

[Perlage La Notte Delle Bollicine: arriverci all'anno prossimo](#)

scritto da Luca Roncadin e Francesca Di Leo | 13/07/2018



Un castello antico, la luce delle stelle, ottime proposte gastronomiche e calici brillanti di Ribolla gialla. Non ci poteva essere un programma migliore per una notte al Castello di Villalta a Fagagna (Ud).

Ha colpito ancora nel segno la settima edizione di “**Perlage la Notte delle Bollicine**”, l’evento che si è svolto lo scorso 22 giugno e dedicato ai vini Metodo Classico e Metodo Charmat. Organizzata dalla [Regione Friuli Venezia Giulia](#), la serata ha avuto come cornice esclusiva lo storico [Castello di Villalta](#) dove sono stati allestiti i banchi di degustazione di oltre 50 tra le migliori aziende vitivinicole della regione, del Brda (Collio Sloveno) e della Croazia.

Storia del Castello di Villalta

Di proprietà dei Signori di Villalta-Caporiacco, il Castello è situato sulle colline che dominano il borgo di Villalta di Fagagna (Ud), il più importante maniero medievale del Friuli. Distrutta e riedificata tra il 1200 e il 1400, la costruzione fu ampliata ulteriormente nel 1500. La doppia cinta

muraria, i camminamenti di ronda, il ponte levatoio, le torri di difesa, i pittoreschi e romantici cortili interni ben riflettono un'epoca di grandezza e d'importanza strategica.

Perlage La Notte Delle Bollicine edizione 2018

L'edizione 2018 di Perlage ha registrato una notevole affluenza di pubblico e ha confermato di essere uno degli eventi enogastronomici regionali di maggior successo della stagione estiva.

Accanto ai produttori di vino, hanno partecipato numerose realtà del settore agroalimentare che hanno curato la parte gastronomica offrendo ai visitatori un'ampia scelta di specialità per accontentare anche i palati più esigenti.

Le degustazioni che sono state proposte nel corso della serata hanno spaziato da pesce cotto e crudo a carni pregiate, da salumi e formaggi con pane artigianale ai dolci e tutte preparate con grande maestria e attenzione per i prodotti del territorio.

Alla kermesse ha presenziato anche l'[Ersa - Agenzia regionale per lo sviluppo rurale](#) che ha colto l'occasione per promuovere una campagna promozionale dei prodotti Aqua, organizzando anche una conferenza sul tema "Ribolla gialla oggi" condotta da Paolo Ianna.

La serata è stata caratterizzata anche da due interessanti showcooking a cura della scuola Cast alimenti. Il primo con lo chef **Marco Martinelli**, che ha presentato la "**Ribolla gialla senza confini**", e il secondo con lo chef **Stefano Buttazoni** dell'osteria Grappolo d'oro di Arba, artefice della "**Ribolla gialla a casa nostra**".

Molto alto il livello di tutti i vini degustati anche se la nostra personale menzione va all'azienda agricola **Le Due Torri** di Corno di Rosazzo (Udine) con il suo superlativo Friulano DOC Friuli Grave 2013 "**Antica Tenuta Sbroiavacca Garzolini**", un vino che ha conquistato la Medaglia d'oro al prestigioso concorso internazionale Gilbert & Gaillard 2017 con una votazione di 90/100.

Numerosi sono stati i ristoranti che hanno voluto condividere questa esperienza tanto importante e tra questi ci hanno colpito le prelibatezze di **Cucina Di Claudia** di Pavia Di Udine, che ci ha fatto assaggiare l'hummus di ceci e cialda di carta musica, il riso venere con zuccina novella bianca e lo straordinario gelato alla pera e forma di Frant. Abbiamo apprezzato molto anche la selezione di crudità di pesce offerta dal locale **Gustà Al Lepre** di Udine e la battuta di scottona "Grass-Fed" irlandese della braceria **Grano Salis** di [Udine](#).

Una band dal vivo e un dj hanno accompagnato musicalmente all'evento e il pubblico è stato coinvolto anche da spettacoli artistici, pirotecnici e danzanti.

In conclusione Perlage 2018 ha confermato di essere un evento che sa riunire l'enogastronomia friulana e, inoltre, ha promosso - in tutte le sue declinazioni - quella punta diamante della regione FVG che è la Ribolla gialla.