



## **Prowein 2012: i vini del Friuli Venezia Giulia raddoppiano 300 mq per 3 giorni tutti dedicati alla promozione dei vini regionali**

*Dal 4 al 6 marzo una rappresentanza delle realtà vitivinicole regionali coordinate da Ersà  
presentata sul mercato tedesco*

Al via domenica 4 marzo, a Dusseldorf, nel cuore della Germania, l'edizione 2012 di Prowein, forse la più esclusiva tra le manifestazioni fieristiche riservate al settore vitivinicolo e dei distillati che si organizza nel Nord Europa e che, in cifre, significa oltre 3.400 aziende provenienti da 51 paesi di Europa, America, Africa, Asia ed Oceania per un'affluenza di pubblico che è stimata intorno ai 36.000 visitatori internazionali.

Ersà, l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale del Friuli Venezia Giulia, ha ottenuto di occupare un'area quasi raddoppiata rispetto a quella dell'edizione precedente, che ora risulta dislocata nel padiglione 3, stand G40. L'allestimento, che utilizza il medesimo *concept* comunicativo di Vinitaly (Verona, 25 – 28 marzo 2012) e del London International Wine fair (Londra, 22-24 maggio 2012), si presenta articolato in singole postazioni gestite da ciascuna delle 25 aziende friulane presenti e in uno spazio Enoteca in cui, grazie alla collaborazione con i Consorzi di tutela delle zone DOC del Friuli Venezia Giulia, è stato possibile raccogliere e presentare una selezione di oltre 70 etichette rappresentative degli otto territori a vocazione vitivinicola della regione. L'attività di promozione durante Prowein, messa a punto insieme alla Camera di Commercio Italiana a Monaco, si completa di una saletta degustazioni in cui saranno illustrate, attraverso un fitto calendario di degustazioni guidate e seminari (di cui di seguito si riporta il dettaglio), alcune tra le migliori proposte di vini del Friuli Venezia Giulia come il Friulano, la Ribolla gialla e la Malvasia tra i bianchi autoctoni, il Pignolo, il Refosco, lo Schioppettino, tra i rossi, suggeriti anche in abbinamento al prosciutto di San Daniele e al formaggio Montasio, prodotti di punta dell'agroalimentare regionale. Ogni appuntamento si conclude con un calice di vino dolce su cui i produttori del Friuli Venezia Giulia sono praticamente imbattibili.

Le degustazioni e i seminari saranno condotti da due autorità del mondo del vino come **Monica Kellerman**, dinamica scrittrice di libri ad argomento enogastronomico e **Steffen Maus**, giornalista ed esperto di vini di fama internazionale.

“L'opportunità di essere presenti a Dusseldorf con una nostra collettiva di produttori, costituisce un'occasione importante – intervieni a commento l'Assessore regionale alle Risorse agroalimentari, rurali e forestali, Claudio Violino – per **promuovere sul mercato tedesco e mondiale il valore, il gusto, ma anche la filosofia con cui si producono i vini friulani e il territorio in cui si ottengono**. Aspetti inerenti i canali distributivi e la diffusione del vino italiano, i consumi come anche le strategie di penetrazione saranno argomenti sui quali saranno avviati ampi dibattiti proprio qui a Prowein e rispetto ai quali i vini della regione hanno la possibilità di guadagnare ancora qualche margine.

Del resto, i vini del Friuli Venezia Giulia – prosegue l'Assessore Violino – hanno il grande vantaggio di rispecchiare, proprio per loro natura, la grande cultura vinicola, come anche lo stile ed il carattere di noi Friulani che con il vino *simbolo* della regione – il Friulano - condividiamo il nome e la lingua. Come era stato ipotizzato, la *querelle* europea che ha scippato il Tocai friulano della denominazione con cui era conosciuto da sempre e da tutti, si è rivelata una grande opportunità e oggi, molte delle nostre aziende lo hanno trasformato nel loro vino porta-bandiera.”

“I motivi per bere il Friulano - puntualizza Steffen Maus - sono senz'altro unicità e territorio, elementi fondamentali per sfondare sul mercato del vino, laddove oggi, viene anche richiesta la capacità di emozionare il consumatore. La comunicazione del Friulano sul mercato deve essere prevalentemente emozionale! -



## 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*