



Mostra Nazionale dei Vini passiti e da meditazione

(V^a Edizione)

Palazzo Gonzaga, Volta Mantovana (Mantova)
29, 30 Aprile e 1 Maggio 2007

PRESENTAZIONE

Dal 29 Aprile, nella splendida cornice di Palazzo Gonzaga e dei suoi giardini all'italiana, prenderà il via la quinta edizione della **Mostra Nazionale dei Vini Passiti e da Meditazione**.

La rassegna è organizzata da *Amministrazione Comunale e Pro Loco di Volta Mantovana* in collaborazione con *Strada dei Vini e dei Saperi Mantovani*, con il patrocinio di: *Ministero delle Politiche Agricole, Regione Lombardia, Provincia di Mantova, Camera di Commercio di Mantova, Associazione Nazionale Città del Vino*.

La mostra di Volta Mantovana, rappresenta *una delle più importanti rassegne del settore in Italia e offre un'ampia panoramica dei più pregiati vini passiti italiani*.

Al tempo stesso, costituisce un'eccezionale vetrina per i prodotti tipici mantovani, per le attività agrituristiche, alberghiere e della ristorazione ed in definitiva, per tutto il territorio collinare che fa da cornice all'evento.

La rassegna rappresenta, ormai, un punto di riferimento anche per i piccoli produttori di vini di grande qualità che possono presentarsi non solo ad appassionati e operatori del settore, ma anche ad un pubblico sempre più vasto e interessato.

Per dare un respiro internazionale all'evento, l'edizione di quest'anno si arricchisce della presenza dei vini ungheresi con la **Strada del Toca** e la **Strada dei vini di Villany Siklos**.





ORGANIZZAZIONE

L'evento si articola in 4 sezioni:

1) La Rassegna nazionale dei Vini passiti

Questa sezione, ospitata nei saloni di Palazzo Gonzaga, raccoglie i migliori vini provenienti dalle regioni italiane. Ogni prodotto è catalogato ed esposto in apposite bacheche, secondo un criterio geografico, accompagnato da una scheda tecnica che ne mette in risalto le caratteristiche salienti. Nell'area del **Banco d'assaggio**, gli appassionati possono degustare e raffrontare tutti i prodotti esposti, avvalendosi della competenza di sommelier professionisti.

2) La Mostra-mercato dei vini e dei prodotti tipici locali

Le aziende hanno l'opportunità di presentarsi direttamente al pubblico con i propri prodotti, metterli in vendita e creare così un contatto diretto con i propri clienti. Oltre ai vini delle varie regioni italiane, il visitatore ha l'opportunità di scoprire i sapori caratteristici mantovani: salumi, formaggi, prodotti da forno, confetture e quanto di meglio la nostra tradizione è in grado di offrire.

3) Le Degustazioni guidate

Bruno Gambacorta (giornalista, conduttore della rubrica "Eat Parade" Rai 2) **Paolo Lauciani** (giornalista, sommelier, collaboratore della rubrica "Gusto" del TG5) **Oswaldo Murri** (giornalista, analista sensoriale e collaboratore della trasmissione "Vivere Meglio" Rete 4) condurranno le degustazioni guidate. Passiti abbinati a confetture, formaggi, dolci, cioccolato, sigari e musica.

4) Cornici all'Evento

- Premio: "I dolci di Volta sposano i passiti d'Italia"
- Mostre tematiche
- Rassegna dell'editoria di settore
- **Gioca e ri-giochi**
Spazio ludico dedicato ai bambini con educatori professionisti.

Accoglienza

Con il biglietto d'ingresso ogni visitatore avrà in omaggio:

- Un bicchiere da degustazione con logo in oro zecchino e busta porta-bicchieri.
- Un buono per assaggio.

INOLTRE

A tavola con...

Noti giornalisti e sommelier, testimonial dell'evento proporranno, nei ristoranti selezionati, abbinamenti tra cibi e vini in un contesto di piacevolezza ed alta qualità (Prenotazione obbligatoria).

Ospitalità

- I ristoranti convenzionati presenteranno un menu tipico accompagnato da vini locali, vino passito, bevande e caffè inclusi al prezzo concordato di 25 euro (è consigliata la prenotazione).
- Possibilità di soggiornare in hotel o agriturismo con le promozioni del pacchetto turistico. (www.voltamn.it)

