IL GRAN PREMIO NOE' , MEZZO SECOLO DI STORIA

Da Gradisca (1965) a San Daniele (2011)

ENOTECA REGIONALE " LA SERENISSIMA "

Enoteca regionale permanente "La Serenissima", Gradisca d'Isonzo e Gran Premio Noè: un trinomio indissolubile che ha segnato in modo pressoché continuativo la storia degli ultimi quarantasette anni del comparto vitivinicolo del Friuli Venezia Giulia.

Memoria storica di tanti eventi interessanti l'agricoltura e la vitivinicoltura del territorio è ***Paolo Cappelli****, tecnico gradiscano impegnato nella Coldiretti Isontina nonché nell' amministrazione e nelle varie vicende socio-economiche locali cui diamo voce per riassumere i momenti più importanti del Premio Enologico non a torto ritenuto fra i più importanti del Friuli Venezia Giulia e del Nord-Est .*

" La prima edizione del Trofeo "Noè d'oro" (questa la denominazione iniziale) prende il via il 30 maggio **1965** presso la Casa dei Provveditori veneti, che proprio in quella occasione – *esordisce* ***Cappelli****-* viene inaugurata come sede della Enoteca regionale "La Serenissima". Trentacinque le aziende che in quella occasione concorrono, con 118 campioni di vino, per l'assegnazione del Trofeo. Una quarantina gli assaggiatori chiamati a far parte delle commissioni degustatrici presiedute dal professor comm. Arcangelo Nagel, Direttore della cantina sperimentale di Arezzo ed

accademico della vite e del Vino; a supporto il professor Pietro Gori, presidente dell'Onav di Udine, e l'enologo Marcello Pillon, presidente – delegato dell'Onav di Trieste.

La manifestazione nasce da una felice intuizione della allora Azienda Autonoma di soggiorno e turismo di Gradisca nella figura del suo Presidente Giulio Portelli, del Direttore della neo enoteca regionale cav. Edoardo de Finetti e della Amministrazione comunale (presieduta in quegli anni dal Sindaco Di Bert) con l'obiettivo di dare il giusto riconoscimento al lavoro e alle capacità dei tanti produttori del Friuli-Venezia Giulia. Significativa anche la scelta del titolo che gli organizzatori di allora vollero dare alla manifestazione, traendo spunto dal ruolo simbolico e di grande importanza assegnato dalla cultura biblica al frutto della vite. Proprio nella Bibbia, al capitolo IX della Genesi si narra che Noè piantò la prima vigna dopo il diluvio.

La manifestazione, in quella sua prima edizione, con grande concorso di autorità, ebbe un suo naturale proseguo nei giardini cittadini della Piazza dell'Unità d'Italia, considerato che in quegli anni l'Enoteca sviluppava la sua attività solo su una parte del piano terra del Palazzo dei Provveditori Veneti. La prima edizione del trofeo "Noè d'oro", che spettava alla azienda vitivinicola che aveva totalizzato i migliori risultati nelle diverse categorie, fu vinto per l'edizione **1965** dall'azienda Livio Felluga di Brazzano".

“ Gli anni sessanta – *prosegue* ***Cappelli-*** rappresentarono per questa manifestazione un crescendo in termini di aziende partecipanti e di campioni di vino presentati. Già nel 1968, alla terza edizione risultano, in gara oltre 40 aziende e l’Enoteca regionale “La Serenissima diventa sempre più un importante punto di riferimento regionale e non solo, come vetrina dei migliori vini e delle migliori aziende vitivinicole regionali. Una particolare rilevanza incomincia ad assumere già in quegli anni la parte della manifestazione dedicato al pubblico che trovava sempre un degno scenario tra i parchi pubblici cittadini ed il Parco de Cosulich. Ad ogni edizione della manifestazione si svilupparono diverse manifestazioni collaterali. In tal senso degna di nota è l’organizzazione il 1° giugno **1969** della prima “Giornata del sommelier d’Italia”, che vede riuniti a Gradisca per l’occasione moltissimi professionisti del settore. Il **1970** rappresenta un anno di pausa per il “Gran Premio Noè”. L’Azienda autonoma di soggiorno di Gradisca – Redipuglia, al fine di garantire un ulteriore salto di qualità, in particolare per quanto riguarda la manifestazione pubblica ed espositiva, in attesa della disponibilità di nuovi spazi individuati nel nuovo Palazzetto dello Sport e nella Enoteca regionale che veniva in quei mesi ampliata, sospendeva infatti per un anno la manifestazione.

***GRAN PREMIO NOE' 1971** : in piedi Marcellino **PILLON** . Seduti, da sinistra, Ennio **Nussi** e Orfeo **Salvador** (direttore e presidente del Centro Regionale Vitivinicolo) , il senatore Paolo **Desana** (Presidente del Comitato nazionale Vini DOC) ed Alfredo **Nunziante** (direttore de Il Corriere Vinicolo di Milano)- foto Biasiol –Archivio Claudio Fabbro*

Nel **1971** il "Gran Premio Noè" riprende vigore, sono oltre 214 i campioni di vino esaminati e oltre 170 le "etichette" esposte in modo permanente presso la struttura gradiscana. Il mondo vitivinicolo regionale cresce e cresce anche il Noè. Sono 70 le aziende ed oltre 338 i campioni di vino presentati alla manifestazione del **1975**, per diventare 354 nel 1981, in occasione della XXVI edizione della manifestazione. Accanto al vino incominciano ad essere presenti in degustazione anche prodotti agroalimentari.

ENOTECA DI GRADISCA , 1975 : a destra l'allora direttore dell' Enoteca , enologo Silvio **Jermann** .. Accanto a lui l'oste Vincenzo **Furlan**, l'enologo Lorenzo **Torresin** ed Ezio **Zoppolatti** , della trattoria " Al Giardinetto " di Cormòns . Di spalle Claudio **Fabbro**.

Interessante ed originale il "matrimonio" che si consuma in occasione della XV edizione nel **1980**, con testimone d'eccellenza l'allora Vicepresidente della Camera dei deputati, onorevole Loris Fortuna, tra il salmone ed i vini del Friuli.

Enoteca regionale "La Serenissima" , Gradisca

Il **1981** è momento della gubana. In tale occasione il 4 giugno di quell'anno si svolse un convegno sul tema "Origine storica della gubana goriziana", convegno accompagnato da un percorso di abbinamenti con i vini presenti al concorso.

Nel **1982** è il momento di altri due importanti prodotti regionali: il formaggio Montasio ed il Prosciutto di San Daniele. Gli spazi espositivi che caratterizzano le manifestazioni del Noè degli anni ’80 sono oltre che l’Enoteca, la Sala Bergamas ed il Palazzetto dello Sport.

Nel **1984** viene anche organizzato, in collaborazione con sette ristoranti della zona, un percorso enogastronomico. “Ospiti” d’eccezione nel **1987** in occasione della XXIII edizione del Noè sono due importanti personaggi dell’arte distintisi per nella diffusione della cultura enogastronomica: il pittore Remo Brindisi, ospite diverse volte di Gradisca d’Isonzo, e l’attore Ugo Tognazzi, indiscusso e indimenticato protagonista del cinema italiano e noto cultore dell’arte di mangiar bene. Ad entrambi (ed al giornalista Alfredo Nunziante, allora Direttore del Corriere vitivinicolo), viene assegnato il premio Noè, una statuina in bronzo raffigurante il Patriarca Noè nell’atto di spremere dall’uva il mosto.

