



## Bardolino Cru: grande festa per le sottozone “riscoperate”

**Domenica 30 settembre 2018, le tre sottozone del Bardolino saranno protagoniste di un evento da non perdere, tra banchi d'assaggio, masterclass e verticali storiche.**



Bardolino Cru si svolge a Verona il 30 settembre, presso la Gran Guardia.

**Bardolino Cru** è l'evento che si svolge **domenica 30 settembre 2018** a Verona, presso le sale di Palazzo della Gran Guardia, ed organizzato dal [Consorzio di Tutela del Bardolino](#). L'obiettivo è presentare, ad appassionati e operatori del settore, le tre sottozone La Rocca, Montebaldo e Sommacampagna ripristinate dopo un secolo.

I tre cru, conosciuti già da fine Ottocento, rinascono con l'approvazione dei soci del Consorzio del nuovo disciplinare, attualmente in attesa della conferma ministeriale. «*Con l'evento Bardolino Cru vogliamo celebrare la riscoperta dei nostri storici cru che torneranno, dopo più di cent'anni, ad essere riconosciuti*», spiega **Franco Cristoforetti**, presidente del Consorzio Tutela del Bardolino.

Nel corso della giornata saranno allestiti banchi d'assaggio, sia per il vino che per il cibo, con percorsi guidati per scoprire circa quattordici cantine differenti, presenti con una quarantina di vini di varie annate. Parteciperanno, inoltre nove vigneron francesi provenienti dai cru di Morgon, Fleurie e Moulin à Vent, originari della zona del Beaujolais, la parte della Borgogna coltivata a Gamay, i cui vini nell'Ottocento venivano spesso rapportati ai migliori della zona di Bardolino.

Da non perdere le masterclass con verticali "storiche" (a partire dagli Anni 50), l'incontro "***I Tre Bicchieri del Bardolino***", che propone in assaggio tutti i [Bardolino](#) vincitori dei Tre Bicchieri della guida del Gambero Rosso, e "I cru del Beaujolais" dove le etichette francesi di Morgon, Fleurie e Moulin à Vent saranno protagoniste di una comparaison con il rosso veneto.



Bardolino Cru proporrà banchi d'assaggio per il vino e il cibo.

### **Ingresso**

Per stampa e operatori di settore (titolari di ristoranti, wine bar, enoteche, hotel, distribuzioni) porte aperte dalle 10.00 alle 20.00 con ingresso gratuito e previa registrazione alla cassa.

### **Per il pubblico, dalle 15.00 alle 20.00**

€ 15 biglietto online; € 25 biglietto intero, in cassa il giorno stesso dell'evento; € 18 biglietto ridotto, riservato ai soci Ais, Onav, Fis, Slow Food e Fisar che presenteranno la tessera valida all'ingresso (Sarà inoltre possibile richiedere un biglietto ridotto a € 15 per persona per tutti i gruppi di almeno 4 persone di cui almeno una socia delle stesse associazioni di settore con tessera valida).

### **Data di creazione**

07/09/2018

### **Autore**

alessandra-barbazza