



□ food&drink

vini al bar

di Guido Montaldo



info@enoicontri.com

Fresco, aromatico e giovane è il Sauvignon che piace di più

CASTEL FIRMIAN SAUVIGNON TRENITINO DOC

Cantina: Mezzacorona
Regione: Trentino
Uve: Sauvignon Blanc
Alcol: 12,5 %
Prezzo: € 8
(enoteca)



Bella aromaticità per questo bianco che ha profumi di fiori di sambuco, uva spina, foglia di pomodoro, asparago e spezie e un bel gusto pieno e sapido. Per l'aperitivo o con tramezzini.

MYÒ - SAUVIGNON COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC

Cantina: Zorzettig
Regione: Friuli Venezia Giulia
Uve: Sauvignon Blanc
Alcol: 13,5 %
Prezzo: € 11,50
(franco cantina)



*Una sapiente unione di tre cloni di Sauvignon che ha sentori di salvia, frutta gialla e frutta tropicale, dove emerge il mango. Ottima sapidità e freschezza. Con **San Daniele** stagionato.*

O riginario dell'area di Bordeaux, in Francia, il Sauvignon Blanc è oggi il vitigno base di vini famosi in tutto il mondo. Per le sue caratteristiche aromatiche è, infatti, un vitigno coltivato volentieri dai viticoltori di mezzo mondo. Dalla Nuova Zelanda, in particolare nella zona di Marlborough, al Sud Africa, nell'area di Stellenbosch, dall'Ungheria all'Australia, al Cile, dove spesso viene confuso con il meno aromatico Sauvignon Verde. **Nel nostro Paese il Sauvignon ha trovato un habitat ideale in zone fresche, con buone escursioni termiche, come Alto Adige, Trentino, Veneto e Friuli.**

Tranne alcune rarissime eccezioni, fra cui alcuni Pouilly-Fumé prodotti nella piccola cittadina di Pouilly-Sur-Loire, i vini prodotti col Sauvignon Blanc, fermentati e maturati in vasche d'acciaio, non sopportano tempi di maturazione superiori ai due o tre anni. Trascorso questo periodo il vino perde gran parte delle sue qualità assumendo un carattere eccessivamente "rotondo" e una minore vivacità aromatica. Al naso presenta quasi sempre una grande aromaticità, tanto che viene spesso utilizzato per l'avviamento allo studio dell'analisi sensoriale del vino, grazie proprio alle inconfondibili caratteristiche aromatiche e ai suoi aromi ampi e a volte "insoliti".

Gli aromi caratteristici sono quelli erbacei e vegetali che spesso ricordano l'ortica e il peperone verde, ma anche profumi più insoliti e che non ci si aspetterebbe di trovare in un vino, come quello di pipì di gatto (dovuta alla presenza di pirazina). Inoltre gli aromi del Sauvignon Blanc sono completati anche da affascinanti note di frutta, anche esotica, come litchi, ananas e frutto della passione. Non manca, infine, una ricca presenza floreale. La caratteristica gustativa principale invece è certamente la sua spiccata acidità. È giusto dire, quindi, che la piacevolezza gustativa è apprezzabile principalmente nella sua gioventù, quando gli aromi e il gusto, conservano la freschezza della frutta e dei fiori. Ed è proprio questo il tipo di Sauvignon preferito dal consumatore italiano che da questo vitigno predilige tipologie di vini fresche e immediate, elaborato soprattutto in acciaio.

Il Sauvignon è davvero singolare anche per gli accostamenti. La sua forte aromaticità gli consente infatti abbinamenti proibiti ad altri vini bianchi, come ad esempio gli asparagi con le uova, gli ovuli bianchi (amanite cesarea) e i ravioli di zucca con l'amaretto. ■