



L'equilibrio del Sauvignier Gris



di **Paolo Valente** pubblicato il 4 maggio 2022

Un vitigno PIWI dalle ottime potenzialità.

Il **Sauvignier gris** è un vitigno classificato a bacca bianca a che se i suoi acini, assumono a maturità, un colore violaceo. Si tratta di una varietà PIWI, acronimo del termine tedesco pilzwiderstandfähig che significa “viti resistenti ai funghi”.

È un vitigno molto amato dagli enologi per le sue ottime potenzialità e per la sua equilibrata acidità e finezza. È un incrocio ottenuto nel 1983 in Germania, presso l'Istituto di Ricerca di Friburgo dal prof. Norbert Becker e ritenuto, fino a poco tempo fa, incrocio tra Cabernet sauvignon e Bronner;

nel 2016, in base ad analisi molecolari, si è scoperto come invece sia un **incrocio tra Seyval e Zähringer**.

Il Sauvignier gris ha una resistenza alta alla peronospora e oidio e molto alta alla botrite.

È una varietà dalla forte vigoria che arriva a produrre fino a 140 q.li/ha; il germogliamento è tardivo e la maturazione nella media, intorno alla seconda parte del mese di agosto.

Può essere vinificato in modo neutro, strutturato o corposo anche in riferimento alla macerazione sulle bucce che viene effettuata. Si ottiene un **vino leggermente fruttato**, con note di melone, albicocca, ananas e mela cotogna. In bocca si presenta con una buona traccia **minerale** così come è buona la **struttura**. Buona anche la persistenza caratterizzata da un finale fresco e fruttato.

In abbinamento è abbastanza versatile: dall'aperitivo alle carni bianche, ai pesci o ai crostacei. Le sue caratteristiche lo rendono adatto anche alla cucina asiatica.

In Italia può essere coltivato in Veneto, in Lombardia e in provincia di Trento.

<https://www.zenomag.com/post/l-equilibrio-del-sauvignier-gris>