



quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità  
sono le 21:36 di martedì 27 aprile 2010 - 13.966 articoli presenti nell'archivio

HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONEWS SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE OROSCOPO

La nostrasquadra IlNetwork Contatti Pubblicità Linkutili Policy Abbonamenti



Cerca nel sito  per parole chiave ...  per codice ...

Sapori Bergamaschi  
magazine

#### Nero D'Avola Sicilia

Le migliori etichette di Nero D'Avola al miglior prezzo!  
[www.sicilywinery.com](http://www.sicilywinery.com)

#### Vini del Salento, Candido

Etichette pregiate e gusti fini, Ampia scelta vini bianchi e rossi.  
[www.candidowines.it](http://www.candidowines.it)

[www.ilgiornaledelcibo.it](http://www.ilgiornaledelcibo.it)  
presenta il nuovo libro di  
**Martino Ragusa**  
in collaborazione con **CIR food**



**ALMA**  
La Scuola Internazionale di Cucina Italiana  
**I GRANDI CORSI 2010/2011**  
SOTTO LA GUIDA DI GUALTIERO MARCHESI

**RQS**  
forniture alberghiere di qualità  
**Stile e Servizio**

#### ENONEWS > TERRITORIO ED EVENTI

29/03/2010 11.35.00

## A Mantova mostra nazionale di vini passiti e da meditazione

*A Volta Mantovana dal 30 aprile al 3 maggio la Mostra nazionale dei vini passiti e da meditazione: 100 etichette, degustazioni guidate da esperti di fama nazionale, "gemellaggio" con il Porto, ristorazione d'eccellenza nell'evocativa location di palazzo Gonzaga e dei suoi giardini all'italiana*

VOLTA MANOTOVANA (MN) - Degustare vini passiti nelle sale affrescate di una villa ducale, assaggiarli e conoscerli fra le architetture verdi di un giardino all'italiana, scoprirne le caratteristiche sorvegliandoli fra colonne antiche: questa l'atmosfera che i visitatori vivranno a Volta Mantovana da venerdì 30 aprile a lunedì 3 maggio in occasione dell'ottava Mostra nazionale dei vini passiti e da meditazione.

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 delle 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.

Novità nella novità, 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. Una particolarità: le colonne in pietra di quest'area di giardino provengono da monasteri e conventi soppressi in epoca napoleonica. Grazie alla sensibilità degli allora proprietari del palazzo, i Guerrieri Gonzaga, le colonne furono "salvate" e qui portate ad abbellire il giardino. Ed è questa la ragione delle loro diverse forme e decorazioni.

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](http://www.vinipassiti.net)).

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 12mila 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.

Le novità riguarderanno anche il quarto giorno dell'evento, lunedì 3 maggio, dedicato esclusivamente

#### CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave  
 Cerca

#### CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

#### ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Chiaretto e pesce di lago a Fish & Chef Il rosé del Garda in conubii stellati

Ghemme dedica un giorno al vino Alla scoperta del Nebbiolo piemontese

Al via la Fiera del vino di Polpenazze Pronta la vetrina del Garda Classico

A maggio torna "Roma wine festival" In mostra 600 etichette da scoprire

A ottobre torna a Bolzano "Autochtona" Protagonisti i migliori vini della Penisola

[clicca per l'archivio della sezione](#)

agli operatori della ristorazione, invitati a conoscere vini e produttori.

Durante la tre giorni di Volta Mantovana, sarà possibile usufruire di visite guidate a palazzo Gonzaga, alle mura del castello e alle torri con animazione a cura della Compagnia degli Ordaiegn. Inoltre, vari ristoranti convenzionati proporranno menu tipici accompagnati da vini riserva locali e passito al prezzo concordato di 25,00 Euro (elenco e informazioni [www.vinipassiti.net](http://www.vinipassiti.net)).

L'evento si svolge con il patrocinio di ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, Regione Lombardia - Agricoltura, Federazione delle strade dei vini e dei sapori di Lombardia, Camera di commercio di Mantova, Provincia di Mantova - assessorato all'Agricoltura.



## Programma

### VENERDÌ 30 APRILE 2010

Alle 15.00: Apertura degli spazi espositivi con:

Rassegna dei vini passiti: esposizione dei vini partecipanti con scheda tecnica

Banco d'assaggio: dove si potranno gustare tutti i vini in rassegna

Mostra Mercato: le aziende espongono, fanno degustare e vendono i loro vini ed i loro prodotti

Mostre tematiche - Rassegna dell'editoria di settore

16.30 Inaugurazione ufficiale Mostra

20.00 Chiusura stand

20.30 Cena di Gala con vini mantovani premiati al Vinitaly

### SABATO 1 e DOMENICA 2 MAGGIO 2010

Alle 9.00 Apertura degli spazi espositivi

Dalle 10.00 alle 11.30 Degustazioni guidate vini passiti, cioccolato-passiti, sigari-passiti

Dalle ore 15.00 Spazio ludico per bambini

Dalle 15.30 alle 19.00 Degustazioni guidate vini passiti, cioccolato-passiti, sigari-passiti

20:00 Chiusura stand

### LUNEDÌ 3 MAGGIO 2010

Alle 9.00 I Produttori vitivinicoli incontrano la Ristorazione

Alle 13.00 Buffet con presentazione dei prodotti

Alle 16.00 Chiusura stand

[Share / Save](#)

Mostra internazionale dei Vini Passiti e da meditazione

Edizioni Contatto srl - Via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - Tel 035 460563 / 615370 - Fax 02 700557702 - P.IVA 02990040160 - [Contatti e-mail](#) & [Credits](#) - ©