



Gran Noè 2011  
**Friulano & friends**  
**Toros per il Friulano e Villa Russiz per il Pinot grigio**  
**i migliori produttori del Friuli Venezia Giulia**

Si è concluso il Gran Noè 2011 – Friulano & friends, la selezione rivolta a tutte le aziende vitivinicole del Friuli Venezia Giulia destinata a decretare il “Friulano - Gran Noè 2011” & il “Pinot grigio - Gran Noè 2011” prodotti in regione nell’ultima annata commerciale. Sabato 25 giugno, sul palco di Aria di Festa, Franco Toros per l’azienda omonima di Cormons e Giordano Figheli per Villa Russiz di Capriva del Friuli hanno ritirato il premio rispettivamente per il miglior Friulano e il miglior Pinot grigio Gran Noè 2011.

Gianni Ottogalli, delegato regionale della Guida Gambero Rosso e responsabile della didattica dell’AIS ha illustrato le caratteristiche dei vini premiati premettendo che - Il Pinot grigio è una mutazione genetica del Pinot nero ed ha origini francesi. Per molti anni è stato uno dei vini più alla moda della produzione vitivinicola italiana e in Friuli Venezia Giulia viene coltivato da più di cent’anni. E’ un vino – ha proseguito Ottogalli - che si presta a molte interpretazioni, poiché modificando il tempo in cui resta a contatto con le bucce, assume colorazioni caratteristiche che vanno dal giallo paglierino, al dorato chiaro, fino a raggiungere diverse nuance di ramato. Il Pinot grigio di Villa Russiz colpisce per il suo bouquet elegante, floreale, che si arricchisce di note di sambuco e pera. Estremamente piacevole al sorso, sorprende per l’armonia di frutta e fiori che genera in bocca.

Per quanto riguarda invece il Friulano di Toros, è stato descritto come fine, delicato, fruttato, ricco di struttura ed equilibrato. Caratteristico nel sentore di mandorla gentile che lascia nel finale in bocca dimostra una armoniosa acidità. Di colore dorato chiaro, si percepiscono raffinate note floreali al naso e erbacee al palato, quanto promette nel primo caso, il Friulano di Toros lo conferma poi in bocca.

- Sono contento – ha commentato Toros ritirando il premio, un mosaico opera della celebre Scuola di Spilimbergo raffigurante un grappolo di Tocai friulano – perché il Gran Noè è un riconoscimento importante. Tutti i 23 Friulano della finale presenti ai banchi d’assaggio di Palazzo Masetti de Concina sono di grande valore, perché dalla produzione dell’uva in vigna, alla vinificazione in cantina, fino all’affinamento e all’imbottigliamento del prodotto finito, ciascuno di noi produttori ci mette grande impegno con l’obiettivo di ottenere vini di qualità e livello sempre più elevati. -

I nomi dei vincitori sono stati selezionati nel corso di una degustazione alla cieca, condotta da una Commissione internazionale, costituita da alcune tra le migliori penne del mondo del vino italiano e estero. Hanno fatto parte della Commissione internazionale: l’inviato della rivista Vinum (Svizzera) e del Kleine Zeitung (Austria), i delegati di Decanter (Gran Bretagna) e Italiens Weinwelten e Wein & Markt (Germania), i giornalisti del magazine on line Wine News, i curatori delle tre Guide italiane che si occupano di vino: Touring, Gambero e Espresso, i titolari delle rubriche tematiche su Libero, La Stampa e l’Arena di Verona. Gioacchino Bonsignore, titolare di Gusto, la trasmissione in onda ogni giorno su Canale 5 nonché membro della Commissione internazionale e conduttore della cerimonia di premiazione del Gran Noè 2011 – Friulano & friends ha raccontato: - Le bottiglie venivano degustate avvolte in drappi di velluto rosso a ricordarci l’importanza ed il valore di quello che stavamo facendo. Alcuni tra i più esperti erano capaci di stabilire l’appartenenza territoriale del vino degustato (quale zona Doc) e in alcuni casi anche il produttore. Del resto, i vini, soprattutto alcuni, hanno delle caratteristiche uniche e inconfondibili che riflettono il carattere e il temperamento di chi, quel vino, lo ha prodotto. -

La degustazione ha interessato i 23 Friulano e gli 8 Pinot grigio selezionati, una decina di giorni fa, dalla Commissione costituita dai rappresentanti dei promotori il Gran Noè 2011 – Friulano & friends a partire dai 267 vini concorrenti.

