



Piaceri

Enogastronomia**Gli appuntamenti**

Bianchi, rossi e bollicine I vini di Castel Mareccio

di **Francesca Negri**

Novantatré edizioni della Mostra Vini di Bolzano sono un numero sufficiente per dimostrare la lunga tradizione del mondo di Bacco altoatesino. Sarà anche quest'anno la splendida location di Castel Mareccio a ospitare la kermesse che, dal 4 al 7 marzo, proporrà un susseguirsi di incontri e degustazioni di grande respiro, con l'obiettivo di offrire uno sguardo puntuale e approfondito all'interno del composito e affascinante scenario della viticoltura altoatesina. Saranno 59 le aziende del territorio che parteciperanno all'appuntamento, proponendo in degustazione ben 350 vini selezionati tra le migliori etichette delle loro cantine: dalle annate più recenti alle Riserve, dagli spumanti ai vini dolci. Il programma è ricco e articolato. Si parte mercoledì 4 marzo con la «Notte di gala del Vino Alto Adige»: deliziose creazioni culinarie e un piacevole intrattenimento musicale saranno il degno corollario a una carta vini con 350 etichette dell'Alto Adige. Giovedì 5 marzo si entra, invece, nel vivo della manifestazione: dalle 14 alle 20 tutte le aziende, con i produttori presenti, metteranno in degustazione una selezione dei loro migliori vini e, sempre nel pomeriggio dello stesso giorno, si terrà un seminario in collaborazione con l'Unione albergatori e pubblici esercenti Hgv. Venerdì 6 e sabato 7 marzo, oltre alla degustazione comparativa ci saranno anche seminari e degustazioni verticali: un programma ricco e articolato che esplorerà le caratteristiche di alcuni vitigni che in Alto

Adige hanno trovato l'habitat ideale, nonché la loro grande capacità di viaggiare a ritroso nel tempo, con degustazioni monografiche in grado di svelare l'incredibile potenziale di invecchiamento di vini sia rossi che bianchi. La grande espressività aromatica dei vini bianchi, così come la loro capacità di evolvere e migliorare nel tempo, rappresentano infatti uno dei caratteri distintivi del terroir altoatesino: ricco di suggestioni e differenze, è incastonato in uno scenario alpino con caratteristiche pedoclimatiche uniche, che lasciano la loro inconfondibile impronta sui vini che ne derivano. Ma alla finezza e delicatezza dei bianchi, l'Alto Adige sa unire anche un ventaglio di rossi che, siano essi derivati da uve autoctone piuttosto che alloctone, spaziano dalle versioni più giovani e beverine a quelle più impegnative, bisognose di tempo e pazienza per essere apprezzate al meglio. I vigneti, posizionati ai piedi delle Alpi, regalano inoltre spumanti di qualità capaci di appropriarsi con grande naturalezza di quelle doti di freschezza e mineralità ricercate da intenditori e appassionati del piano-

Eventi di charme

Rimandato il Wineparty

In programma

con Swinging bubbles

al Festival del gusto

ta delle bollicine. E infine, il piccolo grande universo dei vini dolci in Alto Adige che da sempre va alla ricerca del miglior equilibrio gustativo.

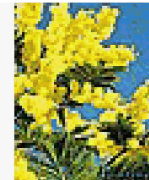
La Mostra Vini di Bolzano 2015 è organizzata dal Consorzio Vini Alto Adige e dall'Organizzazione export Alto Adige della Camera di commercio di Bolzano. Il programma dettagliato è visibile online sul sito www.mostravini.it.

Se, invece, vi state chiedendo che fine abbiano fatto il «Wineparty Alto Adige» e la colazione allo spumante «Swinging bubbles» vi rimandiamo a maggio: i due eventi di grande charme e da tutto esaurito sono stati programmati per il 2015 all'interno del Festival del gusto dell'Alto Adige, che si svolgerà dal 29 al 31 luglio. Se infine il Moscato Rosa è la vostra passione, allora questo fine settimana, in attesa della Mostra Vini di Bolzano, potete fare un salto a Rovereto da Exquisita. Oggi alle 17 sarà presentata la nuova annata di Colomba 1952 al Moscato Rosa Trentino della Cantina Revè di Aldeno, con tanto di degustazione gratuita.



Brindisi

Un momento di convivialità durante l'inaugurazione della bottega «Dal Marcante» ieri alle Albere



Mimosa

Il fiore giallo è simbolo della festa dell'8 marzo dedicata a livello internazionale alla donna