Wine Experience di Garda DOC, eventi-degustazioni in veliero

Lunedì 9 luglio 2018 ha inaugurato l’originale e piacevole sfida del Consorzio Garda DOC che punta a far conoscere le sue prime bollicine al grande pubblico.

Wine Experience di Garda DOC, degustare bollicine sul Siora Veronica, veliero del 1926.

Durante i mesi estivi l'antico veliero "***Siora Veronica***" (1926) solcherà le acque del lago di Garda, meta di un turismo internazionale, ospitando **9 appuntamenti speciali nell'ambito della rassegna Wine Experience**. A bordo del veliero, infatti, **nel periodo compreso tra il 9 luglio 2018 e il 10 settembre 2018**, il pubblico potrà degustare le **Spumante Garda DOP** insieme a cibi locali e sfiziose prelibatezze. Un modo nuovo e intrigante per conoscere le prime bollicine in navigazione (circa 2 ore) guidati da un sommelier che proporrà un vino delle aziende produttrici del **Consorzio Garda DOC**.

Wine experienze di Garda DOC: date e dettagli della rassegna

Dopo le prime due date del 9 e 19 luglio la rassegna, organizzata in collaborazione con **Federalberghi Garda Veneto**, si svolgerà nelle seguenti date:

- lunedì 23 luglio
- giovedì 2 agosto
- lunedì 6 agosto
- venerdì 17 agosto
- giovedì 23 agosto
- sabato 1 settembre

- lunedì 10 settembre.

Tratte di navigazione

- da Malcesine ore 9.00 a Torri Del Benaco ore 11.00
- da Torri Del Benaco ore 11.30 a Bardolino ore 12.30
- da Bardolino ore 12.45 a Torri Del Benaco ore 13.45
- da Torri Del Benaco ore 14.00 a Malcesine ore 16.00.

A disposizione degli ospiti anche il **servizio navetta per il ritorno al punto di partenza**. Per informazioni, prenotazioni e costi contattare **Victoria Eventi** (telefono 045 9666355 email eventi@victoriaeventi.it). Gli orari potranno subire lievi variazioni per cause meteorologiche. Per informazioni visitare il sito **www.unst.it**.

Spumante Garda DOC, icona dello stile italiano

Ma **qual è la sfida dello Spumante Garda DOC**? Lo spiega bene **Luciano Piona**, Presidente del Consorzio:

> «Abbiamo scelto uno spumante come tipologia centrale della denominazione per riunire sotto il nome Garda le sette milioni di bottiglie che sono già presenti nel nostro territorio con nomi diversi. Con Wine Experience lo raccontiamo come ci piace pensarlo: un vino da aperitivo, una icona contemporanea dello stile italiano. E lo facciamo nel Lago, luogo che rappresenta la nostra forte identità culturale e turistica».

Un obiettivo in totale sintonia con la vocazione del territorio, dove ha le sue radici la **Doc Garda**, che ospita numerose denominazioni di eccellenza. Ricco di cultura e storia, l'habitat naturale del lago di Garda, non include solo antichi borghi, castelli e porticcioli, ma anche dolci colline ricoperte di vigneti che si estendono dalla Valtènesi alla Valpolicella, dalle rive del Mincio ai dintorni di Verona.

Lo sviluppo di questa vasta area di produzione è legato a particolari condizioni climatiche e a terreni fertili, che favoriscono la presenza di vitigni come Garganega, Chardonnay, Pinot grigio, Corvina e Merlot. Produzioni riunite in 10 denominazioni che la stessa Doc Garda, riconosciuta nel 1996, intende valorizzare, coniugando le esigenze produttive con le richieste del consumatore moderno.

Un panorama sul Lago di Garda.

L’enologia, del resto, è il fattore primario dell’economia locale grazie alla superficie vitata pari a 31.000 ettari, la maggior parte dei quali in provincia di Verona (27.889), e coinvolge 3.164 operatori. Il nuovo e importante traguardo del Consorzio di Tutela, che ha portato alla modifica del disciplinare di produzione, ha scelto come tipologia centrale per la promozione del territorio la **Denominazione Garda DOC Spumante**.

In quest’ottica, lo spumante mantiene la sua identità e riunisce quei **sette milioni di bottiglie** che sono già spumantizzate in zona sotto vario nome (dato aggiornato al primo semestre 2018). Nasce, inoltre, anche il nuovo concept per lo Spumante DOC Garda, che si pone come icona dell’Italian Style, ideale per l’aperitivo ma anche come bollicina a tutto pasto, delicato e fresco. Il “Garda” vuole essere un vino POP, intercettando varie fasce di pubblico, e diventando il biglietto da visita di una delle più belle zone d’Italia.

Infine, non poteva esserci approdo migliore del **Ristorante dell’Hotel Regina Adelaide**, a Garda, dove lo chef Andrea Costantini ha preparato un menù delizioso: lasagna nel tortello, coregone gratinato, sedano, limone e prezzemolo, gelato su letto di indivia, piccola pasticceria della casa.

Data di creazione
22/07/2018
Autore
cinzia-dalbrolo