

BORDERWINE: IDEE PER UN WEEKEND

IL SALONE TRANSFRONTALIERO DEL VINO NATURALE NEL CUORE DELLA CIVIDALE LONGOBARDA



Il Viaggiatore Magazine –
Salone transfrontaliero del
Vino Naturale BorderWine –
Cividale del Friuli, Udine

UNICO EVENTO DEDICATO A QUESTA TIPOLOGIA DI VINO

Cividale del Friuli <https://www.cividale.com/it/turismo>, territorio di confine e città **patrimonio Unesco** in provincia di Udine, ospita per il terzo 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 le cantine produttrici provenienti dai **3 paesi confinanti: Italia, Austria e Slovenia**.

La due giorni avrà luogo all'interno del **Monastero di Santa Maria** **in** **Valle** http://www.monasterodisantamariainvalle.it/_it/monastero.asp, lo scrigno all'interno del quale si trova anche il famoso **Tempietto Longobardo**, uno dei più importanti esempi di architettura longobarda in Italia, che farà da sfondo alle cantine e aziende partecipanti. Cividale, infatti, può venir

considerata la capitale italiana che meglio racconta quell'affascinante epoca storica.

Saranno oltre **50 le cantine presenti** – numero che aumenta ogni edizione – che porteranno in degustazione i propri vini naturali, nati dal minor numero di lavorazioni e interventi sia in vigna sia in cantina.



Il Viaggiatore Magazine –
Salone transfrontaliero del
Vino Naturale BorderWine –
Cividale del Friuli, Udine

INCONTRI CON GLI ESPERTI PER CONOSCERE I VINI NATURALI

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**, l'**ERSA FVG** e la **Camera di Commercio di Udine**, saranno organizzati incontri e conferenze con i produttori, gli enologi e i sommelier per approfondire o iniziare a conoscere le caratteristiche dei vini naturali. Anche il cibo vuole la sua parte: durante BorderWine si potranno gustare le delizie dolci e salate di **MAMM Ciclofocacceria** (Udine), del ristorante **Grani di Pepe** (Flaibano) e altre tipicità agroalimentari grazie alla presenza di diversi produttori del territorio.



Il Viaggiatore Magazine –
Salone transfrontaliero del
Vino – Monastero di Santa
Maria in Valle – Cividale
del Friuli, Udine

APERITIVO FINALE ALL'INSEGNA DEL DIVERTIMENTO

Domenica alle 20.30 ci si sposterà per la **cena esclusiva su prenotazione** a cura dello chef **Francesco Brutto** <http://www.vineria.it/> del ristorante **Undicesimo Vineria** di Treviso, **1 stella Michelin**, che cucinerà per un pubblico selezionato presso il ristorante **I tre Re** di Cividale del Friuli. A guidare i palati dei presenti **Lorenzo Sandano**, gastronomo e food writer de L'Espresso.

Il lunedì sarà altrettanto ricco di incontri e degustazioni, come la masterclass delle 17.30 **“Vigna vecchia fan buon vino”**: un viaggio nella storia dell'enologia con sette vini selezionati provenienti da vitigni autoctoni presenti da più di 30 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. Alle ore 20 seguirà un **aperitivo finale** all'insegna del divertimento, con un mix di street food di alto livello, musica dal vivo a cura dei **The Dixieland Stumblers** e spettacoli di show cooking ad opera degli chef emergenti del ristorante **Il Giglio** di Lucca.



Il Viaggiatore Magazine –
Salone transfrontaliero del
Vino – Monastero di Santa
Maria in Valle – Cividale

del Friuli, Udine – Foto E.
Gottardo

DEVOLUTI IN BENEFICENZA GLI INCASSI DELLE ISCRIZIONI

Una due giorni a base di cultura e piacere di stare insieme, che non dimentica la solidarietà: per questo motivo Borderwine ha deciso di **devolvere in beneficenza** gli introiti ricavati dalle iscrizioni, che saranno destinati alla **L.I.L.T. UDINE** (Lega Italiana Lotta Tumori) e alla **A.I.A.S. UDINE** (Associazione Italiana Assistenza Spastici).

Oltre al Salone, moltissimi sono gli spunti per poter passare alcuni giorni immersi nella magia di questo luogo.

La due giorni Borderwine condenserà il meglio dell'enogastronomia friulana, ma per chi volesse concedersi ulteriori itinerari del gusto, Cividale è ricca di ristoranti e trattorie che offrono il meglio della lunga tradizione locale. Due esempi su tutti: **il frico**, piatto super gustoso e saporito a base di formaggi di varie stagionature, patate e cipolla, e la **Gubana**, il dolce tipico della zona delle Valli del Natisone con la sua forma a chiocciola e il ripieno di noci, uvetta, pinoli.

Informazioni Salone Borderwine:



Il Viaggiatore Magazine –
Chef Francesco Brutto –
Ristorante Undicesimo
Vineria di Treviso

Prezzi

Biglietto per il salone 1 giorno, con visita al Tempietto

Longobardo € 23,00

Biglietto per il salone 2 giorni, con una visita al Tempietto

Longobardo € 40,00

Biglietto per il salone per lunedì 28, con aperitivo serale € 35,00

Orari Salone

Domenica: dalle 12 alle 19.30

Lunedì: dalle 10 alle 19.30

Per informazioni: www.borderwine.eu – info@borderwine.eu