

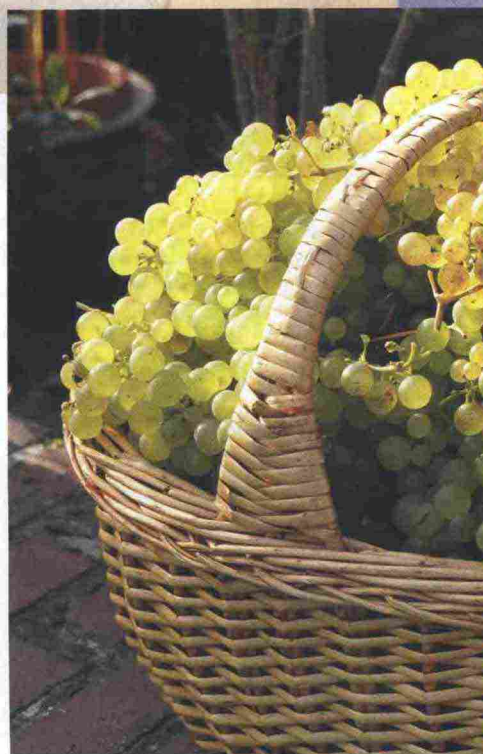


Chef in Friuli e wine trekking in Piemonte

Tante le manifestazioni dedicate alla vendemmia e al vino in Friuli Venezia Giulia con visite guidate alle cantine e vinoterapia. In Piemonte, da fare l'esperienza del wine trekking

I Friuli Venezia Giulia produce vini pregiatissimi e dal carattere molto particolare: *Friulano, Ribolla, Malvasia, Refosco dal peduncolo rosso, Terrano, Ramandolo e Picolit* che si accompagnano perfettamente ai prodotti gastronomici locali, dal formaggio Montasio al prosciutto di San Daniele, dal frico al pesce fresco. Trascorrere un weekend d'autunno all'insegna del vino da queste parti significa partecipare, dal 25 al 28/9, a *Gusti di frontiera*, dove almeno venti Paesi europei presentano bottiglie e ricette nel centro storico di Gorizia. *Collio Vitae* (dal 26 al 28/9; www.colliovitae.it) è un weekend di esperienze enologiche organizzato da cinque produttori locali di Cormons. *Ein Prosit*, invece è l'evento

riservato ai vitigni autoctoni che si tiene ogni anno a Tarvisio. Anche quest'anno, dal 16 al 19/10, sono attesi produttori, chef d'eccezione e migliaia di appassionati. Molti peraltro scelgono un approccio molto più easy al weekend, girando per le colline su una Vespa 125 (con potenza inferiore agli 11 kW e guidabili con la sola patente B) gialla messa a disposizione dai Consorzi Turistici e dedicando la serata alle degustazioni. Accade sui pendii del Collio l'incantevole area collinare situata al confine con la Slovenia dove si può dormire al *Relais Russiz Superiore* (via Russiz 7, Capriva, tel. 0481.99164, www.russizsuperiore.it; doppia con colaz.: € 132; carte di credito: tutte; animali ammessi: no), ricavato da antichi rustici nelle

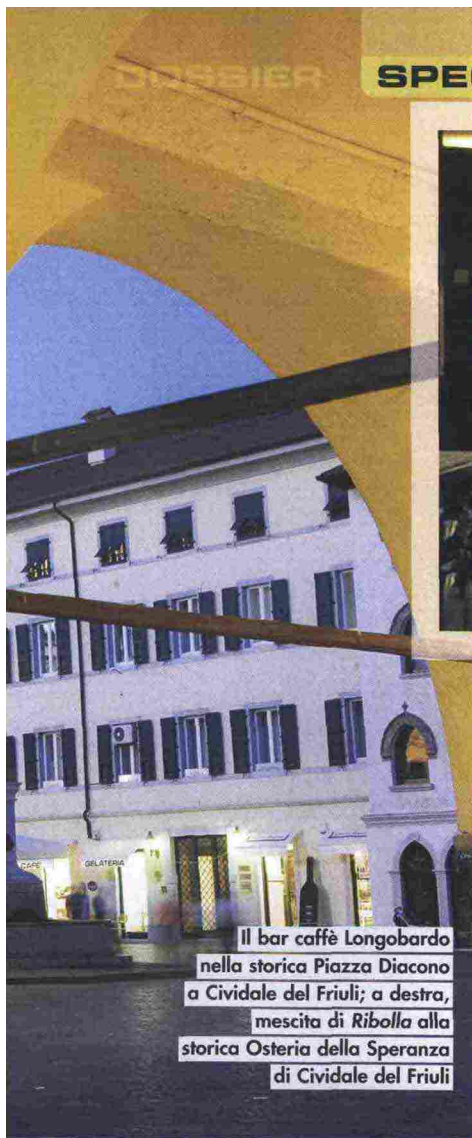
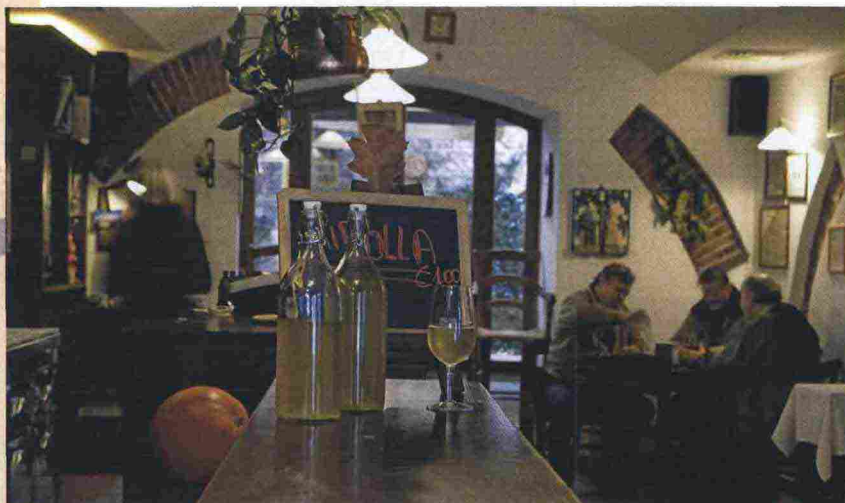


