



Fiera del vino di Polpenazze: un successo confermato

Nonostante il maltempo, l'interesse per i prodotti del territorio ha riscosso un grandissimo successo anche nell'edizione 2018. Promosso con riserva il bicchiere in plastica.

Dal 25 al 28 maggio a Polpenazze (BS), nella suggestiva Corte del Castello, si è svolta la 69esima edizione della [Fiera del Vino Valtènesi- Riviera del Garda Classico Doc](#) la quale ha confermato le aspettative con un'**affluenza record di visitatori**, soprattutto nei primi due giorni quando il meteo si è mostrato a favore.

Nonostante il forte temporale e qualche chicco di grandine caduto nella giornata di domenica 27, la stima dei visitatori ha superato leggermente quella del 2017.



Fiera del vino di Polpenazze 2018: il nostro racconto.

Fiera del vino di Polpenazze 2018: le cantine e il concorso

L'accesso libero con degustazione e calice a pagamento e la **decisione di adottare il bicchiere in materiale plastico** (probabilmente da rivedere) non hanno scoraggiato gli appassionati e coloro che hanno voluto semplicemente trascorrere la serata in allegria. Molto soddisfatti gli organizzatori, e in particolare Massimo Corazza alla sua prima esperienza come coordinatore dell'evento.

«Il ruolo di vetrina promozionale del territorio si conferma e si rafforza anno dopo anno – ha affermato Corazza – grazie all'apprezzamento di un pubblico sempre più giovane, attento e curioso di approfondire la conoscenza di ciò che la nostra straordinaria Valtènesi ha da offrire al consumatore».

Il livello qualitativo delle cantine migliora di anno in anno, dimostrando che l'unione delle denominazioni **Doc Valtènesi-Riviera del Garda Classico** sta dando i primi frutti. Grazie alla joint venture tra i due marchi, quest'anno il concorso enologico ha previsto ben sei categorie: Bianco, San Martino della Battaglia, Gropello, Valtenesi, Rosso – Rosso Superiore e Chiaretto.

Proprio la categoria del rosato del Garda è quella che ha registrato più partecipanti, attestandosi a 22 prodotti. Va ricordato, infatti, che il premio è stato consegnato al vino e non alla cantina e

pertanto in classifica è stato possibile notare la presenza di diverse bottiglie con la stessa provenienza.

Da rilevare anche che le annate valutate dalla Commissione giudicatrice sono state principalmente 2016 e 2017, con qualche incursione delle annate 2013, 2014 e 2015.

Sono stati molto graditi anche i piatti proposti dall'area ristorativa, che sicuramente valevano l'attesa e la coda che si è creata negli orari più critici, e piacevole l'intrattenimento musicale.

Durante la Fiera è stato inoltre possibile visitare la mostra "**Artisti in Fiera**" con opere in legno, miniature in rame di mezzi agricoli, fotografie e dipinti di artisti e artigiani locali.

Data di creazione

03/06/2018

Autore

pamela-mussio