

Enogastronomia Gli appuntamenti

# Piaceri



## Etichette regionali al Vinitaly Gli eventi da non perdere

di **Francesca Negri**

Essere o no essere? Vinitaly o non Vinitaly? Se siete dei *wine lover* la data del salone internazionale del vino di Verona ce l'avete segnata da tempo in agenda, ma l'interrogativo, come ogni anno è: buttarsi o no nel caos di padiglioni dove il vino difficilmente si degusta in condizioni ottimali? Se ancora siete in dubbio, c'è un'altra occasione che — come tutti i FuoriSalone — sembra molto più interessante. Si tratta di *Vinitaly & The City*: da oggi e fino mercoledì, dalle 18 alle 23 in piazza dei Signori, nel Cortile del Mercato Vecchio, nel Cortile del Tribunale e a Palazzo della Gran Guardia il *FuoriSalone* di Vinitaly animerà il centro della città con un itinerario gastronomico d'eccellenza dove un'enoteca di vini selezionati accompagnerà le specialità della tradizione gastronomica nazionale. Grande spazio sarà dedicato alle produzioni tipiche trentine che fanno parte della Strada del vino e dei sapori della provincia di Trento, magari con cui divertirsi a fare giochi di abbinamenti con prodotti di altre regioni. Basta acquistare il coupon di 10 euro che dà accesso a un calice e a quattro degustazioni. In ogni stand ci sarà anche la possibilità di acquistare i prodotti degustati direttamente dal produttore.

Al Vinitaly, al via domani, uno dei protagonisti sarà il Trentodoc, il marchio collettivo territoriale dedicato al metodo classico trentino, presente al padiglione 3 stand E1/F2, con tante novità, appuntamenti e degustazioni. Per tutti i giorni della manifestazione sarà possibile conoscere Trentodoc soprattutto attraverso la proposta delle migliori etichette selezionate dalle case spumantistiche ma anche attraverso un programma di appuntamenti informali allo stand Trentodoc. Sommelier dedicati assisteranno il pubblico, spiegando storia, peculiarità e caratte-

ristiche di ognuna delle bottiglie proposte, mentre alcuni rappresentanti del mondo del vino italiano racconteranno la loro esperienza con le bollicine trentine nei momenti #MyTrentodoc, incontri della durata di dieci minuti cui seguirà la degustazione di un calice di Trentodoc. La manifestazione scaligerà sarà l'occasione di presentare anche la collaborazione con Expo 2015, di cui il Trentodoc sarà partner tecnico nel padiglione «Vivo, a taste of Italy».

L'evento veronese è spesso palcoscenico privilegiato sul quale far debuttare nuove etichette e progetti, come accadrà domani per la Cantina Rotaliana, che alle 15 presenterà il suo nuovo Lagrein di 2012.

Altra area da visitare è certamente quella del padiglione 6, dove allo stand C2/D2 trova spazio il Consorzio Vini Alto Adige con ben 77 cantine. Per quattro giorni lo stand ospiterà un articolato programma di degustazioni tematiche che spazieranno dalla famiglia dei Pinot ai bianchi aromatici, dai rossi autoctoni fino agli spumanti. La degustazione è libera e prevede la rotazione giornaliera dei vini

**Durante la fiera**  
Sarà presentata anche la collaborazione con Expo 2015, di cui il Trentodoc sarà partner

in assaggio.

Oggi e domani a Magrè le porte di Casòn Hirschprunn e quelle di Tòr Löwengang sono aperte agli operatori per la nuova edizione di Summa, l'evento ideato dal vigneron dagli occhi di ghiaccio Alois Lageder. Un viaggio all'interno dell'enogastronomia di pregio, una due giorni di visite guidate della cantina e dei vigneti, seminari, verticali e degustazioni di raffinate etichette attraverso cui entrare in contatto diretto con oltre 60 produttori provenienti da Italia, Germania, Francia, Austria e Nuova Zelanda, scelti personalmente da Alois Lageder non solo per l'eccellenza della loro produzione, ma anche per i rapporti d'amicizia e di fiducia instaurati nel corso di molti anni.