

Sauvignon: Caratteristiche e Abbinamento con il Cibo

Autore: [wpv-post-coauthors]

I friulani lo considerano nato e cresciuto in Friuli. In realtà la sua storia in questa terra è relativamente recente, documentata a partire dagli anni '80 del XIX° secolo. Quando i vigneti furono distrutti dall'attacco di parassiti e funghi, i possidenti friulani fecero arrivare da altri paesi europei varietà adatte a una produzione di qualità. Tra queste vi era il **Sauvignon**, che transitò dalla regione francese di Bordeaux sino in Friuli.

Le caratteristiche del Sauvignon in Friuli

Vendemmiato pienamente maturo e vinificato in acciaio, il **Sauvignon** esprime una **aromaticità esotica**. Si riconoscono, infatti, il pompelmo, il cedro, il melone, l'ananas. A conferire maggiore complessità la sensazione sapida dei sali minerali. Di colore giallo tenue, il sapore si rivela finemente aromatico, delicato, quasi carezzevole.

L'abbinamento del Sauvignon con il Cibo

Perché alcuni abbinamenti funzionano e altri no? Abbiamo provato a rispondere a questa domanda attraverso alcune esempi pratici.



Un antipasto freddo come l'insalata russa, in cui entrano verdure cotte e una salsa a base d'uovo, ha bisogno di vini polposi, ricchi e delicatamente aromatici come il **Sauvignon elaborato in acciaio**. L'uovo smorza la sensazione pungente del limone o dell'aceto, utilizzati come ingredienti della salsa, evitando così la spiacevole competizione col vino.

Le acciughe diliscate, alternate a pomodoro appena scottato sino a formare più strati, terminando con una miscela di aglio tritato, pane grattugiato sale e olio, meritano l'attenzione di un vino bianco vigoroso e rotondo come il Sauvignon che assorbe il sapore

abbastanza deciso e l'aromaticità dell'acciuga.

Il Sauvignon da **soddisfazione al palato** anche abbinato al risotto agli ortaggi in cui siano state utilizzate carote, melanzane, pomodori, peperoni gialli e rossi. L'acidità del vino risolve la parte grassa della mantecatura del riso senza sovrastare l'aroma del piatto. Un altro connubio gratificante è il piatto di ravioli ripieni di ricotta e erbette di campo e gli gnocchi conditi con ricotta affumicata e burro fuso.

Seguendo la tradizione francese, i latticini freschi di capra sono ben disposti verso un vino bianco che ha grinta e mineralità sufficiente a incontrare la pungezza del formaggio. Il nostro consiglio è di provarlo su un crostino di pane profumato dalla buccia grattugiata del limone, qualche oliva taggiasca e tenere foglioline di basilico, o su carne di maiale accompagnata a una salsa di formaggio caprino.

Seguici sui canali [Facebook](#) e [Instagram](#)



Maria Cristina Pugnetti, nata a Udine nel 1964, laureata in Economia Aziendale all'Università Cà Foscari di Venezia, ha un Master nel digital marketing conseguito presso Il Sole24 Ore di Milano. Autrice di numerosi articoli: per Tiere Furlane – rivista di cultura del territorio del Friuli Venezia Giulia – , Voce Isontina, Il Popolo, Vita Nuova, La Vita Cattolica, Il Quotidiano Fvg, Il Gazzettino sez. Udine, e per la Società Filologica Friulana. Correttore di bozze di diversi libri e volumi, convinta che sia un mestiere difficile ma bellissimo. Organizzatrice di eventi culturali. Ha un blog personale: [Vinidellanima.it](#) dedicato alla diffusione della cultura di vino e cibo, scrive anche nel blog dell'Azienda Tenimenti Civa, di cui è Responsabile Marketing e Comunicazione.

Ti potrebbe interessare:



1. Il Refosco dal Peduncolo Rosso: Caratteristiche e Abbinamenti



2. Lo Schioppettino dei Colli Orientali del Friuli: Caratteristiche e Abbinamenti