



Anno XVII

Numero 196 Agosto 2022

<https://www.faronotizie.it/>

## SAUVIGNON BLANC DELLA VALLE DELLA LOIRA

*di Marino Forcellini*

Una degustazione di Sauvignon Blanc provenienti dalla vallata della Loria è l'occasione per parlare di questo vitigno. Il Sauvignon Blanc, è uno dei 20 vitigni maggiormente coltivati al mondo.

Viene chiamato semplicemente Sauvignon, ma tra le varietà esiste il Sauvignon Jaune, Noir, Rosè e Violet a seconda del colore degli acini.

La caratteristica più tipica di quest'uva è l'aroma varietale che lo fa facilmente riconoscere. Le sensazioni odorose parlano di note erbacee, muschio, frutti verdi, ortiche, foglie di pomodoro e pipì di gatto.

E' un vitigno a diffusione internazionale, che ha dato risultati eccellenti in tante parti del mondo. Ne troviamo delle produzioni di alta qualità nei nuovi territori come: in Nuova Zelanda, Cile, Sudafrica e nella Napa Valley in California. In Italia le zone da dove provengono le sue migliori espressioni sono il Friuli, l'Alto Adige e il Collio. Da ottimi risultati anche in altre parti d'Europa come Slovenia, Austria, fino ad arrivare anche in Slovacchia e Romania.

Però la sua massima espressione si ha in Francia nella vallata della Loira, in modo particolare nei terreni calcarei e silicei di Sancerre e Pouilly-sur-Loire, dove è possibile trovare dei prodotti molto longevi, che possono essere degustati anche dopo aver riposato 15 anni in bottiglia.

Si tratta di due piccole località nel centro della vallata della Loira. Sancerre sta sulla riva sinistra della Loira e sulla riva destra ci sta Pouilly. Sancerre ha i terreni su fianchi collinari tra i 200 mt e i 350 mt sul livello del mare, Pouilly è un luogo con un'altitudine più bassa e terreni ricchi di silicio.



La denominazione Pouilly Fumé fu Istituita nel 1937, il Sauvignon, per i francesi in questa zona viene chiamato Blanc fumè, per via probabilmente delle macchie grigiastre presenti sugli acini.

Passiamo alla degustazione:

**Sauvignon Pouilly Fumè Les Ombelles 2020:**

lavorazione esclusiva in acciaio e una maturazione di cinque mesi a contatto con le fecce fini. Questo processo, di uso comune nella Valle della Loira, consente di avere bianchi dal carattere molto deciso senza avvalersi dell'uso del legno.

Colore oro pallido con riflessi verdolini,  
al naso aromi fruttati (pesca bianca), agrumati e note di pietra focaia,  
un buon equilibrio e una beva molto piacevole.

**Domaine de Saint Pierre Prieur de Sancerre Blanc 2019:**

colore: giallo dorato,  
al naso aromi fruttati ed agrumati.  
Buona struttura, fresco, leggermente sapido e con una buona persistenza.

**Chateau Favray Pouilly Fumè 2019:**

colore: giallo pallido con riflessi verdognoli,  
al naso i sentori varietali di bosso poi profumi floreali e agrumati.  
Al gusto restano le note agrumate, e una buona mineralità. Equilibrato e persistente.

**Gitton Père e Fils Sancerre L'Amiral 2018:**

colore: giallo dorato intenso,  
al naso profumi di frutta bianca, di frutta esotica ma anche spezie.  
Al gusto ritornano le percezioni avute all'olfatto con una nota di tostato. Ottima anche la persistenza.

