



## Friulano&friends

### ***Il percorso di valorizzazione del vino Friulano si abbina a quello degli Uvaggi bianchi del Friuli Venezia Giulia***

Friulano&friends è il marchio registrato da ERSA, l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale, per indicare la rassegna di eventi volti alla promozione del vino Friulano (ex Tocai) di volta in volta abbinato ai grandi interpreti del Friuli Venezia Giulia enologico e agroalimentare.

“Per quanto attiene il settore vino, le Selezioni Friulano&friends sono una grande occasione affinché i produttori vitivinicoli della nostra regione possano mettersi in mostra con i loro vini di qualità – commenta l'**Assessore alle Risorse rurali, agroalimentari e forestali Claudio Violino** – è una vetrina importante, che fa vedere una volta in più gli alti livelli di eccellenza che raggiungono i nostri bianchi, a partire dal Friulano, passando per il Pinot grigio e il Sauvignon, per arrivare a tutti gli altri *bianchi* friulani.”

Dopo le Selezioni dedicate a “Il Friulano migliora invecchiando....non solo il vino!”, alla “Ribolla gialla spumante” e al “Friulano, Pinot grigio e Sauvignon”, è stata messa a punto la **Selezione per i migliori Uvaggi bianchi del FVG** rivolta a tutte le realtà vitivinicole della regione. Ogni azienda vi ha partecipato con un solo campione di vino della specificazione «Bianco», appartenente a una delle DOC o IGT regionali, ottenuto da uve, mosti e vini, composti da due o più varietà tra i vitigni a bacca bianca prodotti in Friuli Venezia Giulia. Il *format* con cui si è svolta la Selezione ha visto una prima Commissione, costituita dai delegati regionali delle principali associazioni di settore (AIS, Assoenologi e ONAV) riunirsi proprio ieri nei locali dell'Enoteca di Cormons, per individuare, attraverso degustazioni condotte alla cieca, le 15 etichette finaliste. Le stesse verranno assaggiate da una seconda Commissione, convocata per il 24 ottobre sempre all'Enoteca di Cormons, chiamata ad individuare la più rappresentativa.

#### **Perché si è pensato a queste altre due Selezioni Friulano&friends?**

Risponde il **Direttore Generale di ERSA, Mirko Bellini**: - Questa Selezione vuole essere un'ulteriore possibilità per i produttori friulani di presentare i vini di indiscutibile qualità che producono solo loro, esclusivamente qui, in FVG. Non va dimenticato che le etichette che risultano le più significative durante le Selezioni sono quelle destinate a rappresentare l'intero comparto vitivinicolo del Friuli Venezia Giulia al di fuori dei confini regionali e che porteremo, in maggior numero, nelle tappe del Friulano on tour e Friulano&friends on tour, il percorso di valorizzazione dei grandi vini della nostra terra che sta prendendo avvio proprio in questi giorni alla volta delle principali capitali europee. -

Presidente di entrambe le Commissioni è **Daniele Cernilli**, giornalista e critico enogastronomico molto conosciuto e apprezzato, che così interviene sull'argomento degli uvaggi:- La più autentica tradizione dei vini, soprattutto nel Collio goriziano, ma anche dell'Isonzo e dei Colli orientali del Friuli, nel recente passato del Friuli Venezia Giulia, è l'uvaggio, da sempre ottenuto mescolando le uve di Tocai friulano, a quelle di Ribolla gialla e Malvasia istriana che concorrevano in parti analoghe alla formazione della base ampelografia di molti vini della zona. Questo corrisponde fino a tutti gli anni Settanta, quando sono cominciati a intervenire anche il Pinot bianco, il Sauvignon e persino lo Chardonnay. Oggi si continua ad osservare una sostanziale presenza di vini ottenuti da uvaggio, che si configurano come la *marca* del territorio dal momento che riconducono specificatamente alla caratteristica



situazione pedoclimatica della regione friulana, esaltando nel contempo le capacità espressive dei produttori che proprio negli uvaggi riescono ad esprimere al meglio competenze specifiche e abilità.-

Fanno parte della seconda Commissione destinata ad individuare l'etichetta del Miglior Uvaggio Bianco del FVG, esperti e giornalisti di fama tra cui: **Mario Busso** (ViniBuoni d'Italia), **Fabio Giavedoni** (Slowine), **Giampaolo Gravina** (Guida vini Espresso), **Carlo Macchi** (www.winesurf.it), **Roberto Rodrigues** (Associazione Sommelier del Brasile), **Alessandro Scorsone** (sommelier a Palazzo Chigi).

La **premiazione** dell'Uvaggio più rappresentativo tra quelli che hanno partecipato alla Selezione Friulano&friends, avverrà **domenica 28 ottobre** alle ore 17.30 nella Sala Civica del Comune di Cormons (GO) nell'ambito del Festival "**Jazz&Wine of peace**" e della manifestazione "**Uvaggio nel mondo**".

Il Jazz&Wine of peace festival richiama nella cittadina di Cormons migliaia di appassionati internazionali di musica jazz e di amanti del buon vino. Durante le giornate del Festival i concerti si svolgeranno al Teatro Comunale e, proprio per coinvolgere il pubblico, nelle cantine vinicole della zona. Quest'anno il grande protagonista della scena Jazz internazionale presente a Cormons sarà JOE JACKSON and the Bigger Band featuring REGINA CARTER "The Duk" che brinderà con il vino vincitore della Selezione Friulano&friends.

