

Non solo Bolle, racconto della degustazione a Cividale del Friuli

scritto da Luca Roncadin e Francesca Di Leo | 08/05/2018



Il 4 maggio il chiostro del Monastero di Santa Maria in Valle a Cividale (UD) si è trasformato in un palcoscenico raffinato con ottimi vini, deliziosi finger food e musica. Ecco il nostro racconto.

Nel corso delle nostre scorribande del gusto, siamo approdati all'evento "**Non Solo Bolle**" che si è tenuto, lo scorso 4 maggio, nella incantevole cornice del Chiostro di Santa Maria in Valle a Cividale del Friuli (UD).

Non solo Bolle, racconto della degustazione a Cividale del Friuli

Lo scenario prestigioso e una bella serata primaverile, hanno fatto da cornice ad un **grande banco di degustazione enologica** in cui 35 cantine provenienti da Italia ed Europa hanno proposto in assaggio il meglio della loro produzione. I calici di vino sono stati, inoltre, accompagnati dai finger-

food di 12 realtà regionali presenti nell'area gastronomica.

Il **Monastero di Santa Maria in Valle** è immerso nel pieno centro storico di Cividale, antico borgo medievale e patrimonio dell'Unesco. Il chiostro, annesso al Monastero del VII secolo d.C. è organizzato a forma irregolare, quasi a trapezio scaleno; il porticato, affrescato da **Francesco Colussi** nel 1795, è costituito da archi a tutto sesto con volte a croce sorrette da colonnine circolari in pietra.

L'organizzazione di **Non solo Bolle 2018** è stata molto brillante in quanto il nutrito pubblico presente ha potuto soddisfare palato e gusto a 360 gradi, spaziando tra degustazioni di vini di livello veramente alto abbinate a deliziosi finger food. Il tutto è stato accompagnato da un sottofondo musicale curato dai **4b acoustic** con una chicca finale nell'esibizione di flamenco a cura di Federica Copetti e Claudia Pozzanche.

Noi **SoulFooders** siamo rimasti piacevolmente colpiti dalla **Ribolla Gialla Spumante Brut de "Il Roncal"** e dalla **Polpettina di riso venere farcita con gamberi e pesto di basilico su passatina di Bloody Mary** proposta dalla antica trattoria "Ai Tre Re".

Le Cantine presenti

Malvasia ferma: Prelac (Croazia), Kozlovic' (Croazia), Klenart (Istria), Pietra (Istria), Simon de Brazzan, Ronco dei Tassi, Cantine Produttori Cormons, Pascolo, Casella, Schippoppetto, Ermacora, Magnas.

Bolle Nazionali: Moser (Trento), Donna Fugata (Sicilia), Frescobaldi (Toscana), Monsupello (Oltrepò Pavese), Haderburg (Alto Adige), Le Marchesine Franciacorta (Brescia), Umberto Bortolotti (Valdobbiadene), Rocche dei Manzoni (Piemonte).

Bolle Friulane: Guerra Albano, Dorigo, Bastianich, Rodaro, Grudina, De Claricini, Teresa Raiz Collavini, Castello di Spessa, Pie di mont, Castello di Buttrio, Villa Parens, Luisa. Il Roncal.

Bolle Internazionali: Bjana (Dobrovo), Champagne Bollinger (Francia).

Area Food

Agriturismo Breg, Monte del Re, Fortino, La Terrazza, Baldovino, Dominissini, I Tre Re, Dario al Ponte Premariacco, Paolino, Gubana Giuditta, Latterie di Cividale, Tabogan.