



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