



Villa in Rosso 2018, serate d'autunno che si fanno ricordare

È stata una parata di eccellenze quella che si è svolta il 12 ottobre presso la splendida Villa de Claricini Dornpacher a Moimacco (UD). Un'ottima proposta enologica di vini rossi friulani, ma anche di altre regioni italiane nonché di Croazia e Slovenia, è stata accompagnata dai piatti di 10 ristoratori locali.



Villa in Rosso 2018 si è svolta il 12 ottobre a Moimacco (Foto © Luca Roncadin e Francesca Di Leo).

Grande successo per “**Villa in Rosso 2018**”, la serata enogastronomica e culturale organizzata da Tabogan Food – Wine & Coffee di Andrea Spataro, che si è svolta lo scorso 12 ottobre nel Salon de Foladure della storica [Villa de Claricini Dornpacher](#) a Moimacco (UD).

Una proposta enologica di alto livello ha coinvolto i **Consorzi friulani**, produttori di Pinot Nero, Refosco di Faedis e Schioppettino, nonché vignaioli provenienti da Toscana, Piemonte, Sicilia e Veneto. Si è aggiunta un’incursione di vini della Croazia e della Slovenia e il tutto è stato accompagnato da **piatti raffinati di 10 importanti ristoratori locali**. A fare da contorno, l’intrattenimento musicale e una **mostra di artigianato** allestita dall’Associazione Culturale di Promozione Sociale “Magia delle Mani”.

Villa de Claricini Dornpacher, teatro di Villa in Rosso 2018

Villa de Claricini Dornpacher si trova nel borgo di Moimacco, incastonato fra Udine e Cividale del Friuli, circondata dalla serenità della campagna friulana. L’edificio fu costruito nel XVII secolo e presenta caratteristiche che richiamano sia l’architettura friulana che veneta. All’esterno del maestoso complesso, c’è un meraviglioso e ben curato giardino all’italiana.



Un'immagine di Villa de Claricini Dornpacher e alcune degustazioni (Foto © Luca Roncadin e Francesca Di Leo).

Il racconto della serata e le degustazioni

In occasione di **Villa in Rosso 2018** il “**Salon de Foladure**”, che un tempo conteneva i grandi tini in cui veniva pigiata l’uva, si è trasformato in un’accogliente sala degustazione dove i produttori hanno offerto i loro vini e altre eccellenze gastronomiche, interagendo con i visitatori e raccontando le loro realtà.

I piatti in abbinamento sono stati preparati dai Ristoranti Breg, Al ponte, Tre Re, Fortino, La Terrazza e Monastero. Ottimi gli arrosticini del “**Consorzio Arrosticini**” e le specialità dell’**Azienda Agricola “Paolino”** e dell’**Agriturismo “Monte del Re”**. **Pezzetta** ha deliziato i buongustai con salumi e formaggi e **Giuditta Teresa** con la sua [Gubana delle Valli del Natisone](#). L’azienda “**Gigi Nardini**” era presente, invece, con il suo miele e altri prodotti. Il caffè è stato quello di “Segafredo”, importante realtà italiana e famosa nel mondo.

Molti i piatti assaporati nel corso della serata, tutti ben preparati e presentati. Tra questi la **Tartare di pezzata rossa con aceto balsamico e peperoncino essiccato a filetti** (Il Fortino), il **Carpaccio di bovino su crema tonnata e misticanza** (Tre Re), l'**Orzotto salsiccia e zucca** (Agriturismo Monte del Re), la **Salsiccia al sugo con fagioli neri** (Al Ponte); il **flan di zucca**, **crepe con spinaci**, **nido di pasta kataifi con salsiccia**, **tartelette di pasta frolla salata con crema alle verdure**.

Tra tutte le proposte abbiamo particolarmente gradito quella del ristorante Il Monastero di Cividale che ha proposto "**Civeri di cinghiale in agrodolce**", una ricetta medioevale rivisitata dallo chef in chiave moderna, senza trascurare i sapori tipici e sorprendendo i buongustai con dolci note di frutti di bosco. Ottimo l'abbinamento del piatto con lo **Schioppettino di Prepotto**, un vino rosso friulano, prodotto esclusivamente nel comune di Prepotto (Ud), nella zona DOC "[Friuli Colli Orientali](#)".

Prepotto di Vigna Lenuzza, la nostra menzione speciale

Tra le etichette di Schioppettino che abbiamo reputato tra le migliori della serata, segnaliamo il Prepotto di **Vigna Lenuzza**. Un vino di 14,5 % vol, dal colore non molto scuro che tinge il bicchiere lasciando scivolare archetti fitti e consistenti.

Dopo la svinatura, il prodotto viene messo a riposare per oltre due anni in piccole botti di legno americano per poi essere imbottigliato nel mese di ottobre. Quindi, prima di essere commercializzato, riceve un ulteriore affinamento in bottiglia di circa un anno.

Agitando il calice, si percepiscono **profumi di ciliegia matura e frutti di bosco**, aromi balsamici e speziati che ricordano il pepe e la liquirizia con un lieve sottofondo di piccoli frutti a bacca nera. Il sapore è deciso e vigoroso grazie alla componente nobile di tannini ben amalgamati. Un plauso va anche alla bellezza artistica dell'etichetta, una vite che si trasforma in una mano che porge fra il pollice e l'indice una preziosa perla rossa di vino Schioppettino.



Altri momenti della serata e, in basso a destra Luca Roncadin e Francesca Di Leo.

Cantine presenti

Consorzio Pinot Nero: Masut De Rive, Jerman, Ronc Soreli, Antonutti, Zorzettig, Conte d'Attims, Russolo, Castello di Spessa, Gori.

Associazione dello Schioppettino: Grillo, Vigna Lenuzza, Ronc Soreli, Vie d'Alt, Vigna Petrusa, Stanig, Marinig Valerio, Lino Casella, Vigna Traverso, Ronco dei Pini.

Consorzio del Refosco di Faedis: Ronc dai Luchis, Di Gaspero, Zani, Ca'dei Faggi, Accordini.

Friuli: Dorigo, Rodaro, Russiz Superiore, Castelvechio, Valchiaro?, Vosca, De Claricini, Davide Feresin, Ronco delle Betulle, Borgo Conventi, Ronchi di Cialla, Ermacora.

Toscana: Frescobaldi, Poggio Argentiera.

Sardegna: Su'Entu. Puglia: Feline.

Alto Adige: Carlotto.

Sicilia: Cottanera, Castellucci Miano, Donna Fugata.

Lazio: Casali del Gilio.

Veneto: Santa Sofia.

Croazia: Klenart.

Val del Vipava: Burja.

Data di creazione

29/10/2018

Autore

soulfooders