

Da Corno di Rosazzo interessanti indicazioni sulla varietà coltivata in 221 ettari dei Colli orientali
In uno studio Università di Udine-Ersa approfondita la dinamica dello zolfo dal terreno al mosto

Gli aromi del Sauvignon

La concimazione fogliare può accentuarli

CORNO DI ROSAZZO. Gli aromi del Sauvignon possono esprimersi al meglio praticando un'adeguata concimazione fogliare. È questa una delle indicazioni emerse dalle relazioni del convegno tecnico tenutosi a Corno di Rosazzo per volontà del Consorzio di tutela dei vini a Doc dei Colli orientali del Friuli, in collaborazione con il locale Comitato Fiera dei Vini. L'incontro ha fatto il punto sulla situazione del progetto "Studio della dinamica dello zolfo dal terreno al mosto e influenza sul quadro aromatico del vino Sauvignon" impostato nel 2005 dallo stesso Consorzio Doc (con 221 ettari di Sauvignon iscritti all'albo).

Un progetto dedicato alla valutazione della dinamica dell'importante microelemento relativa a questo profumato vino bianco che sa di frutta esotica, sambuco, peperone e melone. Il Consorzio, per la realizzazione scientifica dello studio, si è avvalso della collaborazione del Dipartimento di scienze degli alimenti dell'Università di Udine e dell'Ersa. Per le analisi, necessarie alla comprensione dei risultati, sono stati utilizzati sia laboratori italiani che francesi.

Lo studio si è distinto in due fasi. La prima ha preso in considerazione la disponibilità nel terreno (a proposito, non si sono mai registrate carenze di zolfo nei suoli regionali), il passaggio nelle foglie, la successiva ripartizione negli acini e il quantitativo nel mosto dello zolfo, responsabile degli aromi caratteristici del vitigno. La seconda ha riguardato il ruolo della concimazione fogliare a base di zolfo e azoto, mediante tre trattamenti mirati distribuiti tra l'invasatura e la raccolta. I valori ottenuti sono stati correlati con le caratteristiche organolettiche del vino mediante analisi sensoriale, in particolare per gli aromi solforati.

I tredici vigneti presi in esame hanno tutti caratteristiche diverse dal portainnesto al clone (sono dieci, per ora, quelli omologati in Italia), alla giacitura e al sistema di allevamento e, quindi, sono sta-

ti valutati peculiarmente per ottenere una visione globale della coltivazione del vitigno. Per il futuro, i tecnici del Consorzio hanno presentato un progetto sull'innovazione che ha la finalità di proseguire la sperimentazione estendendola anche al diffuso vitigno del Tocai friulano.

Le relazioni tecniche sono state svolte da: Duilio Porro (dell'Istituto di San Michele all'Adige), Augusto Fabbro (di Ersagricola), Franco Battistutta (del Dipartimento di scienze degli alimenti dell'Università di Udine), Paolo Sivilotti (del Servizio ricerca e sperimentazione dell'Ersa), Claudio Fabbro (agronomo e giornalista specializzato) e Giovanni Bigot (agronomo).

Nel "Vigneto Friuli" si coltivano 967 ettari di Sauvignon (erano 232 nel 1982) a Doc e 262 a Igt. Molto diffuso in Francia, il vitigno pare essere stato introdotto in Italia verso la metà dell'Ottocento. Nel 1886 (secondo Costantini, Mattaloni e Petrussi), un Sauterne Sauvignon è citato tra «i vitigni che più si riscontrano resistenti ai danni della peronospora» a Campolongo (Buletto della Società di agraria del 1887). All'esposizione delle uve tenutasi a Udine nel 1921, figurava pure un "Sauvignon blanc" mentre, negli stessi anni, il Sauvignon risulta essere una delle varietà più coltivate, anche se non molto diffuse, nel Goriziano.

