

MILANO

Milano applaude: «Il Friulano migliora invecchiando» conquista la capitale economica del Paese. Anche quest'anno Ersà, l'agenzia regionale per lo sviluppo rurale del Friuli Venezia Giulia ha organizzato la Selezione Friulano&friends intitolata appunto «Il Friulano migliora invecchiando» realizzata in collaborazione con Le Guide de L'Espresso e il Consorzio Doc Fvg.

Enzo Vizzari, direttore de Le Guide: «Ho sempre riconosciuto al Fvg le grandi potenzialità di invecchiamento dei suoi bianchi, come anche l'orgoglio di essere espressione di una viticoltura di qualità: reale, concreta e tangibile». L'evento, riservato a giornalisti e operatori del settore, ha voluto dimostrare che i bianchi Fvg sanno anche ben invecchiare. Eppure questo concetto, che è universalmente noto fra gli appassionati di vino di tutto il mondo, ha sempre stentato ad affermarsi proprio in Italia, dove i margini di crescita dei bianchi con una certa vocazione all'invecchiamento non sono mai stati seriamente esplorati.

Per provare come il Friuli Venezia Giulia abbia, al contrario, tutti i numeri per ritagliarsi un ruolo da protagonista sulla scena del bianco italiano da invecchiamento, tre commissioni di esperti, convocate nel cuore storico di Milano, hanno individuato, attraverso degustazioni condotte alla cieca, le migliori etichette per ciascuna delle categorie considerando i Tocai (oggi Friulano) precedenti la vendemmia 2010; i bianchi monovarietali precedenti la vendemmia

La Milano da bere sceglie i bianchi Fvg: Friulano e Pinot

L'evento Ersà organizzato con Le Guide de L'Espresso
Gli esperti premiano Butussi, Venica&Venica e Livon



Il direttore dell'Ersà, Bellini, con i vincitori del concorso milanese

2010 e gli uvaggi bianchi precedenti la vendemmia 2010. Le aziende che hanno partecipato sono Aquila del Torre, Bastianich (era presente anche Joe), Casa Zuliani, Collavini, Draga, Edi Keber, Adriano Gigante, Il Roncal, Renato Keber, La Roncaia, La Tunella, Lis Neris, Livio Felluga, Livon, Marco Felluga-Russiz Superiore, Mario Schiopetto,

Davino Meroi, Ronco Blanchis, Ronco del Gelso, Tenuta di Angoris, Tenuta Villanova, Tenute Tomasella, Matijaz Tercic, Umberto Tomadoni, Valentino Butussi, Venica & Venica e Volpe Pasini. I vincitori sono Valentino Butussi, come produttore del miglior Tocai; Venica & Venica, come produttore del miglior Pinot bianco monovarietale e Li-

von, come produttore dell'uvaggio Braide Alte.

«Questo è il terzo anno di Friulano & friends - ha commentato Mirko Bellini, direttore generale di Ersà - e posso dire che oggi è stato raggiunto l'obiettivo di presentare il Fvg come una realtà produttiva di eccellenza, dal punto di vista enologico. Inoltre, accanto al vino, il Fvg è anche tanti altri prodotti: cereali, formaggi, salumi, ortaggi, la maggior parte dei quali proposti in degustazione qui a Milano ad un pubblico selezionato di giornalisti e operatori del settore. Oggi, per la prima volta, è stato presentato nella capitale lombarda l'Asparago bianco certificato Aqua, il marchio regionale, nato per essere apposto sui prodotti di cui attesta la qualità sia delle caratteristiche intrinseche che delle modalità di produzione. L'importanza dell'Aqua - conclude Bellini - è nella faccia che la regione mette sui prodotti a cui concede l'uso del marchio».