

**CIVIDALE DEL FRIULI ANCORA UNA VOLTA VETRINA DEI VINI ROSSI AUTOCTONI FRIULANI
OLTRE 20 ESPERTI DA TUTTO IL MONDO PER SCOPRIRE I GRANDI ROSSI DELLA REGIONE NELLA NUOVA
EDIZIONE DI VINE&WINE**

Cividale del Friuli, 18-19 Novembre 2017

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

Sabato 18 e domenica 19 Novembre 2017 si replica l'esperienza inaugurata nel 2016 di **Vine&Wine Rossi Nativi**, un weekend dedicato ai **rossi autoctoni del Friuli Venezia Giulia**, organizzato da **ERSA** in collaborazione con il **Consorzio delle DOC-FVG** e il **Progetto Vino di Collisioni** diretto dal Senior Editor di *Vinous* **Ian D'Agata**.

Siamo a **Cividale del Friuli**, capitale longobarda di straordinaria bellezza architettonica e patrimonio UNESCO. Qui, nella location di Castello Canussio, costruzione di grande fascino ed eleganza, **esperti e professionisti di vino** da tutto il mondo avranno l'occasione di degustare i vini rossi autoctoni della Regione. A guidarli alla scoperta dei tesori dell'enologia friulana, insieme agli stessi produttori, sarà Ian D'Agata, Direttore Creativo del Progetto Vino di Collisioni Festival, attento da sempre alla salvaguardia e alla promozione dei vitigni autoctoni e autore del saggio divenuto ormai un classico a livello internazionale *Natives Grapes of Italy*. Ian D'Agata inviterà produttori ed esperti a confrontarsi sui vitigni **Refosco dal peduncolo rosso, Pignolo, Schioppettino e Schioppettino di Prepotto, Refosco di Faedis, ma anche Terrano e Tazzelenghe**. Ogni sessione vedrà infatti protagonista uno specifico vitigno, con una introduzione al legame con il territorio, per poi concentrarsi sulle tecniche di produzione e sulla degustazione di ogni etichetta. I produttori avranno la possibilità di far conoscere ad una platea di sommelier, importatori, giornalisti e critici di vino internazionali l' "altra faccia" dei vini friulani, tanto amati all'estero, ma anche di accompagnare gli esperti alla scoperta dei territori della tradizione e della cultura del Friuli Venezia Giulia con tour della regione e cene a tema, organizzate grazie alla collaborazione di Promo Turismo FVG, dell'associazione Schioppettino di Prepotto e Refosco di Faedis. *"Sono fiero di dare il mio contributo a questa bellissima manifestazione insieme allo staff di Collisioni"* commenta **Ian D'Agata** *"Questo genere di iniziative sono quelle davvero importanti per chi, come me, ha a cuore il futuro del nostro vino nel mondo. Scelgo con molta attenzione gli ospiti che intendo invitare ogni anno. Non solo giornalisti ovviamente, ma anche capi sommelier di catene di ristoranti stellati e alberghi, importatori, collezionisti, opinion leader capaci di influenzare il mercato di un singolo paese. Invitarli in Italia, associare un vino a un paesaggio, ad un'emozione gastronomica o all'incontro con i produttori, è di vitale importanza per infondere in questi esperti la passione che a loro volta trasmetteranno al consumatore. Soltanto così potranno suggerire un vino italiano, e non un vino francese o spagnolo. Se questo lavoro verrà fatto in modo continuativo, creando una consuetudine tra gli esperti più quotati a livello internazionale e un territorio, faremo davvero la differenza."*

Ad accompagnare le due giornate didattiche, non mancheranno naturalmente i bianchi della Regione, protagonisti durante pranzi, ad indicare come il Friuli Venezia Giulia sia un unico grande sistema enogastronomico, da apprezzare proprio nella sua complessità e completezza.

