

Valtènesi-Garda Classico doc, a Polpenazze torna la fiera del Vino



La Fiera del Vino Valtènesi-Garda Classico Doc di Polpenazze del Garda, nel Bresciano, in programma dal 29 maggio al 2 giugno, torna in scena per tagliare il traguardo dell'edizione numero 66. In

cartellone cinque giorni di festa per una rassegna dal grande appeal popolare, destinata quest'anno a richiamare anche i tanti turisti in visita sul più grande lago italiano.

Fedele al mandato di valorizzazione della qualità dei prodotti autoctoni, la Fiera mette come sempre al centro del proprio programma il concorso enologico nazionale dedicato alle produzioni vinicole del territorio, istituito nel 2006 dal ministero per le Politiche Agricole per la Doc Garda Classico, ed aperto in seguito anche alla nuova Doc Valtènesi. Sono 66 le etichette iscritte quest'anno al concorso: ben 43 quelle cui le commissioni di assaggio, riunite nella mattina di martedì 19 marzo per le degustazioni ufficiali, hanno assegnato la qualifica di Vino Eccellente, corrispondente ad un punteggio di almeno 85/100, e che verranno premiate durante la cerimonia ufficiale di inaugurazione nella mattinata di domenica 31 maggio. Da ricordare che i Chiaretti ritenuti eccellenti dalla commissione proseguiranno il loro cammino per una seconda degustazione nella quale verrà scelto il vincitore del Trofeo Pompeo Molmenti, che verrà attribuito nell'ambito di Italia in Rosa a Moniga del Garda nel weekend successivo, dal 5 al 7 giugno. Saranno inoltre assegnati dei premi speciali al miglior Valtènesi e Valtènesi Chiaretto, voluti dall'amministrazione comunale, ed al miglior Gropello e Rosso

Superiore, istituiti con il contributo della Banca di Credito Cooperativo del Garda.

La manifestazione vera e propria si terrà come sempre nelle contrade e nelle piazze del centro storico medievale di Polpenazze. I visitatori potranno degustare i vini delle 21 aziende presenti in fiera con proprio stand (tre in più rispetto allo scorso anno), acquistando all'ingresso sacca e bicchiere a cinque euro, cui si dovrà aggiungere poi 1 euro per ogni degustazione prescelta.

Non mancheranno la Corte degli Assaggi, dove si potranno effettuare degustazioni comparate dei vini in concorso in abbinamento ai migliori formaggi della zona, il Borgo Bio, dedicato ai sempre più numerosi produttori di Valtènesi che hanno scelto l'agricoltura biologica, mentre in piazza si servirà infine per cinque giorni il tradizionale e sempre gettonatissimo spiedo gardesano. In programma anche l'ormai consueto Palio del Salame dedicato ai numerosi norcini locali e degustazioni guidate di olio extravergine Garda Dop a cura dell'Apol, Numerosi momenti culturali e di intrattenimento completano il programma: chiusura lunedì 2 con grande spettacolo pirotecnico.

Sommelier, la Lombardia ha eletto i migliori

Assegnati i premi dell'Ais a professionisti e studenti delle scuole alberghiere. Il successo tra i "prof" all'italo americano Telemaco Calandrino

Zadra: «Sì ai vini naturali, ma che siano di qualità»

L'enotecnico analizza il fenomeno dei vini “del contadino” o “ancestrali”. «Giustissimo scegliere vini manipolati il meno possibile, ma che ci sia una qualità riconoscibile e dimostrabile»

Vini, al Concours Mondial de Bruxelles due argenti per Bergamo

Riconoscimenti per il Moscato di Scanzo Docg Serafino 2011 del Cipresso e per Ripa di Luna Brut 2011 della Caminella di Cenate Sotto. La Lombardia conquista nove medaglie, di cui una d'oro

Nasce la consulta nazionale del vino italiano



Presentarsi uniti per rilanciare i valori e la cultura enologica del nostro Paese. È questa l'idea da cui nasce la Consulta Nazionale del Vino italiano, progetto che ha mosso ufficialmente i primi passi il

