

L'Eco di Bergamo [Rubriche](#) [Enogastronomia](#)

Anche i passiti Bg a Volta Mantovana



Vini passiti in mostra e degustazione

- Foppolo in cerca di rilancio: quattro società si fanno avanti



I giardini di Palazzo Gonzaga a Volta Mantovana

Ci saranno anche i passiti bergamaschi – il Moscato di Scanzo Docg e il Valcalepio Moscato Passito Doc – alla ottava edizione della Mostra Nazionale dei Vini Passiti e da Meditazione, a Volta Mantovana (Mantova), da venerdì 30 aprile a lunedì 3 maggio. Degustare vini passiti nelle sale affrescate di una villa ducale, Palazzo Gonzaga, assaggiarli e conoscerli fra le architetture verdi di un giardino all'italiana, scoprirne le caratteristiche sorseggiandoli fra colonne antiche: questa l'atmosfera che i visitatori vivranno.

L'evento, che via via si è affermato fra i più importanti del settore in Italia, promette per l'edizione 2010 una prima grande novità, che è proprio l'ambientazione. Le ex scuderie ducali, sede principale della mostra mercato nelle scorse edizioni, continueranno ad animarsi durante la manifestazione, ospitando momenti conviviali e di banchetto. Le aziende, le degustazioni, gli incontri di approfondimento e i vini animeranno invece gli spazi interni e i giardini di Palazzo Gonzaga, valorizzati in tutta la loro potenzialità di location fortemente evocativa.

In occasione della Mostra, il Palazzo tornerà dunque ai fasti degli antichi ricevimenti, come vollero i suoi fondatori, Barbara di Brandeburgo e Ludovico Gonzaga, che edificarono la villa a metà del XV secolo per i loro soggiorni in campagna fra le colline moreniche e nel clima salubre del vicino Lago di Garda.

Per la prima volta sarà percorribile il passaggio sotterraneo che collega Palazzo Gonzaga alle scuderie. Nel sotterraneo saranno esposte le etichette dei vini presenti in rassegna, ciascuna accompagnata da relativa scheda tecnica.

I vini potranno essere degustati presso il Banco d'Assaggio allestito nell'area nobiliare del giardino del Palazzo, grande e panoramica terrazza verde ideata secondo gli schemi di un chiostro monacale. I camminamenti fra le aiuole dell'ampia area inferiore del giardino ospiteranno invece gli spazi espositivi aziendali nella Mostra – Mercato, che proporrà anche prodotti tipici mantovani.

Nelle sale dell'edificio si svolgeranno degustazioni guidate condotte da Paolo Lauciani, il sommelier di "Gusto", la rubrica del Tg5 dedicata all'enogastronomia, e da Osvaldo Murri, analista sensoriale e giornalista enogastronomo ("Vivere meglio", Rete4). Le degustazioni si svolgeranno sabato 1° maggio e domenica 2 maggio, secondo un calendario di ampia panoramica d'orario (prenotazioni e informazioni al sito www.vinipassiti.net).

Organizzata dall'Amministrazione Comunale e dalla Pro loco di Volta Mantovana (segreteria organizzativa tel. 0376.839431, h. 8.30-13.30, info@comune.volta.mn.it) in collaborazione con la Strada dei Vini e dei Saperi Mantovani e il Consorzio Provinciale Tutela Vini Mantovani, la manifestazione ha contato lo scorso anno 12.000 visitatori, proponendo più di cento etichette italiane e un ospite d'eccezione, il Sauternes dei migliori produttori francesi. Il "gemellaggio" con i passiti e i vini da meditazione stranieri coinvolgerà quest'anno il Porto, il celebre vino liquoroso portoghese.

Durante la tre giorni di Volta Mantovana, sarà possibile seguire visite guidate a Palazzo Gonzaga, alle mura del castello e alle torri con animazione a cura della Compagnia degli Ordallegri. Inoltre, vari ristoranti convenzionati proporranno menù tipici accompagnati da vini riserva locali e passito al prezzo concordato di 25 euro (elenco e