Il **1990** rappresenta un anno di svolta: si completano i lavori di ristrutturazione della Enoteca con il recupero degli spazi del piano nobile del palazzo (da allora adibiti a sale riunioni e degustazioni), ma viene segnata anche la chiusura della Azienda Autonoma di soggiorno e turismo di Gradisca – Redipuglia.

Nel **1991** il Gran Premio Noè viene così per la prima volta organizzato direttamente dalla Enoteca in collaborazione con il Centro Pilota vitivinicolo, la Camera di Commercio di Gorizia, il Comune di Gradisca.

Gli anni ‘ 90 sono segnati da una serie di cambiamenti organizzativi ed operativi che vedono diversi cambiamenti di gestione della Enoteca, attraverso passaggi che vedono l’Ersa prima e Agrapromo poi gestire la struttura e l’evento del Noè, fino alla ultima edizione tenutasi nel maggio del **2005 “**.

Noè 2002

NOE' 2004

935 vini sono passati al vaglio di 176 degustatori

RECORD DI PARTECIPAZIONE
PER LA SELEZIONE NOÈ 2004

Giovedì prossimo inaugurazione della tradizionale rassegna gradiscana

" Si è conclusa – con un "tour de force" che ha impegnato 176 degustatori – l'importante e delicata fase di assaggio dei 935 vini che sono stati presentati per la Selezione Grandi Vini Noè 2004, la tradizionale rassegna dei vini regionali che si svolge a Gradisca per il 40° anno consecutivo. Si tratta del numero più alto di campioni mai registrato (lo scorso anno erano stati 870); l'incremento percentuale (un significativo 8 per cento) testimonia l'interesse e l'affetto del mondo vitivinicolo del Friuli Venezia Giulia, organizzata anche quest'anno dall'ERSA e dall'enoteca di Gradisca.

I degustatori (enologi, enotecnici, sommelier dell'AIS ed esperti degustatori dell'ONAV) coordinati dall'enologo Rodolfo Rizzi, hanno lavorato a ritmo serrato – nelle belle sale del Palazzo dei Provveditori Veneti di Gradisca, sede dell'enoteca - per tre serate consecutive, suddivisi in 63 commissioni, valutando i vini in modo rigorosamente anonimo con la scheda della Union Internationale des Oenologues. Tra i vini che hanno ottenuto un giudizio di almeno 78 centesimi, ne verranno scelti – con un massimo di due per azienda e mirando ad una equilibrata presenza delle varie tipologie e delle nove zone DOC e DOCG – trecento: quelli che entreranno nella "carta dei vini" dell'enoteca regionale "Serenissima" di Gradisca e saranno utilizzati nelle manifestazioni promozionali organizzate nel corso dei prossimi dodici mesi.

Qualche dato statistico sui vini presentati: 600 campioni sono di varietà bianche (con un +12 per cento rispetto al 2003) mentre è stazionario il numero dei rossi (335). L'attenzione del mercato (e dei produttori) ai vitigni autoctoni trova nella Selezione Noè una autorevole conferma: il Tocai friulano fa registrare un aumento (in termini di campioni presentati) del 25 per cento, la Ribolla del 30, lo Schioppettino del 60, il Refosco sale del 19. In calo invece il Pinot Bianco (meno 30), il Cabernet (-20), il Rosso DOC (-20) ed il Rosso IGI (-45). "Sono dati significativi – conferma Rizzi – perchè l'alto numero di campioni presentati e la presenza equilibrata di tutte le zone DOC della Regione fanno del Noè un osservatorio privilegiato". Soddisfatto per il lavoro svolto dai degustatori (con la collaborazione dei tecnici dell'ERSA che in pochi giorni hanno ricevuto, schedato a computer e reso anonimi i quasi mille

campioni) Rizzi esprime un giudizio positivo anche sulla qualità dei vini presentati: “Qualità eccellente, ottimi vini” dichiara; “in generale la vendemmia 2003 non ha risentito della siccità e del caldo estivo”.

Le 300 “magnifiche etichette” verranno rese note giovedì prossimo, nel corso della cerimonia di apertura della rassegna, che si svolgerà alle 18.00 nella sala consiliare del Comune di Gradisca d’Isonzo. Subito dopo, verranno aperti i banchi d’assaggio allestiti all’interno e all’esterno dell’enoteca, dove anche il pubblico potrà degustare il meglio della produzione vinicola regionale fino a domenica 30 maggio “.

Comunicato a cura di Bepi Pucciarelli

Gradisca d’Isonzo, 22 maggio 2004

Noè 2004

Da sinistra : Fabbro, Marsilio, Pucciarelli, Tesini, Fabris, Rizzi

Noè 2004

Fabbro Claudio, Commissario straordinario ERSA FVG ed il presidente del Consiglio regionale , Tesini

Enzo Marsilio, Assessore Regionale Agricoltura

Noè 2004

Noè 2004

Noè 2004

“ Nella primavera del **2006**, per le problematiche legate alla restituzione dell’Enoteca “La Serenissima” all’amministrazione comunale, la manifestazione non ha avuto luogo, ma la Regione Friuli Venezia Giulia – per bocca degli assessori alle attività produttive e all’agricoltura – in una conferenza stampa svoltasi in Enoteca alla presenza del Sindaco e di numerosi rappresentanti del Comune di Gradisca, si impegnano a rilanciare il Noè, manifestazione – *conclude* ***Cappelli*** **-** che ha accompagnato quarant’anni di crescita del Vigneto Friuli “.

26 dicembre 2007

Vediamo ora cosa succede dal 2007 al 2011…….

:

GRAN PREMIO NOE’

2007

Edizione rinnovata per il 42° Gran Premio Noè

Il Gran Premio Noè assegnato a Marco Felluga

Personaggio di spicco del mondo enologico nazionale, Marco Felluga ha alle spalle una tradizione familiare più che centenaria nella storia della vitivinicoltura friulana