Un evento di altissimo profilo, che si pone in continuità con la collaborazione instaurata già da anni tra Collisioni Festival e l'Agenzia Regionale per lo sviluppo rurale ERSA, che vede i vini friulani ospiti a Barolo durante il festival di Luglio. Afferma infatti l'Assessore Regionale alle Risorse agricole e Forestali del Friuli Venezia Giulia, **Cristiano Shaurli**: *"Parlando con Ian D'Agata, grande estimatore e conoscitore dei nostri vini,*

e con Filippo Tarrico, con cui collaboriamo da anni per Collisioni a Barolo, abbiamo condiviso un pensiero prima che un progetto: la valorizzazione della biodiversità dei nostri vitigni autoctoni e, più in generale, di ciò che ci rende unici e inimitabili. Allo stesso tempo abbiamo scelto di far conoscere ad una selezionatissima platea internazionale i nostri rossi autoctoni, sapendo che collegandoci fortemente con il territorio gli ospiti internazionali avranno l'occasione di conoscere anche i nostri grandi vini bianchi. Unicità, qualità, legame con il territorio ed allo stesso tempo promozione e apertura al mondo sono la sintesi di questa iniziativa".

Una collaborazione che va dunque definendosi sempre più con l'individuazione di un obiettivo comune: quello di valorizzare le varietà autoctone e le specialità regionali, invitando professionisti da tutto il mondo proprio nei luoghi in cui queste sono nate, immergendoli nei luoghi e nella storia del Friuli Venezia Giulia.

Proprio in quest'ottica, l'edizione di quest'anno presenta un'importante novità: nei giorni successivi al week-end, un piccolo gruppo di ospiti sarà invitato a proseguire l'esperienza con un tour della Regione, alla scoperta dei territori vinicoli del Friuli, dove avranno modo di visitare le aziende e di confrontarsi in modo ancor più diretto con i luoghi di produzione, tra passeggiate nelle vigne e assaggio di piatti tipici, per apprezzare questa regione in tutta la sua varietà.

"Siamo orgogliosi e onorati di presentare il nostro Friuli e i nostri preziosi vini a un così vasto panel di esperti provenienti dai diversi angoli del mondo." Conferma il Presidente del Consorzio delle DOC-FVG, **Pietro Biscontin**. *"Ringraziamo Ian D'Agata che ci assiste e accompagna per il secondo anno nell'arduo compito di comunicare e trasmettere i valori e la qualità della viticoltura regionale. Un plauso alle aziende che ogni giorno si impegnano per produrre vini all'altezza della fama e della reputazione del comparto vinicolo friulano. Infine, un ringraziamento all'Assessore Shaurli e ad ERSA per la sensibilità dimostrata nel progetto e per l'attenzione nei confronti delle esigenze dei produttori regionali. Solo attraverso un quotidiano gioco di squadra e una attenzione alle diverse anime che costituiscono il composito mosaico del vino friulano riusciremo a valorizzare e a promuovere al meglio la nostra pregiata produzione."*

Un evento pensato per gli esperti internazionali selezionati personalmente da Ian D'Agata, che ha invitato professionisti con differenti background, differenti prospettive, ma tutti con un'attenzione speciale alla valorizzazione dei vitigni autoctoni italiani. Giornaliste quali Stephanie Johnson (*Wine&Spirits Magazine*), Susan Gordon (*Forbes*), Margaret Rand (*Decanter*), Luzia Schrampf (*Der Standard, wein.pur*), proprietari e manager di ristoranti e Wine Bar a San Pietroburgo, in Canada, a Shanghai, e ancora, sommelier dall'Olanda, Francia, Las Vegas, educatori come il canadese Richard Sagala e lo svedese Pontus Jennerholm o importatrici da tutto il mondo: Nita Lin (Shanghai, *Boutique Wines Asia*), Icy Liu (NY, *Crush Wine&Spirits*), Daphne Feng (San Francisco, *Folio Fine Wine Partners*) e la vice-presidentessa dei Master Sommelier americani Laura DePasquale MS (Miami, *ARTisanal di Southern*).