

Il Sauvignon ci candida al Mondiale

Friuli in pole position per il concorso 2014. Importanti risultati dal progetto tipicità dei Colli orientali

► CIVIDALE

Nel panorama dei grandi bianchi del Vigneto Fvg, un posto di indubbio prestigio lo ricopre il Sauvignon, vino di straordinaria personalità che esprime al meglio le sue caratteristiche nelle zone collinari. Vino che ha ancora interessanti potenzialità inesprese, tanto che il "Progetto tipicità Sauvignon", uno dei fiori all'occhiello del Consorzio Doc Friuli Colli orientali e Ramandolo, punta proprio a questo.

Un'iniziativa di valorizzazione dell'aromatizzato vitigno che ha già registrato importanti risultati. Come la bellissima figura che i vitivinicoltori Cof - quindici per l'esattezza e tutti aderenti al Progetto - hanno fatto all'edizione 2011 del Concorso mondiale del Sauvignon svoltosi in Francia. Non stupisce, quindi, che il Friuli Venezia Giulia sia in pole position tra i vari candidati in lizza per ospitare l'edizione del Concorso del 2014, grazie anche alla collaborazione con il professor Roberto Zironi, docente di enologia all'Università di Udine.

Produttori e tecnici delle cantine aderenti all'iniziativa, che già un precedente appuntamento aveva visto alle prese con un'interessante analisi olfattiva di 54 campioni di Sauvignon 2011, si sono ritrovati per degustare i vini del 2010, secondo anno di vita del Progetto. Introdotti alla degustazione da una presentazione dell'agronomo Giovanni Bigot

sui risultati finora ottenuti grazie alle attività svolte, i giudici si sono cimentati con 12 campioni utilizzando la scheda redatta dal Centro studio assaggiatori di Luigi Odello.

A supporto delle aziende, per una maggiore comprensione di quanto fatto finora, anche quest'anno è stata fornita una dettagliata relazione con le analisi dei mosti e dei vini rientranti nel Progetto. Principali parametri tecnologici e livelli degli elementi minerali presenti si confermano un ottimo strumento di confronto

con quanto succede nella "cantina del vicino" nonché per la verifica dell'attività di campo e di trasformazione, dando così a ciascuna azienda la possibilità di avvicinare la propria produzione, pur mantenendone peculiarità e caratteristiche intrinseche, a quella che

è l'espressione dei Sauvignon del territorio. Particolarmente apprezzato dai tecnici è il dato sul contenuto dei componenti aromatici presenti nei vini in bottiglia, diretta conseguenza della scelta dell'epoca di vendemmia e delle tecniche di vinificazione utilizzate.

Altri appuntamenti legati allo sviluppo del Progetto sono previsti nei prossimi mesi per approfondire i diversi aspetti e conoscere sempre di più i vini al fine di studiare le ulteriori mosse da compiere per rendere unico il Sauvignon dei Colli orientali.

Adriano Del Fabro

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Quello dei Colli orientali del Friuli è un territorio eletto per la coltivazione del Sauvignon che dà prodotti eccellenti



Ecco il grappolo del Sauvignon