare, si estendono su una superficie di circa 44 ettari: 23,43 ettari a Loreto, 7 a Pianella, 5,24 a Miglianico e 8,80 a Montupoli. Le varietà sono così suddivise: Montepulciano d'Abruzzo: 32 ettari, Trebbiano d'Abruzzo 6,42 ettari, Cococciola 1,05 ettari, Chardonnay 3 ettari, Cabernet Sauvignon un ettaro e Pecorino un ettaro.



www.ecostampa.it



La tenuta di Loreto
A destra il palazzetto di famiglia a Miglianico
In basso Chiara Ciavolich

