



COMUNICATO STAMPA N.2

Degustazioni guidate alla Fiera Regionale dei Vini di Buttrio per conoscere il vino a 360°. Aperte le prenotazioni per i percorsi di conoscenza dei vini pregiati accompagnati dal gusto di piatti tipici che si terranno sabato 10 e domenica 11 giugno nell'ambito della più antica manifestazione enoica italiana. Tutto pronto per stappare l'edizione 2017 di un evento di successo che si ripete da 85 anni: oltre 200 etichette regionali autoctone e quasi 300 grandi vini nazionali selezionati da Vinibuoni d'Italia, degustazioni guidate e intrattenimento per tutti formato famiglia attendono il pubblico nella suggestiva location di Villa di Toppo-Florio dal 9 all'11 giugno 2017.

Buttrio – Conoscere il vino a 360°. Dal giallo verdolino al rosso aranciato, sfumature audaci o delicate, aromi e profumi del vino da scoprire e assaporare attraverso un entusiasmante viaggio organolettico, potrete degustare pregiati vini accompagnati dall'inconfondibile gusto di alcuni piatti tipici friulani accuratamente selezionati. Sono aperte le prenotazioni per le degustazioni guidate alla Fiera Regionale dei Vini di Buttrio, percorsi di conoscenza dei vini pregiati accompagnati dal gusto di piatti tipici che si terranno sabato 10 e domenica 11 giugno nell'ambito della più antica manifestazione enoica italiana, promossa da Pro Loco Buri con il sostegno del Comune di Buttrio.

La Fondazione Friuli, da sempre attenta alle dinamiche sociali e avente, tra altri obiettivi, quello di diffondere e rinforzare lo spirito di appartenenza alla storia e alla comunità Friulana, contribuisce da moltissimi anni alla Fiera Regionale dei Vini di Buttrio, che da 85 anni promuove e diffonde la storia e la cultura del territorio, legandosi in particolare al mondo del vino, ma senza mai trascurare gli aspetti culturali, tradizionali, artistici legati al mondo enoico.

Appuntamento imperdibile per tutti gli amanti del vino che desiderano degustare etichette pregiate autoctone – con la possibilità di acquistare un braccialetto giornaliero per accedere liberamente alle due sale di mescolta e assaggiare tutte le etichette presenti -, la Fiera permette anche di gustare cibi dagli aromi avvolgenti nelle aree dedicate all'interno della villa e del circostante parco archeo-botanico.

Non solo vino quindi, ma anche prodotti tipici, pasticceria e gelateria artigianale, pane e pizza, formaggi caprini e tanto altro per un evento che fornirà l'opportunità di riscoprire le antiche tradizioni del territorio e riassaporare i migliori prodotti enoici del Friuli Venezia Giulia e di tutta la Penisola.

E se non si è dei conoscitori, poco importa: la kermesse – che permette davvero a tutti di assaggiare grandi vini, assistiti da personale competente e con la possibilità di comparare annate ed etichette di vini legati al proprio territorio e alla propria storia - si rivolge anche a chi si avvicina per la prima volta al mondo del buon bere, con degustazioni di vini e birre artigianali guidate da esperti sommelier.

Prosegue intanto la selezione dei vini autoctoni friulani per poter accedere all'area degustazione allestita per l'occasione in villa Di Toppo Florio.

La Guida Vini Buoni d'Italia, con le coordinatrici Liliana Savioli e Cristina Burcheri, dall'inizio di maggio sta degustando i vini di tutta la regione dividendoli per tipologia. Mario Busso, curatore nazionale della guida Vinibuoni d'Italia, esprime soddisfazione per l'adesione numerosa – sono oltre 200 infatti le aziende che si sono proposte agli organizzatori della kermesse - delle cantine di tutte le doc regionali, dal Carso al confine con il Veneto, anche quelle che fino ad oggi non avevano mai aderito.

