Travelnostop
il giornale del travelling italiano

edizione Friuli Venezia Giulia

per la tua pubblicità in questo spazio: 091.519165

BorderWine, il Salone transfrontaliero del Vino Naturale a Cividale del Friuli

notizia pubblicata **22 Maggio 2018** alle ore **10:30** nella categoria **Eventi**



Cividale del Friuli ospita per il 3° anno consecutivo, domenica 27 e lunedì 28 maggio, il 'Salone transfrontaliero del Vino Naturale BorderWine'. L'appuntamento rappresenta l'unico evento dedicato a questa tipologia di vino che coinvolge principalmente le cantine produttrici provenienti dai 3 paesi confinanti: Italia, Austria e Slovenja.

La due giorni avrà luogo all'interno del Monastero di Santa Maria in Valle.

Saranno oltre 50 le cantine presenti che porteranno in degustazione i propri vini naturali, nati dal minor numero di lavorazioni e interventi sia in vigna sia in cantina. Per partecipare, infatti, ci sono precisi parametri da rispettare secondo il regolamento 'BorderWine': la scelta dei terreni, il rispetto della loro biodiversità, l'esclusione di alcun utilizzo di pesticidi, additivi o di manipolazione chimica o fisica. Il futuro dell'enologia e dell'agricoltura in genere, infatti, devono tener sempre di più conto sia del rispetto delle risorse ambientali, sia delle crescenti allergie e patologie legate alla chimica dei vini.

Durante le due giornate, organizzate in collaborazione con il Comune di Cividale e l'ERSA FVG, saranno organizzati incontri e conferenze con i produttori, con gli enologi e con i sommelier per approfondire o iniziare a conoscere le caratteristiche dei vini naturali. Durante BorderWine si potranno degustare i piatti dello chef Paolo Pettenuzzo, le delizie di MAMM Ciclofocacceria di Udine e altri prodotti agroalimentari grazie alla presenza di diversi produttori del territorio.

Nella serata di domenica, ci si sposterà per la cena esclusiva su prenotazione preparata dal ristorante

ndicesimo Vineria e il suo chef Francesco Brutto, con il prezioso aiuto di Lorenzo Sandano, gastronomo e foodwriter de L'Espresso e CookInc Magazine. A breve verrà comunicata la location.

Il lunedì sarà altrettanto ricco di incontri e degustazioni, come la masterclass 'Vigna vecchia fan buon vino': un viaggio nella storia dell'enologia con sette vini selezionati provenienti da vitigni autoctoni presenti da più di 70 anni. L'incontro sarà condotto dal wine philosopher di Natura delle Cose e Rimessa Roscioli Gaetano Saccoccio, che riconferma anche quest'anno la collaborazione con Borderwine. Seguirà un aperitivo finale all'insegna del divertimento, con un mix di street food di alto livello, musica e spettacoli di show cooking.

Biglietto per il salone 1 giorno, con visita al Tempietto Longobardo 23 euro; biglietto per il salone 2 giorni, con una visita al Tempietto Longobardo 40 euro; biglietto per il salone per lunedì 28, con aperitivo serale 35 euro.