

Tutta una regione nel bicchiere

di *Alessandra Piubello*



Villa Cabassi, piccolo centro abitato di Corno di Rosazzo, 24/28 giugno, anno domini 2014. È qui che ogni mattina si dirige, inesorabile e flemmatico, il pulmino a targa slovena del Consorzio delle Doc del Friuli Venezia Giulia: a bordo una ventina di persone ivi convocate, ciascuna col suo bagaglio culturale e le proprie competenze, al fine di dare un giudizio alle interpretazioni enologiche della regione. Sei tavoli rotondi ospitano oltre alle sedute i sei calici che, schierati di fronte al nome di ogni membro della commissione, nello spazio di quattro ore, vengono riempiti e svuotati, ogni giorno, almeno sette volte. Tema della prima giornata il confine, ragion per cui sfilano nei bicchieri Malvasia istriana e Ribolla gialla, un tête-à-tête di grande territorialità mentre si ragiona su qualche fermentazione sfuggita e si celebra la Malvasia 2012 Le due Torri di Grave e la Ribolla gialla 2013 di Polencic Isidoro.

Al pomeriggio, solenne la visita al castello di Duino: è qui che Paolo Stefanelli, il presidente dell'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale e co-organizzatrice della manifestazione, ci dà il benvenuto. Il giorno successivo, ad attenderla, 15 campioni di Schioppettino su cui si è imposto, per equilibrio e freschezza, la versione di Prepotto 2011 di Petrusa e, tra i 20 di Refosco dal Peduncolo Rosso il Mosaic Red 2011 di Tarlao Vignis in Aquileia, per via dell'intensa espressività ben veicolata dai fitti tannini e dalla

complessiva sensazione di bilanciamento esito, crediamo, del saldo di uva passita. Poco dopo arriva, carica di aspettative, la volta del Picolit, che si è fatto apprezzare nei cinque campioni per la freschezza nell'interpretazione di Pighin 2011, secondo noi, a pari merito con quella di Aquila del Torre, l'unico 2012 in gara. Ultima carrellata di questo secondo giorno gli otto fuoriclasse di vino dolce: rimarchevole la versione 2010 di Lis Neris Tal Lùc, già pluripremiato nelle edizioni precedenti.

Siamo quindi al 26 giugno: una carrellata ben composta di 12 Pinot bianco, la punta del diamante, la versione 2013 della Società Agricola Le Monde della Doc Friuli Grave, per via dell'intenso esotismo, della maturità, e dello slancio retroolfattivo; coi Sauvignon, poi, il coup de foudre è definitivo: dei 27 campioni più d'uno entusiasma, qualche altro emoziona. Alla fine, la meglio l'ha avuta il 2013 di Cortona, nella Doc di Aquileia, con la freschezza delle sue note vegetali, di peperone e sambuco, e la sua intensa acidità. Nel pomeriggio 12 chef capitanati dal

due stelle Michelin Emanuele Scarello (nella foto) hanno riletto i prodotti tipici friulani in un repertorio di altissima gastronomia. L'acme si è assestata al 27 giugno: la giornata del Friulano. Tra i 31 finalisti è Myò di Zorzettig Vigneti di Spessa 2012 a conquistare la commissione, chiamata infine a esprimersi il 28 giugno con un assaggio diacronico, ovvero quello dei vini finalisti della scorsa edizione di questo grandioso, appassionante Friulano & Friends. 🍷