“Oltre ai classici e più noti vitigni autoctoni regionali – osserva Busso -, diverse cantine hanno inviato delle particolarità: abbiamo potuto degustare così vini di ogni filosofia di vinificazione, dagli spumanti, passando



Pro Loco Buri



Comitato Regionale
del Friuli Venezia Giulia
dell'Unione Nazionale
delle Pro Loco d'Italia



per i vini fermi bianchi e rossi, i passiti e i dolci fino ai vini macerati, con una forbice di annate dalla più giovane, il 2016, al 2008. L'impressione generale è che siamo di fronte ad ottimi vini in cui il carattere varietale viene esaltato e risultano corrispondenti a verità le previsioni vendemmiali 2016. Ottima salubrità delle uve, gradazioni alcoliche nella media e pH interessanti ci hanno permesso di degustare vini di un'annata molto interessante”.

All'interno del complesso verrà allestita come a ogni edizione l'Enoteca Italia, un banco di degustazione d'eccellenza in cui saranno presenti 285 tipologie di vini provenienti da tutte le regioni della Penisola, inclusi quelli friulani e si potranno degustare i prodotti di vitigni autoctoni selezionati dalla prestigiosa guida del Touring Club Italiano. Una straordinaria esperienza sensoriale, che percorre l'Italia attraverso i suoi vini più tipici. In occasione della Fiera di Buttrio si potranno degustare in anteprima assoluta anche i vini delle aziende che sono state selezionate in Friuli Venezia per l'edizione 2018 della guida.

“Enoteca Italia – conclude Busso - è un modo per avvicinarsi al vino cercando di conoscere più da vicino questa bevanda che, proprio perché espressione della cultura italiana, ma anche per la presenza di alcool, deve essere centellinata e apprezzata, senza travalicarne la quantità, ma godendo in modo consapevole di questo “dono della Natura” che allietta da migliaia di anni la tavola e i momenti conviviali con una molteplicità di sapori che solo l'Italia sa offrire”.

La Fiera rappresenta pertanto un evento imperdibile per tutti coloro i quali desiderano degustare pregiate etichette e che, visitando lo stand, troveranno nei vini selezionati la tipicità e la corrispondenza con il vitigno e il territorio di origine.

Ad affiancare i *wine lovers* in un tour enologico, saranno come sempre i volontari della Pro loco Buri, che accompagneranno le degustazioni con informazioni sulle varie etichette. Per non lasciarsi scappare nemmeno uno dei grandi vini proposti sarà possibile acquistare, al costo di 20 € (riduzione a 15 € per i soci delle Pro Loco, FIS, AIS, Onav, Assoenologi e Slow Food presentando la tessera), uno speciale braccialetto giornaliero con il quale accedere liberamente alle due sale di miscita (Enoteca Italia e FVG) e assaggiare tutti i prodotti presenti. Non mancheranno nemmeno quest'anno gli appuntamenti con le degustazioni guidate dei vini, momenti di approfondimento, conoscenza e avvicinamento a questo caleidoscopico universo di sapori.

I laboratori saranno affidati alla cura di esperti del settore: sommelier, enologi o enotecnici, appartenenti al team di Vinibuoni d'Italia, dell'Onav, della FIS o dell'Assoenologi, condurranno i partecipanti lungo un percorso capace di avvicinare in modo più consapevole al vino attraverso la stimolazione dei diversi sensi.

Le degustazioni guidate avranno tutte un costo di 15 € con prenotazione obbligatoria (da effettuarsi presso Pro Loco Buri, via Morpurgo 6, info@buri.it – Tel. 0432 673311, versando la quota sul c/c IT13 T 05484 63690 0275700891 14). Le degustazioni saranno limitate ad un massimo di 30 partecipanti per turno: il consiglio è quindi di prenotare quanto prima per assicurarsi la partecipazione.

Da rimarcare anche le due tavole rotonde, appuntamenti di approfondimento con il Coordinamento del Friuli Venezia Giulia dell'Associazione Nazionale Città del Vino per promuovere enoturismo ed economia sostenibile della filiera del vino. In programma il 9 e 10 giugno, gli incontri metteranno a confronto esperti, addetti ai lavori e grande pubblico. Si discuterà su una delle direttrici di sviluppo di maggiore interesse per l'economia vitivinicola regionale e in particolar modo per le 22 Città del Vino del Friuli Venezia Giulia.

