

<http://www.italyfood24.it/24/19862/tiare-il-miglior-sauvignon-del-mondo-e-made-in-friuli/>

Tiare, il miglior Sauvignon del mondo è Made in Friuli

Medaglia d'oro e Trofeo speciale al Concorso Mondiale del Sauvignon di Bordeaux.

Tiare il Sauvignon di Roberto Snidarcig dell'omonima azienda di Dolegna del Collio (Go), a ridosso del confine italo-sloveno, si è aggiudicato la Medaglia d'oro e il Trofeo speciale alla 5° edizione del Concorso Mondiale del Sauvignon, svoltosi a Bordeaux.

Si tratta del primo riconoscimento in assoluto di questa portata che viene tributato ad un vino italiano.

Tiare si è distinto per la sua eleganza e carattere fra i 751 campioni esaminati, presentati al prestigioso concorso da 473 aziende provenienti da 21 Paesi del mondo.

Quella di Roberto Snidarcig per il Sauvignon è una passione coltivata fin da ragazzo.

Proviene da una famiglia contadina, con animali da allevare e campi da coltivare.

In campagna fin dall'adolescenza, Roberto aveva individuato fra le uve che suo padre acquistava da altri contadini per vinificare, una vigna di Sauvignon dal carattere particolare, che spiccava sulle altre, il cui vino si evolveva e migliorava in modo significativo e sorprendente di anno in anno.

E proprio da quella vigna è iniziato il suo amore per il Sauvignon (che rappresenta ora il 45 % della sua produzione, complessivamente di 100.000 bottiglie annue): ne ha preso dei tralci, ne ha fatto delle barbatelle, le ha piantate nel suo primo ettaro di vigneto, a Dolegna.

Sempre a Dolegna, fra le zone più pregiate del Collio, acquista poi altri terreni e vi impianta nuovi vigneti di Sauvignon e, via via, di altre uve a bacca bianca, che qui trovano terreno e microclima ottimali.

Ma è soprattutto sul Sauvignon che si concentra, studiandolo, seguendone con passione e perfezionismo tutte le fasi, dalla campagna alla vinificazione e all'affinamento.

Nel 2007 costruisce fra le vigne una modernissima cantina, di medie dimensioni, ma dotata di tecnologia di ultima generazione.

La progetta lui stesso in base alle sue esigenze e al suo modo di fare vino e la fa dipingere di un delicato color viola.

Sopra la cantina, gli spazi per degustare i vini e per l'agriturismo (per i quali ha scelto un vitale color arancio) si aprono con un grande porticato sul verde delle viti di Sauvignon.

Annessa alla cantina, la casa dove vive con il piccolo Alessandro e la moglie Sandra, compagna di

<http://www.italyfood24.it/24/19862/tiare-il-miglior-sauvignon-del-mondo-e-made-in-friuli/>

vita, avventure e lavoro, dalle cui mani escono i genuini e saporiti piatti della tradizione friulana per i quali è noto il loro agriturismo.

L'azienda e i vini - L'azienda Tiare si estende su circa 10 ettari vitati e abbraccia due delle zone Doc più interessanti del Friuli Venezia Giulia, il Collio e l'Isonzo.

Roberto Snidarcig interpreta il terroir di queste due Doc (il Collio, per il suo terreno marnoso e il microclima straordinariamente vocato alla produzione di Bianchi e l'Isonzo, le cui ghiaie sono habitat ideale per i Rossi) per produrre vini di spiccata personalità, al cui carattere concorrono da una parte la felice esposizione e la particolare composizione geologica dei terreni dove ha impiantato le viti e dall'altra la passione, la cura e la metodologia del suo lavoro, sia in vigna che in cantina.

La produzione di circa 100.000 bottiglie annue di media.

La gamma dei vini spazia dagli autoctoni agli internazionali.

I Bianchi Sauvignon (45% della produzione), Malvasia, Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Friulano.

I Rossi Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot a cui si affiancano selezioni di grande carattere, ovvero Ronco del Merlo (un Merlot in purezza), Pinot Nero, Refosco dal penducolo rosso e Schioppettino.

Conclude la gamma una piacevole bollicina, Bolle, blend di Ribolla Gialla (70%), Malvasia (25%) e Sauvignon (5%).