

Sauvignon



Origini

Benché il vitigno si chiami ufficialmente Sauvignon blanc, in Alto Adige non ha mai preso piede la traduzione tedesca di “Weißer Sauvignon”, e nemmeno quella di “Muskat-Sylvaner” in uso nella Stiria, in Slovenia e in Croazia, ma lo si definisce semplicemente Sauvignon. È una varietà scaturita da un incrocio casuale fra il Traminer e lo Chenin blanc, probabilmente nella Francia sudoccidentale. Nel Bordeaux lo si utilizza per un uvaggio bianco assai rinomato ottenuto insieme al Sémillon. Nei documenti storici il Sauvignon è menzionato solo a partire dal Settecento, ma è probabile che sia molto più antico, poiché geneticamente costituisce una delle due varietà da cui ebbe origine il Cabernet Sauvignon. La prima volta che se ne consigliò la coltivazione nella Valle dell'Adige fu nel 1886 ad opera dell'Istituto sperimentale di San Michele. Dopo una sperimentazione in campo protratta per dieci anni, in quel documento si riferisce che nella valle dell'Adige quelle uve possono produrre dei vini “molto raffinati”. Successivamente fu impiantato probabilmente a Terzano, ma la sua resa modesta ne rallentò a lungo una diffusione più capillare.

Diffusione

Per parecchio tempo il Sauvignon è stato prodotto prevalentemente in Francia, con le sole eccezioni di zone come la Stiria, la Slovenia e la California, dove pure questo vitigno rivestiva una certa importanza. Ma dal 1980 è iniziata la sua marcia trionfale in tutto il mondo, e oggi, dopo una crescita incalzante, è coltivato su un totale di 123.000 ettari e rappresenta il terzo vitigno bianco

più coltivato al mondo. La Francia, con 31.000 ettari, continua a essere il produttore maggiore, ma è seguita a ruota dalla Nuova Zelanda, che dopo un recupero fulminante è già arrivata a più di 21.000 ettari. Dietro abbiamo il Cile (15.000 ha), il Sud Africa (10.000 ha), la Moldavia (9000 ha), gli USA e l'Australia rispettivamente con 7000 ettari. In Europa possiedono superfici importanti la Romania (6000 ha), l'Ucraina (5000 ha) e la Spagna (4000 ha), ancora prima dell'Italia (3.500 ha). In ordine: il Friuli (1300 ha) seguito dal Veneto (600 ha), l'Alto Adige (497 ha), la Sicilia (300 ha) e il Trentino (127 ha). Nel 1990 se ne contavano ancora solo 27 ettari, ma nel 1998 erano già saliti a 82. Ancora più rapida è stata la crescita registrata negli ultimi dieci anni, fino ad arrivare agli odierni 512 ettari. Attualmente, la coltivazione del Sauvignon si concentra nei comuni di Appiano, Caldaro, Terzano, Cortaccia e Bolzano.

Vite

A seconda del clone utilizzato varia la grandezza dei grappoli, ma tendenzialmente sono piuttosto piccoli, serrati e a peduncolo corto. Gli acini variano da piccoli a medio-grandi, con colorazione giallo oro. Se la crescita è eccessiva o la fioritura è accompagnata da condizioni atmosferiche sfavorevoli, aumenta il rischio di acinellatura. Il periodo di maturazione è mediamente precoce. Inizialmente, in Alto Adige si coltivava il Sauvignon prevalentemente nelle zone calde ai piedi dei versanti, ma per conservare intatti gli aromi e l'acidità, si era costretti a vendemmiare le uve molto presto. Per questo motivo, successivamente la coltivazione si è spostata gradualmente a quote maggiori, ma senza superare

i 600 metri sul livello del mare, poiché ad altitudini più elevate la maturazione tardiva del legno fa aumentare il rischio dei danni da freddo in inverno. Se poi le uve sono troppo esposte al sole, perdono molti degli aromi desiderati. Ecco perché il Sauvignon esprime al meglio le proprie caratteristiche se coltivato in vigneti esposti a Est o a Ovest. Se poi le piante crescono su terreni con ciottoli calcarei, i vini acquistano anche note fruttate e minerali.

Vino

Ormai quasi tutte le cantine altoatesine vinificano uve Sauvignon, e la disponibilità di cloni diversi è molto ampia. Questo sviluppo è stato agevolato dall'uso iniziale di selezioni ottenute nell'Istituto sperimentale di Laimburg, caratterizzate da aromi spiccati e tipici. Ma dopo il primo boom nella diffusione del vitigno, lo stile di questi vini è parecchio cambiato: se inizialmente si presentavano con sentori erbosi e vegetali, con note di ortica, peperone verde e fagiolo, oggi prevalgono gli aromi di passiflora, uva spina, sambuco e ribes nero. Le caratteristiche che si cercano di ottenere dai Sauvignon in Alto Adige variano parecchio fra i diversi produttori, anche a seconda della posizione del vigneto, del clone utilizzato e della cura prestata alle viti. Spesso, comunque, questi vini color giallo paglierino vanno bevuti giovani, come peraltro suggerisce la loro tipologia caratterizzata da un corpo slanciato. Sovente i vini Sauvignon hanno una struttura imperniata sulla loro acidità, il che fa emergere aromi di agrumi. Se affinati leggermente in legno, questi vini presentano una maggiore complessità.