

# Grande serata con Vino in Arte

Parte stasera con Vino in Arte (S. Pietro in Cariano, Tenuta Pule, ore 20.30) la XLV Festa dei Vini Classici della Valpolicella, che si snoderà con altri appuntamenti fino al Primo maggio.

Vino in Arte nasce per iniziativa del Comitato Festa dei Vini Classici di Pedemonte col sostegno di Enologica Vason s.r.l., Banca Marino Credito Cooperativo della Valpolicella, Albrigi s.r.l., Tecnologie in Acciaio Inox e col patrocinio del Consorzio Tutela Vini Valpolicella.

Prevede un incontro fra produttori, tecnici di settore, giornalisti e un pubblico qualificato di amanti del vino.

Le idee migliori nascono a volte per caso e poi si impongono per la forza stessa degli eventi che, a catena, mettono in movimento. È stato così anche per la Festa dei Vini Classici, nata nel 1960 per iniziativa di un gruppo di amici di Pedemonte, stanchi del grigiore della vita di paese, con scopi ricreativi e commerciali. Si trattava di passare un giorno in allegria e di far conoscere (e vendere) i nostri vini. Passano gli anni, il mondo del vino cambia e nel 1998 nasce la Magnalona. La ragazza in scarpette da tennis che sbucca fuori dal manifesto di Gianni Burato è un'immagine vincente che marcia a gambe spedita. Grazie alla Magnalona, migliaia di persone ogni anno portano in giro il ricordo di una Valpolicella sconosciuta. Quella delle stradine di campagna, delle marogne, delle fontane che si incontrano alle svolte dei sentieri, dalle ville venete. Occasioni per una scampagnata, a piedi o in bicicletta, ma anche per un ritorno, nei giorni successivi, alla ricerca delle tante cantine che si trovano lungo il percorso, per assaporare e portarsi a casa, chiusa in una bottiglia, un po' della fragranza di queste colline.

Accanto alla Magnalona, prende avvio pochi anni prima il Convegno enologico internazionale. Dal 1996, ogni anno si danno appuntamenti in Valpolicella tecnici, giornalisti e produttori dei maggiori vini del mondo, accoppiati ai nostri grandi rossi. Il primo anno, arrivò Luigi Veronelli. Successivamente fu la volta di Daniel Dhomasas, Giacomo Moio, Sandro Sangiorgi, Andrea Smárz e Franco Ziliani. Quindi venne Luca Maroni, di nuovo Luigi Veronelli, in coppia con Milo Manara, e poi Burton Anderson. Nel 2002,

l'edizione dedicata ai grandi vini rossi del mondo: Amarone, Barolo, Bordeaux, Brunello con la partecipazione di Lorenzo Tablino, Pablo Harry, Philippe Moreau. L'edizione 2003 dedicata a "I grandi vini da botrytis del mondo tramito e realtà: Sauternes, Tokaj, Elswain, Recioto" con Sandrine Garbay enologo di Chateau d'Yquem. Infine quella di quest'anno, con "I grandi vini rossi del mondo da vitigni autoctoni: l'Amarone, il Sagrantino, il Porto, il Rioja ed il Priorato" (arriveranno Attilio Scienza, dell'Università di Milano, Filippo Antonelli, presidente del Consorzio del Sagrantino, Carlos Moreira della zona del Porto, Manuel Tardaguilla, dell'Università della Rioja). Fa un certo effetto, a chi ricorda la situazione di qualche decennio fa, trovare ora il Recioto e l'Amarone accoppiati stabilmente al Sauternes, al Bordeaux, al Tokaj, al Porto, al Barolo, al Brunello...

Lo scorso anno - e veniamo alla manifestazione di stasera - è stata poi la volta

del territorio, renderanno sempre inimitabile il nostro Amarone, il nostro Recioto, il Valpolicella nelle sue differenti versioni.

Ma l'opera continua. Quest'anno, approfittando dei legami che uniscono San Pietro con alcune cittadine europee, si potrà partecipare a un nuovo appuntamento: la cena di gala con i "gemelli" alsaziani (il 24 aprile). Novità anche per il Primo maggio in piazza. Dalle 14.30 alle 22.00 ce ne sarà per tutti i gusti. A cominciare proprio dal Carosello del Gusto: un ininterrotto susseguirsi di degustazioni, curato da CoGeMe nel nuovo spazio al coperto allestito per l'occasione, con assaggi di vini e piatti tradizionali preparati da cuochi che daranno vita a un vero e proprio corso di cucina non stop. Nello stesso tempo, sempre al coperto, si svolgerà Parliamo di Vino, degustazione dei vini della Valpolicella guidata dai produttori e da esperti enologi (a cura dell'ONAV della Valpolicella). E, ancora, avremo l'aspirante nella cultura della Valpolicella, rassegna con degustazione dei prodotti della nostra terra, con i produttori di olio, miele, formaggio, pane, salumi che ne spiegheranno caratteristiche e tecniche produttive. Il tutto arricchito da note storiche e sulle bellezze della Valpolicella curate dall'Associazione Pagus. E il ballo in piazza. Il pomeriggio per i più piccoli, il teatro dei burattini. E, prima ancora (23 aprile), non dimentichiamo Puliero e la Barccola grazie al gruppo parrocchiale. E la bicicletta del 2 maggio, organizzata dalla pro loco di San Pietro in Cariano.

