

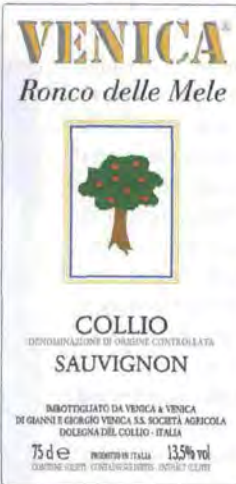
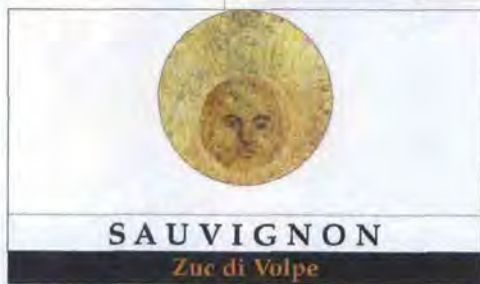


Nato nel Bordolese e diffuso in tutto il mondo, è coltivato in 14 regioni italiane. È nel Nord-est, però, che il **Sauvignon Blanc** trova le sue note più intriganti | Bruno Vespa

Selvaggio, ma non di fatto

ANCHE SE GLI ETIMOLOGI CI RICORDANO che il suo nome deriva da «sauvage», il **Sauvignon Blanc** (per distinguerlo dal Grigio/Rosa, Giallo, Nero e Violetto) di selvaggio ha ormai ben poco, trattandosi di uno dei vitigni che dal Bordolese si è più diffuso nel mondo, e il cui sapore è tutt'altro che esotico e misterioso. In Italia, dove si coltiva meno che altrove, ormai ha preso piede in almeno 14 regioni, dall'Alto Adige alla Sicilia. Non c'è dubbio tuttavia che il vento del Nord-est soffi più forte e autorevole che altrove. Dell'estremo Nord-est, soprattutto.

Si prenda il **Lafò** di Colterenzio (Bolzano) (24 euro in enoteca). È un vino di grandissima classe, con gli aromi giusti, che ha fatto letteralmente risvegliare il pesce al sale adagiato sul mio piatto. O si prenda il vino del mio amico **Franz Haas**, che con la moglie **Luisa Man-**
na mette sentimento e perizia nella lavorazione di ogni acino d'uva. Il suo **Sauvignon '09** (21 euro: anche Franz convertito al tappo a vite...) ha un sapore armonico con l'aroma che esplose in bocca. O il 2010 di **San Michele Appiano**, il mio diletto **Sanct Valentin** (18/19 euro) con il sapore squillante e tenorile, in perfetto, virtuoso contrasto con il sentore da basso lirico del **Vulcaia Fumé 2009** di **Inama** (25 euro), più discreto nel gioco degli aromi. È quest'ultimo l'unico veneto della compagnia ed è anche il più meridionale tra i



Sauvignon che propongo stavolta.

I veri concorrenti degli altoatesini sono infatti i friulani, che si presentano qui con una magnifica squadra. Il **Kolau** '09 (19 euro) di **Pecorari** di San Lorenzo Isontino (Gorizia) è forse l'unico davvero «sauvage» tra quelli assaggiati qui, con la sua signorilità esotica e conturbante. Per fermarci all'area di Gorizia, **Venica & Venica** merita un discorso a parte. Ogni vino di questa notissima casa si caratterizza per aromi particolarissimi. Non fa certo eccezione uno dei migliori, com'è appunto il **Ronco delle Mele** (25 euro), dal profumo primaverile di una seduzione femminile. **Vie di Romans** (Mariano del Friuli, Gorizia) propone il **Piere** del 2009 (22/23 euro), Sauvignon perfetto per forza, personalità e aromi, mentre **Schiopetto** (Capriva del Friuli, Gorizia) non smentisce una grande tradizione di qualità, presentando un vino sobrio, profumato e ineccepibile (18/19 euro). **Volpe Pasini**, infine, ben noto vignaiuolo dell'Udinese, ha prodotto nell'ultima annata un buon Sauvignon, aromatico al punto giusto (16/18 euro in enoteca). 