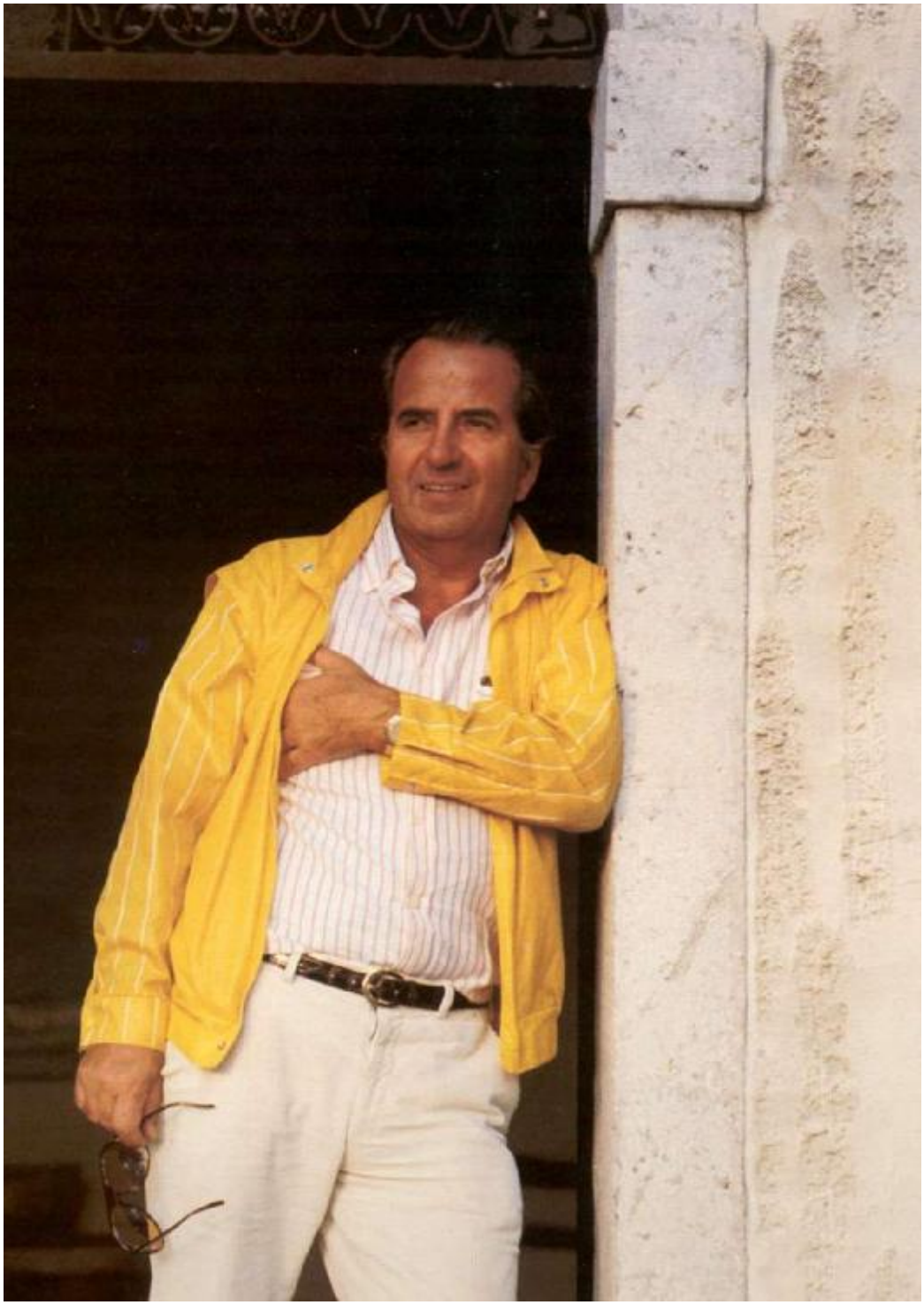
Gradisca d’Isonzo (Go) - Edizione rinnovata per il 42° **Gran Premio Noè**, svoltosi recentemente a Gradisca d’Isonzo, antica cittadina del Friuli Venezia Giulia. Un premio ormai storico, nato nel 1965 contemporaneamente all’Enoteca regionale Serenissima, e che ha negli anni una rilevanza nazionale, intendendo premiare figure di primo piano dell’enologia, della ristorazione e del costume nazionale. Una sorta di **Oscar dell’enologia**, riportato ai fasti del passato grazie alla cooperazione sinergica della Regione Friuli Venezia Giulia con Turismo FVG, dell’amministrazione comunale di Gradisca d’Isonzo e dei gestori dell’Enoteca, affidata alla Delegazione regionale dell’Associazione Italiana Sommeliers.

Il riconoscimento è stato attribuito al gradiscano **Marco Felluga,** fondatore del gruppo che porta il suo nome, portabandiera della migliore enologia italiana. Personaggio di spicco del mondo enologico nazionale, Marco Felluga ha alle spalle una tradizione familiare più che centenaria nella storia della vitivinicoltura friulana. Una tradizione iniziata, per volere del bisnonno, alla metà dell'800 in Istria, terra d'origine di quella che si può considerare una vera dinastia di viticoltori, che –trasferitasi nel Collio goriziano - ha saputo valorizzare le potenzialità di alcune uve e la vocazione di territori nati per ospitare vitigni speciali.

L'amore per il vino e per la sua terra hanno portato Marco Felluga a realizzare importanti progetti nel mondo vitivinicolo italiano. Innovazione e ricerca per raggiungere risultati qualitativi sempre più marcati ed interessanti: questa è la filosofia seguita fin dall'inizio ed intensificata circa vent'anni fa attraverso la collaborazione con Dipartimenti di Agronomia e centri universitari di Torino, Milano, Udine e con l'ERSA (Ente Regionale per la Promozione e lo Sviluppo dell'Agricoltura del Friuli Venezia Giulia), che ha portato anche ad avviare esperimenti unici in Italia di quello che si può definire il "*progetto Marco Felluga*". Un progetto che si sta realizzando attraverso accurati studi sui terreni aziendali, per ottenere negli anni prodotti di qualità da uve sempre più selezionate e che ora è portato avanti dai figli Roberto (che segue la Marco Felluga a Gradisca d'Isonzo (Go) e Russiz Superiore a Capriva del Friuli (Go)) ed Alessandra (che si occupa di Castello di Buttrio a Buttrio (Ud)). Oltre a queste tre aziende friulane, il Gruppo ne possiede una quarta in Toscana, San Nicolò a Pisignano a San Casciano Val di Pesa (Fi), nella zona del Chianti Classico.

Presidente per 6 anni del Consorzio Tutela dei Vini del Collio, una delle zone più prestigiose al mondo per la produzione dei vini bianchi, Marco Felluga è oggi Presidente onorario del gruppo che ha fondato. Continua a operare, dice "*nella consapevolezza che il vino è un prodotto della terra (verso la quale ci vuole umiltà e rispetto) e, soprattutto, del lavoro dell'uomo. Lavoro, dunque, ma anche passione e amore, come condizioni indispensabili al raggiungimento di quella qualità che deve essere l'obiettivo unico di ogni produttore.*"

Proprio nella storia personale e nella passione,esperienza e lungimiranza che contraddistinguono la figura di Marco Felluga, le motivazioni del Premio. La giuria, infatti, ha voluto premiarlo "*a riconoscimento della straordinaria opera svolta nell'arco dell'intera carriera professionale nel mondo del vino, attraverso la realizzazione di una produzione di eccellenza che ha contribuito a rendere noto a livello internazionale il nome del Collio Goriziano* .



Marco Felluga

GRAN PREMIO NOE'
2008

GRADISCA PREMIA I VINI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

Le vie del vino friulane condurranno a Gradisca d'Isonzo il prossimo fine settimana per il tradizionale "**Gran Premio Noè**", la prestigiosa rassegna nata nel lontano 1965 con l'intento di costituire una vetrina dei migliori vini e aziende vitivinicole regionali. Il programma è stato presentato stamattina dal sindaco di Gradisca Tommasini, dall'assessore Skocaj, da Bepi Pucciarelli di TurismoFvg e da Stefano Cosma, incaricato della direzione della manifestazione.

Superfluo sottolineare che quello del 16, 17 e 18 maggio sarà un weekend all'insegna della degustazione dei **100 Vini Top** del Friuli Venezia Giulia, famosi ormai in tutto il mondo. A partire **dalle 11 di venerdì 16 maggio fino alle 20 di domenica 18**, sia nell'Enoteca regionale "La Serenissima" che in altre tre location del centro storico di Gradisca d'Isonzo, sommelier professionisti saranno a disposizione dei visitatori desiderosi di assaggiare il prestigioso nettare d'uva della nostra regione. Un altro gazebo, questa la grande novità, sarà allestito, per l'ora dell'aperitivo prima del pranzo e della cena, anche a Gorizia nei Giardini pubblici di corso Verdi, in occasione del Festival internazionale "èStoria - Eroi" che si svolge nello stesso fine settimana. Il vino fa parte della storia del nostro territorio e il patriarca Noè possiamo considerarlo il primo eroe della storia.

