



domenica 4 luglio 2010

# Messaggero Veneto



## GIORNALE DEL FRIULI

SEDE: 33100 UDINE, VIALE PALMANOVA, 290 - TEL. (CENTRALINO) 0432/5271, FAX 0432/523072 - 527218  
SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L. 353/2003 (CONVERTITO IN LEGGE 27/02/2004 N. 46 ART. 1, C. 1) DCB UDINE

## Colli Orientali, oro e argento ai mondiali

*Il Sauvignon friulano protagonista al Concorso organizzato a Bordeaux*

**UDINE.** Il Sauvignon dell'azienda dei fratelli Ermacora di Premariacco, ha vinto la medaglia d'oro al Concorso mondiale del Sauvignon recentemente conclusosi a Bordeaux. L'azienda Comelli Paolino di Faedis, La Tunella di Premariacco e d'Attimis Maniago di Buttrio si sono invece meritati la medaglia d'argento, tra 512 campioni presentati, valutati da una commissione di quaranta professionisti, enologi, giornalisti e sommelier (tra cui il professor Roberto Zironi dell'Università di Udine), provenienti da dieci Paesi.

Il concorso era in program-

ma la scorsa settimana. L'Italia ha presentato 43 etichette provenienti dalle regioni del Nord e in tutto ha vinto nove medaglie e di queste ben sei dai rappresentanti della nostra regione. Accanto a quelle del Collio, infatti, una d'argento è andata alla Torre Rosazza del Gruppo Generali. A livello internazionale, dunque, la nostra regione è andata molto bene ma deve guardarsi

### I PREMI

Il primo ai fratelli Ermacora  
secondi Comelli Paolino  
La Tunella e d'Attimis-Maniago

da e Cile.

Da anni, il Consorzio dei Colli Orientali del Friuli e Ramandolo, sta lavorando alla qualificazione del Sauvignon territoriale impegnandosi con uno specifico progetto. Questi risultati di assoluto rilievo internazionale, dimostrano che la scel-

dalla concorrenza e dalla preparazione dei produttori di Nuova Zelan-

ta tecnica e produttiva ha imboccato la strada giusta. Tra pochi giorni, ancora, al prestigioso Istituto Edmund Mach, di San Michele all'Adige (Trento), il responsabile tecnico del progetto Sauvignon dei Colli Orientali, il dottor Giovanni Bigot, presenterà i risultati ottenuti dalla sperimentazione di concimi fogliari a base di azoto e zolfo per il miglioramento del tenore aromatico del vino bianco. Un altro lavoro sarà presentato dal dottor Francesco Degano e riguarderà i risultati delle prove di diradamento sul vitigno rosso autoctono dello Schioppettino.

© RIPRODUZIONE RISERVATA