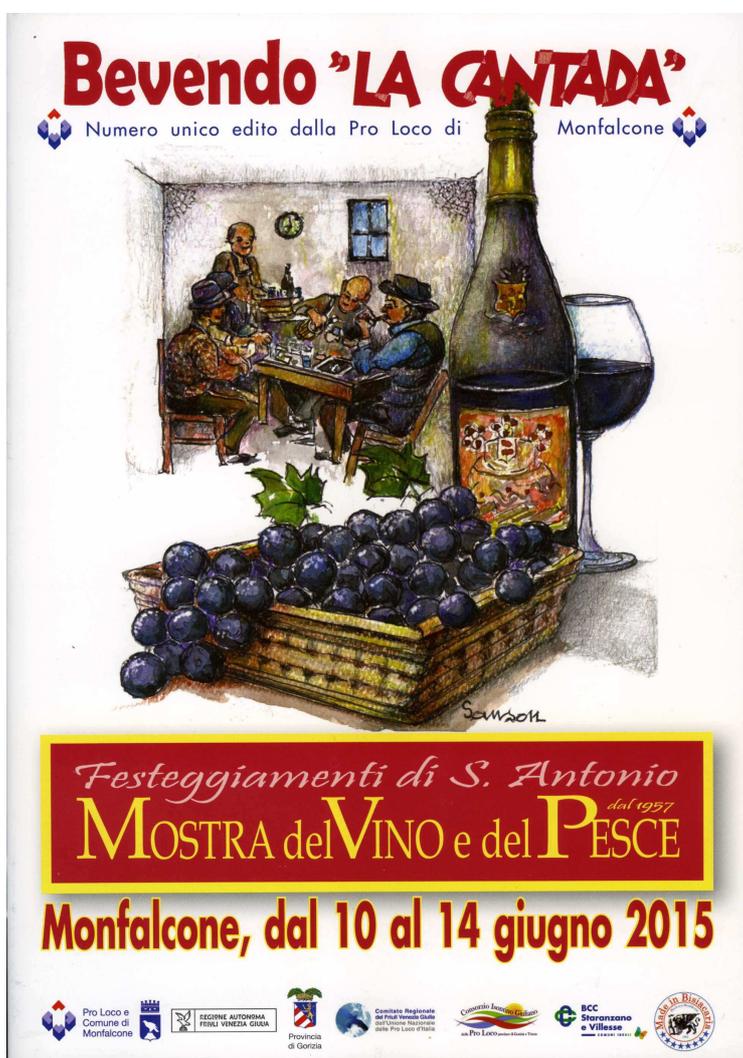


MONFALCONE
FESTEGGIAMENTI DI S. ANTONIO
MOSTRA DEL VINO E DEL PESCE
Convegno dedicato al Sauvignon

Come ogni anno il taglio del nastro alla Mostra del Vino è stato preceduto da un convegno tecnico , in collaborazione con **ASSOENOLOGI** del Friuli Venezia Giulia, presieduta dall' enologi **Rodolfo RIZZI** (Direttore generale della Cantina Produttori di Cormons).

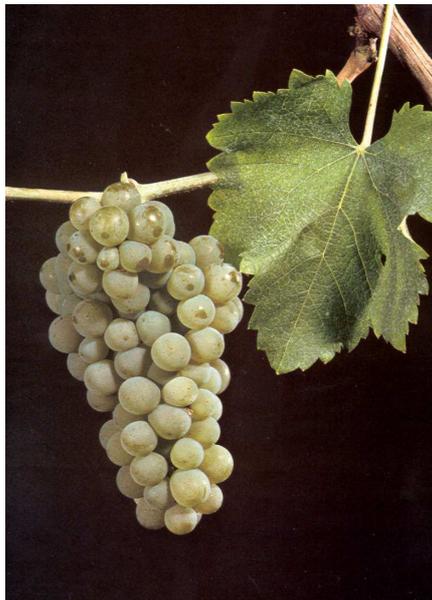


Mercoledì sera , presso la sala riunioni dell' ex Pretura di Piazza della Repubblica, alla presenza del Sindaco **Silvia ALTRAN** e del vicesindaco **Omar GRECO**, la presidente della Pro Loco Monfalcone, **Brunella PAPA**, ha

