



Vini: i grandi protagonisti di Gusto in Scena, a Venezia



VINO DI MONTAGNA - ABRUZZO

Masciarelli fa parte dell'élite del vino italiano. La proprietaria, Marina Cvetic, è un'imprenditrice dotata di un'intelligenza che la porta a saper delegare e a ben gestire con intuito. Questo Merlot viene da vigneti posti alle pendici del Gran Sasso, in un clima montano in cui l'escursione termica tra il giorno e la notte apporta al vino aromi di notevole eleganza. Anche i cinghiali ne sono attratti e spesso superano le difese approntate e "banchettano" con questa splendida uva. Abbiamo scelto per voi **Marina Cvetic Merlot** terre aquilane Igt, uva merlot 100%, che fa parte della "famiglia" dei "Grandi Merlot". È un vino con profumi intensi e piacevoli e un colore rosso rubino che invoglia a berlo. La sua eleganza lo rende abbinabile a molti piatti, con un carré di agnello e formaggi stagionati è perfetto. Le Tenute Agricole Masciarelli sono a San Martino sulla Marrucina (Chieti). www.masciarelli.it



VINO DI PIANURA - LOMBARDIA

La Cantina Sociale di Quistello (Mantova) è nata nel 1928. Oggi produce lambruschi eccellenti. Partecipa a Gusto in Scena dal 2011 e noi siamo diventati amici del presidente Luciano Bulgarelli al quale va dato il merito di aver puntato sulla qualità. Il successo è stato notevole. Una sera a cena avevamo due coppie di amici e abbiamo aperto un magnum di 80 Vendemmie abbinato a un risotto con la salamella mantovana. Gli amici non si aspettavano un lambrusco, ho spiegato loro che con certi piatti è perfetto. Al secondo bicchiere si sono complimentati per la scelta e a fine cena hanno chiesto dove acquistarlo. Il vino scelto è **80 Vendemmie Rosso** (Lambrusco Igp di Quistello), uva 100% Lambrusco Ruberti, il nome dello scopritore di questo vitigno autoctono. www.cantinasocialequistello.it



prodotti, un piatto del "Senza", vini di qualità. Sono quindi importanti i produttori, che saranno i soggetti di un nuovo modo di fare il Congresso di Gusto in Scena. Toccherà a loro raccontare sul palco le particolarità e gli aspetti nutrizionali del prodotto presentato. Inaugureremo l'evento domenica alle 12 con un premio a un personaggio importante, poi potrete assaggiare questi quattro vini descritti in queste pagine e conoscere chi li produce. Sul sito www.gustoin scena.it troverete altri particolari.

L'XI edizione di Gusto in Scena si svolge il 24 e 25 marzo a Venezia ed è l'occasione per provare più di cento vini identificati dai simboli mare, montagna, pianura e collina. Può essere un piacere assaggiare un vino di collina e subito dopo, da un altro produttore, uno di mare o di montagna della stessa tipologia. Può rivelarsi anche uno spunto per organizzare un weekend enogastronomico con una visita nella cantina dove è nato quel vino. Il salone dei vini è al primo piano di uno splendido palazzo del 1261, Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, a meno di 10 minuti

dalla stazione di Venezia e da piazzale Roma. Al piano terra troverete assaggi di sfizi gastronomici e il Congresso sui prodotti di alta qualità, anche molti particolari. Dopo 10 edizioni, nelle quali chef di alta cucina e pasticceri hanno studiato piatti su temi particolari in cui importante era il gusto associato alla salute, abbiamo sentito la necessità di rinnovare i contenuti del Congresso, mantenendone l'importanza. Negli ultimi cinque anni si è discusso sulle varianti de "La Cucina del Senza® - Cucinare senza l'aggiunta di sale, grassi e zucchero". Questa straordinaria cucina richiede ottimi



MARE - CAMPANIA

Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo sono assieme da una vita. Lui è un vignaiolo vero che lavora la sua terra. In un viaggio in Costiera amalfitana, sono passati da loro verso le 18 in un giorno d'estate. La posizione è fantastica, a picco sul mare. I vigneti, su terrazzamenti scoscesi, hanno gran fascino e rappresentano un'impresa per chi li lavora. Andrea ha offerto ospitalità nell'albergo di fronte. Abbiamo cenato con vini notevoli e piatti del territorio: è una serata che ricordo dopo più di 10 anni. Oggi Andrea e Marisa sono famosi nel mondo, ma non si danno arie. Ho scelto **Furore bianco Fiorduva Doc Costa d'Amalfi**, un vino dai riflessi dorati e sensazioni aromatiche che persistono in bocca. Lo consiglio con gamberoni o aragosta. La cantina è a Furore (Salerno). www.marisacuomo.com



VINO DI COLLINA - VENETO

Conosco Franco Adami, il proprietario, da almeno 20 anni. È rigoroso e siamo diventati amici nel periodo in cui è stato un ottimo presidente del Consorzio del Prosecco e ha partecipato con il governatore Zaia al cambiamento, contribuendo al boom. Ci siamo poi persi di vista e ci riavviciniamo grazie a Gusto in Scena. Come vino abbiamo scelto **Sul Lievito - Sur Lie**, il prosecco col fondo, come si faceva un tempo. Compie la presa di spuma in bottiglia in maniera spontanea in primavera. In bottiglia i lieviti selezionati fungono da conservante naturale, e il residuo zuccherino è nullo (0 g/l). Al naso si sente il profumo di "crosta di pane", al gusto è piacevolmente amarognolo. A me piace con i risotti, in particolare con i funghi e col pesce. L'azienda Adami è a Colbertaldo di Vidor (Treviso). E-mail: info@adamispumanti.it

