



GRAN PREMIO NOÈ
GRADISCA D'ISONZO

novembre-dicembre 2018

Palazzo del Monte di Pietà
via Dante, 29 - Gradisca d'Isonzo

VENERDÌ 16 NOVEMBRE
"Proviamo a parlare di Spumanti"

SABATO 24 NOVEMBRE
"Il gusto di studiare"

VENERDÌ 30 NOVEMBRE
"Le sfumature della Ribolla Gialla"

VENERDÌ 7 DICEMBRE
"Musica & Perlage"

Organizzato dal Comune di Gradisca d'Isonzo

Info e prenotazioni:

Proloco Gradisca d'Isonzo
tel. 0481 960624 - 338 3968204
prolocogradisca@virgilio.it



www.facebook.com/GranPremioNoè

VENERDÌ 7 DICEMBRE
"Musica & Perlage"

Palazzo del Monte di Pietà

ore 18:00

Intrattenimento musicale jazz Dixieland, dedicato alle bollicine gradiscane e regionali. Introduzione storica sulla produzione di spumanti nel Goriziano già a metà '800.

Su prenotazione: degustazione dei vini spumanti e frizzanti ottenuti da diverse varietà (Malvasia, Merlot, Moscato rosa, Chardonnay, Pinot grigio, Terrano) delle aziende Borc da Vila, Castelvechio, Marco Felluga, San Lurins, Tenuta Villanova. Assaggio di affettati e formaggi del territorio, abbinati a prodotti a base di Aronia Naturalis, tortino di zucca in salsa di malga e mandorle tostate. Sorbetto Della Negra all'Aronia.

Prenotazioni: tel. 0481 960624 - 338 3968204

VENERDÌ 16 NOVEMBRE
"Proviamo a parlare di spumanti"

Palazzo del Monte di Pietà

ore 18:00

Viaggio organolettico alla scoperta di vini spumanti di altre regioni italiane. Introduzione storica sulla differenza tra metodo classico (*champenoise*) e metodo italiano (Martinotti o Charmat) a cura di Stefano Cosma e Andrea Zanfi della rivista "Bubble's Italia Magazine".

Su prenotazione: degustazione dei vini abbinati ad affettati e formaggi del territorio con composta di cipolla rossa di Cavasso dell'Azienda Agricola Gianni Carpenedo. Risotto con le code di gambero e funghi selvatici. Assaggio dei pasticcini *Le Teresiane* del laboratorio Liberty di Trieste.

Prenotazioni: tel. 0481 960624 - 338 3968204



bubble's



SABATO 24 NOVEMBRE
"Il gusto di studiare"

Istituto Tecnico Agrario "Giovanni Brignoli"

ore 11:00

Visita all'Istituto Brignoli di Gradisca, alla nuova cantina e alla parte agricola, con aneddoti e curiosità raccontati dai docenti e dall'enologo Alessandro Dal Zovo.

Degustazione dello spumante Emopoli e di due spumanti della Tenuta di Angoris. Assaggio di prodotti Macino® con lo chef Roberto Franzin, assieme alla Rosa dell'Isonzo sott'olio e altro di provenienza dell'azienda agricola annessa alla scuola. Gubana dell'azienda Giuditta Teresa.

SABATO 24 e DOMENICA 25 NOVEMBRE

"Il Noè incontra il cioccolato"

a cura di Stefano Cosma
Area eventi del Chocofest

VENERDÌ 30 NOVEMBRE
"Le sfumature della Ribolla Gialla"

Palazzo del Monte di Pietà

ore 18:00

Presentazione dei risultati dello studio dell'Università di Udine sulla potenzialità qualitativa e quantitativa della Ribolla gialla spumante. Componenti aromatiche, tecniche enologiche. Ne parla il dottor Paolo Sivilotti.

Su prenotazione: degustazione di spumanti ottenuti da uve di Ribolla gialla di aziende del territorio: Blason, Bortoluzzi, Cantina Produttori Cormòns, Gigante Adriano e Tenuta Luisa con aneddoti storici sui vini. Assaggio di affettati e formaggi del territorio, timballo di pasta all'uovo dell'azienda Barone, broccoli e merluzzo. "Tirime su - Coppa Vetturino".

Prenotazioni: tel. 0481 960624 - 338 3968204

Nei tanti anni di attività del Gran Premio Noè, nato nel 1965, troviamo anche appuntamenti dedicati alle bollicine. Nel dicembre 1989 si tenne, infatti, nei locali dell'Enoteca Regionale "La Serenissima", una "Mostra concorso dei vini spumanti e frizzanti del Friuli Venezia Giulia". Oggi, che il *petillant* italiano scuote le papille del mondo, merita dedicare un'edizione a questi vini in crescita. Una tendenza che pensiamo recente, ma che, al contrario, ha radici antiche anche da noi. Già nel 1857 il Ministero delle Finanze viennese aveva stabilito l'esenzione del dazio per i vini spumanti imbottigliati!

Spumanti prodotti localmente - compresa una Ribolla metodo Sciampagna - vennero premiati all'Esposizione dei prodotti agricoli ed industriali di Gorizia del 1853, come alle fiere di Trieste del 1871 e del 1888. Su *L'Isonzo* del 24 febbraio 1872 apparve un articolo su un assaggio di ben 195 vini, fra cui 7 spumanti. Un tema che continuiamo a trattare anche negli appuntamenti autunnali, con storie, assaggi e confronti negli spazi del Palazzo del Monte di Pietà.



Blason
wines

