

Cari Sommelier, Amici e amanti del vino,

**Martedì 19 febbraio 2019**

dalle 18h30 alle 20h30

**Presso il ristorante "lo sono" wine bar**

*Rue du Trône 62 1050 Bruxelles*

Sommelitaly ha scelto di orientarsi, per la prossima degustazione, sul Sauvignon Blanc, vitigno a bacca bianca tra i più apprezzati nel mondo e connotato da aromi intensi e con un forte impatto gusto-olfattivo.

Originario della Loira, in Francia, venne importato in Italia, in Friuli Venezia Giulia durante la dominazione degli Asburgo, diffondendosi poi in tutta Europa e nel Nuovo Mondo dove si è espresso magnificamente tra gli altri anche in Nuova Zelanda e Cile.

Per comprendere come la gamma di aromi e profumi che il Sauvignon esprime, dalla frutta esotica al peperone giallo, alle foglie di pomodoro, menta, pietra focaia dipenda dal tipo di suolo, dalla zona di produzione, dal clima e dal metodo di vinificazione, Sommelitaly ha disegnato un percorso di alto livello identificando alcuni tra i migliori produttori di Italia, Francia, Nuova Zelanda e Cile.

Per l'Italia, vi presenteremo due vini di eccezione dell'Alto Adige e del Friuli Venezia Giulia, rispettivamente delle aziende Terlaner e Lis Neris, cantine storiche che hanno nel loro portafoglio due Sauvignon senz'altro rappresentativi dei rispettivi terroirs. Scopriremo come le differenze tra i microclimi ed i terreni, quarzo e porfido vulcanico nel caso di Terlano e terreno argillo-ghiaioso ricco di ossidi di ferro nella valle dell'Isonzo di Lis Neris ci regalino dei vini estremamente diversi.

Assai popolari nel Nuovo Mondo, i Sauvignon Blanc provenienti dalla Nuova Zelanda, sono ormai un punto di riferimento di uno stile che accosta i toni erbacei tipici del Sauvignon alla frutta esotica, mantenendo una buona acidità, elemento essenziale per un Sauvignon di qualità. Il Sauvignon di Te-Mata è una splendida realtà nella Hawke's Bay, dove il clima marittimo temperato, le brezze oceaniche e una buona insolazione sono la combinazione ideale per un prodotto elegante, caratterizzato da un'ottima freschezza e varietà di aromi.

Anche per il Cile ci siamo orientati su prodotto di assoluta eccellenza, con Lapostolle "Cuvée Alexandre", prodotto da un singolo vigneto nella Valle del Cachapoal, un antico letto del fiume ricco di roccia e minerali che conferiscono al vino grande freschezza e acidità.

Last but not least, la Francia sarà rappresentata dalla regione dove il Sauvignon nasce e acquisisce una finezza esemplare, la Loira. Degusteremo il Sancerre di Vacheron, allevato in

terreni costituiti da calcare tenero arricchito da marne del Kimmeridgian e affinato solo in acciaio. Un prodotto destinato all'invecchiamento, ma che anche nelle annate più recenti è in grado di sorprendere per eleganza e complessità.

Vini in degustazione:

- Francia Loira –Sancerre 2017, Domaine Vacheron
- Italia Alto Adige – Sauvignon Quarz 2017, Cantina Terlano
- Italia Friuli Venezia Giulia – Sauvignon Piccol 2016, Cantina Lis Neris
- Cile Valle del Cachapoal –"Cuvée Alexandre" 2016 Lapostolle Wineryards
- Nuova Zelanda Oaks bay - Sauvignon 2017, Te-Mata Estate

La quota d'iscrizione è di 35€ a persona.

Per i soci dell'Associazione la quota è di 30€.

[Iscriviti subito online con Eventbrite](#)

Il numero dei partecipanti è limitato a 30 persone, secondo il principio "primo arrivato primo servito".