17 aprile scorso. A Roma si sono infatti riuniti, su iniziativa dell'Onav, i rappresentanti delle maggiori associazioni del comparto vitivinicolo nazionale, allo scopo di riflettere su alcune tematiche di scottante attualità. La Consulta Nazionale Vino si propone di affrontare concretamente i problemi del settore a 360° divenendo, per il consumatore, un punto di riferimento per tutto ciò che concerne la conoscenza del mondo enologico ed al contempo, di essere elemento propositivo di interventi sul fondamentale tema dell'educazione al consumo. Grazie all'adesione al progetto di una larghissima rappresentanza di Associazioni – tra cui Onav, Agivi, Ais, Aspi, Associazione Nazionale Le Donne del Vino, Movimento Turismo del Vino, Fisar, Fivi e SlowFood – sono dunque state gettate le basi di quello che sarà un lungo percorso di sensibilizzazione nei confronti delle Istituzioni e dei consumatori. Ognuna delle associazioni presenti ha infatti, per propria natura, diversi approcci e finalità. Fondamentale è perciò trovare un linguaggio ed uno scopo comune, che consenta di approntare un piano di lavoro ben definito, che possa essere sottoposto alle istituzioni. Il primo punto su cui si concentrerà il lavoro della Consulta sarà l'introduzione di una appropriata istruzione sulla vite e sul vino, sullo stile di alimentazione mediterraneo, in cui fondamentale è l'abbinamento cibo-vino, e sul valore del territorio vinicolo italiano, della sua storia e della sua gastronomia già nel percorso scolastico, come avviene in altri Paesi dell'Unione Europea. Di primaria importanza è infatti l'avvicinamento del consumatore al mondo del vino, alla sua storia millenaria e ai suoi valori perché solo attraverso la "conoscenza" si potrà dare nuovo respiro al comparto,

valorizzando quella tipicità ed unicità del prodotto vino così strettamente legata al territorio e alla cultura del Gusto Italiano. La Consulta è aperta a nuove adesioni da parte di Associazioni ed Istituzioni e già in un futuro prossimo si prevede l'ampliamento dei partecipanti con alcune altre importanti presenze.

Per informazioni: 0141/535246

Medaglia d'oro al Brut 2011 della "Tenuta degli Angeli"



La viticoltura bergamasca continua a brillare. Ben tre aziende sono state premiate nell'ambito del Concorso Enologico Internazionale, la competizione collegata al Vinitaly che vede in gara i vini più prestigiosi al mondo e che si è tenuta a Verona dal 12 al 16 aprile scorsi. Il Concorso si

è riconfermato il più selettivo a livello internazionale, tanto da aver assegnato solo 75 medaglie su 2.585 vini.

Nella categoria Spumanti prodotti con metodo classico, l'azienda "Tenuta degli Angeli" della famiglia Testa di Carobbio degli Angeli ha ottenuto, per il secondo anno consecutivo, la medaglia d'oro con lo spumante "Brut 2011" mentre una Gran Menzione è andata al Brut Blanc De Blanc metodo classico "Petra Aeterna" 2009 dell'azienda La Rocchetta

di Villongo.



Nella categoria Vini bianchi prodotti nel 2014, Gran Menzione al Valcalepio doc bianco 2014 di “Cascina del bosco” di Sorisole.

“Conquistare ancora la medaglia d’oro con uno dei nostri vini – afferma Manuela Ghidini, titolare dell’azienda Tenuta degli Angeli – ci riempie veramente di orgoglio ed è una grande soddisfazione che ripaga tutti gli sforzi che io e i miei figli abbiamo fatto per raggiungere i livelli di eccellenza che oggi ci vengono riconosciuti. Sono molto soddisfatta per la nostra azienda ma anche per la viticoltura bergamasca che sta dimostrando di avere sempre più produzioni di qualità. Inoltre con Expo alle porte mi auguro che questo riconoscimento possa rappresentare un’opportunità anche per valorizzare il nostro territorio”.

