



Masterclass, cooking show e tanto altro...
22, 23 e 24 ottobre 2022

cronachedigusto.it

Giornale online di enogastronomia
Direttore Fabrizio Carraro

Domenica, 23 Ottobre 2022

■ Chi siamo

■ Articoli dal 4.4.11

Q Cerca...

Home

Servizi Speciali ▾

Photogallery

I Nostri Consigli ▾

Video

Archivio



Siamo online da

5691 Giorni 17 ore, 51 m, 48 s

23
OTT

L'aria che soffia dall'Est... A Taormina

FLASH NEWS

Gourmet alla scoperta della Doc Friuli

Publicato in Taormina Gourmet 2022 il 23 Ottobre 2022



ph Vincenzo Ganci - Migi Press

di Alessia Zuppelli

Una Doc recente quella del Friuli Venezia Giulia, nata solo nel 2016.

Un territorio che vede l'istituzione del consorzio nel 2019, il quale comprende una vasta area ricca di denominazioni lontane l'una dall'altra. Lo scopo della denominazione è quello di mettere in luce gli aspetti comuni e il fil rouge che lega insieme l'intero territorio del Friuli Venezia Giulia, che si esprime in all'interno di questo stesso perimetro come traino per presentare grandi vini bianchi di una terra di mezzo. Un biglietto da visita in ottica internazionale. Bianchi riconoscibili, istantanei e figli di un tessuto ricco di suoli particolari quelli del Friuli, così come raccontati da Barbara Rosso, responsabile del Consorzio, la quale per descrivere la regione introduce nel corso della Masterclass nel contesto del Taormina Gourmet 2022, un'evocativa descrizione di Ippolito Nievo del 1858 "piccolo compendio dell'universo".

La Doc, che si estende per tutto il territorio regionale, comprese le zone storiche, è stata creata per avere un nome regionale da spendere soprattutto nei mercati internazionali in quanto piccolo compendio sì, ma poco conosciuto, sostiene la responsabile del consorzio. Un angolo d'Italia del Nord est conosciuto ai più per l'espressività dei vini bianchi e delle sue particolari tecniche di vinificazione. Come non ricordare i grandi macerati? Il focus di questo incontro, tuttavia, è stato l'accento su quei vitigni bianchi che scrivono la storia della quotidianità enoica della regione. Malvasia istriana, Ribolla gialla, Verduzzo, Sauvignonasse, e Sauvignon Blanc si snodano in tutto il territorio fra colline, la tipica "Ponka" terreno friabile composto da marne arenarie e stratificazioni millenarie date dal lento ritiro del mare che conferisce particolare vigoria alle piante, e in alcune zone ciottoli e suoli sottili. Incantevoli le immagini mostrate di questo territorio di mezzo segnato dal fiume Tagliamento, un argine naturale che disegna paesaggi affascinanti nella loro diversità fra le montagne e le zone più vicine al mare. Immagini che si tramutano nel concreto in vini pronti, da bere nell'immediato e da apprezzare all'istante per il loro profilo aromatico, deciso ma mai invadente.

Introducono la degustazione due spumanti dal vitigno a bacca bianca rappresentativo del Friuli Venezia Giulia, il Forchir Ribolla Gialla spumante Brut metodo charmat, e il brut metodo classico di Albino Armani. Profumi di frutta a polpa gialla come la pesca legano i due spumanti, seppure con maggiore intensità per il metodo classico. Due espressioni che nonostante la diversità nel loro metodo di vinificazione presentano una Ribolla spumantizzata come un prodotto fruibile e conviviale, da pomeriggio o da aperitivo con un crudo di gamberi.

Segue la degustazione del Sauvignonasse o Sauvignon Vert detto e conosciuto maggiormente come Friulano o Tokai, considerato ormai quasi un autoctono. Il Friulano, si evita qui il racconto della lunga disputa etimologica con l'Ungheria, è rimasto nel sentire popolare, sostiene Barbara Rosso, il bicchiere da compagnia. Due le referenze degustate, Giorgio Zaglia Friulano 2021, azienda a 10 chilometri dal mare, dove le vigne maturano su terreno

27 SET

Avito, Francesco
Mazzei confermato
presidente

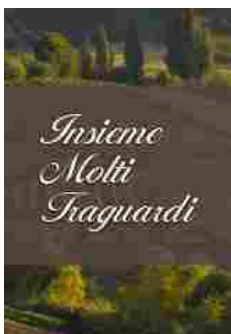




limoso e argilloso. Leggermente più ricco, il Friulano "Toh" più a est dell'azienda De Puppi dove la polka conferisce al vino un sorso più succoso e una tessitura del vino più strutturata. Sorso comunque leggiadro che ne richiama immediatamente un altro. Altra punta di diamante del territorio è la Malvasia istriana, meno ricca in termini di aromaticità rispetto alle altre "sorelle" della famiglia. In degustazione LaSclusa Malvasia 2021 Doc Friuli, proveniente anch'essa dal territorio collinare della Ponka nella nota zona di pregio dei Colli orientali, e Cormons Malvasia 2021, zona di confine fra l'alta pianura friulana, che offre uno spettro gusto olfattivo più ricco. Poca acidità, mineralità, e un'aromaticità non stucchevole corredata da un bouquet di spezie bianche delineano il profilo di questo vitigno rappresentativo della Doc Friuli.

Il Sauvignon blanc è invece il vero vitigno internazionale di riferimento per i produttori. Rivelazione da anni, è proprio qui che si presentano al mondo i migliori Sauvignon blanc italiani. Fra quelli degustati quello dell'azienda Pitars Sauvignon "Brada Santa Cecilia". Resa bassa e buona concentrazione aromatica fra le caratteristiche da segnalare, e Cormons 2021 Sauvignon che giunge da una terra di confine in termini di terroir. Sentori che spaziano dall'aromatico al vegetale, come peperone e foglie di pomodoro, del resto tipiche della famiglia dei Sauvignon. Per concludere un Traminer Aromatico lontano dai calorosi Gewurztraminer dell'Alto Adige e dintorni. Avvicinando un calice di Piera 1899 Traminer Aromatico Terre Magre 2020 è come entrare in un giardino di erbe aromatiche. Molto vicino alle interpretazioni





"mitteleuropee" più che alle complesse e ricche interpretazioni di altre zone viticole.

ALCUNE FOTO (Vincenzo Ganci, Migi Press)