Ma la Fiera è anche molto altro per un divertimento formato famiglia. Il ricco programma prevede infatti concerti, degustazioni, mercatini, corsi di cucina, giochi, spettacoli circensi e di burattini, attività sportive, visite guidate ed eventi rivolti alle famiglie e in particolare ai bambini, con letture ad alta voce a tema, corsi



Pro Loco Buri



Comitato Regionale
del Friuli Venezia Giulia
dell'Unione Nazionale
delle Pro Loco d'Italia



per piccoli chef, concorso fotografico, laboratori didattici, gioco gonfiabile, truccabimbi, giochi giganti con animazione e caccia al tesoro. Ma anche un giro in moto sui colli con sosta presso produttori locali e una pedalata non competitiva aperta a tutti alla scoperta delle colline, dei vigneti e dei casali del territorio.

Non mancheranno infatti neanche quest'anno mercatino, laboratori gastronomici, viste al parco archeobotanico, al Museo della Civiltà del Vino e al Lapidarium, mostre ed esposizioni di bonsai e soprattutto la grande musica con prestigiosi artisti di levatura nazionale.

Nella suggestiva cornice di Villa di Toppo Florio, tra degustazioni e spettacoli circensi, sarà davvero una festa per tutta la famiglia, da vivere immersi nel verde della campagna friulana e nel solco delle tradizioni enogastronomiche, locali e da tutta Italia.

L'**inaugurazione** dell'85esima edizione della Fiera Regionale dei Vini di Buttrio si terrà **venerdì 9 giugno** alle ore 18.30. Nell'occasione, il sindaco di Buttrio e la presidente della Pro Loco Buri, organizzatori dell'evento, ospiteranno le autorità presenti presso la sala polifunzionale sita al secondo piano della Villa Di Toppo-Florio per presentare e dare avvio alla manifestazione.

In alto i calici, quindi, pronti a vivere una serie di appuntamenti imperdibili pensati per far riscoprire il valore autentico del vino. Perché, come sosteneva il grande regista Federico Fellini "Un buon vino è come un buon film: dura un istante e ti lascia in bocca un sapore di gloria; è nuovo ad ogni sorso e, come avviene con i film, nasce e rinasce in ogni assaggiatore".

Evento organizzato da:

Pro Loco Buri, Comune di Buttrio, Buttrio Capitale dei Vini Autoctoni

In collaborazione con:

Vini Buoni d'Italia (Touring Editore), Ersu (Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale), Fondazione Friuli, MagdaClan Circo, Circo all'Incirca, Unpli (Comitato Regionale del Friuli Venezia Giulia dell'Unione Nazionale delle Pro Loco d'Italia), Consorzio fra le Pro Loco Torre Natisone, Civiform, Al Vecchio Forno Devoti, Molino Persello

Con il patrocinio di:

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, Consiglio Regionale, Provincia di Udine, Turismo Fvg, Città del Vino

Partner:

Banca di Cividale, Camera di Commercio Udine

Sponsor:

Vitis Rauscedo, San Benedetto

Ufficio stampa

Gianfranco Terzoli per Flash Srl. 3388313036



Pro Loco Buri



**Comitato Regionale
del Friuli Venezia Giulia**
dell'Unione Nazionale
delle Pro Loco d'Italia



Con cortese preghiera di pubblicazione/diffusione.



Pro Loco Buri



Comitato Regionale
del Friuli Venezia Giulia
dell'Unione Nazionale
delle Pro Loco d'Italia



IL VINO A 360°.

Dal giallo verdolino al rosso aranciato, sfumature audaci o delicate, aromi e profumi del vino da scoprire e assaporare. Attraverso un entusiasmante viaggio organolettico, potrete degustare pregiati vini accompagnati dall'inconfondibile gusto di alcuni piatti tipici friulani accuratamente selezionati.

Prenotazione

Le degustazioni guidate hanno tutte un costo di euro 15,00 con prenotazione obbligatoria (presso Pro Loco Buri via E. Morpurgo, 6, info@buri.it - T. 0432 673311, versando la quota sul c/c IT13 T 05484 63690 02757 00891 14).

