



## **Il Friulano e gli altri vini del FVG sono stati i protagonisti di un week end ricco di appuntamenti all'insegna del Friulano&friends al Castello di Susans**

Sabato 15 dicembre nell'ambito della manifestazione **Friulano&friends e 250 Ottimi motivi per esserci** sono stati proclamati vincitori della Selezione dedicata a "**I vini dolci del Friuli Venezia Giulia**": il Picolit DOCG 2008 dell'azienda Aquila del Torre, il Verduzzo friulano *Cratis* 2009 dell'azienda Scubla Roberto e per la categoria vini dolci il *Tal Lùc* 2008 dell'azienda Lis Neris.

L'ultima fase della selezione avvenuta il 14 dicembre ha visto impegnata una seconda Commissione, composta da esperti e giornalisti di fama nazionale ed internazionale, chiamati ad individuare i migliori vini dolci del Friuli Venezia Giulia tra le etichette finaliste selezionate dalla prima Commissione riunitasi a novembre.

Ha introdotto la cerimonia di premiazione il presidente di entrambe le Commissioni Friulano&friends, Ian D'Agata, responsabile per l'Italia, l'Alsazia, Bordeaux e il Canada, dell'International Wine Cellar e corrispondente dall'Italia per Decanter e Le Figaro.

Tuttavia il coinvolgimento degli altri vini del FVG, e del Friulano *in primis*, è iniziato già nel pomeriggio di venerdì 14 dicembre con il "**Master of Friulano – Trofeo Miglior Sommelier del Friulano**", il concorso organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia e rivolto a una decina di sommelier professionisti. Il Master si è articolato in una prova scritta e un'altra pratica (quest'ultima aperta al pubblico che ha potuto assistervi) inerenti svariati argomenti, dalla storia, alle procedure di vinificazione, alla legislazione, all'analisi organolettica dei vini del FVG, il tutto trattato con particolare riferimento al vino Friulano e agli altri autoctoni della regione. Un'ultima fase ha interessato l'abbinamento cibo-vino. La premiazione del vincitore del Master, che ha riconosciuto come Miglior Sommelier del Friulano il veneziano Ottavio Venditto, è avvenuta durante la cena di gala tenutasi nella stessa serata.

Come da programma venerdì 14 pomeriggio si sono susseguite le presentazioni a cura dall'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale del FVG – ERSA, riguardanti:

- il **Calendario ERSA 2013** "La nostra terra parla Friulano". Una raccolta di immagini del vitigno Tocai friulano scattate da Dario Di Gallo e Stefano Zanini, fotografi appassionati del Corpo forestale regionale, è stata proiettata per la prima volta proprio a Susans accompagnata dalla lettura dalle note poetiche composte, in esclusiva, da Gian Mario Villalta, premio Viareggio 2011 per la poesia.
- lo **Speciale Bibenda** dedicato al FVG. Un appassionato ed accattivante viaggio attraverso le delizie enogastronomiche e le ricchezze artistiche e naturalistiche della regione.

- la **Guida Vini e Ristoranti - FVG** ottenuta dal compendio della parte dedicata alla regione estrapolata dalle due omonime pubblicazioni *nazionali* edita dal gruppo editoriale de L'Espresso.

Un **talk show** su "**L'identità del vino del Friuli Venezia Giulia**" animato dagli interventi di Franco Maria Ricci, editore di Bibenda - Mirko Bellini, Direttore Generale di Ersà - Giorgio Badin, Presidente del Consorzio Doc – FVG e moderato da Omar Monestier, direttore del Messaggero Veneto, ha rappresentato un momento di confronto importante con i produttori vitivinicoli della regione.

Sabato 15 dicembre a cura dell'AIS FVG si è aperta al pubblico la manifestazione "**250 ottimi motivi ... per esserci!**", un intero castello riservato alla degustazione di oltre 250 tra le migliori etichette del Friuli Venezia Giulia proposte a banchi di assaggio alla presenza degli stessi produttori.

Per tutta la durata della manifestazione, una cucina moderna e attrezzata ha proposto i piatti della tradizione realizzati con i prodotti del paniere *Tipicamente friulano* da Daniele Cortiula giovane chef di grande talento.