



► 29 settembre 2017

**LA RASSEGNA.** Il tradizionale appuntamento dell'8 ottobre è preceduto anche dalla polemica sullo «Spumante del Garda» che suscita perplessità tra i produttori

# «Profumi di mosto» esalta il vino d'autore

## Il circuito enogastronomico del Consorzio Valtenesi coinvolgerà da Manerba a Pozzolengo dodici paesi

### Oltre cinquanta le etichette offerte in degustazione

**Alessandro Gatta**

Appassionati winelover a raccolta, lo scorso anno più di 1500: domenica 8 ottobre torna «Profumi di mosto», la sedicesima edizione del tradizionale circuito enogastronomico a cura del Consorzio Valtenesi. Quest'anno sono addirittura 21 le cantine che apriranno le porte al grande pubblico, lungo tre percorsi in 12 Comuni, e con una cinquantina di etichette in degustazione tra chiaretti, vini rossi e qualche sorpresa, abbinati a piatti e assaggi preparati per l'occasione da ristoranti, aziende e produttori del territorio.

**QUESTI I NUMERI** della festa che puntuale celebra la fine della vendemmia, in scena dalle 11 alle 18 in Valtenesi (Calvagese, Manerba, Moniga, Padenghe, Puegnago e San Felice), nel basso Garda e nel suo hinterland (fino a Muscoline, Bedizzole, Lonato, Desenzano e Pozzolengo). I colori e i sapori dell'autunno: sono già aperte le iscrizioni, per ogni percorso è disponibile un carnet da 9 degustazioni (7 cantine più una cantina jolly e il gran finale in Villa Galnica a Puegnago, con tutti i vini della rassegna) al costo di 30 euro (se acquistato in qualsiasi cantina aderente il giorno stesso della rassegna) o anche in prevendita online al prezzo ridotto di 25 euro (info sul sito [profumidimosto.it](http://profumidimosto.it)). Ogni cantina proporrà in degustazione i vini prodotti in prevalenza con uve del vitigno autoctono Groppello, appunto dal Chiarretto ai rossi, abbinati a piatti della tradizione bresciana e non solo: polenta e pestom, risotti, ravioli e zuppe, lo spiedo e lo stracotto, perfino co-

de di gambero flambé. Non solo enogastronomia, «Profumi di mosto» è anche un traguardo: obiettivo raggiunto anche quest'anno per il Consorzio Valtenesi, che nonostante le fatiche del maltempo (la gelata di fine aprile, le grandinate estive) dovrebbe chiudere la vendemmia con un calo della produzione non superiore al 20%, mantenendo comunque invariati i numeri dello scorso anno (3,3 milioni di bottiglie di cui 2,3 milioni a marchio Valtenesi). Riflettori puntati, tra l'altro, sulla prima vendemmia della nuova Doc Riviera del Garda Classico, il cui disciplinare entra in vigore proprio con la campagna in corso. Conto alla rovescia: nelle prossime settimane i consorzi Valtensesi e Bardolino ospiteranno sul Garda 25 giornalisti da Canada e Stati Uniti.

Ma c'è anche una polemica, sollevata da Alberto Pancera e Alessandro Redaelli, già presidenti dell'ente vini e del Consorzio Garda Classico, sulla legittimità del nuovo «Spumante del Garda» per la Doc Garda definito «un progetto sconcertante».

«È inutile farci la guerra, dobbiamo crescere insieme - ha ribattuto Alessandro Luzzagò, presidente del Consorzio Valtenesi -. Dobbiamo ragionare in positivo, andare oltre e guardare anche a questo progetto come un tentativo di semplificazione. E comunque il Valtenesi sarà sempre un'altra cosa». •



In Valtenesi ritorna «Profumi di Mosto»