

Terre del Vino

VIAGGIARE ► BERE ► MANGIARE ► VIVERE



(<http://www.t>



(<http://www.restipica.net/>)

Volta Mantovana capitale dei vini passiti

Ricerca avanzata

(/it/navigate/)

Dal 29 aprile al 1 maggio al Palazzo Gonzaga l'ottava mostra nazionale



Al via l'ottava edizione della **Mostra Nazionale dei Vini Passiti e da Meditazione di Volta Mantovana** (presso la villa comunale di Palazzo Gonzaga) che ha in programma quattro giorni intensi di attività tra cui tre giorni dedicati al pubblico (29 e 30 aprile, 1 maggio) e un giorno dedicato alla ristorazione (2 maggio). Gli stand vedranno la presenza dei migliori vini passiti italiani, si celebrerà un "gemellaggio" con i vini passiti e "di ghiaccio" tedeschi (gli eiswein, e trockenbeerenauslese) mentre un'area sarà dedicata ai migliori vini passiti e dolci europei provenienti da Francia, Spagna, Austria, Portogallo, Grecia, Ungheria. Ospite d'onore sarà il campione del mondo di ciclismo Francesco Moser produttore vitivinicolo in Trentino e ideatore della dieta del ciclista.

In clima di festeggiamenti per il 150° anniversario dell'Unità d'Italia, la Mostra di Volta Mantovana si preannuncia come una sorta di festival italiano dei vini passiti, e l'Amministrazione Comunale proprio con questo evento vuole idealmente unirsi alle tante iniziative celebrative in corso, proponendo l'incontro con una tra le tipologie enologiche più ricercate e preziose del nostro Made Italy in cantina, i vini passiti e da meditazione, provenienti da tutte le regioni Italiane che potranno essere degustati e anche acquistati direttamente dai produttori presenti. Dalla Valle d'Aosta alla Sicilia sono oltre 170 le etichette presenti che si sottoporrono al giudizio di amatori e professionisti del settore, magari facendosi degustare assieme ai prodotti tipici locali, sperimentando nuovi abbinamenti. La scorsa edizione della Mostra ha registrato oltre

15.000 visitatori.

Anche questa edizione vedrà un gemellaggio con paese europeo, la Germania, e i suoi vini passiti molto speciali, i "trockenbeerenauslese", vini ottenuti da uve selezionate, fatte appassire in pianta, talvolta aggredite dalla muffa nobile, la botritis. Si tratta di vini di limitata produzione, come è facile immaginare, per lo più a base di uve Riesling Renano, molto preziosi proprio per le difficoltà legate anche alla loro vendemmia che si esegue in inverno. Gli "eiswein" sono vini con tasso zuccherino elevato ottenuto dalle uve congelate e raccolte tardivamente (a differenza dei trockenbeerenauslese, sono senza muffa nobile); il ghiaccio disidrata l'acino, concentra gli zuccheri e preserva i profumi primari dell'uva. È la zona della Mosella, precisamente la Mosel-Saar-Ruwer, quella in cui si producono autentici fuoriclasse nel genere.

Quest'anno sarà inoltre allestita una apposita area dedicata ai vini passiti d'Europa con l'esposizione e la degustazione di vini tra i più rari al mondo, e quindi anche un po' più costosi, (solo su prenotazione) per gli amanti delle rarità enologiche provenienti dalla Francia, Grecia, Spagna, Ungheria, Germania, Portogallo, Austria, Slovenia.

Saranno presenti sommelier professionisti per aiutare i visitatori nella scelta e nella degustazione dei vini, con la partecipazione di Osvaldo Murri, Paolo Lauciani e Francesco Moser.

Saranno possibili visite guidate al Palazzo Gonzaga, alle mura del castello e alle torri.

Nei tre giorni della Mostra i ristoranti convenzionati del territorio di Volta Mantovana presenteranno un menù tipico accompagnato da vini riserva locali e vino passito al prezzo concordato di € 25,00 (è gradita la prenotazione).

Non di solo vino vive però la Mostra di Volta Mantovana che presenta anche spettacoli, iniziative culturali, incontri con personaggi di spicco dell'arte, della cultura, dello sport, del cinema e della televisione. Durante i quattro giorni, Radio Number One e Radio Pico intervisteranno i personaggi che visiteranno la mostra, i produttori presenti e anche i visitatori per conoscere le loro impressioni sulla manifestazione.

La giornata di lunedì 2 maggio 2011 sarà invece dedicata interamente agli operatori del settore (ristoratori, enotecari, titolari di winebar, ecc.) e ai degustatori e sommelier professionisti; tra di loro anche importanti distributori di prodotti vitivinicoli e alimentari.

Si ricorda che per partecipare alle degustazioni occorre la prenotazione.

Info: <http://www.voltamn.it> (<http://www.voltamn.it>) • **e-mail:** info@comune.volta.mn.it (<mailto:info@comune.volta.mn.it>)

Info: Comune di Volta Mantovana - Segreteria Organizzativa - Via Beata Paola n. 15 - Telefono: 0376.839431
chiamare da lunedì a sabato ore. 8.30 - 13.30

PROGRAMMA

VENERDÌ 29 Aprile

Ore 16:00 - Apertura degli spazi espositivi.

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 e vendono i loro vini ed i loro prodotti.

Rassegna dell'editoria di settore.

Ore 17:30 - Inaugurazione ufficiale.

Ore 19:30 - Animazioni e degustazioni guidate.

Ore 24:00 - Chiusura.

SABATO 30 Aprile

Ore 11:00 - Apertura degli spazi espositivi.

Ore 16:00 - Degustazioni guidate di vini passiti, abbinamenti tra cioccolato e vini passiti, sezione dedicata alla degustazione di sigari abbinati ai vini passiti.

Apertura spazio ludico per bambini.

Ore 19:30 - Animazioni nell'area esposizioni.

Ore 24:00 - Chiusura.

DOMENICA 1 Maggio

Ore 9:00 - Apertura degli spazi espositivi.

Ore 10:00/12:00 - Degustazioni guidate di vini passiti, abbinamenti tra cioccolato e vini passiti, sezione dedicata alla degustazione di sigari abbinati ai vini passiti.

Ore 15:00 - Apertura spazio ludico per bambini.

Ore 15:00/19:00 Degustazioni guidate di vini passiti, abbinamenti tra cioccolato e vini passiti, sezione dedicata alla degustazione di sigari abbinati ai vini passiti.

Ore 20:00 – Chiusura.

LUNEDÌ 2 Maggio

Ore 9:00 - I produttori vitivinicoli incontrano il mondo della ristorazione.

Ore 13:00 - Buffet con presentazione dei prodotti.

Ore 16:00 – Chiusura.

[torna indietro](#)

(javascript:history.back())

Mi piace

0

0Share