



## Degustazione a Velletri con la FISAR



Degustazione Fisar a Velletri

Oltre 80 le persone che hanno partecipato alla grande degustazione dedicata ai vini prodotti con uve Sauvignon in tutto il mondo venerdì 17 marzo a Velletri, nella sede Crea Viticoltura Enologia di via della Cantina Sperimentale. Ad organizzare l'evento, già realizzato con i vini da uve Riesling a gennaio, la Sede di Velletri della Delegazione Roma e Castelli Romani della FISAR che proprio nello storico istituto di ricerca del MIPAAF realizza i corsi di formazione per sommelier (attualmente in funzione un Secondo Livello). Con il saluto iniziale della consigliera di Delegazione Angela Maglione e sotto la guida dell'esperto Antonio Mazzitelli, docente Fisar, i partecipanti hanno affrontato un viaggio alla scoperta delle varie espressioni del Sauvignon, da quelle più tradizionali francesi a quelle del cosiddetto Nuovo Mondo, con Nuova Zelanda e Sudafrica in evidenza. Senza dimenticare comunque l'Italia, per la quale è stata scelta un'etichetta friulana. Nel dettaglio la serata, dopo la presentazione del vitigno e delle sue caratteristiche principali, si è aperta con il Los Vascos 2015 de Les Domaines Barons de Rothschild (Lafite) dal Cile, seguito dal Colli Orientali del Friuli DOC 2015 di Livio Felluga, poi dall'altra parte del globo con il Wairau Reserve 2015 di Saint Clair dalla Nuova Zelanda, ancora un salto per il Diamond Yellow Label 2015 di Francis Ford Coppola Winery dagli Stati Uniti, di nuovo nell'altro emisfero con lo Stellenbosch 2015 di Somerbosch Wines del Sudafrica per finire con la terra d'origine di questo vitigno ovvero la Francia, degustando Les Pierrefeux Pully Fumé 2015 di Langlois-Chateau e il Sancerre 2015 di Chateau de Fontaine Audon. Una panoramica impressionante per originalità e caratteristiche dei vari vini, tutti provenienti appunto dallo stesso vitigno ma da territori e climi diversi, capaci di offrire sfumature impensabili. Soddisfatta la platea, che è intervenuta durante la serata in un clima di grande scambio e curiosità, ottimamente servita dai 4 sommelier Fisar presenti in sala. La Fisar ha già pronte le prossime due date per la scoperta di altrettanti vitigni considerati "internazionali" per concludere il ciclo di 4 degustazioni. Venerdì 28 aprile sarà la volta del Cabernet Sauvignon, quindi vini rossi e ancora una volta da tutto il mondo, mentre venerdì 19 maggio toccherà allo Chardonnay, avvicinandosi all'estate con un vino bianco famoso in tutto il mondo. Per le prenotazioni e le informazioni si può seguire la pagina Facebook Fisar Roma Sede Velletri (<https://www.facebook.com/FisarRoma.SedeVelletri/>) il sito Fisar Roma ([www.fisar-roma.it](http://www.fisar-roma.it)) ma seguiranno ovviamente altre comunicazioni specifiche.

[Read More](#)