“Note di Franciacorta”, così

La musica entra in cantina



Il Festival “Note di Franciacorta” – progetto frutto della collaborazione tra Consorzio Franciacorta e LeXGiornate, animerà la primavera franciacortina,

impresiosando alcuni dei luoghi simbolo del territorio con artisti di fama internazionale, attraverso seduzioni musicali in equilibrio tra botti di rovere e calici di cristallo. Protagonisti dell’evento saranno sette cantine con altrettanti concerti, nei quali vino e musica si fonderanno in una miscela pensata per appagare tutti i sensi. Da Luis Bacalov a Enrico Pierannuzzi, passando per proposte filo-letterarie e teatrali, il Festival Note di Franciacorta trasformerà il territorio in un grande palcoscenico. Il programma prevede 7 eventi che avranno luogo in suggestive tenute e cantine della Franciacorta.

È possibile scaricare il programma completo degli eventi al seguente link: <http://bit.ly/1IIC1NG>

Otus, a Seriate è nato un nuovo birrificio. La prima etichetta dedicata a Palma il Vecchio

Grazie all’accordo con la Domus Bergamo, in piazza Dante, Otus potrà essere degustata in anteprima anche in fusto,

nell'esclusivo contenitore PolyKeg. Tutte le birre prodotte a Seriate non sono né pastorizzate né filtrate

Expo, focus dei Grossisti di vino e bevande dell'Ascom



Giampietro Rota

Si riunisce in assemblea il gruppo Grossisti di vino e bevande di Ascom Bergamo. L'appuntamento è per giovedì 9 aprile alle ore 17,00 nella sede dell'Associazione Commercianti in via Borgo Palazzo 154 (Ex Una hotel- IV° piano sala Consiglio). All'ordine del giorno, oltre alle comunicazioni del presidente Giampietro Rota, è previsto un focus sulle opportunità e iniziative realizzate per Expo 2015, compresa la visita ai padiglioni dell'Esposizione Internazionale che avrà un occhio di riguardo al tema dei vini. Si discuterà inoltre della nuova normativa sugli allergeni (Reg. CE 1169/11), entrata in vigore il 13 dicembre 2014 a tutela dei consumatori. L'assemblea è aperta a tutti i distributori e grossisti di vini e bevande, associati e non. La settore dei grossisti vino e bevande, negli ultimi 10 anni, ha registrato una diminuzione del 7,5%

delle aziende, e oggi conta in provincia di Bergamo 148 imprese, di cui 13 presenti in

Via Priula, per i tre anni del locale birre a prezzo “anniversary”

Trattandosi di una birreria, il compleanno diventa Beerday. E, giusto per giocare ancora un po' sul filo dell'ironia, anche sulla data – il primo aprile -, la rassicurazione è che non si tratterà di uno scherzo. È così che Via Priula, locale di San Pellegrino dove trovano spazio le creazioni dell'omonimo birrificio artigianale, invita a festeggiare i tre anni dall'apertura. L'appuntamento è in via Matteotti 5 (portici Colleoni) a partire dalle 19 per un “aperitivo lungo” nel corso del quale tutte le birre di produzione propria saranno proposte a un prezzo “anniversary”, ossia 2,50 euro a bicchiere.

Sarà l'occasione per degustare le birre Via Priula che saranno proposte alla quinta edizione di Beerghè, la rassegna espositiva dei birrifici artigianali della provincia di Bergamo, promossa dal birrificio stesso e in programma dal 29 maggio al 2 giugno. Hanno confermato la propria presenza i birrifici Valcavallina di Endine Gaiano, Endorama di Grassobbio, Del Lago di Sarnico, Kaos di Grumello del Monte, Della Ghironda di Trezzo sull'Adda e Hop Skin di Curno, Birra Orobica di Gorle e, naturalmente, Via Priula di San Pellegrino Terme.