

Spumanteggiando 2018: degustazioni culinarie e ricercati vini autoctoni

scritto da Luca Roncadin e Francesca Di Leo | 07/06/2018



Il 1 giugno, nella calda atmosfera dei Colli Orientali friulani, l'Osteria di Ramandolo ha accolto una serata spumeggiante all'insegna di gustose degustazioni gastronomiche accompagnate da vini autoctoni e oltre venti spumanti.

Lo scorso 1 giugno, presso l'[Osteria di Ramandolo](#) a Nimis (UD), si è svolta una serata suggestiva dal titolo "**Spumanteggiando 2018**", l'evento "sparkling" di degustazione di alcuni tra i pluripremiati spumanti Metodo Classico del Friuli Venezia Giulia che sono stati affiancati da altri vini autoctoni e da deliziosi [finger food](#).

Avvolti dallo scenario incantevole dei [Colli Orientali](#), a pochi passi dalla pittoresca chiesetta del '400 dedicata a San Giovanni Battista e seduti sotto ippocastani centenari, siamo stati accolti sulla terrazza panoramica dell'Osteria dove erano stati allestiti i banchi di assaggio di diversi produttori friulani che hanno proposto il meglio delle loro "bollicine", vinificate in modo artigianale. Erano presenti tante etichette ottenute dai **vitigni autoctoni** e **più di venti spumanti** alcuni dei quali presentati in anteprima all'ultimo [Vinitaly](#).

Deliziose degustazioni gastronomiche

I visitatori sono stati ammaliati e conquistati anche dalle prelibatezze e dai finger food in bella mostra sul ricco buffet preparato magistralmente dallo chef **Pietro** che dal 2013, insieme alla moglie Ilenia, gestisce questa antica e rinomata osteria friulana.

L'organizzazione della serata è stata molto brillante per qualità enogastronomia e per la piacevolezza dell'intrattenimento che ha soddisfatto i buongustai a 360 gradi, permettendo anche di comprendere il grande lavoro, la maestria e l'attesa che ci sono dentro una "bollicina" artigianale rifermentata in bottiglia.

Noi SoulFooders siamo rimasti piacevolmente colpiti dalla inedita "trilogia" costituita da **Rugo** (Forgiarin e Pinot Nero), **Arzino** (Ucelùt e Sciaglin) e **Gerchia** (Ribolla Gialla) e che è stata presentata in anteprima dall'**Azienda Agricola Ronco Margherita** con sede a Pinzano al Tagliamento, in provincia di Pordenone. Merita una menzione anche il **Blanc de Blancs Pas Dosè** della **Cantina Venchiarezza**, un metodo classico prodotto con uve Chardonnay e Ribolla Gialla con affinamento in bottiglia per 40 mesi, un dosaggio zero (pas dosé) e con certificazione biologica.

Lo chef dell'Osteria di Ramandolo ha proposto, tra le altre cose, squisite tartare a base di fassona piemontese, gamberi e capasanta che hanno accompagnato la degustazione.

Le cantine e i vini presenti a Spumeggiando 2018

Tenuta Angoris: 16 48 Brut | **Anna Berra:** Verduzzo Brut Nature | **Cantarutti Alfieri:** Prologo Rosè de noir, Epilogo Blanc de noir | **Dorigo:** Brut Cuvée, Blanc de Noir Dosage Zero, Blanc de Blanc Pas Dosè | **Fattoria Carsica Bajta:** Mediterraneo Malvasia Istriana Brut, Terra Roza Terrano Rosè Brut | **Guerra Albano:** Giuliet Ribolla Gialla Brut 2015 | **Piè di Mont:** Cuvée Piè di Mont Brut 2012 e 2013 | **Pittaro:** Ronco Vieri Ribolla gialla Brut, Pink Brut rosato, Talento Brut etichetta argento, Talento Brut etichetta oro | **Rodaro Paolo:** Rosè de Noir pas dosè 2014 | **Ronco Margherita:** Rugo (Forgiarin e Pinot Nero), Arzino (Ucelùt e Sciaglin), Gerchia (Ribolla Gialla) | **Venchiarezza:** Blanc de Blancs Pas Dosè biologico | **Villa Parens:** Blanc de Blancs Extra Brut, Ribolla Gialla Extra Brut, Rosè de Noris Dosage Zero.