

# **SUPERFURLANS A ROMA**

*di Claudio Fabbro*

Senza nulla togliere ai blasonati rossi piemontesi ( Barolo e Barbaresco) ed a quelli toscani ( cioè i “Supertuscans” Chianti e Brunello di Montalcino ) , certo è che quando il “ Bianco Vigneto Friuli “ ( “Superfurlans) esce dai confini della Piccola Patria sotto una regia intelligente e soprattutto con identità di vedute ed espressioni , lascia un segno indelebile .

SuperWhites , marchio indovinato , è un evento consolidato dal 2001 per i vini bianchi a Roma ed anche nell’ edizione 2011 quasi mille , fra operatori e degustatori , sono intervenuti all’incontro di domenica 13 marzo scorso nella capitale.

La manifestazione è ritornata , dopo alcuni anni , nella prestigiosa cornice delle sale Ritz e Danieli del St Regis Grand Hotel, dove sono stati girati molti film di successo.

46 aziende friulane si sono presentate con le loro eccellenze enologiche, accompagnate da prosciutto di San Daniele, formaggio Montasio e le specialità d’arte norcina , dal prosciutto cotto al forno al salame del Collio, dando un’immagine di alto profilo enogastronomico della regione Friuli Venezia Giulia.

Ristoratori, enotecari, giornalisti, ma anche gli amici del Fogolar Furlan di Roma e di quello di Latina, guidati dall’ inossidabile Adriano Degano, nonché i Nobili della Contea romana del Ducato dei Vini , Fabrizio Tomada in testa, si sono uniti al pubblico costituito dai consumatori attenti di Slow Food di Roma e del Lazio, affollando i due meravigliosi saloni del St. Regis, nonostante la concomitanza del derby Roma-Lazio .

Molto apprezzata da organizzatori e produttori la presenza attiva ad ogni fase della manifestazione quella del direttore dell’ERSA, Mirko Bellini, che ha potuto in tal modo constatare quanto è stato realizzato grazie alla collaborazione dell’ Agenzia con Slow Food Friuli Venezia Giulia.

Grande interesse hanno suscitato alcuni vini di vecchie annate, ma anche quei pochissimi vini del 2010 già imbottigliati, Ribolle gialle in particolare.

Il Friulano , figlio del defunto Tocai , è stato comunque il protagonista assoluto, presentato con maggiore costanza qualitativa in versione monovarietale in ben 30 banchetti di degustazione e in almeno 8 assemblaggi. Fra i vitigni autoctoni si è registrato un crescente interesse anche nei confronti della Malvasia, che finalmente non viene più confusa con la versione dolce ma si afferma con la sua aromaticità , tutta “ pepe & sale “ . Curiosità ha sollevato l’unica Vitovska presente, peraltro di qualità notevole. Verduzzo, Ramandolo e Picolit hanno marcato un indubbio successo non solamente fra il numeroso pubblico femminile, ma anche fra veri esperti di ogni età.

**Il successo della organizzazione della manifestazione è stato merito anche del lavoro di squadra assicurato tanto da Slow Food FVG, quanto dalle organizzazioni di Slow Food del Lazio.**



**Sin d'ora lo staff SuperWhites è già al lavoro per il prossimo evento che si terrà al Four Seasons di Milano il 9 maggio prossimo, con la partecipazione di 45 cantine regionali.**

**[claudiofabbro@tin.it](mailto:claudiofabbro@tin.it)**

***nella foto : il direttore ERSA Bellini, i dirigenti SUPERWHITES, il FOGOLAR FURLAN di Roma guidato da Adriano Degano .***