



Degusta Giov@ne
OsvaldoMurri.it

Home | Conta

Cantine | Ri

[Chi Siamo](#) | [Osvaldo Murri](#) | [Editoriale](#) | [Vino & Salute](#) | [La Qualità](#) | [Statistiche](#) |

[Home](#) ▶ [Abbinamenti impossibili ?](#)



Volta Mantovana: PASSITI O DA MEDITAZIONE SOLO GRAND CAMPIONI

Vini Passiti e da Meditazione Volta Mantovana 29 – 30 Aprile \ 01 – 02 M Ospite d'Onore **FRANCESCO**

Menu principale

[Home](#)

[Notizie e Attività](#)

[L'Opinione di Osvaldo Murri](#)

[Cantine - Ristoranti - Enoteche](#)

[Sapete cosa bevete ?](#)

[Bicchieri conforme](#)

[Valutare il vino](#)

[Abbinare cibo e vino](#)

[Abbinamenti impossibili ?](#)

[La Tipicità a Tavola](#)

[FOTO GALLERY](#)

[LA VIDEO GALLERY](#)

[Prodotti Speciali](#)

[Libri Consigliati](#)

[Il Vino nel Web](#)

[Passaparola](#)

[Vini Passiti](#)

[Il Bontà Notizie](#)

[Il Tortello d'Oro](#)

[Lambruschi d'Italia](#)

[Vini senza Solfiti](#)

[Spumanti e Frizzanti](#)

[Olio extravergine italiano](#)

[Aceto & aceti nostrani](#)



Al via la nuova Edizione di Volta Mantovana con attività tra cui tre giorni pubblici (29 - 30 aprile e dedicato alla ristorazione

Gli Stand vedranno la più passiti Italiani, il gemellaggio di ghiaccio Tedeschi ed i migliori vini Europei: Francia, Portogallo, Grecia, Ungheria

il Gemellaggio Internazionale Passiti avverrà con la considerazione dei più costosi TROKENBEERENAUSLI

Ospite d'onore sarà il campione del mondo Francesco Moser, ciclista, nonché produttore vitivinicolo in Trentino A. A.

Si preannuncia una sorta di **Unità d'Italia** dei Vini **Passiti Nazionali**, che si concretizza il 150mo anniversario dell'Unità d'Italia con manifestazioni di questo importante appuntamento.

Dal canto suo, l'Amministrazione Comunale di Volta Mantovana con la Mostra, unisce da anni attorno ad uno dei ricercati prodotti Made Italy, ovvero la meditazione, una vera unità d'Italia con la mostra, la degustazione e la categoria di vini, provenienti da tutte le regioni Italiane.

Dalla Valle d'Osta alla Sicilia 170 etichette si presteranno all'attenzione di amatori e professionisti del settore facendosi assaggiare con i prodotti di provenienza di questi vini.

L'edizione scorsa ha registrato 14.538 presenze paganti e con circa 15.000

Anche In questa edizione il gemellaggio Italia e paese europeo si terrà



ovvero, i **TROCKENBEERENAUSLESE**: vini ottenuti da uve seccate oppure Muffate, una sorta di Sauternes tedeschi di produzione **RIESLING RENANO**; molto costosi anche per la difficoltà delle colture in inverno, col gelo notturno.

EISWEIN: vini con tasso zuccherino elevato ottenuto con uve di congelate e raccolte tardivamente (a differenza dei Trockenbeerenauslese nobili); il ghiaccio disidrata, concentra gli zuccheri e preserva i profumi della zona della **MOSELLA**, precisamente la **MOSEL-SAAR-RUWER**, quelli autentici fuoriclasse nel genere.

Non solo, quest'anno sarà allestita una apposita Area Europea per l'esposizione e la degustazione dei vini più costosi al mondo (solo su prelievo) di amanti delle rarità enologiche di Francia, Grecia, Spagna, Ungheria, Portogallo, Austria, Slovenia.

Novità assoluta della 8a Edizione sarà l'orario giornaliero dei quattro giorni: dalla mattina attorno alle ore 10,30 e chiudere la sera alle ore 24,00. Nelle aree espositive vi saranno zone di intrattenimento: musica, prestigiatori, giocolieri, artisti di strada e personaggi di spicco dell'arte, dello sport, del cinema, della televisione, tutti a disposizione del pubblico per quanto altro.

Lunedì 2 maggio 2011 sarà dedicata agli operatori del settore (ristoratori ecc.) e gli amatori professionisti (Sommelier, Assaggiatori, Degustatori ecc.) i quali troveranno una ricca documentazione editoriale su vini passiti e da meditazione. Alle ore 13,00 a pranzo con gli chef di Volta Mantovana.

Durante tutti i quattro giorni Radio Number One e Radio Pico intervisteranno e visiteranno la mostra dei vini passiti e da meditazione, i produttori presenti saranno invitati all'evento e le singole persone che desidereranno esprimere la loro manifestazione.

Ultimo ma non ultimo all'evento saranno presenti importanti distributori alimentari, società operative, imprenditori del settore a disposizione degli operatori per i ristoratori raccolti in una apposita area a loro riservata, in quale occasione si realizzerà la degustazione dei vini passiti e da meditazione di Volta Mantovana. Evento da cui si presenterà infine, una sorta di 150anni d'Italia Enologica.



Info: Comune di Volta Mantovana - Segreteria Organizzativa

Via Beata Paola n. 15 - Telefono: 0376.839431

da Lunedì a sabato ore. 8.30 - 13.30

Ogni degustazione si esegue su prenotazione obbligatoria

Info: sito web: <http://www.voltamn.it/> e-mail: info@comune.volta.mn.it

Assistenza tecnica con Analisti Enogastronomici – Sommelier Ais – Ona Leader

Info: Osvaldo Murri – Promoter e Selezionatore Prodotti

Telefono 348.1566949 – web: www.osvaldomurri.it - e-mail: osmurri@tir

Galleria Fotografia

http://www.osvaldomurri.it/index.php?option=com_rsgallery2&Itemid=32



Foto Gallery



Sabato 30 Aprile 2011 (mattino) pedalando tra le colline di Volta Mantovar



[\[Indietro\]](#)



Traduttore

Google Translate

Select Language



Gadgets powered by Google