

Andar per vini

Oltre gli anni, le epoche, i gusti mutevoli, le crisi economiche e finanziarie: ora e sempre spumante, come dimostra la nuova Garda Doc e la rassegna interprovinciale Spumanti&Frizzanti. Per chi cerca emozioni d'oltralpe, ecco la piacevolezza di vini e paesaggi della Catalogna

di Claudia Farina

E' nato lo spumante Garda doc



Se il monaco benedettino Dom Pierre Perignon (1638-1715, inventore, forse, dello champagne) si reincarnasse, che direbbe dello Spumante Garda doc? Che ha moltiplicato e tipicizzato le bollicine. Stazione di partenza: l'anfiteatro del Benaco; stazione d'arrivo: lontano, con **20 milioni di bottiglie prodotte**. Eventi dedicati: in rapida successione, tutto l'anno, in luoghi diffusi. Il progetto è stato presentato durante il Festival della Letteratura di Mantova, con il lancio in edizione limitata del **Garda Doc Collezione Brut 2016**.

“Prevediamo di toccare in breve tempo i 20 milioni di bottiglie, tante quante sono all'incirca le presenze turistiche nel bacino gardesano – ha annunciato **Luciano Piona**, presidente del Consorzio Garda Doc -. Lo Spumante Garda Doc si propone come tipologia centrale della denominazione, che va a riunire quei 7 milioni di bottiglie che sono già spumantizzate in zona

sotto vario nome, puntando a una crescita ulteriore che ci permetta di essere sempre più presenti sui mercati esteri, utilizzando come trampolino di lancio le sponde del lago". Lo Spumante Garda Doc esprime al meglio la variabilità ampelografica delle dieci denominazioni che compongono la Doc Garda: **Valtènesi, San Martino della Battaglia, Lugana, Colli Mantovani, Custoza, Bardolino, Valdadige, Valpolicella, Durello e Soave**. La superficie vitata di questa denominazione è pari a 31.000 ettari, la maggior parte dei quali coltivati in provincia di Verona (27.889) mentre i rimanenti 3.211 ettari si dividono tra le province di Mantova e Brescia. "La scelta del Consorzio - ha spiegato **Carlo Alberto Ponant** direttore dello stesso Consorzio - è stata quella di valorizzare un brand già affermato, Garda, facendolo diventare un vino di successo, individuando nella tipologia spumante il vino in grado di aggiungere altro valore economico e commerciale alle produzioni tradizionali delle dieci denominazioni di territorio" www.gardadocvino.it

Spumanti&Frizzanti



Stappare una bottiglia di spumante è un'arte, l'arte di tire-bouchon; gustarlo è un atto d'empatia. Succede così alla **Rassegna enologica interprovinciale Spumanti&Frizzanti**, giunta quest'anno alla 19ª edizione. La Sezione **ONAV Verona** organizza in collaborazione con la Pro-Loco Custoza la Rassegna; la partecipazione, gratuita, è riservata alle aziende vinicole con sede nelle Province di Trento, Treviso, Vicenza, Verona, Padova, Mantova e Brescia, che esibiranno vini Spumanti e Frizzanti elaborati con Metodo Classico e Metodo Charmat. I vini che raggiungeranno il punteggio minimo di 83/100, secondo la scheda "Union International des Oenologues", valutati alla cieca da commissioni composte da Maestri Assaggiatori, Tecnici Assaggiatori e Assaggiatori ONAV, riceveranno il diploma di merito, che verrà consegnato durante la **cerimonia ufficiale del 29 ottobre alle ore 19:00** presso lo storico edificio settecentesco di **Villa Venier a Sommacampagna (Vr)**. Dopo la premiazione, verrà aperto al pubblico il Banco di assaggio dei vini premiati con abbinamento gastronomico. La manifestazione è patrocinata da: Provincia di Verona, Comune di Sommacampagna, Comitato Pro Loco UNPLI Veneto, Pro-Loco Custoza e Terre del Custoza www.onav.it

Gli itinerari del vino in Catalogna



Esplorare in autunno la Catalunya, in stagione di vendemmia e vinificazione, è una grande piacevolezza da vivere anche in treno o in bicicletta, attraverso alcune delle **12 DO (Denominazione di Origine) catalane**, alla scoperta delle oltre 300 cantine visitabili. La **DO Cava**, l'unica area in Catalunya in cui può essere prodotto l'omonimo spumante famoso in tutto il mondo, include 69 comuni in Costa Barcelona, Paesaggi di Barcellona, Costa Daurada e Costa Brava. Il Cava nasce nel 1872 a Sant Sadurní d'Anoia in Costa Barcelona, con una produzione di appena 3.000 bottiglie, giunte oggi a circa 200 milioni di bottiglie l'anno, prodotte con metodo classico. **Sant Sadurní d'Anoia** resta la capitale indiscussa del Cava e qui ogni anno a inizio ottobre - quest'anno dal 6 all'8 - si svolge il Cavatast, una manifestazione in cui vengono degustati i migliori spumanti, in un ambiente conviviale tra stand di specialità gastronomiche e workshop. Celebre è la **DO Conca de Barberà**, di grande tradizione vinicola grazie al suo microclima mediterraneo. I vini prodotti in questa regione a nord di **Tarragona**, in **Costa Daurada**, sono caratterizzati principalmente dal sapore fresco, dalla leggerezza e dall'aroma espressivo. A Conca de Barberà il vino si degusta nelle così dette "**cattedrali del vino**", le cantine moderniste firmate da archistar. Esplorando i territori circostanti ci si imbatte in resti medioevali di chiese, cappelle, mura e castelli. La **DO Penedès**, vicino a Barcellona, è attraversata dalla Via Augusta e si estende da spiagge come Sitges fino alla cordigliera prelitoranea, attraversando una distesa di vigneti tra paesaggi, microclimi e terreni diversi. Il consorzio di promozione turistica Enoturisme Penedès promuove la cultura vitivinicola e l'enoturismo nel territorio della DO che culmina nella città **Vilafranca del Penedès**, considerata la capitale catalana del vino www.catalunya.com