

IL SAUVIGNON DI UCLANZI

Il Sauvignon è originario della "GIRONDA", nel bordolese della FRANCIA. In questa zona infatti è largamente coltivato ed entra nell'uvaggio per la preparazione dei famosissimi vini liquorosi che si chiamano "SAUTERNES" o "CHÂTEAU D'YQUEM".

Nell'alta valle della LOIRA è conosciuto col nome di "BLANC FUME". Molto famosi sono i vini bianchi prodotti nella zona di Sancerre, dove il Sauvignon s'esalta.

Va detto anche che nei paesi viticoli emergenti, quali Nuova Zelanda, Cile, Sud Africa etc. sta dando notevoli risultati.

In Friuli Venezia Giulia la coltivazione era inizialmente limitata a una ristretta zona collinare (pare che fosse stato introdotto a Villa Russiz di Capriva nel lontano 1868 dal Graf de La Tour), dove ha dato sempre ottimi risultati (225 ettari nei Colli Orientali e 253 nel Collio).

Da trent'anni a questa parte si è diffuso anche in pianura, con crescente successo.

Se è vinificato in presenza di bucce, il vino risulta di un colore giallo dorato, pieno, corposo, evidenziando struttura e personalità piuttosto che un marcato e caratteristico aroma (pirazine) che, se eccessivo, può anche disturbare un palato attento.

Se vinificato in bianco, il colore assume sfumature giallo-paglierine con riflessi verdognoli.

Profumo aromatico delicato, non stucchevole, che ricorda il fior di sambuco, la salvia, il peperone giallo, il melone, la banana, la foglia di fico o di pomodoro, si diversifica decisamente secondo le selezioni clonali ottenute in Friuli V.G. ed in Francia

Sapore asciutto, nervoso, ma nel contempo elegante, carezzevole e vellutato.

E' vino da antipasti al prosciutto, piatti di pesce salsati.

Si esprime al massimo se abbinato a piatti d'asparagi bianchi di Tavagnacco, Fossalon, S.Andrea e Cormòns, preparati in assoluta semplicità con cottura al vapore ed uova sode impreziosite con un buon olio d'oliva del Collio o del Carso.

Servire a 10 gradi.

Una recente escursione di homofaber in San Floriano del Collio e più precisamente nel crù di Uclanzi, piccola oasi dove da sempre opera la famiglia **CIGLIC**, è stato possibile ritrovare tutte le caratteristiche sopradescritte, condite da un'accoglienza e disponibilità al dialogo degne di menzione.

Ci siamo ritrovati con il capofamiglia **Remigio** e la gentile **Milka**, con il figlio **Bogdan** e la nipote **Petra**, per cogliere aspetti enologici ed umani al contempo.

Nelle pieghe di una degustazione importante è sbucata dall'archivio aziendale anche una testimonianza della vendemmia 2008 di Sauvignon cui, insieme a papà

Bogdan e mamma **Margaret**(nasce Komjanc, famiglia di viticoltori importanti in Giasbana, stesso comune) , ha preso parte il new entry **Janez** , ripreso in foto mentre attua una spremitura soffice del Sauvignon a modo suo ; forse poco “tecnica “ , ma decisamente simpatica !



Azienda agricola
CIGLIC
di Bogdan Ciglic
34070 SAN FLORIANO DEL COLLIO (GO)
Loc. Uclanzi, 1

*Tel. 0481-390850
e-mail : vitalia@yahoo.it*

nella foto : Bogdan e Margaret con il piccolo Janez, vendemmia 2008