

*Cormòns, 2 settembre 2013*

## **“ MALVASIADE” 2013**

### ***12 grandi Malvasie al tradizionale wine tasting cormonese***

Mentre s'assiste a preoccupanti estirpazioni di vitigni altamente vocati quali Tocai ( Friulano ), Pinot bianco , Merlot ed altri ancora per far posto al dilagante Prosecco i produttori del Cormonese , per contro, ripensano seriamente a valorizzare il patrimonio autoctono , costituito da varietà che nei secoli hanno contribuito a far conoscere queste terre nel mondo .



*La Famiglia Drius al completo*

Nel cuore del Monte Quarin e più precisamente presso la chiesa di S.Maria ( o S. Apollonia , Tenuta **Dario Raccaro**) da cinque anni ha preso corpo la cosiddetta “ Accademia della Malvasia” , cenacolo informale in cui viticoltori della regione si confrontano per valutare i progressi tecnologici di tale importante varietà che dal 1300 , risalendo dalla Grecia via Dalmazia , Istria e Carso ha trovato terreni e microclimi ideali sia nelle colline goriziane che in aree limitrofe .



*Nonno Sergio “irrigatore”*



*Partecipanti, degustatori, famiglia Drius*

**Mercoledì 28 agosto scorso** , nella nuova sala di degustazione dell'azienda **Mauro DRIUS** ( pure produttore di grandi Malvasie ) in località Filanda , 16 degustatori altamente professionali si sono cimentati nella valutazione organolettica ( ribattezzata **Malvasiade**, acronimo d' "Olimpiade della Malvasia" ) di 12 Malvasie vendemmia 2012 ( zone Collio, Colli Orientali, Isonzo , Carso ed Aquileia ).



*Franco SOSOL ( "IL CARPINO" ) e Giulio COLOMBA*

Gli assaggi di campioni rigorosamente anonimi sono stati coordinati dal dr. Giulio **Colomba**, già vicepresidente mondiale di Slow Food e dall' enologo Claudio **Fabbro** .



Come precisa il presidente dell' Enoteca di Cormons, **Dario Raccaro**, cui si deve il recupero di tale preziosa varietà data prematuramente per dispersa,

*“ le finalità di questo tipo d'incontri tecnici non sono quelle di distribuire medaglie bensì di raccogliere utili elementi ed esperienze agronomiche ed enologiche per migliorare sempre di più la qualità della Malvasia per candidarla a **varietà bandiera** di un territorio che può dare il meglio partendo dal di dentro, innovando seriamente le proprie radici senza prestare il fianco a ricorrenti mode varietali d' importazione, “bollicine” comprese” .*

Interessante a tal proposito registrare la presenza, all'incontro cormonese, di esperienze diversificate per anagrafe ed ambiti territoriali , ma in perfetta armonia e condivisione sulle finalità da raggiungere per la crescita comune della viticoltura locale , partendo dalla vigna per arrivare al bicchiere.

Hanno pertanto lavorato molto bene ed in perfetta armonia, tanto per fare un esempio, pionieri della Malvasia quali i cormonesi **Luciano Magnà**, **Sandro Princic** e lo stesso **Dario Raccaro** insieme ai giovanissimi **Gabriele Vosca** ed al diplomando enologo **Fabijan Muzic** , studente ma già emergente di San Floriano del Collio.

Nella foto: i partecipanti alla degustazione e la famiglia DRIUS  
[info@claudiofabbro.it](mailto:info@claudiofabbro.it)  
335 6186627