SPECIALE

48 ORE

24 ORE

PROFILI



Il bar caffè Longobardo
nella storica Piazza Diacono
a Cividale del Friuli; a destra,
mescita di Ribolla alla
storica Osteria della Speranza
di Cividale del Friuli

Piemonte

Wine Trekking in Piemonte, per unire il desiderio di fare movimento all'aria aperta e la passione per il vino in un weekend molto piacevole. Una serie di itinerari da percorrere a piedi è stata infatti approntata tra i vigneti e i boschi del **Basso Monferrato**: tra gli itinerari più importanti, il *Trekking al sapore di Ruchè e Barbera* e il *Trekking di vino nelle Terre dei santi*, tra arte e gusto. In questo secondo caso, si cammina per 24 km nel giro di due giorni (4 ore e mezza circa il primo giorno, 2 ore e mezza il secondo) da Cerreto d'Asti fino a Castelnuovo Don Bosco, tra i vigneti di *Freisa, Malvasia, Barbera e Bonarda*, che si confondono con pascoli e campi di granoturco in un paesaggio molto suggestivo. Durante il percorso, si visitano chiese medievali, la pieve romanica di Sant'Andrea e lo storico borgo di Passerano col castello ghibellino. Pranzi e pernottamenti sono organizzati in agriturismi incontrati sulla strada (info@welcomepiemonte.it, tel. 339.5315104) e un corso di cucina è previsto nella **Antica Loggia del Gusto**: 2 gg/1 n in doppia da € 214 a pers. inclusi 2 pranzi, un corso di cucina con cena finale e degustazione in acetaia con visita guidata. Il complesso è una struttura del Seicento facente parte dell'Azienda Agricola Agrituristica Alle Tre Colline (via serra 4, Albugnano, tel. 011.9922038, cell. 333.7905376, info@allectrecolline.com) che propone incontri di gusto e tradizioni.

terre di Roberto Felluga, noto produttore di vini friulano. Sette camere a fianco della foresteria da cui si accede direttamente alla scenografica cantina interrata. Il *Collio Bianco Col Disòre* e il *Sauvignon* vengono serviti durante le degustazioni e in occasione di raffinate cene organizzate ad hoc per gli ospiti. In alternativa si possono scegliere le architetture e gli arredi in pieno stile goriziano del Settecento, giardini neoclassici e mattoni a vista del *Castello di Spessa* (via Spessa 1, Capriva, tel. 0481.808124, www.castellodispessa.com; Pacchetto Golf fino al 31/10: 2 gg/1 n in doppia con colaz. a buffet da € 143 a pers. inclusi 2 green-fee a pers), il tempio della tradizione di vini e grappe friulane. Qui, fin dal 1559, si producono 500 mila bottiglie l'anno di vini nobili e distillati da vigne secolari appartenute alle casate storiche dell'Isontino e del Collio, aree Doc. L'ospitalità è delegata a un resort che

comprende le stanze del castello e un paio di manieri nei dintorni. Non possono mancare il Golf&Country Club e il centro wellness che propone un programma di vinoterapia. Chi non può fare a meno del glamour può prenotare un tavolo o una stanza all'*Orsone* (via Darnazzacco 63, fraz. Gagliano, tel. 0432.732053, www.orsone.com; ristorante aperto da mer a pranzo a dom a pranzo, con anticipo di circa 30 giorni, taverna sempre aperta; carte di credito: le principali; area fumatori: no) di Joe Bastianich, lo chef reso famoso dal talent show *Masterchef*. Joe e Lidia Bastianich hanno aperto questo "ristorante, taverna e B&B" immerso tra i vigneti dell'Azienda Agricola di famiglia, a Cividale del Friuli. Fra le proposte, il percorso "dal vigneto al bicchiere", la vendemmie tra i filari sulle colline e intense esperienze gastronomiche, anche in cucina con lo chef, e visite alla cantina.

