

A VILLA NACHINI CABASSI DI CORNO IL SAUVIGNON PROTAGONISTA

*Degustazione guidata dei "magnifici 14 " premiati
al recente Concorso di Bordeaux*

Otto medaglie d'oro, 15 d'argento e Premio Miglior Sauvignon d'Italia. Il Friuli Venezia Giulia ha davvero trionfato al **Concours Mondial de Sauvignon**, l'evento internazionale più importante, per tale tipologia con centinaia di aziende provenienti da tutti i Paesi dove il vitigno e relativo vino sono ritenuti vere e proprie eccellenze .



*Il Presidente Michele Pavan (a dx) con i Zorzettig di Ronco San
Giuseppe, Spessa di Cividale*

La nostra regione ha sorpreso per continuità e qualità (solo una medaglia d'argento a Lazio e Trentino Alto Adige, una d'oro a Veneto e Trentino Alto Adige).

Il campione del mondo è stato giudicato l'austriaco "Kranachberg Sauvignon blanc" 2015 di Skoff Original GmbH. (Stiria)

Altri tre primi premi sono andati , per categorie diversificate, a Francia e Nuova Zelanda.

Ben sedici i Paesi che hanno partecipato al Concorso .

Un successo in particolare per la tenuta Cadibon di Corno di Rosazzo con il suo Sauvignon Collio 2015 (Oro + Menzione) .



Il Prof. Roberto Zironi, Università di Udine

Il 3 aprile scorso il Consorzio Vini DOC Colli Orientali , ha organizzato una degustazione aperta a giornalisti di settore, enologi, sommeliers ed assaggiatori dell' ONAV , ai quali sono stati proposti 14 vini premiati e cioè :

Medaglie d' argento : Paolino Comelli , La Sclusa di Zorzettig, Denis Pizzulin, Rocca Bernarda Sagrivit, Ronco dei Pini, Vigna Traverso (tutti 2015) e Ronchi San Giuseppe (2016) .

Medaglie d' oro : Celledoni, Adriano Gigante, La Roncaia Eclisse, Specogna, e Cadibon (oro e menzione) , tutti 2015 , e Valentino Butussi (2 medaglie, per il Sauvignon 2016 e per il Genesis 2015)



Luca Bon, Azienda Cà di Bon, Medaglia d'Oro

Sono stati gli stessi produttori a presentare i propri vini , le cui caratteristiche sono state commentate dagli esperti presenti in una tavola rotonda decisamente d'alto livello .

Fra questi il prof. Roberto Zironi(Università di Udine) , **i giornalisti Paola Treppo e Adriano Del Fabro , Paolo Ianna e Fabiana Romanutti**, gli agronomi Francesco Degano , Mariano Paladin ,Claudio Fabbro e Giovanni Bigot, Simona Migliore (ONAV) , Renzo Zorzi e Gianni Ottogalli (AIS) e vari giornalisti del settore enogastronomico.



Simona Migliore, Delegata ONAV Udine

Il presidente del Consorzio Michele Pavan ed il suo vice Adriano Gigante , visibilmente soddisfatti per il successo dell'incontro, hanno riassunto le varie iniziative in cantiere per l'anno corrente, sia in regione che a livello nazionale.



Paola Treppo, giornalista

Gran bel vino il Sauvignon blanc , la cui presenza in Friuli da oltre un secolo potrebbe valergli la patente di "autoctono ad honorem" !

SAUVIGNON , UN PO' DI STORIA

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 V.G. la coltivazione , nella seconda metà dell' 800 , era limitata a una ristretta zona collinare .

Sembra infatti che la sua presenza in quel di Villa Russiz di Capriva del Friuli - insieme ad altri francesi, Merlot in testa- sia conseguenza delle nozze (15 febbraio 1868) fra il conte Teodoro de la Tour e la nobile Elvine Ritter de Zahoni, proprietaria della storica tenuta del Collio . Se da allora il Merlot dilagò in tutto il Friuli con crescente successo la diffusione del Sauvignon fu più lenta ma avvenne con ottimi risultati anche in pianura . Attualmente , con quasi 1500 ettari coltivati (più o meno come Tocai friulano e Chardonnay) , con una progressione frenata più dall' esplosione delle "bollicine " (Glera-Prosecco e Ribolla gialla a seguire) e del Pinot grigio che da due anni di travagliato " gossip " che lo hanno visto protagonista più nei tribunali che nelle Enotecche .



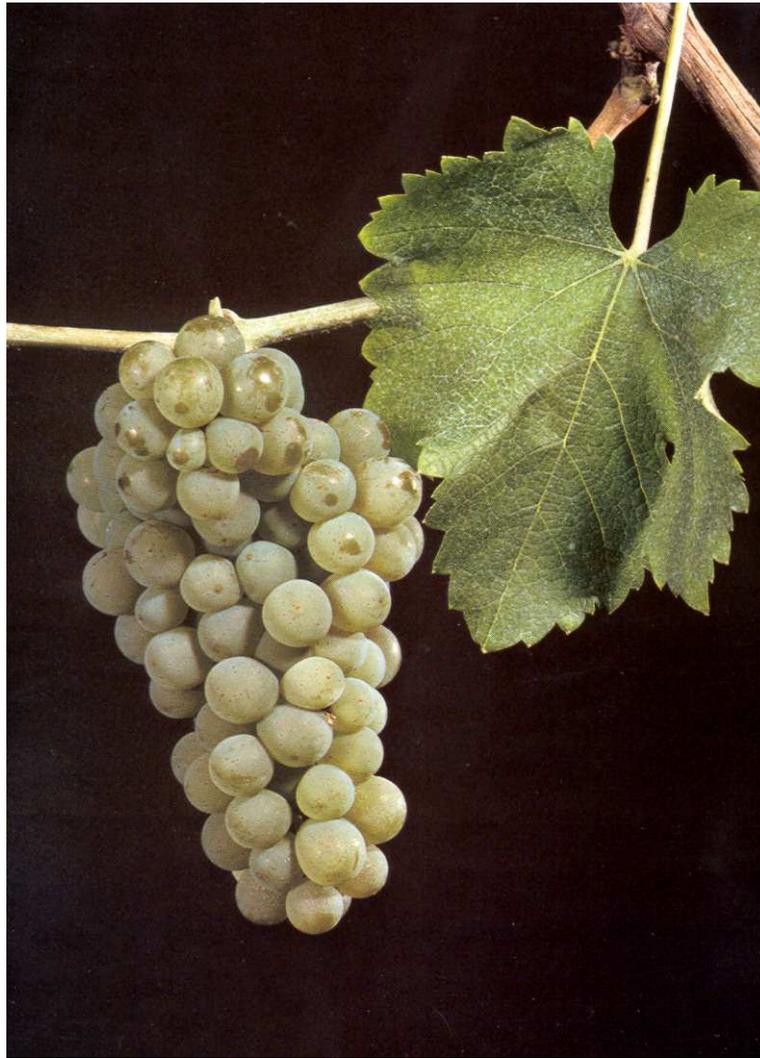
Giovanni Bigot, Agronomo



Angelo Butussi, vignaiolo in Corno e Paola Treppo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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.



Sauvignon, ph, L.Plozner , Pittaro 1982

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.

La sua "morte " è sicuramente l'abbinamento ad asparago bianco e uova sode, arricchite da un buon olio d'oliva che nella nostra regione non manca .Servire a 8-10 gradi. (CF)