



## Il FRIULI VENEZIA GIULIA ospita il **Concours Mondial du Sauvignon**

### MAGGIO 2015

Il Progetto Sauvignon partito in Friuli Venezia Giulia oramai 10 anni fa grazie al lavoro svolto nei Colli Orientali, spalanca le porte a una manifestazione mondiale che vede una varietà come il Sauvignon accendere i riflettori sulla regione.

Diversi gli scenari che accoglieranno i 60 giornalisti provenienti da tutto il mondo. Villa di Toppo Florio a Buttrio e Villa Nachini Cabassi a Corno di Rosazzo si alterneranno e si avvicenderanno con momenti legati alla cultura e all'enogastronomia della regione.

Tre giornate ricche di eventi e di momenti che avranno lo scopo di svelare a tutto il mondo il panorama viticolo ed enologico del Friuli Venezia Giulia.

Il **giovedì 21 maggio** sarà il Comune di Udine, nel suggestivo scenario del Castello, ad ospitare il convegno tecnico organizzato in collaborazione con il Consorzio delle Doc FVG e dell'Università degli studi di Udine.

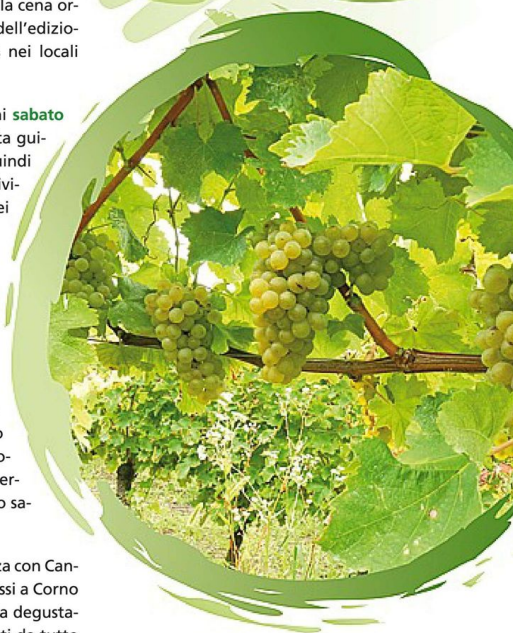
A seguire in Casa della Contadinanza un workshop con la degustazione dei Sauvignon più rappresentativi di Italia, Austria, Slovenia e Croazia abbinati ai piatti sapientemente elaborati utilizzando i prodotti a marchio AQUA, marchio istituito dalla Regione Friuli Venezia Giulia per promuovere le produzioni agroalimentari di qualità. Il marchio, riconosciuto dall'UE e gestito dall'Ersa (Agenzia regionale per lo sviluppo rurale), garantisce ai consumatori un prodotto di qualità, di filiera corta, rispettoso dell'ambiente e delle buone pratiche agricole.

Il **venerdì 22 maggio** comincerà ufficialmente la 6° edizione del Concours Mondial du Sauvignon nei locali di Villa di Toppo Florio a Buttrio. Gli ospiti saranno quindi ospiti dell'azienda Vigneti Pittaro a Codroipo all'interno della quale potranno ammirare il Museo del Vino e la collezione di calici antichi di proprietà dell'azienda. Sarà quindi la volta dell'azienda Illy a ospitare i giornalisti per accompagnarli in visita all'Università del caffè e al vicino stabilimento. Seguirà il saluto della Regione nei locali del Palazzo della Regione in Piazza Unità d'Italia e la cena organizzata con gli chef finalisti dell'edizione 2014 di Friulano & Friends nei locali dell'Impact Hub di Trieste.

Ultima sessione di degustazioni **sabato 23 maggio** a cui seguirà la visita guidata alla Distilleria Nonino, quindi la visita ad alcune aziende vitivinicole della zona del Collio e dei Colli Orientali.

I vincitori di questa sesta edizione verranno svelati durante la cena di chiusura che verrà organizzata nella sala di Villa Nachini Cabassi a Corno di Rosazzo la sera di sabato. I piatti verranno preparati dallo chef Emanuele Scarello del ristorante "Agli Amici di Godia" con un menu che attraverserà l'intera regione alternando sapori e profumi.

Il **30-31 maggio**, in concomitanza con Cantine Aperte, Villa Nachini Cabassi a Corno di Rosazzo aprirà le porte per la degustazione dei Sauvignon provenienti da tutto il mondo. Ad inaugurare l'evento la presenza della sommelier Adua Villa.



# Sauvignon

**ersa**  REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

[www.ersa.fvg.it](http://www.ersa.fvg.it)



Peso: 100%