I posti disponibili per ciascuna degustazione sono 30.

Banchi mescita presenti:

- vini autoctoni Enoteca Friuli Venezia Giulia
- vini autoctoni di altre regioni Enoteca Italia.

SALA A - primo piano Villa di Toppo-Florio.

SALA B - secondo piano Villa di Toppo-Florio.

IL PROGRAMMA DI DEGUSTAZIONI

Sabato 10 giugno

ore 10.30 L'ALSZIA IL SUO VIGNETO I SUOI VINI. 5 vitigni per 1000 aromi. Un approfondimento curioso per carpire al meglio l'influenza del suolo e il suo effettivo riflesso nei vini. Abbinamenti con prodotti tipici friulani a cura di FIS FVG - sala A 15 €

ore 18.00 VINI...ALCOLIZZATI Colori dorati, ambrati e brillanti, profumi intensi e penetranti, sensazioni gustative decise, vellutate e persistenti. Abbinamenti con prodotti tipici friulani - a cura di FIS FVG - sala B 15 €

ore 19.30 MOSCATI SPUMANTI In abbinamento ai dolci lievitati della Pasticceria Galli a cura di Vinibuoni d'Italia - sala A 15 €

ore 13.30 INCONTRI DIVINI Con bianchi friulani in abbinamento ai formaggi friulani a cura di Assoenologi - sala A 15 €

ore 14.30 BOLLE ROSSE DA UVE ROSSE AUTOCTONE D'ITALIA In abbinamento alla mortadella Levoni a cura di Vinibuoni d'Italia - sala B 15 €

ore 16.00 LE VARIE DECLINAZIONI DELL'AGLIANICO a cura di Vinibuoni d'Italia - sala A 15 €

ore 12.00 GELATO SALATO a cura di Vinibuoni d'Italia - sala B 15 €

Durante la Fiera sarà possibile acquistare uno speciale braccialetto giornaliero al costo di 20 € a persona (riduzione a 15 € per i soci delle Pro Loco, FIS, AIS, ONAV, ASSOENOLOGI e SLOW FOOD presentando la tessera) che permette di assaggiare un numero illimitato di vini disponibili nei due banchi mescita (Enoteca Italia e FVG).

Domenica 11 giugno

ore 10.30 IL CARSO... Alla scoperta di un territorio misconosciuto e di una terra con vini unici. Abbinamenti con prodotti tipici friulani a cura di FIS FVG - sala B 15 €



Pro Loco Buri



Comitato Regionale
del Friuli Venezia Giulia
dell'Unione Nazionale
delle Pro Loco d'Italia



ore 12.00 BOLLE BIANCHE DA UVE AUTOCTONE METODO CLASSICO E FRIULTROTA a cura di Vinibuoni d'Italia - sala A 15 €

ore 14.30 VALLE D'AOSTA, DOLOMITI, ETNA In abbinamento a lardo, speck, capocollo affumicato piccante a cura di Vinibuoni d'Italia - sala A 15 €

ore 16.00 INDO... VINO a cura di Vinibuoni d'Italia - sala B 15 €

ore 18.00 I MACERATI Nuovi vini da vecchi vitigni: una nuova frontiera? Abbinamenti con prodotti tipici friulani a cura di FIS FVG - sala A 15 €

ore 19.30 FORMAGGI FRIULANI ALLA PROVA DEI GRANDI ROSSI ITALIANI (BAROLO & CO.) a cura di Vinibuoni d'Italia - sala B 15 €

ore 13.30 INCONTRI DIVINI Con rossi friulani in abbinamento ai salumi friulani a cura di Assoenologi - sala B 15 €

ENOTECA DEI PRODUTTORI DI BUTTRIO

Durante la Fiera troveranno spazio i vini dei produttori di Buttrio. Queste le aziende vitivinicole presenti:

- Azienda Agr. Pontoni Flavio
- Azienda Agr. Petrucco
- Azienda Agr. Virgilio Maria
- Conte D'Attimis Maniago
- Vigne Fornasari di Di Giusto Marco
- Società Agr. Buri in Mont
- Vineria Tami
- Azienda Agr. Marina Danieli