

VOLTA MANTOVANA: VIII MOSTRA NAZIONALE DI VINI PASSITI E DA MEDITAZIONE DAL 30 APRILE AL 3 MAGGIO

22 aprile 2010



In occasione dell'ottava Mostra Nazionale dei Vini Passiti e da Meditazione saranno esposte più di 100 etichette e proposte due giornate di degustazioni guidate da esperti di fama nazionale, Paolo Lauciani, il sommelier di "Gusto", la rubrica del Tg5 dedicata all'enogastronomia e Osvaldo Murri, analista sensoriale e giornalista enogastronomo ("Vivere meglio", Rete4).

L'evento, fra i più importanti del settore in Italia, promette per l'edizione 2010 alcune interessanti novità. La prima riguarda l'ambientazione: le ex scuderie ducali continueranno ad animarsi durante la manifestazione, ospitando momenti conviviali e di banchetto.

Le Aziende, le degustazioni, gli incontri di approfondimento e i vini animeranno gli spazi interni e i giardini di Palazzo Gonzaga, valorizzati in tutta la loro potenzialità di location fortemente evocativa.

Per la prima volta nella tradizione della Mostra 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.

Organizzata dall'Amministrazione Comunale e dalla Pro loco di Volta Mantovana in collaborazione con la Strada dei Vini e dei Sapori 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.

Un'altra novità riguarderà la giornata di lunedì 3 maggio che sarà dedicata esclusivamente agli operatori della ristorazione, invitati a conoscere vini e produttori.

Inoltre, vari ristoranti convenzionati proporranno menù tipici accompagnati da vini riserva locali e passito al prezzo concordato di 25,00 Euro (elenco e informazioni www.vinipassiti.net).