

*Un evento ormai giunto alla sesta edizione,*  
**I Concours Mondial du Sauvignon**  
*si svolgerà il 22 e 23 maggio in Friuli Venezia Giulia*

**L**e commissioni tecniche, formate da 60 giornalisti e buyer provenienti da tutto il mondo, Italia compresa, saranno ospitate a **Villa di Toppo Florio a Buttrio** e a **Villa Nachini Cabassi a Corno di Rosazzo**.

Due giornate interamente dedicate a una delle più importanti manifestazioni a carattere mondiale per quanto riguarda una varietà, il Sauvignon, dalle caratteristiche aromatiche inconfondibili. Due giornate che daranno la possibilità alla Regione di raccontarsi attraverso le ricchezze culturali ed enogastronomiche che può offrire. Un esempio i prodotti a marchio **AQUA** tutelati da **Ersa** e che verranno presentati durante uno dei momenti organizzati per i giornalisti, come l'asparago bianco di cui la **Proloco di Tavagnacco** si fa promotrice.

Diversi i partner e le aziende che contribuiranno alla buona riuscita dell'evento: in primis **Ersa** con l'avvallo della **Regione Autonoma FVG**, il **Comune di Buttrio** e il **Comune di Corno di Rosazzo**, il **Comune di Udine**, le aziende **Illy** e **Acqua Dolomia**, il **Consorzio delle Doc FVG** avrà modo di far conoscere le meravigliose varietà autoctone che la regione può offrire; lo **Stringher** che metterà a disposizione i suoi allievi per la mescita durante le giornate di degustazione; l'**AIBES FVG** che organizzerà uno show creando per l'occasione dei cocktail a base Sauvignon; la **Distilleria Nonino** che mostrerà un altro aspetto della filiera.

A rendere unico il Sauvignon in tutto il mondo sicuramente le note aromatiche sempre diverse che si differenziano da regione a regione, da Paese a Paese rendendolo interessante non solo ai palati dei consumatori, ma soprattutto agli esperti di tutto il mondo che da anni studiano ogni fase di produzione e coltivazione della varietà. Come risponde il consumatore alle mille sfumature aromatiche? E sa riconoscerle distintamente?

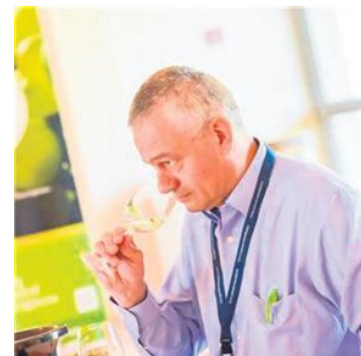
A rispondere a queste e altri innumerevoli domande gli organizzatori del **Concours Mondial du Sauvignon** hanno istituito un Comitato scientifi-

co composto da 7 professionisti appartenenti al mondo del vino con profonde conoscenze della varietà: Sharon Nagel, giornalista freelance (United Kingdom/France), David Cobbold, giornalista del **Vino BFM**, Les 5 du vin (Regno Unito/Francia), Pedro Ballesteros: Master of Wine (Spagna), Roberto Zironi, ricercatore e professore Ordinario all'**Università di Udine** (Italia), Valérie Lavigne, ricercatrice e professoressa Ordinario (Francia), Filippo Psczolkowski Tomaszewski, enologo e professore Ordinario (Cile) e Paul White giornalista del **World of Fine Wine**, Decanter (Nuova Zelanda, Stati Uniti, Francia).

Professionisti che periodicamente confrontano i propri studi e analizzano nuovi aspetti legati alla varietà. In Italia il lavoro di ricerca e studio viene portato avanti in collaborazione con il Consorzio di Tutela Vini Friuli Colli Orientali e Ramandolo, la società Perleuve e l'**Università degli Studi di Udine**.

L'edizione 2014 ha portato in Friuli Venezia Giulia un Trofeo Speciale e diverse medaglie d'oro e d'argento. Un Trofeo Speciale che ha acceso i riflettori su una regione che con i suoi 1800 ha circa piantati a Sauvignon ha mostrato di avere qualcosa da raccontare al mondo intero.

Il Friuli Venezia Giulia è presente per dimostrare al mondo intero che anche questa regione seppur piccola, ha qualcosa da raccontare. Per dimostrare al mondo intero che il Friuli Venezia Giulia è un Territorio unito e si colloca in uno scenario ben preciso del comparto non solo viticolo ed enologico, ma dell'agroalimentare in generale.





**ersa**



REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale



Peso: 100%