Ma il programma del Premio Noè è ricco di appuntamenti legati anche all'arte e all'editoria: **venerdì 16 maggio**, **alle 19**, ci sarà l'inaugurazione della mostra "**Dei Tirsi Divini in Friuli Venezia Giulia**" di Paolo Menon, nella sala degli affreschi del Palazzo dei Provveditori Veneti, sede dell'Enoteca Regionale "La Serenissima".
Il grande artista e scrittore veneto, che sa unire arte ed enologia con charme ed eleganza, ha prodotto oltre 25 tra rilievi scultorei e sculture, retrotele e piatti che ripercorrono e rievocano il mito dionisiaco nel tempio del dio della vegetazione e del vino, bevanda considerata, dagli antichi greci, eccitante e garante della sopravvivenza. Dioniso è, infatti, una divinità della mitologia greca che trova il suo corrispondente, nella nostra tradizione, in Bacco. La mostra, dopo essere stata esposta nel 2006 a Villa dei Cedri, a Valdobbiadene, si tratterrà a Gradisca d'Isonzo dal 16 maggio all'8 giugno 2008. L'Opera Romana Pellegrinaggi l'ha già prenotata per una prossima esposizione nella Capitale.

Sabato 17 maggio, doppio appuntamento: **alle 11** si potrà assistere all'assegnazione del "Gran Premio Noé 2008" nella sala del Consiglio di Palazzo Torriani.
Come ogni anno, infatti, nel corso della manifestazione, vengono assegnati dei premi a coloro che hanno maggiormente curato la promozione del patrimonio della vitivinicoltura regionale. Nell'edizione 2008 del Premio Noé, il **Comune di Gradisca**, in collaborazione con l'**Agenzia TurismoFVG**, ha deciso di istituire quattro categorie di premi: l'enoteca

italiana, del Lazio, con la miglior selezione di vini friulani; il ristorante della Lombardia con la migliore cantina di vini friulani; l'enoteca della Carinzia; i personaggi del mondo dello spettacolo che saranno **Fede & Tinto**, conduttori di 'Decanter' su RadioRai, e il giornalista austriaco **Peter Lexe** che, con la propria attività, si sono particolarmente distinti nella promozione dell'enologia friulana; la famiglia della regione che, con la propria attività, si sia particolarmente distinta nella promozione del patrimonio vitivinicolo del FVG.
Nel pomeriggio, **alle 18**, sempre all'enoteca "La Serenissima" ci sarà la presentazione, in anteprima, del libro "**Vitovska – i vigneti dal mare al Carso**", uno dei pochi volumi che, corredato da un eloquente racconto fotografico, narra del principale prodotto dell'agricoltura triestina, dei vini del Carso, anzi di uno in particolare: la Vitovska. Una varietà autoctona, solo di recente salita sugli altari di Bacco, che rappresenta la sintesi di quel microcosmo ricchissimo di varietà vegetali che prolifera fra le rocce calcaree ed il mare, spazzato e rinvigorito dalle frustate di Bora, che si chiama Carso. Autori del libro Stefano Cosma, Luana de Francisco, Marino Vocci e Vesna Gustin, con contributi di scrittori del calibro di Boris Pahor e Veit Heinichen.

Infine, **domenica 18 maggio**, **alle 17**, "La Serenissima" ospiterà la presentazione del libro "**La vite nella storia e nella cultura del Friuli**". Si tratta di due tomi realizzati da Carlo Petrussi, Enos Costantini e Claudio Mattaloni. Hanno costruito in ben cinque anni di ricerche minuziose, attente, ricchezza di foto, tavole, illustrazioni e riproduzioni, con considerazioni armonizzate con quel pizzico di simpatica goliardia che permette anche all'astemio di divorarsi un'opera d'arte di tal calibro con assoluta serenità, scorrevolezza e facilità di comprensione.

Una serie di appuntamenti da non perdere, dunque, quelli che il Premio Noè offre quest'anno a tutti coloro che intendano parteciparvi. D'altra parte, per tradizione il vino si dimostra sempre elemento unificatore, motivo di festa ed occasione per soddisfare il nostro e vostro palato, ma anche per gratificare chi, con fatica ed amore, l'ha prodotto per tutti noi. Nel 1799, il gradiscano Bartolomeo **Patuna**, medico provinciale della Contea di Gorizia e Gradisca, il cui palazzo nobilita ancora via Ciotti, consigliava di bere 'mezza boccia di vino al giorno che così l'acqua non vi farà male'. Il suo discendente Bruno **Patuna** fu uno dei fondatori del Noè nel **1965**.

Info:

granpremionoe@libero.it
328_9414240
0481_99598

Gradisca , 10.05.2008

Renato Paglia
Già presidente regionale ed attualmente vicepresidente nazionale AIS
e fino al 2011 gestore Enoteca Gradisca

Il Gran Noè 2009 assegnato a Edi Keber
All'azienda di Cormòns lo storico riconoscimento per il miglior Friulano

GRADISCA D'ISONZO (da : Il Messaggero Veneto, 5 luglio 2009)

. Il Gran Noè 2009 va all'azienda Edi Keber di Cormòns. Pietra miliare dell'enologia regionale, lo storico Premio Noè, che fin dal 1965 premia i migliori vini del territorio valorizzando il lavoro e la qualità del comparto vitivinicolo della regione, si sta celebrando a Gradisca nella sua rinnovata formula intitolata "Gran Noè".
La manifestazione è stata inaugurata ieri con l'assegnazione del prestigioso riconoscimento al Miglior Friulano, scelto tra 120 vini segnalati dalle principali guide nazionali e regionali: La Guida dei vini d'Italia, edita da Gambero Rosso e Slow Food, la Duemilavini, dell'Associazione Italiana Sommelier (Ais), e, infine, la Guida dei vini del Friuli Venezia Giulia redatta dalle Camere di Commercio della regione. Ais e Slow Food Fvg sono i partner scelti dall'Agenzia regionale Turismo Fvg, che per la prima volta quest'anno organizza il prestigioso evento.
A fare da cornice alla premiazione è stato il Teatro Nuovo di Gradisca d'Isonzo che anche oggi, dalle 11 alle 23, ospita una degustazione che comprende l'intera gamma dei vini concorrenti. I vini sono stati divisi in tre

gruppi da circa 40, e possono essere degustati da soli o accompagnati dal prosciutto del Consorzio di San Daniele, dal formaggio del Consorzio Tutela del Formaggio Montasio e da prodotti tipici della regione, compresi i presìdi di Slow Food. Banchi d'assaggio sono allestiti anche nella sala Bergamas e all'enoteca La Serenissima.
Il processo di selezione del "Miglior Friulano" è già iniziato qualche mese fa, sulla base dei punteggi assegnati dalle edizioni 2009 delle 3 guide. Dai 120 vini iniziali, in una prima fase sono emersi i 15 "Top Wine", in purezza o in cuvée con altre uve (Borgo San Daniele - Friuli Isonzo Tocai Friulano 2006, Branko - Collio Friulano 2008, Castello di Spessa - Collio Friulano 2007, Colle Duga - Collio Friulano 2007, Drius - Friuli Isonzo Tocai Friulano 2007, Gigante - Cof Tocai Friulano Vigneto Storico 2007, Jermann - Capo Martino 2006, Keber Edi - Collio Friulano 2007, La Tunella –Bianco Sesto 2007, Le vigne di Zamò - Cof Friulano Vigne Cinquant'anni 2007, Raccaro Dario - Collio Friulano Vigne del Rolat 2007, Ronco dei Tassi - Collio Friulano 2007, Ronco del Gelso - Friuli Isonzo Rive Alte Friulano 2007, Sirch - Cof Friulano 2007, Venica & Venica - Collio Friulano Ronco delle Cime 2007). Emozionato per una vittoria definita «inaspettata», Edi Keber ha annunciato che per scelta aziendale non produrrà più il Friulano, riservando le viti Tocai alla composizione di un nuovo uvaggio denominato Collio.**(c.b.)**

