



Profumi di mosto 2017: l'evento più inebriante del Garda

Una lieta passeggiata tra cantine e vigneti della Valtenesi in chiusura di vendemmia.



Profumi di mosto 2017, una delle aziende visitate.

Domenica 8 ottobre le colline moreniche della Valtenesi hanno ospitato la XVI edizione di [Profumi di mosto 2017](#), itinerari enogastronomici alla scoperta di Rossi e Chiaretti del Garda. Cantine aperte, degustazioni guidate, chef di alto livello e prodotti tipici del territorio hanno allietato i visitatori mettendo in bella mostra i propri cavalli di battaglia.

Profumi di mosto 2017, resoconto dell'evento

I percorsi disponibili erano, come di consueto, 3 e composti da 7 cantine ciascuno più una a scelta con la possibilità di degustare tutti i vini della manifestazione a **Villa Galnica**, sede del [Consorzio Valtenesi](#). Gli itinerari sono stati studiati in modo che ogni visitatore potesse incontrare sul proprio cammino i principali vini tipici della sponda bresciana del Garda, compreso il **Lugana** prodotto principalmente nell'omonima area confinante di Sirmione.

Dalla **Perla del Garda**, posta sulla punta meridionale del percorso a **Lonato del Garda** sino a Le Chiusure di San Felice del Benaco, passando per Polpenazze, Puegnago, Moniga e Calvagese, le cantine partecipanti alla manifestazione hanno rappresentato, in tutte le sue sfaccettature, la produzione vinicola del Consorzio.



Profumi di mosto 2017, resoconto dell'evento.

Vini bianchi, rossi e chiaretti del Garda ed abbinamenti

Sin dalle sue origini, **Profumi di Mosto** ha proposto di valorizzare i **vini rossi e chiaretti del Garda**, per dare ai visitatori appassionati o semplici curiosi di apprezzare i prodotti del territorio. Tra bianchi, rossi e chiaretti, l'idea migliore è sempre quella di farsi consigliare dal [sommelier](#) o dal produttore in loco.

Una delle prime cantine incontrate durante il percorso, ha proposto un **risotto al limone e rosmarino** accompagnato ad un fresco ed elegante **Getullio**, un bianco armonioso ottenuto da grappoli a bacca bianca selezionati che donano al prodotto un gusto intenso ma delicato, con sentori di frutta e fiori bianchi. Anche l'omonimo rosso affinato in bottiglia, ha piacevolmente stupito con note intense di frutti di bosco e prugne mature.

Altro rosso interessante è stato il **Picedo**, vino dal corpo caldo ed elegante ottenuto da **vitigni Gropello e Marzemino**, utilizzato anche nel secondo piatto di carne con riduzione di vino rosso e granella di castagne che ne esaltano le note di pepe nero e di spezia.

Ricca l'offerta di **vini biologici** che, quest'anno, ha spaziato dal Rosa Green un charetto ottenuto da uve Gropello intenso e fresco, al **Lugana bianco** e tradizionale, fino al filosofico **Lieti Conversari** con sentori di uva matura e mango, tagliato con uve Manzoni.



Il cibo

Oltre alla vasta scelta di vini, erano naturalmente presenti abbinamenti gastronomici di tutto rispetto: dalla **pizza gourmet con mosto d'uva Valtenesi** preparata in diretta dal campione d'Europa Francesco Giordano, ai ravioli di Chianina al sugo leggero di selvaggina dello **Chef Carlo Bresciani**, fino alla dolce e vellutata **zuppa di cipolle a km 0** e alla nostrana polenta con pestume.

Data di creazione

10/10/2017

Autore

pamela-mussio