

I magnifici 40 vini bianchi del Fvg, in vetrina

Terminate le selezioni in vista dell'evento di "Doc Friuli&Friends", del 15 giugno, a Villa Manin

Dopo 5 giorni di lavoro, le due Commissioni di degustazione formate da 17 esperti, hanno emesso il loro verdetto. A partire da un ampio campione di 300 vini bianchi della Doc "Friuli" e delle Doc "amiche" (le storiche Annia, Aquileia, Carso, Colli Orientali e Ramandolo, Collio, Grave, Isonzo e Latisana), la prima Commissione regionale, composta da 5 esperti di altrettante Associazioni (Assoenologi, Onav, Ais, Fis e Fisar) ha dato il suo parere favorevole al passaggio al "secondo turno" di 100 bottiglie di 8 tipologie diverse di vitigni: autoctoni e internazionali (Friulano, Malvasia, Pinot grigio, Ribolla gialla, Sauvignon, Traminer, Verduzzo friulano e Ramandolo). Successivamente, una Commissione internazionale composta da 11 esperti italiani, danesi, svedesi e norvegesi, ha ristretto il campo a "soli" 40 vini. Saranno questi ultimi a rappresentare il meglio della produzione enologica a bacca bianca delle 8 Doc storiche e della neonata Doc "Friuli" che, per la prima volta, si presenta al suo pubblico regionale nel corso di un evento organizzato dal Consorzio delle Doc - Fvg e che si svolgerà nel suggestivo scenario di Villa Manin, nel pomeriggio di venerdì 15 giugno.

«La nuova e tanto attesa avventura enologica della Doc "Friuli", nasce sotto i migliori auspici - sottolinea Pietro Biscontin, presidente del Consorzio delle Doc - Fvg. Si tratta di un progetto con enormi potenzialità poiché, per il 2018, parliamo di oltre 10 milioni di bottiglie prodotte e che vanta un decisivo appeal a livello internazionale. È evidente che, anche in questa occasione, si cercherà di esaltare ulteriormente un concetto di identificazione territoriale, ma nell'assoluto rispetto delle peculiarità delle Denominazioni già in essere e che, nella storia percorsa fin qui, hanno espresso tutto il loro valore».