Edi e Kristian Keber

GRAN NOE' 2010

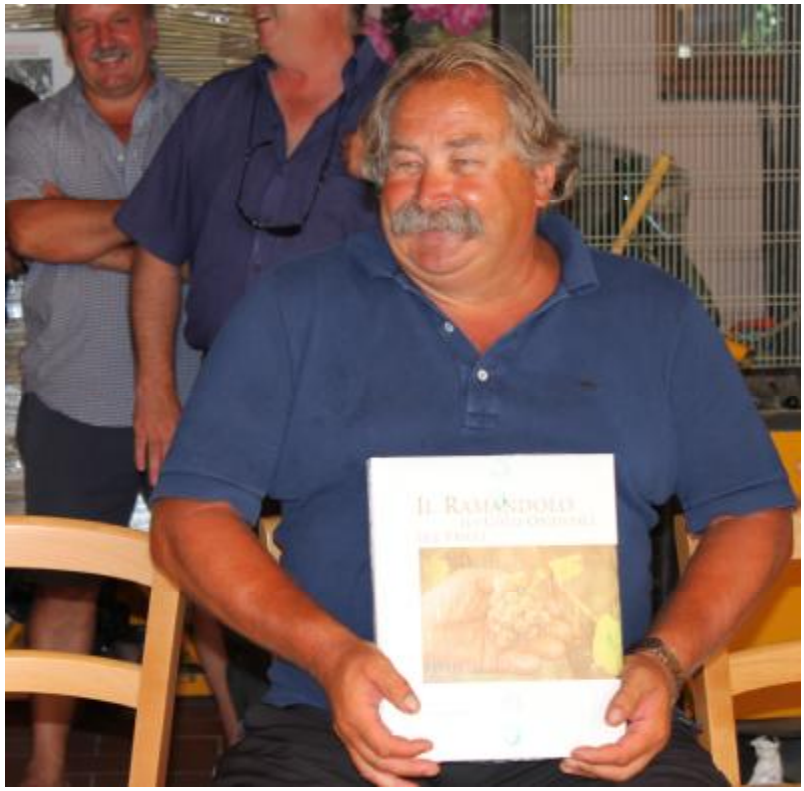
Gradisca. La rassegna dei vini regionali inaugurata ieri nel nuovo teatro comunale

Festa per tre al Gran Noè ma le aziende isontine hanno mancato l'en plein

Sul "podio" Doro Princic (Cormòns), Vie di Romans di Mariano e Collavini di Corno

GRADISCA. Festa per tre al Gran Noè 2010, la rassegna dei vini regionali inaugurata ieri nel Nuovo teatro comunale. Il premio per il miglior Friulano è stato infatti assegnato ex aequo a due produttori: Doro Princic di Cormòns per il suo Friulano 2009 e Vie di Romans di Mariano del Friuli per il suo Friulano Dolée 2008. Le aziende isontine però hanno mancato l'en plein. Il premio per il miglior uvaggio è andato infatti a Collavini di Corno di Rosazzo per il suo Bianco Broy 2009 (50% Friulano, 30% Chardonnay e 20% Sauvignon), che ha vinto il "ballottaggio" finale con il cormonese Edi Keber, vincitore del Gran Noè nel 2009. A consegnare le statuette è stato Michelangelo Boem di Turismo Fvg: «Ma è bene dire che non è un premio autoreferenziale – ha detto –: questo Noè ha valenza nazionale». Riconoscimenti e passerella sul palco anche per gli altri diciotto vini che sono entrati a far parte della rosa dei finalisti per il miglior Friulano: Borgo San Daniele, Branko, Castello di Spessa, Colle Duga, Gigante, Gradis'ciuta, La Sclusa, La Viarte, Lis Neris, Livio Felluga, Raccaro, Ronco dei Tassi, Russiz Superiore, Sturm, Toros, Venica & Venica, Villa Russiz e Vosca, in rigoroso ordine alfabetico. Continua dunque la crescita del Gran Noè, che con la sinergia messa in atto a partire dallo scorso anno da Agenzia turismo Fvg, Comune, Associazione italiana sommelier e Slow food è ormai tornato di prepotenza al centro dell'attenzione degli operatori del settore vitivinicolo. A presentare la cerimonia di premiazione sono stati Marina Presello e Fabrizio Nonis, mentre a fare gli onori di casa è stato il sindaco Franco Tommasini: «Una volta il Noè era il fiore all'occhiello di Gradisca, aveva risonanza anche all'estero. Poi c'è stato un periodo di crisi, ma dall'anno scorso si punta a tornare ai fasti antichi con una formula che reputo ideale. Merito soprattutto dell'assessore Ciriani, di Turismo Fvg, e delle altre associazioni organizzatrici: noi abbiamo fatto la nostra parte mettendo a disposizione i luoghi più belli della città». A portare il saluto della Regione è stato l'assessore alle Attività produttive, Luca Ciriani: «Il vino è un elemento della tradizione culturale della regione e il Friulano è la nostra bandiera all'estero. Questo Premio Noè rivitalizzato è il nostro modo per dire ai produttori che crediamo nel loro lavoro e ne siamo orgogliosi».
Tutti e 120 i vini in gara per il Gran Noè 2010 possono essere degustati (in accompagnamento con prosciutto di San Daniele e il formaggio Montasio) per tutta la giornata di oggi (dalle 18 alle 23) nei due banchi d'assaggio allestiti nella sala civica Bergamas e nell'enoteca "La Serenissima". Nelle vie pedonali Ciotti, Bergamas e in piazza Unità va invece in scena dalle 8 alle 13 il mercato della terra di Slow food con tante bontà direttamente dai produttori. Domani gran finale del Noè, con i banchi d'assaggio aperti dalle 11 alle 22.

