

Concours Mondial du Sauvignon, per la prima volta in Italia

Il miglior Sauvignon italiano è un Colli Orientali del Friuli DOC, quello di Specogna Leonardo, annata 2014. Oltre al trofeo speciale, l'Italia ha conquistato anche cinquanta medaglie (delle quali quindici Oro, trentacinque Argento). Tutti friulani i vincitori, a eccezione di un piemontese, due altoatesini e un siciliano.

Ma in assoluto vince la Francia, con ben tre vini premiati: sono infatti tre francesi, uno spagnolo e un neozelandese i vini che si sono aggiudicati il "Best Trophy" nelle categorie di Sauvignon in purezza (affinato in legno e non affinato in legno) e di blend a base Sauvignon (affinato in legno e non affinato in legno). Château Mont-Pérat 2013 Bordeaux Blanc (Francia) ha vinto il Best Blend oaked; Pascal Bellier Sélection 2014 Cheverny (Francia) il Best blend unoaked; Fransola 2014 Penedès (Spagna) come Best Sauvignon oaked; Sébastien Treuillet 2014 Pouilly Fumé (Francia) il Best Sauvignon unoaked e Giesen The Brothers Late Harvest Sauvignon Blanc 2013 Marlborough (Nuova Zelanda) il Best Sweet Sauvignon.

I campioni del Concours Mondial du Sauvignon sono arrivati soprattutto dalla Francia (449) e in secondo luogo dall'Italia (175). In Italia la regione che ha sottomesso più campioni a giudizio è il Friuli, ben 164.

La diffusione del Sauvignon in Italia è concentrata nelle regioni del Nord-Est (Province di Bolzano e Trento, Veneto, Friuli-Venezia Giulia ed Emilia-Romagna) che da sole contribuiscono al 73% di tutta la superficie nazionale. Le sole regioni del Friuli e del Veneto producono il 50% della produzione nazionale. In queste stesse regioni si dovrebbe anche concentrare la produzione di maggior valore qualitativo in quanto prevalgono i vini a denominazione di origine rispetto a quelli delle categorie merceologiche inferiori (IGT e comuni). Questa edizione 2015 del Concorso, in Italia per la prima volta, ha scelto la regione produttrice di Sauvignon Blanc per eccellenza, il Friuli. Due location importanti, Villa di Toppo Florio a Buttrio (dove si sono svolte le degustazioni durante i due giorni dedicati) e Villa Nachini Cabassi a Corno di Rosazzo (per la cena di gala conclusiva della manifestazione con Emanuele Scarello del bistellato Agli Amici che ha dato grande prova del suo indiscusso talento) hanno ospitato i più significativi appuntamenti della manifestazione. Molto interessante anche il convegno di apertura al Castello di Udine, con gli interventi del Professor Roberto Zironi dell'Università di Udine, Mauro Pizzuto dei Vivai Rauscedo e dell'agronomo Giovanni Bigot. Ottocentosedici i campioni provenienti da venti paesi differenti che sono stati sottomessi al giudizio da sessantuno giurati di sedici nazionalità di provenienza.

Il Concorso, al di là dei premi che assegna, è però innanzitutto un momento di incontro tra gli specialisti di questa varietà, durante il quale fare il punto delle tendenze di produzione e di mercato. Fra i giudici sono presenti produttori, enologi, sommelier, buyer, importatori e giornalisti e la marcata varietà delle loro nazionalità di provenienza costituisce una delle peculiarità della manifestazione.

Thomas Costenoble, direttore del Concours Mondial du Sauvignon afferma "E' stata la prima volta che con il Concorso Mondiale del Sauvignon siamo usciti fuori dai confini francesi e abbiamo voluto scegliere la regione italiana più rappresen-

tativa per il Sauvignon blanc. Siamo felici di aver visto un così grande coinvolgimento, a tutti i livelli, da parte della regione del Friuli Venezia Giulia.



Ci hanno mostrato il meglio del loro territorio, ci hanno proposto i loro piatti tipici composti da eccezionali ingredienti locali, ci hanno trasferito calore e ci hanno fatto sentire a casa. I loro vini sono stati il leitmotiv che ha guidato tutte le nostre bellissime esperienze in questa terra. Questo binomio di ospitalità impeccabile e magnifica produzione vitivinicola ci fanno sperare di poter tornare qui presto". Il concorso è stato realizzato dal Concours Mondial de Bruxelles che assicura l'organizzazione tecnica delle degustazioni e fornisce una garanzia di serietà e d'indipendenza, segno distintivo dei grandi concorsi internazionali. Perché un concorso dedicato solo al sauvignon bianco? In questi ultimi anni il Sauvignon ha suscitato un forte interesse sui mercati internazionali. Reso popolare dai produttori del Nuovo Mondo, Nuova Zelanda in particolare, questo vitigno si è imposto per freschezza, eleganza, armonia gastronomica. La mancanza di un concorso ad hoc rappresentava una vera anomalia tenuto conto della domanda crescente da parte dei consumatori per questi vini perfettamente rispondenti alle loro attese e alle loro esigenze.

"È fondamentale - spiega Bernard Vincent, Fondatore del Concours Mondial du Sauvignon - che questo concorso possa viaggiare attraverso le grandi regioni produttrici e riunire il meglio della produzione e una selezione unica di professionisti del mondo intero che condividono la stessa passione per questo vitigno singolare".

E' stato inoltre istituito un comitato di pilotaggio permanente dedicato al Sauvignon Blanc e formato da professionisti specializzati in questa varietà. Sono sette i degustatori che ne fanno parte: Pedro Ballesteros MW, David Cobbold, Valerie Lavigne, Sharon Nagel, Philippo Pszczolkowski Tomaszewski, Paul White e Roberto Zironi. Questi giurati si sono impegnati anche al di là dell'evento a confrontarsi costantemente e a diffondere la conoscenza delle sue caratteristiche nel mondo. La scelta di creare un comitato permanente dimostra come il Concours Mondial du Sauvignon, oltre ad essere un concorso per i campioni in degustazione, è ancor più un utile momento di studio e di confronto.