



Friulano & friends

Selezione “Gli uvaggi bianchi del Friuli Venezia Giulia”

È il Collio Bianco 2010 di Angoris il più rappresentativo degli uvaggi bianchi friulani

Si è conclusa a Cormons, nell'atmosfera festosa dell'appuntamento annuale del Jazz&wine Festival, la Selezione intitolata a “Gli uvaggi bianchi del Friuli Venezia Giulia”, promossa da Ersa, l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale insieme con l'Enoteca di Cormons e il Consorzio delle DOC del FVG e in collaborazione con le Delegazioni regionali delle principali associazioni di settore (AIS, Assoenologi e ONAV) rivolta a tutte le realtà vitivinicole del territorio regionale. 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. Sui 51 vini pervenuti, che comprendevano il Gotha della viticoltura friulana, una prima selezione operata dai delegati regionali delle associazioni proponenti, ha individuato i primi 15 vini previsti dal Regolamento.

I vini finalisti sono stati quindi riassaggiati, sempre all'Enoteca di Cormons, da una seconda Commissione presieduta da **Daniele Cernilli**, giornalista e critico enogastronomico, e composta da: **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).

Le operazioni di degustazione, condotte anche in questa seconda battuta completamente alla cieca, hanno individuato il nome del vino più rappresentativo tra i campioni pervenuti che è stato proprio il Collio Bianco 2010 di Angoris di cui segue la breve descrizione fornita da Daniele Cernilli, Presidente di entrambe le Commissioni della Selezione.

- Il **Collio Bianco 2010 di Angoris** si è aggiudicato il premio come migliore bianco da uvaggio. Si tratta di una piccola selezione di appena 3.000 bottiglie, ottenuta da un vigneto di soli un ettaro e mezzo collocato in località Ronco Antico, nel Collio Goriziano. Viti vecchie di oltre vent'anni, con una presenza di Friulano per il 60%, Sauvignon per il 30% e Malvasia Istriana per il 10%. Vinificazione in acciaio e stazionamento del vino sui propri lieviti per 10 mesi, prima di un periodo di quattro mesi di affinamento in bottiglia. Il risultato è un bianco sorprendente, dal colore dorato chiaro e dai profumi complessi, fruttati ma anche minerali. Agile e fresco all'assaggio, elegante, sapido, di ottima persistenza. Ha letteralmente incantato la commissione giudicatrice.-

- La più autentica tradizione dei vini, soprattutto del Collio goriziano, ma anche dell'Isonzo e dei Colli Orientali del Friuli, nel recente passato del Friuli Venezia Giulia, è l'uvaggio – prosegue **Cernilli** - 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 alle locali caratteristiche pedoclimatiche, esaltando nel contempo le capacità espressive dei produttori che proprio negli uvaggi riescono a coniugare competenza, professionalità e personalità. -



- Nella mia esperienza di curatore nazionale della Guida Slowine – interviene **Fabio Gavedoni**, membro della seconda Commissione - ho osservato che ogni vino di qualità assomiglia al suo produttore che in quello stesso vino traduce storia, cultura ed esperienza personali. In questo senso, l'uvaggio bianco è la migliore interpretazione del territorio di produzione e non un altro prodotto da aggiungere alla gamma. A mio avviso, gli uvaggi, pur essendo estremamente diversi tra loro, sono profondamente friulani, perché sono la fedele espressione del territorio in cui si ottengono.

Perché si è pensato ad una Selezione Friulano&friends per i bianchi da uvaggio?

Risponde il **Direttore Generale di ERSA, Mirko Bellini**: - Questa Selezione vuole essere un'ulteriore opportunità per i produttori friulani di presentare i vini di indiscutibile qualità che producono solo loro, esclusivamente qui, in FVG. Ormai prodotto e territorio sono una cosa sola e lavorare sul territorio significa sfuggire alla logica del prodotto-commodity che trionfa sui mercati globali. Portare le specificità dei luoghi all'attenzione dei consumatori anche internazionali, vuol dire puntare sulla qualità e sul forte legame con il luogo di origine. Non va infatti 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 si sta svolgendo proprio in questi giorni nelle principali capitali europee. –

La **premiazione** del Collio Bianco 2010 di Tenuta Angoris, si è svolta **domenica 28 ottobre** nella Sala Civica del Comune di Cormons in occasione della giornata di chiusura del Festival **"Jazz&Wine of peace"** e nell'ambito della manifestazione **"Uvaggio nel mondo"** che prosegue fino al 5 novembre all'Enoteca di Cormons.

"Uvaggio nel mondo" è la rassegna che ogni pomeriggio, dal 31 ottobre al 5 novembre 2012, e dalle 16.00 alle 20.00, propone in degustazione, accanto agli uvaggi DOC del FVG, sia rossi che bianchi, anche le etichette degli Uvaggi bianchi finalisti alla Selezione Friulano&friends (sia DOC che IGT).



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.

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.**