

Cormòns, 11 ottobre 2017

“ 7[^] MALVASIADE” 11 ottobre 2017

13 grandi Malvasie ,vendemmia 2016, a confronto nel tradizionale *wine tasting* cormonese

Mentre s'assiste a consistenti estirpazioni di vitigni altamente vocati quali Tocai (Friulano), Pinot bianco , Merlot ed altri ancora per far posto al dilagante Prosecco ed al Pinot grigio 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 sette 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” .

Mercoledì 11 ottobre scorso , nella sala di degustazione dell’ Enoteca Cooperativa di piazza XXIV Maggio , 19 degustatori altamente professionali si sono cimentati nella valutazione organolettica (ribattezzata “**Malvasiade**” , acronimo d’ “**Olimpiade della Malvasia**” così rinominata con un po’ di civetteria) di 13 Malvasie vendemmia 2016 (zone DOC Collio, Colli Orientali, Isonzo , Carso ed Aquileia).



Gli assaggi di campioni , rigorosamente anonimi, sono stati coordinati dall' enologo Claudio **Fabbro** e dalla segretaria dell' Enoteca, Elena **Orzan**.

Come precisa il presidente dell' Enoteca di Cormons, **Dario Raccaro**, uno dei pionieri (insieme a **Giulio Colomba**, **Mauro Drius** e lo stesso **Fabbro**) , 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” .*

Interessante a tal proposito registrare la presenza, all'incontro cormonese, di esperienze diversificate per anagrafe (davvero preparati i giovani viticoltori ed assaggiatori new entry !) 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 è andato all' Azienda **TARLAO** (Aquileia), seguita a ruota da . **MUZIC** (San Floriano del Collio) e terzi , in parità , **SGUBIN** (Cormòns) e **RODARO** (Cividale) con gli altri a seguire a breve distanza .

Per la cronaca, oltre ai citati viticoltori , hanno partecipato al confronto le aziende **BRACCO , DRIUS ,RACCARO , VOSCA,MAGNAS,PICECH**(Cormòns) , **CASTELVECCHIO** (Sagrado) **PETRUCCO** (Buttrio) e **MULINO delle TOLLE** (Bagnaria Arsa) .



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 varietà autoctone (Tocai friulano e Refosco in primis) in sofferenza di mercato (nonostante l'eccellenza organolettica che è loro riconosciuta dagli esperti) , causa la moda del Prosecco e del Pinot grigio .

ENOTECA di CORMONS

Piazza XXIV Maggio
Cormòns
Tel. 0481-630371
(orario 11-22 ; chiusa martedì)
cormons@gmail.com
www.enoteca-cormons.it

Nella foto:

- *viticoltori e degustatori*

primi tre classificati, con lo staff dell' Enoteca.

- *MUZIC, TARLAO, Elena Orzan, SGUBIN e RODARO (da destra)*

info@claudiofabbro.it
335 6186627

Cormòns 11 ottobre 2017