



ALLA SCOPERTA DEI GRANDI VITIGNI ROSSI AUTOCTONI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

Un progetto organizzato da **ERSA** in collaborazione con il **Consorzio delle DOC-FVG** e con il **Progetto Vino di Collisioni**

30 Esperti da tutto il mondo alla scoperta delle eccellenze del Friuli Venezia Giulia

**Cividale del Friuli – Castello Canussio
18-20 novembre**

Il progetto, in programma **dal 18 al 20 Novembre**, si pone l'obiettivo di promuovere i **grandi autoctoni rossi regionali** nei confronti di una platea selezionata di **esperti, giornalisti, sommelier, importatori da tutto il mondo**, al fine di consolidare il loro collocamento sui mercati internazionali tramite un'azione di promozione e conoscenza in loco.

“Un’iniziativa importante,” dichiara l'Assessore alle risorse agricole del Friuli Venezia Giulia, **Cristiano Shaurli**, *“che vuole dare il risalto che meritano, in una Regione come il Friuli Venezia Giulia famosa per i grandi bianchi, ai vini rossi in particolare autoctoni, patrimonio da conoscere e far conoscere meglio”*.

La città scelta per ospitare l'evento è **Cividale del Friuli**, patrimonio UNESCO, sito di origine romana e scrigno di straordinarie architetture alto-medievali. La **direzione scientifica** del progetto è affidata a **Ian D'Agata**, Senior Editor & Head of Development Europe and Asia di *Vinous*, Direttore Scientifico della Vinitaly International Academy e direttore creativo del Progetto Vino di Collisioni, nonché autore del libro dedicato agli autoctoni, *Native Wine Grapes of Italy*, vincitore nel 2015 del Premio Louis Roederer Book of the Year, il più importante premio mondiale per i libri di vino, mai vinto prima da un italiano.

L'evento, prosieguo della collaborazione tra Ersa e il Festival Collisioni di Barolo, dove alcuni dei grandi prodotti di eccellenza del FVG sono stati protagonisti nelle ultime edizioni, si pone in continuità con i lavori del **Protocollo d'intesa interregionale** firmato a febbraio 2015 tra **Regione Friuli Venezia Giulia e Regione Piemonte**, e porterà avanti questo importante gemellaggio ospitando alcuni dei più importanti vini bianchi autoctoni piemontesi.

“Il Friuli Venezia Giulia è una delle regioni d'Italia che è più ricca di vitigni autoctoni di grande qualità. Da sempre famoso come terra di grandi vini bianchi, la realtà è che produce anche alcuni dei rossi più interessanti d'Italia. Esperti e semplici wine lovers si sono appassionati negli anni alla grandissima qualità di Schioppettino, i vari Refosco, anche se quello dal Peduncolo Rosso resta il più famoso, Pignolo, Tazzelenghe e altri ancora. Trattasi di vini che offrono un qualcosa di interessante per palati in tutto il mondo, anche grazie alla varietà delle loro espressioni.” Questo, nelle parole di **Ian D'Agata**, lo spirito dell'evento, organizzato da **ERSA** in collaborazione con il **Consorzio delle DOC-FVG**, che ospiterà per un week-end a



Cividale **trenta esperti internazionali**, tra cui saranno presenti alcuni **tra i nomi più importanti nell'ambito del business del vino a livello mondiale**.

Protagoniste dell'evento saranno le denominazioni **Schioppettino, Refosco, Pignolo, Terrano e Tazzelenghe**, vini autoctoni spesso meno noti rispetto ai bianchi e quindi importante tema di valorizzazione. Una grande occasione per i produttori e le istituzioni di far degustare le eccellenze vinicole a professionisti sul mercato internazionale, ma anche e soprattutto un'opportunità per far scoprire ed apprezzare il territorio e la tradizione del Friuli Venezia Giulia, con le sue bellezze paesaggistiche, la cucina, la cultura enoica.

Nella cornice d'eccellenza del **Castello Canussio** di Cividale, location dell'evento, gli esperti verranno coinvolti in **degustazioni tematiche di una selezione di vini** accompagnate dai commenti dei produttori e moderate dal Direttore Ian D'Agata. Al di fuori del programma didattico, gli ospiti saranno invitati a visitare la città, ad assaggiare la cucina tipica locale e a partecipare a momenti di confronto, in cui i produttori avranno modo di dialogare direttamente con gli esperti, scambiando commenti e consigli e discutendo delle potenzialità delle denominazioni friulane sul mercato internazionale.

Ospite d'onore dell'evento **Steven Spurrier**, consulente redattore di *Decanter*, per anni uno dei più grandi importatori e commercianti di vino tra Parigi e Londra, fondatore de *L'Académie du Vin* e del Corso di Vino della *Christie's*. Spurrier inaugura in questa occasione una collaborazione con il Progetto Vino di Collisioni Festival volta a **valorizzare, attraverso iniziative scientifiche e didattiche, le eccellenze vinicole italiane nel panorama internazionale**.

L'evento, vedrà la partecipazione di un panel di esperti d'eccezione, selezionato attentamente da Ian D'Agata: **Terry Kandylys**, Moët UK Best Sommelier 2016; il "Best New Sommelier" 2013 di *Wine & Spirit*; **Grant Reynolds**, New York; **Levi Dalton**, uno dei podcaster di vino più famosi America con il blog *I'll Drink to That!*; il giornalista canadese **Gurvinder Bhatia**, (*Edmonton Journal*, *Quench* magazine, *Global TV Edmonton*); **Tony Aspler**, scrittore di numerosi volumi sul vino e editore su *Decanter* e *Quench*; **Ronald De Groot**, proprietario della maggiore rivista di vino olandese: *Perswijn*; **Daniel Cobian**, Fine Wine Manager del progetto Artisanal Wine&Spirits per *Southern Wine&Spirits* Florida e molti altri.

CONTATTI: press

info@collisioni.it - www.collisioni.it

promozione@consorziodocfvg.it - www.consorziodocfvg.it

**COLLISIONI
PROGETTO**
Vino



ersa  REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale