

PalaExpo Vini di Lombardia –Vinitaly 2009
“Lombardia: vini da record”

Palaexpo ogni giorno: un evento!

Al centro del Palaexpo, presso l'area Istituzionale della Regione Agricoltura, ogni giorno i Consorzi di tutela, coordinati da ASCOVILO (Associazione consorzi vini lombardi) proporranno delle imperdibili degustazioni (coordinate da ONAV Lombardia)

Valcalepio: nella piazza degustazioni in musica

In degustazione nella Piazza Valcalepio oltre ai vini garantiti dal Consorzio e dalla bottiglia personalizzata, verranno proposti i vini premiati del 4° Concorso Internazionale enologico "Emozioni dal mondo: Merlot e Cabernet Insieme".

In abbinamento ai vini, le prelibatezze della Terra Orobica come salumi, formaggi e polenta presentate da Agripromo. Ogni giorno si esibirà dal vivo Mauro Ottolini, musicista che ha aderito al progetto “Mauro Ottolini & Licaones ” plays for Valcalepio, con l'obiettivo di diffondere il concetto di cultura della degustazione e del corretto approccio al consumo del vino.

San Colombano: un vino –un parco

Il San Colombano DOC, l'unico vino della provincia di Milano, essendo da anni il vino ufficiale della rassegna gastronomica "Caccia in Cucina", farà un omaggio ai cacciatori che si accrediteranno presso il suo stand, così come per gli appassionati di Golf, essendo dal 2008 il vino che presenza nei numerosi circuiti dei Golf club della Provincia di Milano.

Degustazione imperdibile: venerdì 3 Aprile – h.16.45, presso l'area Istituzionale del Palaexpo Vini di Lombardia, "Verticale con sorpresa - Il Vino Doc di Milano scopre le sue carte, da frizzante con brio a vino da lungo invecchiamento... con un ospite a sorpresa...".

Franciacorta: stand da record!

Uno stand mai così grande, 1.063 m.q. (163 in più rispetto al 2008) e una folta presenza di produttori riuniti nel Consorzio all'insegna di un'ascesa continua del prestigio del marchio Franciacorta. Si tratta non solo del più imponente stand del padiglione Lombardia, ma anche di uno dei maggiori dell'intera fiera, a conferma del crescente successo sul mercato (+16% di bottiglie commercializzate nel 2008), ottenuto prima di tutto grazie ad una qualità superiore. **Degustazioni imperdibili:** Giovedì 2 Aprile – h. 16.15–17.30: Franciacorta millesimato 2005: una vendemmia a cinque stelle. Venerdì 3 Aprile – h.11.15–12.30. Franciacorta Brut : la sua versatilità nell'abbinamento a tutto pasto.

Garda Classico, a Vinitaly il gusto della Valtènesi

Lo stand del Consorzio ospiterà, ogni giorno dalle 12.30 alle 15, alcuni dei più significativi

protagonisti della ristorazione gardesana, con una serie di creazioni gastronomiche pensate per l'abbinamento ai Rossi della Valtènesi.

Ogni giorno dalle 11.30 alle 12.30, l' happy hour dedicato soprattutto ai prodotti tipici del territorio a cura della Strada dei Vini e dei Sapori del Garda.

Venerdì 3: anteprima della 60^a ediz. della Fiera del Garda Classico di Polpenazze. Sabato 4: presentazione della 2^a ediz. di "Italia in Rosa", rassegna dei rosati d'Italia di Moniga del Garda; domenica 5: "Anteprima Rossi della Valtènesi" in programma a Brescia dal 18 al 20 aprile.

Lugana: armonie senza tempo

E' questo lo slogan che il Consorzio Tutela Lugana ha scelto per comunicare la straordinaria possibilità del Lugana di invecchiare.

Degustazione imperdibile: Lunedì 6 Aprile – h. 10; un'epica verticale di Lugana di vendemmie passate, abbinati a formaggi a pasta semidura e dura del territorio gardesano. Dalla convinzione che il Lugana sia anche un vino da invecchiamento nasce il progetto di revisione del disciplinare di produzione: creare nuove versioni di Lugana, una vendemmia tardiva con 12 mesi di affinamento e un riserva con, cosa rara nei bianchi, ben 24 mesi di affinamento minimo, il tutto senza variare la base ampelografica che rimane ancorata alle tradizioni del vitigno autoctono Turbiana.

Mantova e il suo skyline,

"Profilo Mantovano" è anche il nome dell'iniziativa che accompagna, per il secondo anno consecutivo, la partecipazione delle aziende del vino mantovane.

Il profilo presentato sarà quello sensoriale dei vini di punta delle 17 Aziende partecipanti, 4 in più rispetto allo scorso anno. Le degustazioni che condurranno alla stesura dei profili sensoriali e delle schede organolettiche saranno svolte da Onav Lombardia e le schede saranno a disposizione dei visitatori di Vinitaly **Degustazione imperdibile:** venerdì 3 aprile – h. 10.00 Onav curerà la degustazione "Profilo Mantovano".

Botticino, Capriano del Colle e Valcamonica, piccole preziose Doc lombarde

All'interno dello spazio coordinato dall' Ente Vini Bresciani, i Consorzio di Tutela dei vini Botticino, Capriano del Colle e Valcamonica saranno presenti con le loro aziende associate, per raccontare il fascino delle loro piccole, ma preziose Doc.

Degustazione imperdibile: lunedì 6 aprile – h.13.45-15.00

Valtellina, l'area terrazzata più estesa d'Europa

L'intera produzione della Denominazione di Origine Valtellina Doc e Docg: Sforzato di Valtellina DOCG, Valtellina Superiore DOCG, Rosso di Valtellina DOC e Terrazze Retiche di Sondrio IGT saranno presenti al Vinitaly in un "concerto" affiatato con "Valtellina c'è

più gusto”, consorzio che raggruppa le realtà consortili dell’enogastronomia valtellinese (Consorzio Tutela Vini, Bitto e Casera, Bresaola della Valtellina, Miele, Mele della Valtellina, Comitato per la Valorizzazione Pizzocchero).

Degustazioni imperdibili: giovedì 2 aprile dalle 15.00 alle 16.00 - presentazione della D.O. Valtellina; lunedì 6 dalle 12.30 alle 13.45 sarà la volta dell’evento “Sapori di Valtellina”.

Il Moscato di Scanzo sul podio degli onori

La quinta e più piccola Docg della Lombardia, quella del Moscato di Scanzo, appena riconosciuta e tutelata dal suo Consorzio di tutela che annovera 33 associati, per una produzione annuale di circa hl 300, e che interessa soltanto la parte collinare del comune di Scanzorosciate. **Incontro imperdibile:** giovedì dalle 10 alle 11.15 per conoscere il territorio di produzione del Moscato di Scanzo e la sua storia.

L’Oltrepò Pavese pensa in rosa

Il Consorzio Oltrepò pavese presenta al Vinitaly un nuovo progetto: il «Cruasé», un marchio collettivo per il Pinot nero Docg metodo classico rosé. Alla nuova “griffe” oltrepadana sarà dedicato il layout dello stand del Consorzio. Il marchio è di proprietà del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese ed è ad esclusivo utilizzo delle aziende associate.

Degustazione imperdibile: Venerdì 3 aprile, dalle 12.30 alle 14.30, in occasione della presentazione del manuale «Guida all’utilizzo della Denominazione di Origine Pinot nero in Oltrepò Pavese», degustazione di cinque Metodo Classico Docg, compresi tre Cruasé.

Viaggia attraverso i sapori di Lombardia: www.buonalombardia.it