"Uvaggio nel mondo" è una rassegna, tradizionalmente organizzata dall'Enoteca di Cormons. Quest'anno sarà la 17esima edizione che dal 31 ottobre al 5 novembre 2012, dalle 16.00 alle 20.00, propone in degustazione, accanto alla totalità degli uvaggi DOC del FVG, sia rossi che bianchi, anche le etichette degli Uvaggi bianchi finalisti alla Selezione Friulano&friends (sia DOC che IGT).

Va da ultimo segnalato l'incontro di **mercoledì 24 ottobre** alle ore 17 ( presso la sala civica del Comune di Cormons-fianco all'Enoteca di Cormons, Piazza XXIV Maggio, 21) tra vignaioli e giornalisti attorno al tema "**Esiste ancora uno stile per il vino friulano?**".

**Giorgio Badin, Presidente del Consorzio delle DOC del FVG** interviene con queste parole:- La questione che intendiamo affrontare riguarda l'attuale orientamento dei processi produttivi del vino bianco in Friuli Venezia Giulia. Nella regione che è riconosciuta come la culla della vinificazione in bianco, c'è infatti chi vinifica con macerazioni lunghe esaltando il corpo e la struttura dei vini, ma c'è anche chi, all'opposto, vinifica uve raccolte precocemente per ridurne l'alcolicità. Con questo dibattito intendiamo riaprire una stagione di ragionamenti e confronti sulle potenzialità e l'originalità del nostro principale biglietto da visita per l'Italia e nel mondo che è proprio il vino bianco.-



*Tipicamente friulano* è un sentimento di appartenenza.

*Tipicamente friulano* è lo stile delle aziende che operano sul territorio del Friuli Venezia Giulia e che si ritrova nei loro prodotti.

*Tipicamente friulano* è l'identificazione di un popolo che condivide il modo di fare le cose.



## **ERSA – L’Agenzia regionale per lo sviluppo rurale del Friuli Venezia Giulia**

### **Cos’è**

L’Agenzia regionale per lo sviluppo rurale è un Ente strumentale della regione autonoma Friuli Venezia Giulia che opera nel settore dell’agricoltura, della pesca e dell’acquacoltura. Istituita con una legge regionale ha sede legale a Gorizia ed è strutturata in quattro servizi.

### **Perché**

ERSA nasce come strumento di collegamento tra le esigenze del settore produttivo e le attività dei soggetti che operano nel campo della ricerca, della sperimentazione e dell’innovazione in ambito agricolo con la finalità di affinare le tecniche di coltivazione e potenziare la capacità competitiva delle aziende, migliorare e proteggere l’ambiente, promuovere e valorizzare i prodotti agroalimentari regionali.

### **Cosa fa**

ERSA, attraverso i propri servizi ad indirizzo tecnico, svolge numerose attività che abbracciano l’intera filiera agricola. In particolare:

- il *Servizio promozione, divulgazione, statistica agraria e marketing* cura la valorizzazione e la commercializzazione, in Italia e all’estero, dei prodotti agricoli e agroalimentari regionali. In particolare, a partire dal 2009, si occupa dello sviluppo del progetto, finanziato dal Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali e cofinanziato dalla Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, per la promozione della nuova denominazione del vino Friulano, ex Tocai.

Altro significativo impegno del Servizio riguarda il settore della statistica agraria attualmente coinvolto nel 5° Censimento Generale dell’Agricoltura.

Il Servizio svolge anche attività tecnico-operativa in materia di agriturismo, fattorie didattiche e sociali inclusa quella di vigilanza, formazione professionale e promozione. Porta a termine gli adempimenti in materia di agricoltura biologica e svolge attività di promozione e gestione dei marchi di qualità.

- il *Servizio ricerca, sperimentazione e assistenza tecnica* effettua indagini, prove sperimentali e ricerche atte a valorizzare le produzioni agricole regionali e la loro trasformazione; favorisce lo sviluppo e la diffusione delle cognizioni tecniche prestando assistenza specialistica alle aziende.

- il *Servizio fitosanitario e chimico* opera nell’ambito del Servizio fitosanitario nazionale, a garanzia delle attività di circolazione dei vegetali e loro prodotti nel territorio comunitario e verso i Paesi terzi. Oltre alle competenze specifiche del Servizio, sono previste funzioni nel campo della diagnostica, biotecnologica, della chimica agraria e dei contaminanti, nonché nella certificazione di qualità delle produzioni agricole e alimentari.

Di concerto con il Servizio ricerca, sperimentazione e assistenza tecnica, segue l’attività di lotta guidata ed integrata per la diffusione delle indicazioni fitoiatriche per la difesa delle principali colture agricole regionali

L’attività dei servizi di indirizzo tecnico è supportata, dal punto di vista giuridico ed amministrativo, dal *Servizio affari giuridici, amministrativi, contabili e generali*.

## **ENOTECA DI CORMONS**

**Cooperativa che nasce nel 1984 per valorizzare e promuovere il vino e i prodotti tipici locali di Cormons e delle zone limitrofe.**