(Giuseppe Pisano , Il Messaggero Veneto, 29.05.2010)



Sandro Princic

Gran premio Noè 2011 , chiusura scongiurata

E' arrivato il salvagente da Regione ed Ersa, ma
la vetrina regionale dei vini sarà ridimensionata

GRADISCA "Salvo. Anche se un suo ridimensionamento resta qualcosa più di una semplice ipotesi. A nemmeno una settimana dall'allarme scattato in seguito alla decisione dell'Ais (associazione italiana sommeliers) regionale di rescindere con un anno di anticipo il contratto per la gestione dell'enoteca regionale "La Serenissima" di via Battisti, centro operativo e organizzativo della manifestazione, il Gran premio Noè ha ricevuto il "salvagente" da Regione ed Ersa. La conferma è arrivata ieri dagli uffici di palazzo Torriani, riportando l'esito del summit avuto a Udine con l'assessore regionale alle risorse rurali, agroalimentari e forestali, Claudio Violino, e con il direttore generale dell'agenzia regionale

per lo sviluppo rurale, Mirko Bellini. «Le garanzie, anche economiche, ricevute da Regione ed Ersa - ha precisato in una nota l'amministrazione comunale - sono da ritenersi sufficienti per considerare scongiurato il pericolo di una chiusura forzata della prestigiosa rassegna vitivinicola regionale. Un segnale decisamente confortante, anche se non tutti i problemi, soprattutto a livello organizzativo, non sono stati ancora risolti». Problemi legati principalmente proprio all'addio anticipato dell'Ais, che a fine aprile riconsegnerà al Comune di Gradisca le chiavi dell'enoteca dopo 4 anni di gestione. Un vuoto, come ha ricordato nei giorni scorsi il sindaco Franco Tommasini «che andrà colmato al più presto», anche e soprattutto nell'ottica del Gran Premio Noè. «Il coinvolgimento dell'enoteca di via Battisti nel Gran premio Noè non è assolutamente in discussione - hanno aggiunto da palazzo Torriani -, ma è chiaro che a livello organizzativo le problematiche sono aumentate con la decisione dell'Ais. Un piano di lavoro, tuttavia, è già stato steso ed è ferma intenzione proseguire con la logistica dei scorsi anni, ovvero distribuire il Gran premio Noè nei locali e negli angoli più suggestivi del centro storico gradiscano, in quanto la rassegna è da sempre un veicolo trainante per la valorizzazione turistica della città della Fortezza ". (m.c.)

(da : Il Messaggero Veneto , 21.04.11)

Gran Noè 2011
Friulano & *friends*
Edizione dedicata a Friulano e Pinot grigio

L'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale, ERSA, con il patrocinio del Comune di San Daniele del Friuli e la collaborazione delle delegazioni regionali del Friuli Venezia Giulia dell'Associazione Italiana Sommelier, Assoenologi, l'Organizzazione nazionale assaggiatori vino e Slow Food, organizza il Gran Noè 2011, dedicato in questa edizione, a proclamare il "Friulano - Gran Noè 2011" & il "Pinot grigio - Gran Noè 2011".
L'edizione 2011 del Gran Noè viene rilanciata da ERSA, attribuendo all'iniziativa ampia risonanza. Al ruolo del protagonista, rivestito dal vino Friulano, viene abbinato un altro vino, individuato tra quelli storicamente prodotti in regione: il Pinot grigio. Ecco il perché della denominazione Friulano & *friends* che ricorda, nel nome, l'alternanza dei vini che affiancheranno il Friulano nelle successive edizioni del Gran Noè. Il nome della selezione invece ricorda il biblico personaggio di Noè a cui la Genesi attribuisce la scoperta del processo di vinificazione.

"Oltre a celebrare la grande tradizione vitivinicola della regione – interviene Claudio Violino, assessore regionale alle Risorse agroalimentari, rurali e forestali – l'organizzazione del Gran Noè 2011 – Friulano & f*riends* ha l'obiettivo di promuovere la nuova

denominazione del Friulano insieme agli altri vini che hanno tracciato la storia della nostra vitivinicoltura e portato il patrimonio enoico del Friuli Venezia Giulia all'attenzione degli appassionati di tutto il mondo".

Il Gran Noè 2011 si rivolge a tutte le aziende produttrici del Friuli Venezia Giulia che possono partecipare alla selezione con un solo campione di Friulano, ottenuto in purezza da uve di Tocai friulano oppure con un unico campione di Pinot grigio, prodotto in purezza da omonime uve o ancora con un campione di entrambe le categorie, prodotti all'interno dei confini regionali nell'annata 2010.
Le fasi della selezione vedono il contributo di due commissioni, la prima, costituita dai delegati degli enti promotori il Gran Noè 2011, destinata a selezionare i primi 20 vini, la seconda, internazionale e composta da alcuni tra i più rinomati giornalisti del settore, incaricata di designare i vincitori.
Le aziende vincitrici del Gran Noè 2011 – Friulano & *friends* per la produzione del miglior Friulano e Pinot grigio, saranno premiate sabato 25 giugno alle ore 18.00 nel corso di una cerimonia ufficiale che si svolgerà durante Aria di Festa, la tradizionale manifestazione dedicata al prosciutto di San Daniele. Per le prime 20 aziende classificate è anche previsto l'allestimento di altrettanti banchi di assaggio ai quali offrire in degustazione, oltre ai vini finalisti, anche una rappresentanza della propria produzione vinicola. I banchi d'assaggio saranno accessibili al pubblico sabato 25 e domenica 26 giugno 2011 dalle ore 10.00 alle ore 20.00 con ingresso riservato ai giornalisti nella giornata di sabato 25 giugno dalle 10.00 alle 12.00. L'Enoteca Gran Noè, rappresentativa delle etichette dei primi 120 vini classificati complessivamente per entrambe le categorie, incluse quelle dei vincitori, sarà aperta dal 24 al 27 giugno nel cortile antistante il castello di San Daniele (10.00 – 22.00).

"Il Gran Noè 2011 vuole essere uno strumento per rilanciare il settore vitivinicolo regionale. Attraverso il Friulano – continua l'assessore Violino – che molte delle nostre aziende hanno trasformato nel loro vino di punta, intendiamo rivolgere grande attenzione anche quei vini che costituiscono la piattaforma sulla quale si gioca il vero confronto a livello di mercato. Infine, l'abbinamento con l'agroalimentare rappresentato dal marchio *Tipicamente friulano,* traduce la volontà di valorizzare l'agricoltura del nostro territorio stimolando nel consumatore la curiosità di conoscere, apprezzare e incentivare le produzioni agroalimentari ottenute in regione."

Ilaria D'Amico madrina del patto prosciutto-vino
La "signora del gol" venerdì 24 battezzerà Aria di festa
E a San Daniele debutta anche il Friulano con il Gran Noè
la curiosità
Montasio e gubana tra i protagonisti

Il corollario quest'anno a San Daniele sarà fatto di mostre, spettacoli, corsi di cucina, laboratori per imparare a riconoscere i prodotti, ma il teorema di "Aria di festa" sarà sempre lo stesso: una ricca serie di stand-degustazione arricchiti, stavolta, dalla presenza accanto al crudo di casa dei vini bianchi regionali, su tutti l'ex Tocai, del Montasio e di alcuni altri prodotti "tipicamente friulani" come la gubana. Oltre a piazza Duomo, cuore pulsante della festa, i vari stand si collocheranno anche nelle piazze Cattaneo, Pellegrino e IV Novembre, nel parco del Castello e nei giardini di palazzo Masetti-De Concina, che ospiteranno i banchi d'assaggio del "Gran Noè" dei vini. (m.d.c.)

