

# Artisti del Gusto

Vino, salumi, formaggi, olio e tutto quello che c'è di buono in Friuli Venezia Giulia, nel Veneto, in Carinzia e in Slovenia.

[Home](#) | [Il meglio di...](#) | [Contatti](#)

[Carnevale di Venezia 2015 e Franciacorta](#) »

« [San Valentino 2015 in Friuli Venezia Giulia](#)

Search

## Guida Magnar Ben 2015. Villaparens recensita dalla Guida con il suo Ruttars Sauvignon 2013. Presentazione 12 febbraio 2015

Publicato 8 febbraio 2015 | Da Ilfriulano



BIANCHI FRIULI VENEZIA GIULIA

Ruttars Sauvignon



**Nota di presentazione:** da chi lascia che la tipicità si esprima liberamente sostenuta dall'armonia conferita dal terreno.

**Degustazione:** paglierino tenue. Naso varietale con note di timo, foglia di pomodoro, kiwi, su sentori fumé. Al sorso emerge un grande equilibrio con elegante alternanza caldo-sapido. Delicato e lungo il finale dai ritorni fruttati.

**Denominazione:** Venezia Giulia Igo. **Anno:** 2013. **Uvaggio:** Sauvignon. **Bottiglie prodotte:** 15.000. **Prezzo in cantina:** € 15

"Il futuro nella tradizione" è lo slogan scelto dai fratelli Piuatti per presentare il nuovo capitolo di un lavoro nel mondo del vino che continua ininterrottamente dal 1967. Otto ettari vitati, 30.000 bottiglie prodotte. Etichette targate "Villa Parens" nelle linee Maison, Ruttars, La Collezione e Metodo Classico.

**Villa Parens**  
via Dante, 69 - Fara d'Isonzo GO  
Tel. +39 0481.888198  
rmaison@villaparens.com - www.villaparens.com

MB 2015 **600** I GRANDI VINI DELL'ALPE ADRIA

Un nuovo riconoscimento, una nuova recensione per Villa Parens che ci vede presenti nell'edizione numero diciannove di #MAGNARBEN, la pubblicazione diretta da Maurizio Potocnik che promuove la ristorazione, i vini e le eccellenze dell'agroalimentare di esclusiva provenienza d'Alpe Adria.

Un itinerario tra 400 ristoranti, locande, enoteche e trattorie selezionate assieme a 200 grandi vini scelti attraverso un lavoro di ricerca tra grandi e micro produttori di qualità.

Giovedì 12 Febbraio a Conegliano Veneto (TV), Centro Commerciale Conè con inizio ore 18.30, la presentazione ufficiale della Guida alla stampa e al pubblico, seguita da una cena/evento con ospiti le migliori cucine dell'Istria e della Slovenia.

Tutte le informazioni sul sito [www.magnarben.it](http://www.magnarben.it)

Giovedì 12 febbraio 2015

Doppio appuntamento a Conegliano per la presentazione ufficiale della XIX edizione di Guida Magnar Ben 2015 Best of Alpe Adria.

Centro Commerciale Conè – Conegliano ore 18.30, presentazione ufficiale alla stampa e al pubblico con wine tasting e la partecipazione speciale dello chef Tomaz Kavcic.

Ristorante Tre Panoce – Conegliano ore 20.30, cena evento "L'Alpe Adria nel piatto" con ospiti speciali le migliori cucine e i vini dell'Istria e della Slovenia.

Un doppio appuntamento per promuovere la XIX edizione della Guida Magnar Ben 2015 Best of Alpe Adria che raccoglie il meglio dell'Alpe Adria in fatto di cucine, vini e prodotti. Alle ore 18.30 presso la hall del Centro Commerciale Conè (da alcuni anni partner ufficiale della Guida) sarà di scena il primo appuntamento con chef, produttori, partners e pubblico con la presentazione del cortometraggio che promuoverà i 29 Awards internazionali assegnati alle migliori cucine e vini dell'edizione 2015 e racconterà alcune fasi salienti di un intenso anno di lavoro dell'Associazione Culturale Club Magnar Ben tra Nord Italia, Austria, Slovenia e Croazia.

