

Cormòns, 22 ottobre 2014

“ 5[^] MALVASIADE” 2014

12 grandi Malvasie a confronto nel 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 .

Nel cuore del Monte Quarin e più precisamente presso la chiesetta di S.Maria (o S. Apollonia) alla Tenuta **Dario Raccaro**) da cinque anni ha preso corpo la cosiddetta “ Accademia della Malvasia” , laboratorio informale in cui viticoltori e degustatori 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 e nella stessa “ Riviera friulana” .



DiGiacomo, Sosol, Muzic, Sgubin, Tarlao da sn.

Mercoledì 22 ottobre scorso , nella nuova sala di degustazione dell'azienda **Mauro DRIUS** (pure produttore di grandi vini) in località Filanda , 20 degustatori altamente professionali si sono cimentati nella valutazione organolettica (ribattezzata “**Malvasiade**” , acronimo d’ “**Olimpiade della Malvasia**”) di 12 Malvasie vendemmia 2013 (zone DOC Collio, Colli Orientali, Isonzo , Carso ed Aquileia).



Franco Toros

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



Denis Drius

Come precisa il presidente dell' Enoteca di Cormons, **Dario Raccaro**, uno dei pionieri nel 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” .*



Bracco e Ongaretto

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.

Per la cronaca il punteggio più elevato (364 punti) è andato all' Azienda **RACCARO** di Cormòns, seguita dall' Az. **MUZIC** di San Floriano del Collio (331) e **MULINO delle TOLLE** di Bagnaria Arsa (328) .



Degustatori e Produttori

Considerata la risonanza che tale iniziativa ha avuto in questi anni vignaioli e tecnici presenti all'evento hanno concordato di dedicare, in un prossimo futuro, eguale attenzione a due varietà quali il Tocai friulano ed il Pinot bianco in sofferenza di mercato (nonostante l'eccellenza organolettica che è loro riconosciuta dagli esperti) , causa la moda del Prosecco e del Pinot grigio .



Drius Family & Dog

		5^ MALVASIADE MALVASIA istriana VENDEMMIA 2013 <i>campione numero</i>												TOTALI
DEGUSTATORE		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	PRINCICmaurizio	14	14	12	18	17	10	13	15	19	16	14	13	175
2	TOROSfranco	12	13	15	15	12	11	13	12	18	16	14	14	165
3	COLOMBAgiulio	14	14	18	18	13	18	16	12	19	18	14	11	198
4	BRACCOelisabetta	14	14	15	18	13	17	17	15	18	19	13	11	184
5	ONGARETTOugo	15	17	16	17	16	17	16	16	19	17	15	13	194
6	MENOTTIgianni	17	18	18	14	17	16	18	16	19	18	17	13	201
7	PICECHroberto	19	14	13	18	13	12	17	13	15	15	10		174
8	POIANfulvio	17	14	16	15	16	17	19	15	17	19	16	14	196
9	DiGIACOMOsaveerio	19	17	18	18	17	11	18	16	19	16	17	18	222
10	SOSOLfranco	19	18	17	17	16	13	18	17	20	16	19	16	188
11	MUZICfabijan	19	14	17	15	14	11	17	16	18	15	16	12	184
12	SGUBINrenzo	17	18	17	19	16	13	13	14	19	15	18	15	194
13	TARLAOfrancesco	17	18	16	17	17	15	19	18	20	18	18	16	209
14	DRIUSmauro	16	17	17	18	15	14	17	18	19	18	17	16	202
15	BERTOSSIgiorgio	15	12	16	17	14	16	13	14	18	13	15	14	177
16	RODAROpaolo	16	16	19	16	12	16	20	12	19	16	19	12	193
17	RACCAROpaolo	12	11	12	12	14	12	15	14	15	13	12	14	156
18	BLAZICmichele	15	15	16	17	16	14	15	14	18	13	17	16	186
19	VOSCAfranco	15	17	14	18	13	12	17	16	19	16	17	17	191
20	TUSACCIUgavino	16	17	15	14	15	10	14	15	16	17	13	11	173
21														
22														
TOTALI		318	310	317	331	296	272	328	298	364	324	316	276	
Classifica finale		5°	8°	6°	2°	10°	12°	3°	9°	1°	4°	7°	11°	
PRODUTTORE		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	

Campione numero	Azienda	Classifica
1	BLAZIC Cormòns	5°
2	SGUBIN Renzo-Cormòns	8°
3	VOSCA -Cormòns	6°
4	MUZIC-San Floriano del Collio	2°
5	TARLAO-Aquileia	10°
6	DRIUS -Cormòns	12°
7	MULINOdelleTOLLE-Bagnaria Arsa	3°
8	RODARO-Cividale del Friuli	9°
9	RACCARO-Cormòns	1°
10	PICECH-Cormòns	4°
11	IL CARPINO.San Floriano del Collio	7°
12	CASTELVECCHIO-Sagrado d'Isonzo	11°

--	--	--

Anonimizzatori/Servizio : Claudio Fabbro, Denis ed Erika Drius, Luca Raccaro
Organizzazione : Giulio Colomba, Claudio Fabbro, Mauro Drius

Degustatore più generoso : Saverio Di Giacomo (punti 222)

Degustatore più severo : Paolo Raccaro (punti 156)

s.e.o.

LA COMMISSIONE

Cormòns , 22 ottobre 2014

info@claudiofabbro.it
335 6186627