Quanta strada fatta da quel 1960. Uno sforzo collettivo che continua, nel segno della serenità, dello star bene in compagnia, della cultura e dell'arte.

Franco Ceradini



A fianco, un'immagine della scorsa edizione di Vino in Arte, rassegna che andrà in scena questa sera, presso Tenuta Pule a San Pietro in Cariano

## 45ª FESTA DEI VINI CLASSICI DELLA VALPOLICELLA

Festa di sapori, tradizioni culinarie e viticole per dare il benvenuto alla primavera. Si rinnova per il 45° anno consecutivo l'appuntamento con i Vini Classici della Valpolicella: il programma a Pedemonte di S. Pietro in Cariano (VI), dal 23 aprile al 2 maggio 2004. Degustazioni e originali momenti di teatro, passeggiate enoarchitettoniche e preparazioni di piatti «da vivo» saranno protagonisti di questa festa popolare, che negli ultimi anni ha saputo rinnovarsi, proponendo iniziative enogastronomiche di livello qualitativo sempre più alto.

Numerosi perciò, anche quest'anno, gli eventi da non perdere. Si comincia questa sera, presso la Tenuta Pule (San Pietro in Cariano) dove si tiene la seconda edizione di «Vino in Arte», Valpolicella d'Autore, una iniziativa artistico-enoica che a momenti di spettacolo unisce degustazioni di vini di pregio. Si continua domani, sabato 24 aprile alla Cantina Sociale Valpolicella di Negrar, dove

si terrà «L'Alsazia incontra la Valpolicella», un incontro con i vini alsaziani presentati da alcuni produttori della zona di Scherwiller. Domenica 25 aprile è invece il momento di armarsi di bicchiere e bastone da passeggio per l'ormai famosa e frequentatissima «Magnalona tra i vigneti della Valpolicella», otto chilometri di percorso tra corti e colline alla ricerca dei piatti e dei vini della tradizione locale. Venerdì 30 aprile altro incontro enologico: al Park Hotel Villa Quaranta (Ospedaletto di Pescantina) si terrà il Convegno «I grandi vini rossi dai vitigni autoctoni: l'Amarone, il Sagrantino, il Porto, il Rioja ed il Priorato», con ospiti e relatori d'eccezione.

Novità anche dal Primo Maggio in Piazza, giornata che coinvolgerà grandi e piccoli in una programma intenso e molto vari, che si svolgerà il dalle ore 14.30 alle ore 22.00.

Di questi eventi ci occuperemo più diffusamente in altre pagine speciali. In programma domani, quando presenteremo la Magnalona, ed il 30 aprile, quando parleremo del Convegno enologico e del Primo Maggio in Piazza.

## PROGRAMMA VINO IN ARTE

### I VINI

- ❑ **TOMMASI VITICOLTORI**  
Giancarlo Tommasi presenta Valpolicella DOC Classico Superiore Ripasso, 2001
- ❑ **TENUTA PULE**  
Giacomo Galtarossa presenta Valpolicella DOC Classico Superiore "Corte Colombara", 2001
- ❑ **AZ. AGR. LE RAGOSE**  
Paolo Galli presenta Valpolicella DOC Classico Superiore "Marta Galli", 1999
- ❑ **AZ. AGRICOLA F. LU DEGANI**  
Aldo Degani presenta Valpolicella DOC Classico Superiore Ripasso "Ciclio", 2001
- ❑ **TENUTA SANT'ANTONIO**  
Armando Castagnetti presenta Amarone della Valpolicella doc "Campo dei Gigli", 1998
- ❑ **CAMPAGNOLA GIUSEPPE SPA**  
Giuseppe Campagnola presenta Amarone della Valpolicella DOC Classico "Selezione Caterina Zardini", 1999
- ❑ **AZ. AGR. VILLA MONTELEONE**  
Lucia Duran Ramondi presenta Amarone della Valpolicella DOC Classico "Villa Monteleone", 1999
- ❑ **AZ. AGR. STEFANO ACCORDINI**  
Tiziano Accordini presenta Recioto della Valpolicella DOC Classico "Acinatio", 2001
- ❑ **AZ. AGR. LE SALETTE**  
Franco Scamparino presenta Recioto della Valpolicella DOC Classico "Pergole Vee", 2000
- ❑ **AZ. AGR. ROBERTO MAZZI E FIGLI**  
Antonio Mazzi presenta Recioto della Valpolicella DOC Classico "Le Calcarole", 2000

### OSPITE

- ❑ **FONTANA FREDDA - VIGNETTI E CANTINE**  
Lorenzo Tablino presenta Barolo - D.O.C.G. 1997 Vignetta Lazzarito