



## **Friulano&friends 2012**

### **Toros, Lis Neris, Venica&Venica produttori dei migliori Friulano, Pinot grigio e Sauvignon del Friuli Venezia Giulia**

E' giunta alla sua conclusione, la Selezione del Friulano&friends che ha proclamato i nomi di Toros, Lis Neris e Venica&Venica quali aziende produttrici dei migliori Friulano, Pinot grigio e Sauvignon dell'ultima vendemmia messa in commercio ottenuti in FVG della regione.

L'iniziativa è stata organizzata dall'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale del Friuli Venezia Giulia, ERSA, braccio operativo della Regione FVG per le attività di promozione nei settori dell'enogastronomia e dell'agroalimentare regionale con la collaborazione del neo costituito Consorzio delle DOC – FVG, e si colloca nell'ambito del percorso di valorizzazione del territorio regionale conosciuto con il claim Friulano&friends.

Il format ha previsto che una prima Commissione, costituita dai delegati regionali delle associazioni di settore (AIS, Assoenologi e ONAV) operasse una prima scrematura delle oltre 450 etichette pervenute selezionando, per ciascuna tipologia, le finaliste. Una seconda Commissione, composta da 13 componenti, inclusi esperti e giornalisti di fama nazionale ed internazionale, come anche i rappresentanti delle principali guide italiane di settore (Espresso, Gambero Rosso, ViniBuoni d'Italia) ha degustato i 25 Friulano, i 15 Pinot grigio e i 15 Sauvignon finalisti individuando i migliori nei seguenti vini:

#### **Friulano 2011 dell'azienda Toros (Doc Collio)**

Il naso è fine ed elegante, il palato colpisce per la *leggerezza* e l'estratto ricorda vagamente uno champagne. L'austerità e la finezza lo rendono più piacevole degli altri. Rimane vivo sul palato e garantisce una persistenza sublime.

*Christian Bauer, giornalista di Wein & Markt*

#### **Pinot grigio Gris 2010 dell'azienda Lis Neris (Doc Friuli Isonzo)**

Il Pinot grigio è un vitigno prodotto in maniera massiccia in Italia, ma probabilmente trova la sua vetta qualitativa in quello ottenuto nei vigneti del Friuli Venezia Giulia. L'azienda Lis Neris ha sempre creduto a questo vitigno dandogli uno spazio molto importante come dimostra il Pinot grigio Gris 2010 che è risultato il primo nella sua categoria. Un vino capace di esprimere le complessità caratteristiche del vitigno, specialmente quelle *nascoste* nel suo bagaglio aromatico. I profumi non sono soltanto caratterizzati da note floreali e fruttate di bella nitidezza, ma anche da cenni minerali che ne arricchiscono la complessità, una complessità che si ritrova anche nella progressione gustativa di questo vino che, pur in un'annata tendenzialmente calda, si esprime con grande ritmo e una bellissima nota sapida in finale.

*Franco Pallini, giornalista Winenews*

#### **Sauvignon "Ronco delle mele" 2011 dell'azienda Venica & Venica (Doc Collio)**

Il Sauvignon "Collio Ronco delle mele" prosegue nella tradizione di vino che è l'emblema dei Sauvignon targati Friuli Venezia Giulia. In questa versione che deriva da un'annata piuttosto calda, esalta note un po' più esotiche rispetto al passato, con sentori di frutta della passione accanto a quelli più classici di uva spina e pesca bianca che gli sono consoni.

All'assaggio ha più struttura del normale. L'acidità, che pure si avverte con note quasi salmastre è ben rappresentata da una ricchezza glicerica che lo rende lungo e persistente.

Chiude suadente e caldo.

*Daniele Cernilli, Presidente di Commissione Friulano&friends*



La proclamazione dei vincitori e la conseguente loro premiazione è avvenuta sul Palco di Aria di Festa durante la cerimonia inaugurale dell'omonima manifestazione dedicata al prosciutto di San Daniele.

Realizzazioni inedite prodotte in esclusiva dalla Scuola mosaicisti del Friuli sono state consegnate ai rappresentanti delle tre aziende premiate a ricordo del successo conseguito.

Il primo incontro tra gli oltre 65 giornalisti intervenuti e i produttori delle etichette dei vini finalisti si è svolto a San Daniele del Friuli durante una serata tutta dedicata al suino e alla valorizzazione dei tagli diversi dalla coscia da cui ha origine il celebre prosciutto. E' stato molto apprezzato, soprattutto dagli ospiti stranieri, il menù a base di preparazioni di carne suina accompagnata da proposte di Pezzata Rossa Italiana e diverse altre eccellenze del paniere Tipicamente friulano.

Un'importante azione di *incoming* è stata svolta in parallelo per portare in regione un gruppo di operatori e giornalisti austriaci e una rappresentanza di blogger di settore.

Nell'Enoteca dei vini del Friuli Venezia Giulia allestita nella Piazza del Castello durante Aria di Festa sono proposti in degustazione, oltre ai vini finalisti, anche una selezione dei migliori vini prodotti nei diversi territori della regione, per un totale di oltre 100 etichette proposte al calice.

### **Di seguito una raccolta di brevi dichiarazioni rilasciate dai membri della Commissione alla conclusione delle operazioni di Selezione**

*Giampaolo GRAVINA (Guide L'Espresso)*

Nella successione delle batterie ho percepito un ritmo, uno stile che andava vivificandosi nella progressione. Ho trovato una Commissione particolarmente coesa.

*Franco PALLINI (Winenews)*

Un'annata calda come la scorsa, tende ad omologare i vini sia sulla tipologia Friulano che sul Sauvignon.

*Christian BAUER (Wein & Markt)*

Il legno è qualcosa che ricorda paesi altri come anche altri stili produttivi. In FVG il vino dev'essere immediato, fresco, piacevole. Il legno si adatta meglio a quei vini che richiedono un ammorbidimento. Non è il caso dei vini friulani.

*Elisabetta TOSI (blogger [www.vinopigro.it](http://www.vinopigro.it))*

È stata una degustazione molto positiva per l'alto livello dei vini degustati.

Il Pinot grigio non dà vini normalmente strutturati, nemmeno spingendo sulla macerazione e sul legno. Le sorprese maggiori le ho incontrate sul Sauvignon: oggi su 15 vini degustati, ne avrei premiati 3, c'erano, a mio avviso, molti Sauvignon di livello.

*CERNILLI (Presidente Commissione Friulano&friends)*

Hanno vinto i 3 grandi specialisti dei tre vitigni. Si tratta di un risultato credibile.

Ogni produttore sta cercando di personalizzare il più possibile i propri vini sulla base dell'esperienza che con il tempo accumula e mette in pratica. Ciascuno lavora in un modo, che spesso non ha niente a che fare con le regole agronomiche generalmente riconosciute.

Il carattere delle persone si ritrova nel carattere dei loro vini.

*Mario BUSSO (ViniBuoni d'Italia)*



Sono rimasto impressionato all'elevato livello del Pinot grigio: alcune espressioni mi hanno addirittura entusiasmato. Ho notato traduzioni straordinarie di territori, produttori, di stili che costruiscono la mappa della vocazionalità vitivinicola del FVG.

*Lorenzo RUGGERI (Gambero rosso)*

Ho avuto delle sorprese soprattutto sul Pinot grigio. Li ho trovati complessi per mineralità e lunghezza. Sul Sauvignon c'era una qualità media interessante, con vini di grande intensità. Riguardo ai Friulano mi aspettavo qualche punta di eccellenza in più. Non ho trovato vini che mi hanno emozionato, tranne alcune rare eccezioni.