



Sauvignon Blanc

Fra le varietà bianche aromatiche più diffuse nel mondo, il Sauvignon Blanc è probabilmente il vitigno che con maggiore ricorrenza (statistica) e fragranza (integrità) rende il profumo di frutto e di fiore al profumo.

Il suo varietale, di pesca e albicocca, di kiwi e pompelmo per il frutto, di menta, di felce, di peperone e pomodoro per quanto riguarda le note linfatiche e floreali, è infatti presente, ovvero non neutro, pulito e non ossidato, in quasi tutte le realizzazioni dei produttori italiani (93,39/99 l'Indice di Piacevolezza Medio dei 136 Sauvignon Blanc italiani da me degustati quest'anno).

Si è diffuso in Italia negli anni '80, in corrispondenza dell'avvio del Rinascimento Enologico Italiano di allora, più che altro per dimostrare che grazie alla coltivazione dei più importanti vitigni internazionali-francesi i vini italiani avrebbero potuto raggiungere e superare in qualità i più prestigiosi gran Cru d'Oltralpe e i Sauvignon Blanc di tutto il mondo.

Oggi è coltivato con eccellenti risultati in pressoché tutte le regioni italiane, con prevalenza e cronologica preminenza in Friuli Venezia Giulia e in Trentino Alto Adige, con crescente pregio e diffusione



in Toscana, Marche e Lazio. Ottimi riscontri produttivi anche da impianti in aree e climi più meridionali come Puglia e Sicilia.

Chiunque acquisterà e assaggerà un Sauvignon Blanc d'Italia avvertirà allora il suo profumo di frutto e fiore sempre intenso e dichiarato, ora più verde e linfatico (ottenuto da uve meno solarizzate e mature), ora più potente e polposo (ottenuto da uve più solari e mature), ora più pulito e meno ossidato (meglio trasformato enologicamente), ora infine più concentrato e/o più equilibrato, secondo la valenza operativa viticola ed enologica del produttore.

E tanto più poderoso e cristallino lo si avvertirà da giovane vibrare il suo spettacolare varietale, e tanto più integro lo si godrà nel tempo perdurare.

In questo libro sono presentati i 96 Migliori Sauvignon Blanc Italiani degustati quest'anno per il mio Annuario 2022, ordinati secondo il loro Indice di Qualità/Piacevolezza ($IQ/P > 0 = a 93/99$), ovvero secondo la somma della loro consistenza, del loro equilibrio, della loro integrità compositiva chimico-fisica e perciò organolettica.

Uno spettacolo sensoriale per il quale onoro e ringrazio i produttori e che invito il lettore a sperimentare con passione.

Prosit!

Luca Maroni
lucamaroni@lucamaroni.com

