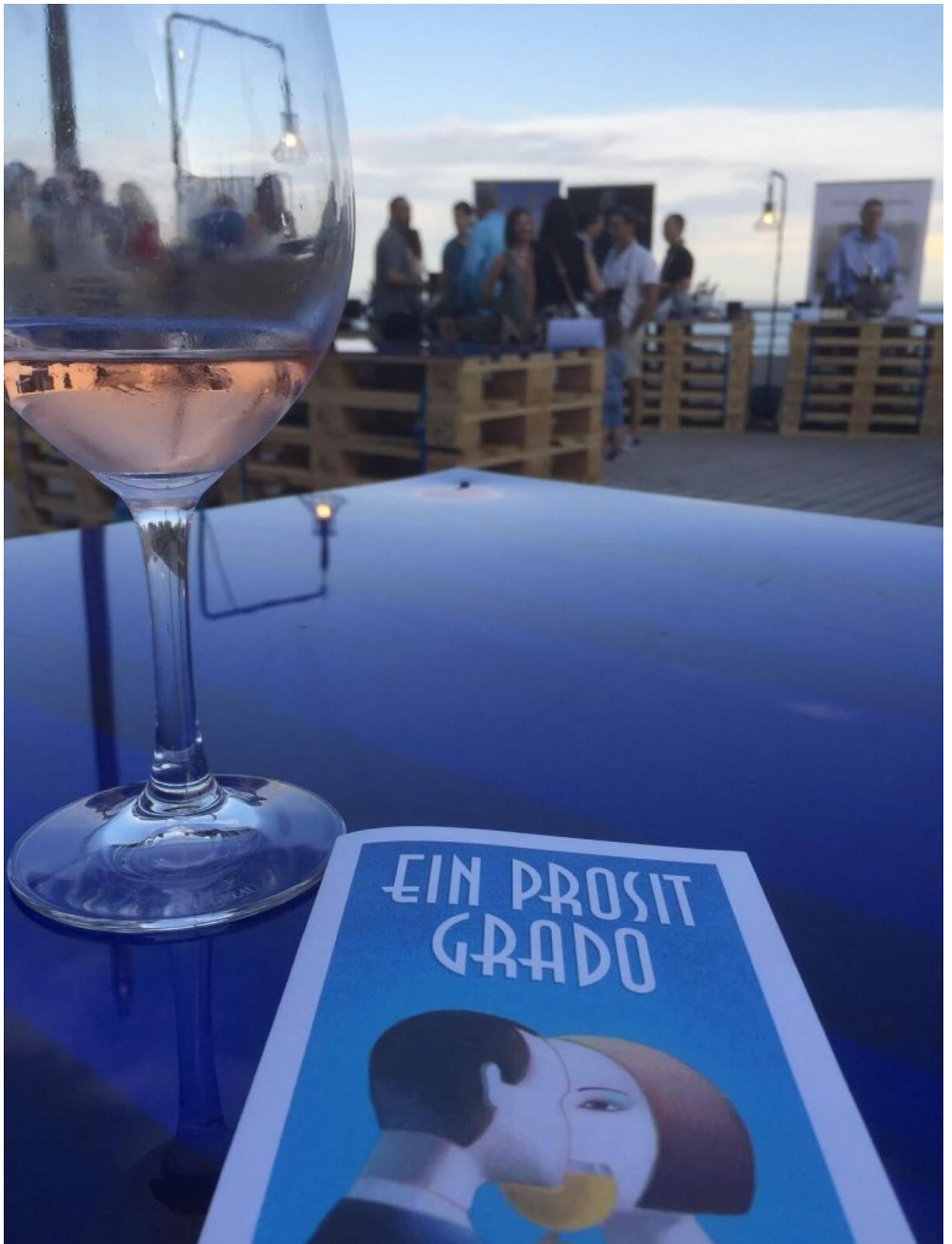


Ein Prosit Grado 2018, il racconto di una sfilata di eccellenze

scritto da Luca Roncadin e Francesca Di Leo | 22/07/2018



Grande successo di pubblico e soddisfazione per gli

organizzatori della terza edizione della rassegna enologica dedicata ai vini del Friuli Venezia Giulia ma anche del resto d'Italia ed internazionali.

Dal 6 all'8 luglio si è svolta [Ein Prosit Grado 2018](#), la kermesse enogastronomica che - in soli tre anni - ha conquistato una forte credibilità e raccoglie sempre più visitatori grazie al fitto programma di appuntamenti in cartellone tra degustazioni, cene stellate, laboratori, incontri, dibattiti e approfondimenti.

Dedicato ai **vini del Friuli Venezia Giulia**, ma anche a quelli del resto d'Italia e del mondo, il format è diviso in **tre serate dense di abbinamenti di alto livello** tra vini e piatti preparati da importanti chef internazionali.

A Grado (GO), presso la **Diga sul lungomare Nazario Sauro**, sono stati allestiti gli stand di **oltre 70 tra i più accreditati produttori** e protagonisti del panorama enogastronomico internazionale che, nella serata conclusiva della grande mostra-assaggio, hanno salutato un pubblico proveniente da Italia, Austria, Slovenia e Croazia.

