

## Fiera di Verona 14-17 aprile

Un'edizione con numerose iniziative collaterali, come non mai  
Oggi c'è anche la presentazione ufficiale degli eventi per Go!2025

# Degustazione record di un rosso di 43 anni La farina con le vinacce chef stellati e medaglie

**DIETRO LE QUINTE**

**U**n cartellone ricco come non mai. I produttori di Veneto e Friuli Venezia Giulia, i Consorzi, le due Regioni non hanno lasciato nulla al caso. L'obiettivo è attirare quanti più visitatori possibili nei vari stand per far conoscere e poi comprare i vini del Nord Est.

Un giro d'orizzonte che non può non partire da Go!2025, Gorizia e Nova Gorica capitali europee della cultura. Gli organizzatori, vogliono coinvolgere nel progetto sia Veneto che Friuli. Oggi alle 12.30 nello stand della Regione Fvg (Padiglione 6) saranno svelate le novità e illustrata l'edizione 2025 di Gusti di Frontiera, la grande kermesse enogastronomica per la prima volta concepita come evento transfrontaliero, a cavallo fra Italia e Slovenia.

Gradito ritorno, in Fiera a Verona, per il **Consorzio delle Venezie** del Pinot grigio con oltre 100 etichette in degustazione della Doc che comprende Veneto, Friuli e provincia autonoma di Trento e un debutto, quello a "Vinitaly and the city", il fuori salone che si svolge nei luoghi più suggestivi del centro storico di Verona. **Albino Ar-**

**mani** presenta invece "Terre di Plovja", il progetto friulano per la valorizzazione dei vitigni autoctoni nato del 2022 che va ora ad arricchirsi di due nuove etichette: "Sciaglin" e "Ucelut", entrambi Igt Venezia Giulia, prodotti da uve indigene in purezza di cui portano il nome. Novità anche in casa Serena Wines, che sfrutterà la vetrina internazionale per presentare al pubblico il suo ultimo gioiello: il Valdobbadiene Prosecco Superiore Doc Brut del brand Serena 1881. Caratterizzato da un colore lilla, il nuovo arrivo arricchisce la gamma di prodotti a marchio. Oggi dalle 17 nello stand dell'azienda (padiglione 6 C4) in programma il "Purple happy hour".

Una chicca assoluta, una rarità, vede protagonista un vino rosso autoctono friulano lo Schioppettino dei Colli orientali. Zorzettig Vini, infatti, porterà in degustazione una bottiglia dell'annata 1981, vendemmia di 43 anni fa. Rimbalzando ancora in Veneto da segnalare Graziano Prà che presenta il Colle Sant'Antonio e il nuovo Valpolicella superiore, i due vini top che vengono chiusi con tappo a vite. Colle Sant'Antonio è un Soave prodotto con uve provenienti

da tre diversi cru, da vigne vecchie e con l'uso della tecnica del taglio del tralcio. Il Valpolicella superiore è l'ultimo nato, un'edizione limitata di 3000 bottiglie da vigneti in altura. Numerosi gli appuntamenti del Consorzio Lugana che oggi alle 15 nello stand Palaexpo ospiterà un talk show sull'enoturismo sostenibile.

Novità in casa Nonino, i signori friulani della grappa. Lunedì alle 13.30 nello stand dell'azienda (padiglione 7 stand E2) si presenta il progetto "Farina Nonino - Green spot" che affonda le sue radici nella tradizione della terra del Friuli e affronta il futuro con attenzione al sociale e all'ambiente. Nina Granucci, di startup Green Spot, innamorata della grappa Nonino con le vinacce della famiglia, ha realizzato una farina senza glutine grazie a un innovativo procedimento di fermentazione (5 brevetti) riuscendo a ottenere una farina che mantiene le proprietà nutrizionali della vinaccia. Con questa farina si potrà naturalmente fare anche il pane, come sarà dimostrato durante l'evento.

L'azienda del Collio Livon celebra i 60 anni di attività con una serie di degustazioni verticali del suo iconico

"Braide Alte", così come la famiglia Tedeschi, della Valpolicella, festeggia i 60 anni del suo Amarone più importante, il "Capitel Monte Olmi". La Viarte, cantina di Prepotto acquisita di recente dalla famiglia di Giorgio Polegato, debutta a Vinitaly con un ristorante due stelle Michelin, Lionello Cera, chef dell'Antica osteria Cera e con una body painting artist, Lela Perez (nome d'arte di Emanuela Pereto), campionessa a livello mondiale di Body painting art. In questa occasione (domani dalle 12 alle 15.30) si svolgerà la presentazione ufficiale e la degustazione in anteprima del Rosè Liende 2023.

Il Collio Bianco Fosarin 2021 di Ronco dei Tassi di Cormons è stato inserito fra la selezionatissima rosa di vini che sarà protagonista di "Le eccellenze italiane", la degustazione organizzata a Vinitaly da Coldiretti-Filiera Italia. L'appuntamento con i grandi nomi del vino italiano sarà guidato da Riccardo Cotarella, presidente nazionale di Assoenologi. La degustazione oggi alle 14.30 a Casa Coldiretti. Mionetto (padiglione 4 stand B3), storica cantina di Valdobbadiene presenta i suoi campioni, che hanno vinto all'orlo nel mondo. In occasione del Berliner wine trophy vinte due medaglie d'oro per Prosecco Doc Rosé extra dry luxury collection e Val-

dobbiadene Prosecco superiore Docg extra dry luxury collection e medaglia d'argento per Valdobbiadene superiore di Cartizze Docg Dry luxury collection. La distilleria Castagner, infine, presenterà, martedì 16, il Castagner Riserva 23 anni con un'inedita degustazione alla cieca di grappa, whisky e cognac, tutti con oltre 20 anni di invecchiamento. —

M.CE.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Giannola Nonino

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



169343