

Garganica, alla scoperta dei vini vulcanici del Gambellara Doc

scritto da Alice Lombardi | 09/06/2016



Garganica 2016, alla scoperta dei vini vulcanici del Gambellara Doc si svolge a Montebello Vicentino dal 10 al 12 giugno. Oltre 50 etichette in degustazione tra incontri, abbinamenti gastronomici e culturali.



I vini vulcanici giocano un campionato a parte. Perché quei terroir costituiti da basalti, lapilli e trachiti regalano frutti dall'acidità, mineralità e sapidità importanti. Riunire, di tanto in tanto, i prodotti della vigna accomunati da questa caratteristica è quasi un dovere per comprenderne le caratteristiche e studiarne le peculiarità.

È quanto si ripeterà per il secondo anno a Montebello Vicentino, in provincia di Vicenza per una tre giorni (dal 10 al 12 giugno) che vedrà sfilare oltre 50 etichette in degustazione tra incontri, abbinamenti gastronomici e attività culturali.

"Garganica, alla scoperta dei vini vulcanici del Gambellara Doc" – la manifestazione organizzata da **Consorzio Tutela Vini Gambellara, Strada del Recioto e dei vini Gambellara Doc e Pro Loco Montebello** – è un evento che ha come obiettivo principale quello della promozione della produzione enologica di un suggestivo angolo del Veneto ma attraverso una modalità che non vuol essere soltanto autocelebrativa. **Saranno presenti infatti etichette provenienti da tutta Italia**, rigorosamente da zone di origine vulcanica.

L'appuntamento in calendario comunque non vede solo il prodotto della vite quale protagonista. Ad aprire la seconda edizione di Garganica infatti, sarà una serata dedicata allo sport. **Venerdì 10 giugno**, dalle ore 17 al Palazzetto dello Sport di Montebello, si svolgerà **"DOC Basket"** mentre la giornata di **sabato** inizierà con un press tour riservato alla stampa di settore, durante il quale venti giornalisti incontreranno produttori e potranno visitare aziende e cantine. Dalle ore 16 invece, gli spazi saranno aperti a tutti, dai gourmet ai curiosi, con lo svolgimento di una tavola rotonda presso la cantina **Menti Vini** (Contrada Selva, 2/A) dal titolo **"La Garganega, espressione del territorio, espressione del Veneto"**. A confrontarsi saranno personalità enologiche del calibro di **Giuseppe Zonin** (presidente del Consorzio Tutela Vini), **Luigino Bertolazzi** (presidente Assoenologi Veneto Orientale), **Claudio Marafetti** (responsabile regionale della guida Vini Buoni d'Italia) e l'enologo **Nicola Menti** a cui seguirà la prima degustazione.



A seguire l'appuntamento si sposterà in Piazza Italia e via Vaccari con una stuzzicante **"Cena vulcanica sotto le stelle"** durante la quale i piatti tipici del territorio preparati dai ristoranti **"La Marescialla"** e **"Giulietta e Romeo"** sposteranno i vini vulcanici e il gruppo popolare **Ballincontrà di Thiene** si esibirà dal vivo. (Il costo della cena è di 30 euro).

La manifestazione si concluderà **domenica 12 quando**, dalle 15,30 alle 20, i protagonisti assoluti saranno i vini vulcanici e i banchi d'assaggio. Alle ore 17, nella loggia del Palazzo Municipale, si terranno gli enoracconti **"Il Vulcano dal nord al sud"**, ovvero sei vigneron di diverse regioni enologiche narreranno la loro esperienza. Infine alle 18 si terrà il derby del vulcano con una degustazione enogastronomica guidata a base di bigoli con ragù di colombino abbinati al Gambellara Classico Doc e di arancini di riso con cuore di Pachino e Ragusano abbinati all'Etna Bianco Doc. (costo della degustazione 10 euro).

Info e prenotazioni: stradadelrecioto@libero.it o 328.8920757

[mappress mapid="165"]