SAN DANIELE In un 2011 che sarà ricordato per i matrimoni reali, anche il Friuli si prepara a celebrare in grande stile le nozze dell'anno tra due principi sì, ma delle nostre tavole: il prosciutto di San Daniele e il vino Friulano. Si prometteranno eterno amore il prossimo week-end, quando, sotto l'attenta regia del Consorzio del prosciutto di San Daniele e dell'Ersa, andrà in scena "Aria di Festa". Non più sola. Dal 24 al 27 giugno, accanto alla "tradizionale" kermesse dedicata alla celebre fettina di crudo, San Daniele – in questi giorni già sotto "assedio" - ospiterà anche il Gran Noè 2011, rinominato "Friulano & friends", che vedrà protagonista l'ex Tocai assieme al Pinot grigio. A benedire quest'unione, come detto, sono anzitutto l'Ersa e l'assessorato regionale all'agricoltura di Claudio Violino, che ieri, in conferenza stampa a Udine, hanno spiegato il perché del matrimonio. «Semplice – ha detto il direttore Mirco Bellini -, perché insieme stanno da Dio». Tanto da sognare di scalzare, nei pre-cena, celeberrime bollicine: «San Daniele e Friulano? Possono diventare l'aperitivo per antonomasia», ha azzardato l'assessore Violino. Alle 19 di venerdì 24 giugno, l'ora del taglio del nastro e quella appunto dell'aperitivo, ad assaggiare la prima fettina e il primo calice di bianco sarà una madrina d'eccezione, nota al pubblico per la sua avvenenza, ma ancor prima per la sua verve, che le ha consentito di farsi largo in un mondo al maschile come quello del calcio. Si tratta della giornalista Ilaria D'Amico, non nuova al Friuli che pochi anni fa, ricordiamolo, l'aveva vista ricevere a Lignano il Premio Hemingway. A San Daniele arriverà in tempo per assaggiare la fettina numero uno, sollevare il primo calice di Friulano e intrattenere il pubblico con qualche incursione nel bollente calcio-mercato dell'Udinese. Poi il palcoscenico della festa tornerà ai suoi protagonisti, a vino e prosciutto, «ma anche al territorio», come ha sottolineato il presidente del Consorzio, Valdimir Dukcevich, che ha dato la sua ricetta per promuovere il Friuli nel mondo: «Dobbiamo fare come la Toscana: i posti incantevoli ci sono e ci sono anche i prodotti di qualità». Un'istantanea del macrocosmo Friuli si potrà avere proprio durante "Aria di Festa", grazie ai tanti punti di degustazione, dedicati anche al Montasio, e alle molte iniziative collaterali che puntano – come ha sottolineato Dukcevich – a trasformare la kermesse da semplice appuntamento promozionale, e di festa, a un'occasione per far cultura del prodotto.

(Maura Delle Case, Il Messaggero Veneto , 17.06.11)

San Daniele pronta per ospitare Aria di festa 2011

vino

L'EVENTO

PREMIAZIONI

Un buon motivo in più per non mancare all'edizione 2011 di Aria di festa è il matrimonio con il Friulano e più in generale con i grandi vini bianchi prodotti in regione che sabato si contenderanno **il "Gran Noè", l'oscar dei vini "scippato" a Gradisca d'Isonzo** che per la prima volta quest'anno andrà in scena a San Daniele, nel parco del palazzo Masetti-De Concina. Le aziende vincitrici del Gran Noè 2011 per il miglior Friulano e Pinot Grigio saranno premiate alle 18 di sabato in piazza Vittorio Emanuele con una creazione musiva della scuola mosaicisti del Friuli. Le etichette dei primi 120 vini classificati saranno presenti, per tutta la festa, nell'enoteca del premio, in castello, mentre all'interno del palazzo De Concina sia sabato che domenica il pubblico potrà partecipare a delle degustazioni guidate rispettivamente dalle 13 alle 18 e dalle 10 alle 20. (m.d.c.) Il centro storico di San Daniele è già passato in mano al consorzio del prosciutto che da giorni sta lavorando perché tutto sia pronto ad ospitare l'inaugurazione di Aria di festa, la kermesse che da venerdì al 27

giugno richiamerà in città una folla di visitatori per celebrare il più illustre dei cittadini di San Daniele: il prosciutto crudo. Per la 27esima edizione della festa c'è grande attesa, specie per il "taglio del nastro" di venerdì, quando la madrina assaggerà la prima fettina di crudo. Volto noto dello spettacolo, di grandi bellezza e charme, ma stavolta armata anche di una professione che le è valsa fior fiore di riconoscimenti, la signora del goal Ilaria D'Amico è attesa in piazza Vittorio Emanuele per le 19 di venerdì: sarà lei a inaugurare la prima coscia di prosciutto della festa e a posare con la prima fettina in mano. Ci aspettiamo, dopo le passerelle delle madrine di ieri, un intervento pieno della sua verve televisiva. Un mix di promozione del prodotto (è a San Daniele per quello) e di spunti calcistici che la platea – di certo molto bianconera – non vede l'ora di sentire. Una volta inaugurata, la festa entrerà subito nel vivo e più ricca di sempre visto che in questo 2011 si celebrano i 50 anni dalla fondazione del consorzio del prosciutto di San Daniele, nato nel 1961 per tutelare e salvaguardare l'inimitabile qualità della Dop friulana. **Per l'occasione il consorzio ha stretto un patto con l'Ersa accoppiando la fettina ai grandi vini bianchi friulani. Abbinamento che si è voluto "istituzionalizzare" portando a San Daniele (dopo averlo sottratto a una scontenta Gradisca d'Isonzo) l'evento clou del panorama vitivinicolo regionale, il Gran Noè, ribattezzato Friulano and friends.** Quanto alla festa, come ogni anno sarà possibile visitare alcuni prosciuttifici - L'Artigiana prosciutti, Coradazzi, Principe di San Daniele, Prolongo, Testa & Molinaro – e naturalmente degustare l'amata fettina nei prosciuttifici Dok Dall'Ava, Bagatto, Il Camarin e Picaron. Sette saranno gli stand di degustazione allestiti dal Consorzio nel centro storico della città. Ci saranno poi l'enoteca del Gran Noè - Friulano & Friends, dove si potrà scegliere tra le prime 120 etichette di vini classificati al premio. Altri interessanti connubi di gusto si potranno trovare sia in piazza Cattaneo con San Daniele, Friulano e pane, quindi in piazzale IV novembre con prosciutto e Montasio. Non mancheranno inoltre i consueti angoli della città imprestati a musica live e spettacoli. E ancora i laboratori per scoprire i segreti del prosciutto: come servirlo, con cosa abbinarlo, come tagliarlo correttamente. L'edizione 2011 della festa si potrà seguire anche dal sito internet www.ariadifesta.it grazie alla web tv che ogni giorno, dalle 19 alle 21, sarà collegata in diretta con il centro storico. Come negli scorsi anni, la festa del prosciutto di San Daniele consentirà di posteggiare le auto in ampi e comodi parcheggi facilmente raggiungibili dai quali un servizio bus-navetta gratuito farà la spola da e per i prosciuttifici aperti.

