Travelnostop
il giornale del travelling italiano

edizione Veneto

per la tua pubblicità in questo spazio: 091.519165

Gustus porta tutti in villa con 3 giorni dedicati ai vini dei Colli Berici di Vicenza

notizia pubblicata **05 Ottobre 2018** alle ore **11:40** nella categoria **Eventi**

Dal 13 al 15 ottobre 2018 a Ponte di Barbarano (Vicenza) torna la 9^ edizione di ‘Gustus – Vini e Sapori dei Colli Berici’.

“Tra i plus della nostra manifestazione – spiega Giovanni Ponchia, direttore del Consorzio Vini Colli Berici che organizza l’evento – quest’anno ci sono i nuovi spazi di Villa Rigon, con un bel giardino e una grande barchessa, e tante degustazioni. Tra queste in particolare un interessante confronto tra i nostri vini e quelli dei territori internazionali più blasonati: Napa Valley, Cile, Châteauneuf-du-pape e Toscana”.

Il format prevede un grande banco d’assaggio all’interno della villa con i produttori del Consorzio Vini Colli Berici Vicenza che porteranno in assaggio il meglio della produzione vitivinicola del territorio. Una zona sarà interamente dedicata alle degustazioni tematiche in collaborazione con l’Associazione Italiana Sommelier ad ingresso libero previo accredito a info@bevidoc.it (tranne quella del lunedì alle 17 a pagamento).

Si comincia sabato 13 ottobre alle 18 con la verticale ‘Tai Rosso alla prova del tempo’ con Claudio Serraiotto, AIS, e Giovanni Ponchia, direttore Consorzio Vini Colli Berici e Vicenza. Domenica 14 ottobre alle 18 in programma la degustazione ‘I Colli Berici visti da Vinetia’ con Paola Bonomi, AIS. Lunedì una doppietta: alle 17 la degustazione ‘Colli Berici tra i grandi del mondo’ con Nicola Frasson e Gianni Fabrizio, curatori della Guida Vini Gambero Rosso. Ingresso a pagamento 50 euro, comprensivo dell’accesso al

banco d’assaggio di Gustus, previa prenotazione su Musement. Infine alle 19 ‘I Colli Berici tra vigne e Ville Palladiane’ con Giovanni Ponchia.

Nella parte esterna ci sarà invece la parte gastronomica con il Portico del Gusto: durante la manifestazione l’Associazione Cuochi di Vicenza e Le Buone Tavole dei Berici prepareranno finger food e risotti a base di prodotti locali. Accanto a loro ci saranno salumi del Salumificio dei Catelli, il formaggio del Consorzio di Tutela Asiago DOP, il pane Morato e caffè Gusto Top.

L’evento sarà aperto al pubblico sabato 13 ottobre (dalle 17 alle 22), domenica 14 ottobre (dalle 16 alle 20) e lunedì 15 ottobre (dalle 16 alle 20).

Il biglietto di ingresso a Gustus comprende: calice + coupon per degustazioni libere di vini DOC + un piatto di tipicità gastronomiche. Il costo del biglietto è di 20 euro per l’intero e di 15 euro per il ridotto. L’ingresso ridotto è riservato a tutti coloro che acquisteranno il biglietto in prevendita su Musement e per i Soci Ais, Onav, Fis, Slow Food, Fisar. www.gustus.stradavinicolliberici.it