*Massimo Serpieri Presidente*

*SOMMELITALLY–Brussels Wine Society*

---

Chers Sommeliers, Amis et amateurs de vin,

**Mardi 19 février 2018**

*de 18h30 à 20h30*

**Restaurant "Io sono" Winebar**

*Rue du Trône 62 1050 Bruxelles*

À l'occasion de la prochaine dégustation, Sommelitaly a choisi de se concentrer sur le sauvignon blanc, un cépage blanc parmi les plus appréciés au monde, caractérisé par des arômes intenses et un fort impact olfactif.

Originaire de la Loire, en France, il a été importé en Italie, au Frioul Vénétie Julienne pendant la domination des Habsbourg, puis il s'est répandu dans toute l'Europe et le Nouveau Monde, où il a trouvé ses expressions meilleures, notamment en Nouvelle-Zélande et au Chili.

Pour comprendre comment la gamme d'arômes et de parfums exprimés par le sauvignon, des fruits exotiques au poivron jaune en passant par les feuilles de tomate, la menthe et le silex, selon le type de sol, de la zone de production, du climat et de la méthode de vinification, Sommelitaly a conçu un parcours de haut niveau identifiant certains des meilleurs producteurs en Italie, en France, en Nouvelle-Zélande et au Chili.

Pour l'Italie, nous présenterons deux vins exceptionnels de l'Alto Adige et du Frioul Vénétie Julienne, respectivement des domaines Terlaner et Lis Neris, vignobles historiques qui ont dans leur portefeuille deux Sauvignon qui sont certainement représentatifs de leurs terroirs respectifs. Nous verrons comment les différences entre les microclimats et les sols, le quartz et le porphyre volcanique dans le cas du Terlan et des sols argilo-graveleux riches en oxydes de fer de la vallée de l'Isonzo de Lis Neris donnent des vins extrêmement différents.

Très en vogue dans le Nouveau Monde, les Sauvignon Blanc de Nouvelle-Zélande sont désormais la référence d'un style associant les nuances herbacées typiques du Sauvignon à des fruits exotiques, en maintenant une bonne acidité, élément essentiel d'un sauvignon de qualité. Te-Mata Sauvignon est une réalité merveilleuse à Hawke's Bay, où le climat maritime tempéré, la brise de l'océan et une bonne insolation sont la combinaison idéale pour un produit élégant, caractérisé par une excellente fraîcheur et une grande variété d'arômes.

Pour le Chili également, nous avons choisi un produit d'excellence absolue: Apostolle "Cuvée Alexandre", produite par un seul vignoble dans la Valle del Cachapoal, un ancien lit de rivière riche en roches et en minéraux qui confère au vin beaucoup de fraîcheur et d'acidité.

Enfin, la France sera représentée par la région où le Sauvignon est né et acquiert une finesse exemplaire, la Loire. Nous goûterons le Sancerre de Vacheron, élevé dans des sols de calcaire tendre enrichi de marne de Kimméridgien et raffiné uniquement en acier. Un produit destiné au vieillissement, mais qui, même au cours des dernières années, surprend par son élégance et sa complexité.

Nous dégusterons les vins suivants:

- Francia Loira –Sancerre 2017, Domaine Vacheron
- Italia Alto Adige – Sauvignon Quarz 2017, Cantina Terlano
- Italia Friuli Venezia Giulia – Sauvignon Picol 2016, Cantina Lis Neris
- Cile Valle del Cachapoal –"Cuvée Alexandre" 2016 Lapostolle Wineyards
- Nuova Zelanda Oaks bay - Sauvignon 2017, Te-Mata Estate

Les frais d'inscription sont de 35 € par personne.

Pour les membres de l'association, la cotisation est de 30 €.

[Inscrivez-vous maintenant en ligne avec Eventbrite](#)

Le nombre de participants est limité à 30 personnes, selon le principe du "premier arrivé, premier servi".

Massimo Serpieri Président

SOMMELITALY-Brussels Wine Society