

## SAUVIGNON

# Per vendere servono i concorsi

*Esplorare il mercato attraverso un concorso mondiale, capire se il vino che si è prodotto potrà avere successo grazie al risultato e al punteggio che arriva dalla giuria. È quanto emerge da una ricerca che sarà presentata a fine anno realizzata dall'Università di Udine e che è stata anticipata a ItaliaOggi durante il **Concours Mondial du Sauvignon** arrivato per la prima volta in Italia. «Il concorso viene usato per capire se un prodotto piace», spiega **Federico Nassivera** del dipartimento di scienze degli alimenti, «è se può essere un elemento di esplorazione dei merca-*

*ti. Se poi il concorso viene vinto, si hanno ritorni positivi anche sul fatturato, in particolare se l'azienda sa comunicare il risultato. Ritorni si hanno anche perché i componenti della giuria, che non sono soltanto giornalisti ma anche buyer, ristoratori, distributori, spesso alla ricerca di prodotti interessanti per il loro mercato di riferimento. Insomma il Concorso è una opportunità da sfruttare». Nella cronaca del Concours edizione 2015, che si è tenuto in Friuli-Venezia Giulia, il miglior Sauvignon italiano è un Colli Orientali del Friuli Doc, quello di Leonardo Specogna, annata 2014. Ma in assoluto a vincere è*

*stata la Francia, con ben tre vini premiati che insieme a uno spagnolo e un neozelandese si sono aggiudicati i «Best Trophy». Oltre al trofeo speciale, l'Italia ha conquistato anche 50 medaglie (delle quali 15 Oro e le restanti Argento). Tutti friulani i vincitori, a eccezione di un piemontese, due altoatesini e un siciliano. Degli oltre 800 campioni in concorso, ben 449 sono arrivati dalla Francia seguita dall'Italia, 175 e di questi 164 sono stati prodotti proprio in Friuli.*

**Andrea Settefonti**



Peso: 13%