

## Eventi

# Sentori, sapori, sfumature Ottocento vini da giudicare

In primo piano l'eccellenza friulana del «Tocai aromatico»

di **Marisa Fumagalli**

Il «Tocai aromatico», come lo chiamano in Friuli, ha avuto la meglio su quello neozelandese. Il lavoro fatto in un decennio attorno a un vino che non nasce da vitigni autoctoni, eppure nel tempo si è ben adattato al suolo, al clima, alla coltivazione nel Nordest d'Italia, ha ottenuto un risultato notevole: il Friuli Venezia Giulia, infatti, ospita quest'anno la sesta edizione del Concorso mondiale del Sauvignon. Che si terrà in varie località della regione dal 21 al 24 maggio.

Il testimone è stato passato da Bordeaux, unica sede di tutte le edizioni, fino al 2014. La temuta sfidante era la Nuova Zelanda che vanta ben 20 mila ettari vitati a Sauvignon contro i 1.800 del Friuli. Tuttavia, non è la quantità l'indice più significativo di valore di un prodotto. E proprio in Francia, durante il quinto concorso (ventuno i Paesi partecipanti), numerose aziende della regione italiana ottennero importanti riconoscimenti: sette medaglie, tra cui un Trofeo speciale.

Oltre ai vignaioli, i più soddisfatti sono i vertici dell'Amministrazione regionale (il presidente del Consiglio Franco Iacop e il suo vice, assessore alla Attività produttive Sergio Bolzanello) che, attraverso l'Ersa (l'Agenzia per lo sviluppo rurale), si sono impegnati nel valorizzare la filiera vitivinicola di qualità. Dalla produzione delle barbatelle, di cui il Friuli Venezia Giulia è leader mondiale con i Vivai di Rauscedo, ai produttori.

Sono duecento (numerosi i piccoli) coloro che vinificano il «Tocai aromatico». Si calcola che ogni anno dalle cantine friulane escano circa 600 mila bottiglie di Sauvignon. Diverso, certo, da quello coltivato in altra parte del mondo. Cominciando dalla Francia, dove è nato questo vi-

no che trova la massima espressione nei terreni silicei della Loira. Gusti variegati, insomma, poiché ogni zona di produzione può regalare al vino aspetti non ripetibili in altri territori.

Alla sesta edizione del Concorso mondiale partecipano 800 vini (160 i friulani) e dunque gli esperti avranno modo di giudicare, cogliendo sentori, sapori, sfumature. «Sono dieci anni che i tecnici, gli enologi lavorano per dare una connotazione specifica al nostro Sauvignon — spiega Pietro Biscontin, presidente del Consorzio Doc Friuli Venezia Giulia —. Le prime ricerche sul campo, le sperimentazioni, cominciate nel 2005 con il supporto di esperti internazionali come Denis Dubordieu, hanno spinto alcune aziende ad investire in una varietà viticola poco autoctona se consideriamo la nascita, ma molto nella sua caratterizzazione territoriale. Successivamente, altre se ne sono aggiunte. I risultati si vedono e lo dimostra il fatto che la regione sia stata scelta per ospitare il Concorso mondiale del Sauvignon».

La manifestazione, dunque, comincia il 21, da un convegno organizzato in collaborazione con l'Università di Udine. La prima sessione di degustazione (alla quale saranno presenti 60 fra giornalisti ed esperti) è prevista il 22 presso la Villa di Toppo Florio a Buttrio, sede anche delle successive sezioni. Si chiude il 23 maggio con il Galà nelle sale della Villa Nachini Cabassi a Corno di Rosazzo. Qui, il 30 e il 31 maggio, si svolgerà la tanto attesa degustazione di Sauvignon, aperta al pubblico.

Poiché l'evento mondiale cade nell'anno dell'Expo (si sono infatti attivate diverse sinergie tra la Regione e Milano) e durante le celebrazioni del centenario della Grande guerra attorno al quale ruotano mostre e convegni, oltre ad interessare gli addetti ai lavori, diventa catalizzatore di turismo. Le informazioni si trovano sul sito [www.cmsauvignon.com](http://www.cmsauvignon.com).

### Incontro felice

Esperti internazionali hanno spinto le aziende a investire in un vitigno non autoctono, ma che si è adattato alle caratteristiche del Nordest



### Retrogusto

Una delle degustazioni allo stand del Friuli Venezia Giulia alla 49esima edizione di Vinitaly (foto Fabrice Gallina)



Peso: 37%