



In attesa del riconoscimento della specifica sottozona, il Savorgnano Bianco è un vino già da godersi

Sei aziende di Savorgnano del Torre hanno richiesto il riconoscimento della sottozona “Savorgnano”, nell’ambito della Doc Friuli Colli Orientali. In realtà già producono il loro di Friulano e Picolit ed è piacevolissimo

All’interno del fitto panorama delle Doc del vino, le **sottozone** rappresentano spesso il **marcatore dell’identità di vitigni e vini** ma anche di specifici e ristretti areali vitati.

Anche in Friuli-Venezia Giulia, regione che si distingue a livello mondiale per l’eccellenza dei vini bianchi prodotti, nonostante l’esistenza di 12 Doc (di cui 3 condivise con il vicino Veneto), le

sottozona sono necessarie per una conoscenza approfondita dell'espressività vitivinicola della Regione.

Ad esempio le quattro Docg esistenti (una condivisa con il Veneto), identificano “**microaree**” o specifici vitigni degni di ricevere il massimo riconoscimento e la massima tutela.

La sottozona Savorgnano: partita la richiesta al Ministero

Recentemente un gruppo di sei aziende ha avanzato al [Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste](#) la richiesta del **riconoscimento della sottozona “Savorgnano”**, che prende il nome appunto dal comune di Savorgnano del Torre, all'interno della **Doc Friuli Colli Orientali**.

L'areale viticolo di Savorgnano è per lo più concentrato sulla coltivazione dei vitigni Friulano, Picolit, Refosco dal Peduncolo Rosso, Verduzzo Friulano. Proprio i primi due concorrono alla produzione del “**Savorgnano Bianco**”, vino non di nuova concezione ma prodotto in zona da alcune aziende vitivinicole. Un'opportunità per dare un nuovo futuro alle varietà Friulano e Picolit.



I vigneti nell'area interessata dalla sottozona Savorgnano (Foto © Antonio Lodedo).

Il “Savorgnano Bianco”, blend di Friulano e Picolit

Le sei aziende promotrici **Marco Sara, Aquila del Torre, Marco Pinat, Giovanni Genio, Alessandro Perini e**

Sara e Sara sono partite dalla **valorizzazione delle esistenti vigne miste di Picolit e Friulano** impiantate diversi decenni fa e stanno lavorando alla **produzione del “Savorgnano Bianco”**, blend di Friulano e Picolit, quest’ultimo in una percentuale tra il 10% e il 20%.

La **richiesta del riconoscimento della sottozona** nasce dalle peculiarità del territorio di Savorgnano, capace di caratterizzare le uve Friulano e Picolit e di conferire loro caratteri distintivi e di riconoscibilità rispetto all’ampia produzione regionale.



Veduta della piana in cui si incontrano le due Doc (Foto © Antonio Lodedo).

Cosa comprende la sottozona Savorgnano

La **sottozona Savorgnano** ricomprende una settantina di ettari circa. Si estende sulla sola **zona collinare del comune di Povoletto** caratterizzata dalla **presenza della ponca** (stratificazioni alterne di marne e arenarie), esposizione dei vigneti da sud-est a sud-ovest, microclima caratterizzato da **ventilazione costante e forti escursioni termiche**. Le ampie aree boschive che ricoprono i versanti nord delle colline e le aree di fondo valle si rendono necessarie a **garantire la presenza della biodiversità**.



Versanti scoscesi (Foto © Antonio Lodedo).

I **vini che si ottengono** sono caratterizzati da una freschezza decisa, buona sapidità, corredo aromatico e corpo deciso. Ove impiegati, i legni di piccola e media capacità, conferiscono aromi splendidamente integrati e di supporto al bouquet del vino. Il “**Savorgnano Bianco**” è dunque l’esaltazione del territorio attraverso i vitigni Friulano e Picolit, due specie che per motivi diversi spesso hanno avuto difficoltà a varcare i confini regionali. Il primo per quel sentore che lo caratterizza di mandorla amara, non sempre gradito al consumatore non preparato, al quale questo vitigno va spiegato e raccontato, anche in funzione dell’abbinamento in cucina.

Il Picolit, forse vittima della propria Docg, è spesso considerato esclusivamente nella **versione passita**. Il suo consumo medio, quale vino da dessert, lo affina all’enoturista o – peggio ancora – a componete delle ceste natalizie. Il **Picolit secco**, invece, può essere un vino che apre le porte alla ristorazione: vinificato secco è in grado di unire ai profumi di un vino dolce la pulizia di bocca e predisporre felicemente all’abbinamento con il cibo.

Anche se i nostri sei protagonisti sono in attesa del riconoscimento della sottozona Savorgnano da apporre in etichetta, fortunatamente il **Savorgnano Bianco** è in minima parte disponibile e vi invitiamo a cercarlo tra le loro referenze, che al momento sono identificate da nomi diversi.

Data di creazione

19/04/2023

Autore

antonio-lodedo