

Presi per la gola **Vino e «bigoi»**

Piaceri



San Leonardo, il rosso top Il Ferrari inaffia i Giochi

di **Francesca Negri**

Il San Leonardo 2013 è il vino che mette d'accordo tutta la critica nazionale: per le guide enologiche, infatti, è il miglior rosso d'Italia. A sancirlo è il mensile *Gentleman* che ha stilato la Top 100 dei vini rossi italiani 2018, sulla base di uno studio di *Winenews* e incrociando simboli e punteggi delle più autorevoli guide italiane. Ma il successo del San Leonardo, nato nel 1982 nella tenuta a Borghetto di Avio, non è solo italiano: Jancis Robinson, master of wine e una delle più autorevoli voci del giornalismo britannico, ha scritto in questi giorni sul *Financial Times* che con il San Leonardo ci troviamo di fronte a un autentico «baluardo italiano in un mare di cambiamenti. Mentre lo stile dei vini cambia costantemente, San Leonardo rimane sempre fedele a se stesso». Così il vino di Carlo e Anselmo Guerrieri Gonzaga e altre due etichette della cantina saranno tra i protagonisti di *Simply the Best*, l'evento che celebra il «Top delle Guide Vini» organizzato dalla rivista *Civiltà del Bere* in programma lunedì 26 febbraio al Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia «Leonardo da Vinci» di Milano. Requisito imprescindibile richiesto alle 50 aziende vitivinicole presenti alla kermesse è quello di aver ottenuto il massimo punteggio in almeno tre delle principali guide vini nazionali 2018: per questo saranno presenti, per il Trentino Alto-Adige, anche Alois Lageder, Cantina Ferrari e Cantina Tramin.

E proprio Ferrari ha appena annunciato che le sue bollicine Trentodoc sono state scelte ancora una volta come brindisi ufficiale di Casa Italia ai Giochi olimpici di PyeongChang. Dopo il brindisi di inaugurazione, i tappi salteranno speriamo numerosi - per i festeggiamenti di tutte le medaglie azzurre e tutti i vini delle Te-

nute Lunelli accompagneranno anche le proposte gastronomiche degli chef di Casa Italia, Graziano Prest e Fabio Pompanin.

Venendo a questo fine settimana, le proposte sono tutte legate al Carnevale. Imperdibile, come ogni anno, la *Sbigolada torbolana*, in programma domani alle 13 in centro a Torbole, con distribuzione gratuita di «bigoi con le sardele» e olio extra vergine di oliva del Garda trentino, mentre a Nago martedì grasso ci sarà la tradizionale *Sbigolaa* dove protagonisti saranno, assieme a mascherine e musica, gli spaghetti al ragù cotti in grandi paioli di rame.

Infine un salto fuori regione. Alfio Ghezzi, due Stelle Michelin di Locanda Margon a Trento, Alessandro Gilmozzi del ristorante El Molin di Cavalese (una Stella Michelin) e Herbert

Hintner del Zur Rose di Appiano (una Stella Michelin) saranno tre degli chef che animeranno i cooking show della nuova edizione di *Gusto in scena*, kermesse gastronomica in programma il 25 e 26 febbraio nei saloni del complesso monumentale trecentesco della Scuola Grande di San Giovanni

Appuntamenti

Carnevale gourmet tra Nago e Torbole, tre chef stellati trentini eccellenze a Venezia

evangelista a Venezia. Due giorni di incontri e degustazioni per operatori, gourmet e pubblico, dove non mancheranno nemmeno due esposizioni di eccellenze italiane: *I Magnifici Vini*, dedicato a una selezione di cantine rappresentative di quattro terroir (mare, montagna, pianura e collina); e *Seduzioni di Gola*, occasione speciale per scoprire prodotti agroalimentari particolari e di altissima qualità. A rappresentare il Trentino Alto Adige ci saranno gli olii dell'Agraria Riva del Garda, Solerbefarm di Cavedine, i prodotti caseari di Dolcelatte di Luserna, le composte e gli sciroppi di Alpe Pragas di Braies, e i vini di cantina LaVis. Il programma completo e ulteriori informazioni su www.gustoinscena.it.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

