



25 aziende friulane conquistano Vienna e promuovono il Friulano e i vini del Friuli Venezia Giulia

*Un pubblico qualificato e altamente selezionato è intervenuto numeroso
all'ultima tappa, quella austriaca, del Friulano on tour*

Un pubblico selezionato di oltre 250 persone tra ristoratori, titolari di enoteche, sommelier, rivenditori, distributori, importatori e giornalisti hanno partecipato allo speciale evento dedicato al vino svoltosi lunedì 21 novembre a Vienna, nel prestigioso Palais Coburg, splendida dimora d'epoca situata nel cuore storico della capitale. Laddove una selezione di **25 aziende vitivinicole del Friuli Venezia Giulia** rappresentative di tutte le zone Doc della regione sono intervenute per promuovere le proprie eccellenze vitivinicole.

La giornata è cominciata con una presentazione, riservata ai produttori friulani, del mercato austriaco del vino che è stata curata da **Christian Bauer**, giornalista della rivista tedesca Wein+Markt e degustatore di vino professionista, affiancato da **Ian D'Agata**, considerato tra i massimi esperti internazionali di vino italiano, responsabile per l'Italia e Bordeaux dell'International Wine Cellar, giornalista di Decanter e della rivista cinese Wine Press, referente per il vino italiano di Le Figaro e co-autore della guida ai Migliori Vini d'Italia.

Durante il seminario è emerso che, della quantità di vino consumato in Austria, circa un terzo è vino di importazione e di questo, la metà è italiano.

“In un mercato di questo tipo – puntualizza Bauer – i vini del Friuli Venezia Giulia sono conosciuti al pari di quelli toscani e piemontesi. In linea generale – prosegue Bauer – i vini italiani sono molto apprezzati in Austria e ritengo ci siano ancora dei buoni margini di penetrazione sia per i bianchi come il Friulano, il Pinot grigio e la Ribolla gialla e, tra i rossi, per lo Schioppettino, il Refosco dal peduncolo rosso, il Terrano.

Al momento attuale, il mercato austriaco si dimostra fortemente orientato a richiedere vini freschi e fruttati, mentre la domanda di vini affinati in legno è in calo. Mi sento infine di sottolineare che una delle grandi opportunità che i vini friulani possono spendere è che i loro nomi spesso riconducono al territorio che li produce, alla loro storia e ruralità legate all'antichissima tradizione enoica del Friuli Venezia Giulia e tutto questo piace molto al consumatore e al mercato austriaco. Se si aggiunge poi che l'Austria non è poi tanto distante ...”

La giornata nella capitale austriaca è proseguita con l'apertura dei banchi d'assaggio ai professionisti del vino, una cinquantina dei quali sono intervenuti al seminario su “**Il Friulano e gli altri vitigni tipici del Friuli Venezia Giulia**” e relativa degustazione dei vini presentati curati proprio da Ian D'Agata, affiancato questa volta da **Walter Kutscher**, vicepresidente dell'Associazione Sommeliers di Vienna e docente di marketing internazionale e management del vino all'università di Eisenstadt. Vini storicamente prodotti in Friuli Venezia Giulia come il Friulano, il Pinot grigio e il Pinot bianco, la Ribolla gialla, lo Schioppettino sono stati proposti, suscitando grande interesse nel pubblico.

L'opportunità di degustare alcuni prodotti di punta del settore agroalimentare regionale *Tipicamente friulano*, ha completato l'offerta della giornata. Preparazioni a base di Prosciutto di San Daniele e formaggio Montasio di diverse stagionature sono state proposte in abbinamento ai vini della regione.



“È stata una giornata davvero coinvolgente di promozione dei nostri vini - hanno commentato i produttori a fine serata - un importante momento di incontro e di scambio che ci ha fornito validi motivi ed efficaci strumenti per approcciare il mercato austriaco, un ambito commerciale specifico, con una domanda precisa in materia di vini, tuttora con interessanti margini di penetrazione”.

“Con questo appuntamento, organizzato nella sede di una delle dieci più importanti collezioni enologiche private del mondo, abbiamo voluto porre l'attenzione su quanto alto sia il livello dell'enologia friulana nel panorama internazionale - ha commentato con soddisfazione D'Agata - L' incontro è servito per fare conoscere ed apprezzare agli esperti del settore la grande **qualità dei vini** della nostra regione.”

Con la tappa di Vienna si conclude il **Friulano on tour**, il calendario che ha portato il Friulano, e gli altri vini della regione e prodotti dell'agroalimentare *Tipicamente friulano* nelle principali capitali europee di Monaco, Londra, Stoccolma e Vienna.

www.ersa.fvg.it

Tipicamente friulano

è tutto ciò che questa terra, generosa e fiera, sa generare.

Dalle sue campagne, dai suoi monti, dai suoi mari

Ogni prodotto che cresce e si trasforma nelle aziende di questo territorio è *Tipicamente friulano*.

