

CORMÒNS

Tappi e nuove tecniche, lezione di Jermann all'Enoteca

CORMÒNS. Nell'ambito del ciclo d'incontri con i produttori, curato dall'Enoteca di Cormòns in collaborazione con Slow Food Friuli, è stato fatto il punto sulle nuove tecniche di tappatura, con verifica dell'evoluzione dei vini di varie annate nel tempo, nonché confronti fra vini di stessa provenienza con tappi in sughero nazionali ed esteri.

Nell'occasione si è parlato anche di tappi in vetro, silicone, composti, "tecnici" e di tutte le novità che la ricerca enologica sta attualmente offrendo al viticoltore. A svi-

luppate il tema è stato Angelo Jermann, delle omonime tenute di Villanova di Farra e Ruttars di Dolegna, fresco di laurea in enologia all'Università di Udine con una tesi originale sul vitigno autoctono Pinogolo. Jermann ha innanzi tutto presentato la realtà di famiglia che, con le recenti acquisizioni (quasi 120 ettari di vigneto specializzato e oltre 800 mila bottiglie mediamente prodotte ogni anno) è fra le più importanti d'Italia.

Fondata nel 1881 si è imposta negli anni 60 nel mercato regionale e

nord-italiano grazie al nonno Angelo e dopo il 1975 in quello mondiale con papà Silvio.

Nel guidare la degustazione di propri vini bianchi (Chardonnay 2005 e uvaggio "Vinnæ2005" di Ribolla, Tocai e Riesling) provenienti dalla medesima partita, ma rispettivamente tappati "a vite" e con il tradizionale sughero, Jermann ha motivato tali prove sia quale necessaria risposta a non poche delusioni legate a quest'ultima soluzione, ma anche al crescente interesse, sia negli Usa sia in Gran

Bretagna, proprio per un sistema di chiusura magari meno romantico, ma di certo più sicuro, anche se poco influente sull'evoluzione del contenuto. Egualmente interessante – e questa è stata una nota finalmente positiva – la degustazione finale, guidata da Giulio Colomba di Slow Food, del bianco di punta aziendale, "Dreams" (Chardonnay al 90%), che, pur provenendo dalla vendemmia '95, ha presentato ancora eccezionale freschezza sia tappato con sughero tradizionale italiano sia francese.



Un momento della serata all'Enoteca di Cormòns