Maura Delle Case

MV 22.06.11

Gran Noè 2011
Friulano & *friends*
A breve i nomi dei vincitori
Ecco i vini finalisti e i membri della Commissione Internazionale

Si è conclusa la prima fase del Gran Noè 2011 – Friulano & *friends*, la selezione rivolta a tutte le aziende vitivinicole produttrici del Friuli Venezia Giulia volta a decretare il "Friulano - Gran Noè 2011" & il "Pinot grigio - Gran Noè 2011" prodotti in regione nell'ultima annata commerciale.
La selezione è organizzata dall''Agenzia regionale per lo sviluppo rurale, ERSA e si realizza con il patrocinio del Comune di San Daniele del Friuli e la collaborazione delle delegazioni regionali dell'Associazione Italiana Sommelier, Assoenologi, l'Organizzazione nazionale assaggiatori vino e Slow Food e dei sette Consorzi di tutela delle zone Doc della regione.
Nelle giornate di martedì 14 e mercoledì 15 giugno scorsi, i rappresentati delle

organizzazioni promotrici, presiedute dal Direttore Generale dell'Ersa, Mirko Bellini, si sono riunite per degustare i 267 vini concorrenti, 143 Friulano e 124 Pinot grigio, al fine di individuare i finalisti. Il lavoro della Commissione ha portato alla selezione di 23 Friulano e 8 Pinot grigio, giudicati i migliori sulla base di specifici criteri di valutazione tra cui il colore, l'aspetto gusto–olfattivo, l'armonia complessiva. Le aziende e i vini finalisti sono quelli riportati nell'elenco allegato.
Venerdì 24 giugno 2011, una Commissione internazionale, costituita da alcune tra le migliori penne del mondo del vino italiano e estero si riunirà invece per decretare il "Friulano - Gran Noè 2011" & il "Pinot grigio - Gran Noè 2011". Fanno parte della Commissione internazionale: l'inviato delle riviste Vinum (Svizzera), Kleine Zeitung (Austria), Decanter (Gran Bretagna), Italiens Weinwelten e Wein & Markt (Germania), un delegato del magazine on line Wine News, i curatori delle Guide italiane Touring, Gambero e Espresso, i titolari di rubriche tematiche su Libero, La Stampa, l'Arena di Verona, il conduttore di Gusto, la trasmissione in onda ogni giorno su Canale 5.
Parteciperanno invece al programma specifico, espressamente rivolto ai giornalisti e organizzato dal 24 al 26 giugno 2011 con il fine di far conoscere le realtà produttive del settore vitivinicolo regionale e del distretto alimentare di San Daniele del Friuli, una decina di giornalisti tedeschi che in Germania coprono le principali testate che trattano di enogastronomia e turismo, gli inviati delle riviste Turisti per caso, Vie del Gusto, Spirito DiVino, Corriere del Veneto, Bargiornale e Ristornati del Gruppo Il Sole 24 Ore, Gambero Rosso, l'Espresso, Io Donna ed Elle e del blog Italia squisita.

"Ha richiesto grande sforzo – – *interviene Claudio Violino, Assessore regionale alle risorse agroalimentari, rurali e forestali* – riuscire a portare in Friuli Venezia Giulia alcuni tra i più grandi nomi del giornalismo di settore, sia nazionale che internazionale, ma ciò è stato fortemente voluto per attribuire all'evento un maggiore carattere di internazionalità. E' importante che i giornalisti vedano dove si trovano i vigneti e le cantine in cui nasce il nostro vino, conoscano i produttori e apprezzino le grandi opportunità che il nostro territorio offre in termini di storia, cultura, tradizione come anche di enogastronomia. Tale scelta, unita all'individuazione di San Daniele del Friuli come sede del Friulano & *friends* durante Aria di Festa, una manifestazione che conta ogni anno 200.000 presenze, ha l'obiettivo di dare maggior risonanza ed appeal alla selezione."

"Il Friuli Venezia Giulia è una regione attraente per i gastronauti d'Oltralpe interessati al prodotto, ma anche alla sua storia e cultura che è quella friulana, un valore vero da valorizzare e divulgare – prosegue l'Assessore Violino - L'azione di *incoming* che stiamo perseguendo è volta a portare i visitatori a veder dove facciamo il vino o il prosciutto e soprattutto come lo facciamo, chi sono i produttori, qual è la loro filosofia produttiva e di mercato... I risultati delle degustazioni di questa settimana confermano l'elevato livello dei vini friulani, capaci di misurarsi a testa alta con i vini d'oltre confine, certi di reggerne il confronto.-

Friulano & *friends*
Edizione dedicata a Friulano e Pinot grigio

Selezione Friulano: i finalisti

Aquila del Torre	Friulano *Ronc di Miez* 2008, Colli Orientali del Friuli - Povoletto (Ud)
Borgo Judrio	Friulano 2009, Colli Orientali del Friuli - Corno di Rosazzo (Ud)
Borgo San Daniele	Friulano 2009, Friuli Isonzo - Cormòns (Go)
Branko	Friulano 2010, Collio - Cormòns (Go)
Canus	Friulano 2010, Colli Orientali del Friuli - Corno di Rosazzo (Ud)
Castello di Buttrio	Friulano 2010, Colli Orientali del Friuli - Buttrio (Ud)
Castello di Spessa	Friulano 2010, Collio - Capriva del Friuli (Go)
Colle Duga	Friulano 2010, Collio - Cormòns (Go)
Keber Renato	Friulano *Zio Romi* 2008, Collio - Cormòns (Go)
Le Vigne di Zamò	Friulano *Vigne 50 anni* 2009, Colli Orientali del Friuli - Manzano (Ud)
Lis Fadis	Friulano *Sbilf* 2009, Colli Orientali del Friuli - Cividale (Ud)
Livio Felluga	Friulano 2010, Colli Orientali del Friuli - Cormòns (Go)
Magnas	Friulano 2010, Friuli Isonzo - Cormòns (Go)
Raccaro	Friulano *Vigna del Rolat* 2010, Collio - Cormòns (Go)
Ronchi di Manzano	Friulano 2010, Colli Orientali del Friuli - Manzano (Ud)
Ronco dei Tassi	Friulano 2010, Collio - Cormòns (Go)
Ronco del Gelso	Friulano *Toc Bas* 2010, Friuli Isonzo - Cormòns (Go)
Schiopetto	Friulano 2009, Collio - Capriva del Friuli (Go)
Tenuta Luisa	Friulano 2010, Friuli Isonzo - Mariano del Friuli (Go)
Toros	Friulano 2010, Collio - Cormons (Go)
Venica& Venica	Friulano *Ronco delle Cime* 201, Collio - Dolegna del Collio (Go)
Vie di Romans	Friulano *Dolée* 2009, Friuli Isonzo - Mariano del Friuli (Go)
Villa Russiz	Friulano 2010, Collio - Capriva del Friuli (Go)

Selezione Pinot grigio: i finalisti

Castello di Spessa	Pinot grigio 2010, Collio - Capriva del Friuli (Go)
Colle Duga	Pinot grigio 2010, Collio - Cormòns (Go)
Lis Neris	Pinot grigio *Gris* 2009, Friuli Isonzo - San Lorenzo Isontino (Go)
Schiopetto	Pinot grigio 2009, Collio - Capriva del Friuli (Go)
Torre Rosazza	Pinot grigio 2010, Colli Orientali del Friuli - Manzano (Ud)
Vie di Romans	Pinot grigio *Dessimis* 2009, Friuli Isonzo - Mariano del Friuli (Go)
Villa Russiz	Pinot grigio 2010, Collio - Capriva del Friuli (Go)

Vosca Pinot grigio 2010, Isonzo - Cormòns (Go)

Noè 2011

E' un marchio registrato dalla Direzione centrale alle risorse agricole, naturali e forestali della Regione Friuli Venezia Giulia che presenta, sotto un'unica bandiera, tutto quello che cresce nelle campagne e si trasforma nelle aziende agricole della regione. Una declinazione specifica del Tipicamente friulano promuove la nuova denominazione del vino Friulano, ex Tocai, prodotto nelle sette zone DOC accreditate. Si tratta di un vino Tipicamente friulano perché dal genoma del vitigno, alle barbatelle di Rauscedo, ai terreni e al clima in cui cresce fino alle centinaia di cantine in cui soggiorna in attesa di essere consumato, tutto esiste e accade entro i confini regionali

claudiofabbro@tin.it
luglio 2011