



ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

Fondata nel 1951

<http://www.onav.it>

Riconoscimento giuridico D.P.R. 871981 N. 563

<http://www.onavnews.it>

DELEGAZIONE DI VERCELLI

<http://onav-vercelli.blogspot.com>

Sauternes et Barsac

Serata speciale con vini speciali quella di martedì 21 settembre organizzata dalla delegazione O.N.A.V. di Vercelli, protagonisti assoluti sono stati i Sauternes.

Ermanno Raffo, Delegato ONAV vercellese, ha presentato la serata e l'illustre ospite, **Ezio Alini**, Consigliere nazionale ONAV, che, con competenza e passione, ha condotto i numerosi Assaggiatori presenti all'interno dell'affascinante "mondo" dei nobili vini bianchi dolci bordolesi.

Il percorso della "piacevolezza" è partito dallo Château Liot del 2001, proseguendo con Château De Malle e con Château Climens (molto apprezzato), entrambi del 1998, con Château Guiraud del 1995, per chiudersi veramente alla grande con Château Filhot del 1990, a cui i presenti hanno unanimemente assegnato un simbolico "primo" posto in una classifica di eccellenza.

Il successo della serata e la conseguente soddisfazione degli Organizzatori per questa importante degustazione tematica sono legati alla grande concentrazione dei degustatori ed al loro coinvolgimento nella conoscenza dei Sauternes e dei Barsac che Ezio Alini ha saputo trasmettere e ad una buona scelta dei vini, che ha permesso anche il confronto tra un Barsac (Château Climens, Premier Cru) ed un Sauternes (Château De Malle, Second Cru) della stessa annata, il 1998.

Il "racconto" dei territori delle A.O.C., dei vitigni, della pourriture noble (muffa nobile), delle vendemmie manuali (grappolo per grappolo, acino per acino), delle accurate vinificazioni, dell'affinamento in legno, ha permesso agli Assaggiatori di apprezzare fino in fondo questi vini speciali, veri e propri capolavori artistici in bottiglia.

Nel corso della serata **Ermanno Raffo** ha illustrato i programmi della delegazione vercellese per la seconda parte del 2010, che prevedono per il 28 ottobre prossimo un incontro con la Franciacorta ed i suoi spumanti, per il 22 novembre una serata di degustazione "ripasso" su schede e punteggi dei vini, intitolata appunto "Mettiamoci alla prova" ed infine una serata pre-natalizia dedicata agli aromi del nostro Moscato bianco, con degustazione guidata delle più interessanti selezioni di Moscato d'Asti.

Sono stati presentati i due corsi di 18 lezioni con Docenti ed Esperti di fama nazionale per nuovi Assaggiatori che coinvolgeranno, a partire dal mese di novembre, l'intero territorio vercellese: infatti un corso si terrà a Vercelli, presso l'Istituto Tecnico Agrario, ed il secondo finalmente dedicato alla Valsesia e Valsessera, presso il ristorante Shamballah a Crevacuore.

Per informazioni e per l'iscrizione ai Corsi:
Ermanno Raffo – Delegato (3397488665)
Giacomo Bersano – Segretario 3358158899)