



## Alla Bergamas è il giorno del Gran Noè

È il giorno della "fase 2" del Gran Premio Noè, dedicat allo studio degli Orange wine. Sono vini bianchi vinificati in rosso, alcuni li chiamano macerati, ma da qualche anno dagli Stati Uniti è arrivata una definizione onnicomprensiva: "orange wine", appunto. Il Gran Premio Noè, che dal 1965 anima Gradisca d'Isonzo e l'enoteca regionale "La Serenissima", ha voluto affrontare un tema d'attualità nel mondo del vino. Infatti, questo metodo di vinificazione, seppur con radici antiche, è tornato a essere applicato da alcuni viticoltori



della Venezia Giulia: Gravner, Kante e Radikon. Se ne parlerà oggi dalle 10 nella sala "Bergamas" nell'omonima via. Dopo gli interventi delle autorità regionali e provinciali e la consegna, da parte del sindaco Linda Tomasinsig e del vice Enzo Boscarol, di statuette e targhe alla famiglia di Livio Felluga, al vignaiolo Franco Toros, alle aziende "Tiare" e "Masut da Rive", nonché al Consorzio Collio, sarà dato spazio ai sensi. L'assaggio avverrà solo al termine del convegno: prima si ascolteranno le storie narrate da Gigi Brozzoni, curatore della

guida "I vini di Veronelli". Altre considerazioni verranno da Lorenzo Ruggeri, curatore della guida del "Gambero Rosso" e da Lilliana Savioli della guida agli autoctoni del Tci "Vini Buoni d'Italia". Ascoltando le note musicali, anzi le "Enoarmonie" di Andrea Rucli al pianoforte, si affronterà il tema attraverso gli altri sensi. Note olfattive e considerazioni filosofiche dal maestro profumiere Lorenzo Dante Ferro, note cromatiche fra pietre preziose e vini altrettanto pregiati nell'interpretazione di Federica Quaglia. Il talk show sarà presentato da Sabrina Vidon e condotto dal giornalista Stefano Cosma. (l.m.)