Maurizio Potocnik, fondatore della Guida e dell'Associazione culturale, assieme al team giornalistico di ricerca composto dai giornalisti Francesco Lazzarini, Furio Baldassi e Morello Pecchioli, per la selezione dei ristoranti e da Wladimiro Gobbo (Delegato Ais della Provincia di Treviso) responsabile della selezione vini, racconteranno al pubblico aneddoti e curiosità inerenti al mondo dell'enogastronomia di questa macroregione europea davvero unica al mondo per qualità, biodiversità, cultura e secolare storia di intrecci socioculturali e commerciali.

Si brinderà così con degustazioni e wine tasting a questa ultima "fatica letteraria" all'insegna dell'annuncio "solo i ristoranti che sanno ristorare" con ospite per la Slovenia, uno degli chef più riconosciuti a livello europeo, Tomaz Kavcic con i suoi profumi della terra del Vipava, territorio che si estende a est di Nova Gorica. Lo chef Tomaz Kavcic sarà accompagnato da alcuni produttori tra cui Burja vincitore dell'Award Miglor vino biologico dell'Alpe Adria 2015 con il vino Burja Bela.

Per l'Istria croata saranno presenti Moreno Degrassi (vincitore dell'Award Miglor uvaggio bianco dell'Alpe Adria 2015), alcune selezioni di oli istriani come quello di Aleksandra Vekic di Olio Mate, uno degli oli più amati dagli chef. Ci sarà anche la possibilità di conoscere alcuni prodotti di nicchia d'altissima qualità come le ricotte fresche al tartufo del casaro della Carnia Sante Rugo (ospite a Canale 5 a Striscia la Notizia nella rubrica "Paesi e Paesaggi" di Davide Rampollo, curatore dell'Expo) e molte altre curiosità enogastronomiche di nicchia provenienti dal Veneto e Friuli Venezia Giulia.

La serata continuerà alle 20,30 nello storico ristorante Tre Panoce di Conegliano condotto, nella nuova gestione, da Tino Vettorello (lo chef delle olimpiadi di Sochi), per una straordinaria serata gourmet a 4 mani dedicata all'Alpe Adria tra d'Istria, Slovenia e Venezia che vedrà coinvolti Fabricio Veznaver chef Patron della Taverna Pergola di Salvore-Istria (Miglior ristorante emergente 2015), la cucina di Nado Badurina del ristorante Badi di Umago (Miglior piatto dell'Alpe Adria 2014), Tino Vettorello del ristorante Tre Panoce (new entry nell'edizione 2015) e Tomaz Kavcic del ristorante Pri Lojzetu-Villa Zemono (Miglior ristorante di cucina creativa dell'Alpe Adria 2013). Alla cena/evento saranno abbinati gli straordinari oli di Mate, i vini di Moreno Degrassi e dell'azienda Burja. Ancora una volta Club Magnar Ben in prima linea a promuovere la straordinaria cultura enogastronomica dell'Alpe Adria.

Nota: gli Awards internazionali saranno consegnati nella manifestazione internazionale Best of Alpe Adria 2015 il 1° maggio nello storico castello di Castelbrando di Cison di Valmarino (TV) Italy.

Friuli.org - Artisti del gusto - Friuli Venezia Giulia & Co.  
Enogastronomia, Turismo, Ambiente e Tempo Libero di Udine, Pordenone,  
Trieste, Gorizia, Slovenia, Carinzia e Veneto.

1ST.it (first - dot - it) - Marchio registrato -  
Studio Multimediale Luca Furlan-Zoppola (PN)  
Telefono: 0434/574599  
P.IVA: 01750860932

[Privacy e utilizzo dei siti](#)



Siti consigliati

- [1st.it - Promozione turistica](#)
- [Latisana.it](#)
- [lignano-sabbiadoro.it](#)

Formazione:

- corsi base sull'uso del pc;
  - corsi di Photoshop;
  - corsi di Wordpress;
  - corsi per la creazione siti web;
  - corsi di Word ed Excel;
- Tel. 347.8965211  
[www.pc-pratico.it](http://www.pc-pratico.it)