



► 4 maggio 2019

Itinerari
e sapori

C'è «Sauvignon Experience» il bianco «internazionale» s'impone fra novità e brindisi

di
**Francesca
Negri**



Il Sauvignon Blanc, più comunemente chiamato Sauvignon, è un vitigno a bacca bianca originario della zona di Bordeaux, in Francia, ma in breve tempo è diventato uno dei più diffusi al mondo e, grazie alle sue grandi capacità di adattamento, oggi è coltivato estensivamente non solo in tutta la Francia, ma anche in Australia, in Nuova Zelanda, in Sudafrica, in California, in Sud America e, con una piccola quo-

ta, anche in Italia, in particolare in Alto Adige.

Ed è proprio qui, a Pennone di Cortaccia, sulla Strada del vino bolzanina, che oggi e domani va in scena la prima edizione di «Sauvignon Experience», manifestazione che proporrà in degustazione al pubblico oltre 120 Sauvignon da tutto il mondo. Un'occasione unica per approfondire le diverse stilistiche produttive e le espressioni dei più svariati terroir, sia locali sia internazionali, che hanno come comune denominatore il carattere fresco di un vino che ha sempre una marcata impronta varietale.

Location della kermesse è la Casa della Cultura di Pennone, piccolo abitato incastonato fra i ripidi vigneti che si arrampicano sui pendii posti alla destra orografica della Valle dell'Adige. Si

parte oggi alle 10 con «Sauvignon Stories», masterclass con le migliori espressioni di Sauvignon Blanc altoatesini presentate direttamente

dai produttori: Baron Widmann, Kellerei Girlan, Kellerei Kurtatsch, Kellerei Nals Margreid, Kellerei Schreckbichl, Kellerei St. Michael/Eppan, Kellerei Terlan, Peter Dipoli, Schlosskellerei Tiefenbrunner (in italiano e tedesco, quota di partecipazione: 30 euro a persona).

Alle 15, degustazione verticale di ben otto annate di Majorum Blanc Fumé de Pouilly della prestigiosa cantina Michel Redde et Fils di Saint-Andelain Pouilly sur Loire, guidata dal giornalista Gianni Fabrizio (45 euro a persona, prenotazione obbligatoria da effettuare sul sito ufficiale <https://sauvignon.events/> oppure telefonando all'ufficio turistico di Cortaccia, tel. 0471/880100). Domani, invece, ci sarà la cerimonia di premiazione che annuncerà i vincitori della prima edizione del Concorso nazionale del Sauvignon Blanc, negli spazi della Tenuta Freniefel, accompagnata da una relazione sulla storia di questo vitigno in Alto Adige tenuta da Leo Tinkhauser, per anni collaboratore del Centro sperimentare di Laimburg, e quindi, a seguire, la presentazione del libro *Il Sauvignon Blanc in Alto Adige* di Peter Dipoli e Felix Bampi edito da Edition Raetia (18 euro).

Negli ultimi trent'anni il Sauvignon Blanc ha contribuito in modo decisivo al successo della viticoltura dell'Alto Adige e per questo gli autori hanno voluto dedicare un approfondimento con questo volume che si snoda a partire da una prima sezione dedicata all'ampelografia, per soffermarsi poi sul vitigno e il particolare caratteristico aroma, e addentrarsi infine con profondità nella storia e nel presente di questa varietà in territorio altoatesino, con tanto di corredo di schede enologiche di una selezione di etichette. Nel pomeriggio, infine, dalle 14 alle ore 21, alla Casa della Cultura di Penone si apriranno i banchi d'assaggio (20 euro a persona) dove tutti gli appassionati potranno degustare oltre 120

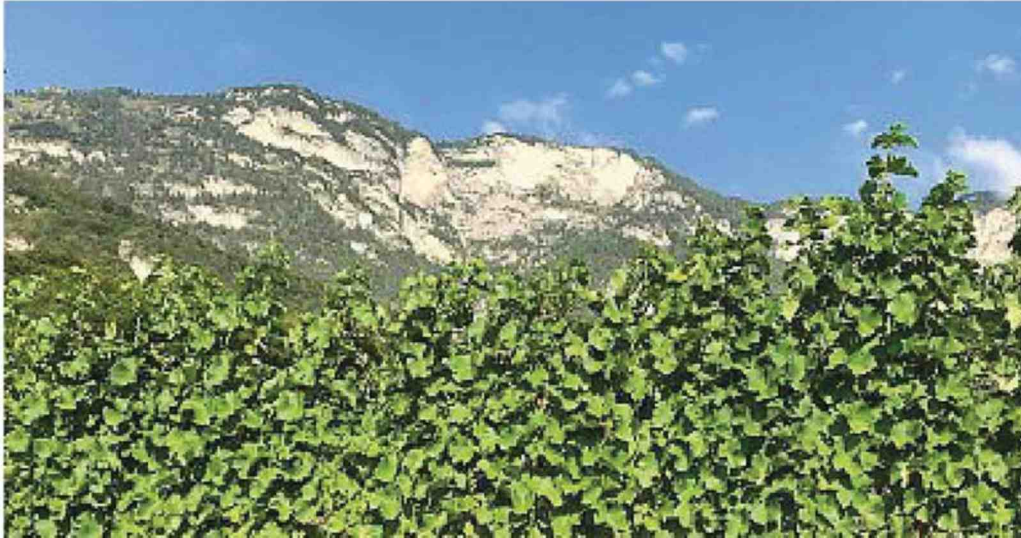


► 4 maggio 2019

etichette dell'annata 2017 provenienti da nove regioni italiane e da Sudafrica, Nuova Zelanda, Francia, Austria, Cile, Argentina, California, Slovenia, Germania e Svizzera. © RIPRODUZIONE RISERVATA

L'evento

A Pennone di Cortaccia
ben 120 tipi di
Sauvignon da tutto il
mondo da assaggiare



I vigneti

Le coltivazioni di Sauvignon, vitigno a bacca bianca apprezzato in tutto il mondo. Una kermesse dedicata arriva nella provincia bolzanina

