



## Seminari e degustazioni - PROGRAMMA

### Domenica 4 marzo

#### **Ore 14.00, Friulano e Pinot Grigio**

Il Friulano, vino simbolo del Friuli Venezia Giulia, è un autoctono elegante dall'inconfondibile aroma di mandorla. E' presentato in degustazione con il Pinot grigio che, prodotto in regione in diverse combinazioni aromatiche e di colore, è forse il bianco friulano più conosciuto nel mondo.

#### **Ore 16.00, Refosco e Merlot**

Il Refosco dal Peduncolo rosso è il vitigno autoctono più coltivato in Friuli Venezia Giulia. Rosso rubino con riflessi violacei che profuma di mora selvatica e di sottobosco è proposto abbinato al Merlot, un vitigno dalle origini francesi che i friulani preferiscono vinificare in purezza.

### Lunedì 5 marzo 2012

#### **Ore 11.00, Friulano, Ribolla gialla e Malvasia**

Il Friulano, considerato *a ragione* il grande interprete delle differenze climatiche e geologiche delle sette zone Doc della regione in cui si ottiene come anche dello stile dei viticoltori che lo producono, è proposto in degustazione insieme alla Malvasia, che in Friuli Venezia Giulia esprime meravigliose mineralità e straordinari profumi e alla Ribolla gialla, un autoctono dal nerbo inconfondibilmente friulano oggi di gran moda anche nella versione spumantizzata.

#### **Ore 14.00, Friulano e Sauvignon blanc**

Vino estremamente versatile, Il Friulano si accompagna a tanti piatti e prodotti gastronomici diversi. E' presentato abbinato al Sauvignon blanc, giunto in Friuli nel XVIII secolo grazie al matrimonio tra un blasonato francese e una nobildonna goriziana. Il Sauvignon del Friuli Venezia Giulia regala versioni in genere più strutturate e potenti degli altri esempi del Nord Italia.

#### **Ore 16.00, Refosco, Schioppettino e Pignolo**

Il Refosco dal Peduncolo rosso è proposto insieme al Pignolo, un antichissimo vino rosso dal profumo di frutti di bosco a bacca nera, salvato da una quasi sicura estinzione grazie a poche viti superstiti nei vigneti dell'Abbazia di Rosazzo e allo Schioppettino, una delle vere, grandi riscoperte del mondo del vino italiano degli ultimi trenta anni. Molto elegante nei suoi profumi di ribes e ciliege nere ha una delicata speziatura di pepe bianco, mai banale.

### Domenica 6 marzo 2012

#### **Ore 11.00, Friulano e i blend bianchi**

Il Friulano vinificato in purezza è posto a confronto con una proposta di vini bianchi ottenuti da una mescolanza di uve differenti disciplinate da alcune delle Doc regionali. Si tratta di vini tutti diversi tra loro, perché il mix che li origina va dalla tipologia delle uve, alle loro proporzioni, fino al terroir d'origine. Sono tutti vini affascinanti perché lontani dai consueti standard.

### **Conduttori**

**Monika Kellermann**, giornalista ed autrice di svariati libri di cucina ed enogastronomia, vive la sua vita tra Monaco di Baviera e il lago di Garda, alla scoperta della cultura culinaria e vitivinicola italiana.

**Steffen Mauss**, tra i più autorevoli esperti di vino tedeschi, è autore e giornalista indipendente e vive a Francoforte. E' direttore esecutivo del sito dedicato al vino [www.wein-welten.com](http://www.wein-welten.com).



## ELENCO AZIENDE del Friuli Venezia Giulia PRESENTI A Prowein 2012

Alturis – Doc Colli Orientali del Friuli  
Borgo delle oche – Doc Friuli Grave  
Bortoluzzi – Doc Collio, Doc Friuli Isonzo  
Bulfon - I Vini di Emilio Bulfon – Doc Friuli Grave  
CANUS - Doc Colli Orientali del Friuli  
Ciemme liquori – Doc Collio  
Conte d'Attimis-Maniago - Doc Colli Orientali del Friuli  
De Claricini – Doc Friuli Grave  
Fantinel – Doc Friuli Grave, Doc Collio, Doc Colli Orientali del Friuli  
Forchir – Doc Friuli Grave  
La Tunella - Doc Colli Orientali del Friuli  
Le Favole – Doc Friuli Annia  
Le Monde – Doc Friuli Grave  
Obiz – Doc Friuli Aquileia  
Piera Martellozzo – Doc Friuli Grave  
Polencic Isidoro – Doc Collio  
Quinta della luna – Doc Friuli Grave  
Ronchi di Manzano – Doc Colli Orientali del Friuli  
Stocco – Doc Friuli Grave  
Bosco Albano – Doc Friuli Grave  
Tenute Tomasella – Doc Friuli Grave  
Villa Rubini - Doc Colli Orientali del Friuli  
Zorzon – Eredi Luigi Zorlon – Doc Collio  
Zuani – Doc Collio



*Tipicamente friulano è  
un sentimento di appartenenza  
Tipicamente friulano è  
lo stile delle aziende che operano sul territorio del Friuli Venezia Giulia e che  
si ritrova nei loro prodotti  
Tipicamente friulano è  
l'identificazione di un popolo che condivide il modo di fare le cose*