aperto i lavori illustrando il ricco programma della manifestazione riassumendo i contenuti della pubblicazione " LA CANTADA" edita ogni anno per l'occasione (ed è proprio una nota tecnica enologica circostanziata di **RIZZI** , che richiama anche l'evento AGRIEST 2015, ad essere ripresa nel numero speciale stesso , arricchendone i contenuti).

In particolare è stato sottolineato come il taglio storico, culturale e tecnico rappresenti da sempre il filo conduttore dell' evento, sempre di più impegnato all' educazione ad un " bere consapevole" ed all'avvicinamento intelligente dei giovani ad un settore, quello agricolo e vitivinicolo, da sempre fiore all'occhiello della nostra regione ma anche del Monfalconese che , come è noto, gravita all'interno della zona DOC FRIULI-ISONZO.

Al dr. **Claudio FABBRO**, agronomo ed Accademico della Vite e del vino e dei Georgofili è stato affidato il compito di illustrare le vicende interessanti un vitigno e relativo vino che sta vivendo un momento di particolare notorietà da quando un'azienda del Collio (TIARE di Roberto Snidarcig di Vencò.Dolegna del Collio ndr) ha vinto il **Concorso Mondiale del Sauvignon** a Bordeaux che quest'anno, anche a seguito del clamore suscitato dal Premio, si è tenuto per la prima volta nella storia in Italia , in Friuli VG., con degustazioni ed eventi collaterali a Buttrio (Villa Florio) e Corno di Rosazzo (Villa Nachini Cabassi) .



Sauvignon, ph. L.Plozner (cfr. Pittaro 1982)



Il Sauvignon : botte o acciaio ?

Fabbro ha esordito ricordando , tra gli altri, la ricerca di **Norberto Marzotto** (1923) ma soprattutto la rivisitazione più recente del noto enologo **Piero Pittaro** (1982) che riconosce al Sauvignon un grande adattamento ed affinità con il nostro territorio.

Secondo Pittaro il Sauvignon

"E' 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´ " . In Friuli la coltivazione era limitata a una ristretta zona collinare, dove ha dato ottimi risultati. Ora si sta diffondendo anche in pianura , con buone prospettive.

Se è vinificato in presenza di bucce, il vino risulta di un colore giallo dorato, pieno, corposo, ma poco delicato all'aroma. 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. Sapore asciutto, nervoso, ma nel contempo elegante, carezzevole e vellutato.

E' vino da antipasti al prosciutto, piatti di pesce salsati, asparago bianco . Servire a 8-10 gradi " .



Mostra Vino Monfalcone , 10 giugno 2015

"Sembra - ha aggiunto **Fabbro**- che la prima introduzione di Sauvignon (ed altri vitigni francesi) risalga al 1869 e sia conseguente al matrimonio (15 febbraio 1868) del Conte Teodoro de La Tour con la nobile goriziana Elvine Ritter de Zahoni , proprietaria della Tenuta Villa Russiz di Capriva del Friuli .

Con i Pinot grigio e bianco il Sauvignon è sicuramente la varietà d'origine francese che meglio si è acclimatata nella nostra regione in generale e nell'Isontino in particolare . Il "terroir" (Uomo, Terreno, Clima) premia quei viticoltori che sia nella zona DOC COLLIO che DOC ISONZO hanno creduto in tale vitigno" .

E' seguita la degustazione guidata di due Sauvignon DOC ISONZO locali e cioè quello della Tenuta di Blasig (Ronchi dei Legionari) e Conte (Monfalcone).

10giugno 2015

info@claudiofabbro.it

Nella foto : relatore, Autorità , presidente Papa



***L'Asparago bianco di Medea di Andrea Felchero
Ideale abbinamento con il Sauvignon blanc***