



# Grandi rossi friulani sfilano a Venezia

*Domenica appuntamento imperdibile all'hotel Monaco*

**Claudio De Min**

Si comincia con i grandi vini friulani (rigorosamente rossi, stavolta), dopodomani; e si prosegue, fra un paio di settimane, con Gusto in Scena (vedi riquadro qui accanto): finito il Carnevale, Venezia accende i suoi riflettori su sapori e profumi e sulle eccellenze della tavola, e diventa capitale del gusto.

'Vino friulano, è gradito l'abito rosso', è il gustoso gioco di parole che fa da titolo all'evento in programma domenica, quando oltre 50 produttori tra i più prestigiosi del Friuli Venezia Giulia presenteranno al pubblico i loro migliori vini rossi. Accadrà nelle sale dell'hotel Monaco e Grand Canal, dalle 10 alle 19 (info: [www.fisarvenezia.com](http://www.fisarvenezia.com)).

Il binomio "Friuli Venezia Giulia, terra di grandi vini bianchi", è un dato riconosciuto. Eppure, i molteplici terroir del "vigneto friulano", fra ricchezza di suoli e microclimi diversi, sono una fonte di emozione quando il consu-

mattore scopre l'eleganza e la personalità dei tanti vini da vitigni a bacca rossa: "Dal Refosco dal Peduncolo Rosso al Merlot, dal Pignolo al Tazzelenghe, dal Cabernet Franc al Cabernet Sauvignon, fino a Schioppettino, Pinot Nero e Terrano, insieme agli ormai storici tagli bordolesi, tutti lasciano il segno e rivelano un appeal discreto e sottile" spiega Aurora Endrici, anima della manifestazione.

Ma l'evento ha una sua peculiarità forte anche per il fatto che, per la prima volta, 55 produttori del FVG si presentano insieme così compatti e numerosi, praticamente da tutte le zone DOC della regione. E in una zona conosciuta - giustamente - come "terra di grandi bianchi", per molti produttori i vini rossi sono un figlio incompreso nel suo talento, spesso quel vino - specialmente in questi tempi di restrizione di mercato - che si vende con più difficoltà, a dispet-





to dei Friulano e Pinot Grigio che vanno come il pane...

Quasi il 50% del vino friulano è però rosso e la storia testimonia come il Conte de la Tour a metà '800 portò dalla Francia le barbatelle di Merlot nelle terre marnose di Capriva del Friuli proprio perché erano speciali per quel vitigno. Oggi alcuni dei più noti Merlot del mondo sono friulani.

Ancora Aurora: "E questo appuntamento è sentito con cuore e passione dai produttori stessi che lo hanno sostenuto fin da subito, per portare a testa alta le loro corone rosse".

Insomma, una kermesse unica, senza precedenti, dedicata alla migliore produzione della regione, con grandi firme come Castello di Buttrio e Conte d'Attimis, Ermacora e Lis Neris, Livon e Vigne di Zamò, Martelloz-

zo e Puiatti, Ronco dei Pini e Villa Russiz solo per fare alcuni nomi.

A rendere ancora più piacevole e perfetta la giornata, ecco che il ristorante gourmet "Il Ridotto dell'Aciugheta", di campo SS. Filippo e Giacomo, nel cuore di Venezia, presenterà una selezione di specialità create per l'occasione dal patron Gianni Bonaccorsi e dalla sua brigata di cucina, guidata da Haque Murshedul. Il biglietto d'ingresso (10 euro) darà diritto all'assaggio di tutti i vini e di tutti i finger food.

L'evento è stato ideato e creato dalla FISAR "Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori" di Venezia in collaborazione con Aurora Endrici Vinoè Comunicazione Vino e Paolo Ianna Wine Consulting.

LA NOTTE





**DONNA DEL VINO** Anche Piera Martellozzo presenta a Venezia i suoi rossi

## AL MOLINO STUCKY

### E fra due settimane il Gusto va in scena alla Giudecca

Canto alla rovescia per Gusto in Scena, evento ideato dal giornalista Marcello Coronini, che dall'1 al 3 marzo al Molino Hilton Stucky di Venezia presenterà tre eventi in uno: il congresso gastronomico Chef in Concerto, il banco d'assaggio I Magnifici Vini e le sfiziose Seduzioni di Gola. Per la seconda edizione, Gusto in Scena si prepara a stupire. Nuova sarà, anzitutto, la scelta di trasformare il congresso gastronomico 'Chef in Concerto' in un laboratorio di idee, dove grandi cuochi si confronteranno per trovare una definizione della cucina italiana. Una problematica che Marcello Coronini ha voluto sviscerare chiamando importanti chef. I lavori si chiuderanno, il terzo giorno, con la tavola rotonda sull'identità della Cucina italiana, dove interverranno nomi illustri del settore. All'interno del congresso, Seduzioni di Gola farà conoscere specialità rare e preziose, dolci e salate.

Informazioni per il pubblico: [www.gustoinscena.it](http://www.gustoinscena.it)

**LA BOTTIGLIA**