Tra le autorità convenute per celebrare i vincitori c’erano il sindaco di San Daniele del Friuli, Emilio Iob, autentico sostenitore della tradizionale manifestazione dedicata al prosciutto che ogni anno impiega 8.000 addetti e conta 200.000 presenze e i rappresentanti del Consorzio di tutela: il presidente Vladimir Duckevic e il direttore Mario Emilio Cicchetti che hanno sottolineato il valore dell’abbinamento tra i vini

friulani e quel prodotto di eccellenza che già nel Rinascimento veniva inviato, stipato su carri, per imbandire le tavole dei nobili di Venezia, come testimonia il ciclo di affreschi del Maestro Pellegrino nella Chiesa di Sant'Antonio Abate a San Daniele del Friuli .

- Da quando il Tocai si chiama Friulano – è intervenuto l'assessore regionale alle risorse agroalimentari, rurali e forestali – questo vino ha aumentato la sua forza e l'abbinamento con il prosciutto di San Daniele trova il suo trionfo proprio qui, ad Aria di Festa. Si tratta di un nuovo modo di proporre le eccellenze agroalimentari del territorio friulano perché l'agricoltura, per sua natura, ci conduce ad un'economia vera. Sono molti i giovani che si affiancano o già hanno sostituito i padri nelle conduzioni di diverse aziende agricole della regione e il medesimo trend si rimarca anche nel settore vitivinicolo. Il paesaggio agrario che possiamo ammirare dall'avamposto naturale di San Daniele del Friuli è il frutto del lavoro di generazioni e generazioni di agricoltori che nel tempo hanno costruito un patrimonio rurale che oggi è beneficio di tutti. Produrre un Friulano di qualità e di livello elevati, non vuol dire solo bere e mangiare bene, ma significa anche mantenere l'economia di circa un migliaio di aziende che in regione lo producono, nelle sette zone Doc accreditate, conservare il paesaggio agrario e alimentare la cultura della nostra ruralità. -

Il Gran Noè 2011 Friulano & *friends* è stato organizzato dall'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale, ERSA, si è realizzata con il patrocinio del Comune di San Daniele del Friuli e la collaborazione delle delegazioni regionali dell'Associazione Italiana Sommelier, Assoenologi, l'Organizzazione nazionale assaggiatori vino e Slow Food e dei sette Consorzi di tutela delle zone Doc della regione.

Grazie alla collaborazione con il Consorzio di tutela del prosciutto di San Daniele, è stato possibile organizzare un calendario di attività che hanno coinvolto una cinquantina di giornalisti, esponenti delle principali testate che trattano di enogastronomia e turismo a livello nazionale ed estero, volto a far conoscere le realtà produttive del settore vitivinicolo regionale e del distretto alimentare di San Daniele del Friuli. Le riviste: Turisti per caso, Vie del Gusto, Spirito DiVino, Corriere del Veneto, Bargiornale e Ristoranti, Gambero Rosso, l'Espresso, Io Donna ed Elle e i blog Italia squisita, Goloso Curioso, Fermenti digitali, sono solamente alcuni dei nomi delle testate che hanno partecipato.

“Ha richiesto grande sforzo – – prosegue Claudio Violino – riuscire a portare in Friuli Venezia Giulia alcuni tra i più grandi nomi del giornalismo di settore, sia nazionale che internazionale, ma ciò è stato fortemente voluto per attribuire all'evento un carattere di internazionalità che non ha mai avuto. E' importante che i giornalisti vedano dove si trovano i vigneti e le cantine in cui nasce il nostro vino, conoscano i produttori e apprezzino le grandi opportunità che il nostro territorio offre in termini di storia, cultura, tradizione come anche di enogastronomia. Il Friuli Venezia Giulia è una regione attraente per i gastronomi d'Oltralpe interessati al prodotto, ma anche alla sua storia e cultura che è quella friulana, un valore vero da valorizzare e divulgare. L'azione di *incoming* che stiamo perseguendo è volta a portare i visitatori a veder dove facciamo il vino o il prosciutto e soprattutto come lo facciamo, chi sono i produttori, qual è la loro filosofia produttiva e di mercato... I risultati delle degustazioni di queste settimane confermano l'elevato livello dei vini friulani, capaci di misurarsi a testa alta con i vini d'oltre confine, certi di reggerne il confronto.-



*E' un marchio registrato dalla Direzione centrale alle risorse agricole, naturali e forestali della Regione Friuli Venezia Giulia che presenta, sotto un'unica bandiera, tutto quello che cresce nelle campagne e si trasforma nelle aziende agricole della regione. Una declinazione specifica del Tipicamente friulano promuove la nuova denominazione del vino Friulano, ex Tocai, prodotto nelle sette zone DOC accreditate. Si tratta di un vino Tipicamente friulano perché dal genoma del vitigno, alle barbatelle di Rauscedo, ai terreni e al clima in cui cresce fino alle centinaia di cantine in cui soggiorna in attesa di essere consumato, tutto esiste e accade entro i confini regionali*