Ein Prosit Grado 2018: le cantine presenti all'evento

Sul suggestivo lungomare, dai banchi di degustazione realizzati con pile di bancali di legno, ogni produttore ha presentato al pubblico **quattro vini bianchi di tipologie fermo e/o spumantizzato**. Tra le cantine italiane, erano presenti: Andreola (TV), Astoria Vini (TV), Bellussi (TV), Ca' Rugate (VR), De Riz (TV), Enio Ottaviani (RN), La Tordera (TV), Le Rughe (TV), Maculan (VI), Marisa Cuomo (SA), Negro Angelo (CN), Nepos Villae (Vr), Mancinelli Stefano (AN), Ottoviti (RA), Roeno - Von Blumen (VR), Santa Barbara (AN), Tenuta Ceo (BZ), Tenuta Mosole (VE), Tenuta Ulisse (CH), Umani Ronchi (AN), Vigne Olcru (PV), Selezione Vini Buoni d'Italia.

Per quanto riguarda, invece il **Friuli Venezia Giulia** hanno partecipato Antonutti (UD), Bastianich (UD), Blason Wines (GO), Borgo Conventi (GO), Canus (GO), Ca' Ronasca (GO), Collavini (UD), Conti Attems (GO), Consorzio Aquileia (UD), Drius (GO), I Magredi (PN), Mulino delle Tolle (UD), Ronc Soreli (UD), Ronchi San Giuseppe (UD), Ronco dei Tassi (GO), Ronco Margherita (PN), Skok (GO), Tenuta di Angoris (GO), Terre di Ger (PN), Tonut (GO), Vigna Belvedere (PN), Vie D'Alt (UD), Villa Russiz (GO).

Ottima la selezione delle aziende vitivinicole provenienti dall'estero, tra cui: Buzinel (SLO), Hit D.D. Nova Gorica (SLO), Movia (SLO), Mulit (SLO), Ronk (SLO), Saksida Wines (SLO).

Tra tutti i vini degustati, la nostra personale classifica premia lo Spumante Rosè Metodo Classico di Tenuta di Angoris, lo Spumante Chardonnay Brut di Mulino delle Tolle, la Ribolla Gialla Brut di Ronchi San Giuseppe.

L'offerta gastronomica

Oltre ai vini abbiamo potuto assaporare anche le prelibatezze offerte dalle seguenti aziende di gastronomia e birrifici: Agrisiamon (UD), Andreassi (CH), Birrificio Campestre (UD), Borderline Brewery (UD), Consorzio San Daniele (UD), Fonda (SLO), Gameat (UD), Gelateria Lattepiù (GO), Isolane & Grifone (GO), Nonino Distillatori (UD), Opificio 1899 Verona (VR), Santonego (GO).

Abbiamo apprezzato anche le proposte culinarie dell'**Isola del Gusto**, lo spazio che ha ospitato una

selezione di ristoratori di Grado come l'Antica Trattoria alla Fortuna, Campiello della Torre, Ristorante Hotel Fonzari e Tavernetta all'Androna che hanno coinvolto il pubblico in [show cooking](#) durante i quali hanno preparato il meglio dei loro menù proposti per l'evento.

Intrigante e originale è stato anche l'angolo de "Il Sigaro Toscano" di Marco Prato, allestito in una zona confortevole e con affaccio direttamente sul mare che ha offerto ai presenti alcuni incontri di degustazione, tra cui: Toscano® Antica Tradizione & Grappa Nonino Vendemmia - (Distillerie Nonino) e Toscano® Originale & Gin Barmaster - (Bonaventura Maschio).

Gli itinerari del gusto, tra cene stellate e degustazioni guidate

Ein Prosit Grado 2018 non è stato solo mostra-assaggio, ma anche il palcoscenico di **cinque grandi cene stellate** tenutesi in alcuni ristoranti gradesi selezionati:

- Luigi Taglienti - Lume: presso Ristorante Hotel Fonzari
- Terry Giacomello - Inkiostro: presso Ristorante Hotel Spiaggia
- Davide Caranchini - Materia: presso Antica Trattoria Alla Fortuna
- Giuliano Baldessari - Aqua Crua: presso Ristorante Tavernetta all'Androna
- Lionello Cera - Antica Osteria Cera: presso Ristorante Tarabusino.

Degustazioni guidate

Ricca e articolata la proposta delle degustazioni guidate tenutesi presso l'**Hotel Fonzari** (Piazza Biagio Marin, Grado), un modo per conoscere e confrontarsi con prodotti di grande spessore qualitativo. L'obiettivo è stato quello di suggerire agli appassionati un approccio corretto al vino, conducendoli passo dopo passo nell'assaggio.

Incontri e laboratori

Nel corso dell'edizione 2018 abbiamo potuto assistere anche ad alcuni laboratori gastronomici, tra cui: **Paolo Vizzari** e gli Chef, **Renato Grandò** e i laboratori sul mare, **Bepi Pucciarelli** e il prosciutto San Daniele, **Bernardo Pasquali** e i formaggi, **Savio del Bianco** e le birre. Gli approfondimenti sono stati tutti molto ben organizzati e di grande contenuto.

Welcome grado ed enoteche

Per i palati più esigenti, sono state organizzate anche delle cene a tema in alcuni e selezionati ristoranti di Grado, che hanno proposto un viaggio nel sapore alla ricerca della storia, della tradizione e della cultura culinaria di questa città.