

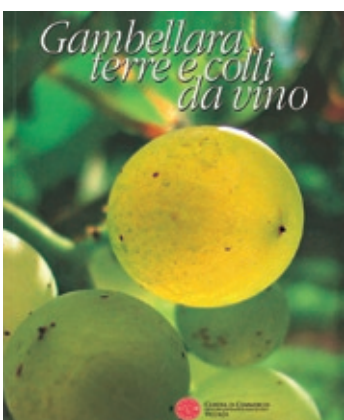
I RICONOSCIMENTI DEL PREMIO MASI 2008



Per il ventisettesimo anno consecutivo, la Fondazione Masi conferma la vocazione a raccogliere a Verona grandi personaggi internazionali e i più significativi rappresentanti della cultura e della tradizione delle Venezie. Quest'anno la premiazione ha avuto una nuova formula: dopo la consegna dei premi con la tradizionale cerimonia della firma della botte di Amarone destinata ai vincitori, svoltosi venerdì 26 settembre, è stato realizzato un incontro-dibattito tra i premiati e la brillante presentatrice televisiva Licia Colò nella prestigiosa cornice del Teatro Filarmonico

di Verona nella mattinata di sabato 27 settembre. Ecco i riconoscimenti assegnati: il Grosso d'Oro Veneziano, tradizionalmente riservato a personaggi che hanno contribuito a diffondere un messaggio di cultura, solidarietà, progresso civile e pace, è stato conferito all'indiano Sanjit Bunker Roy; il Premio Internazionale Masi per la Civiltà del Vino è stato consegnato a Donald Ziraldo per il suo icewine; il Premio per la Civiltà Veneta è stato attribuito a Giovanni Maria Vian, autorevole direttore dell'Osservatore Romano, a Lionello Puppi, storico dell'arte, massimo esperto del Rinascimento veneto e del Palladio, e a Bepi de Marzi, compositore musicale, direttore d'orchestra e poeta.

L'OTTAVO GAMBELLARA WINE FESTIVAL



Un Festival di tre giorni dedicato ai vini di Gambellara che ha ospitato quest'anno una ricca serie di eventi e di appuntamenti di rilievo. Si è iniziato con un convegno, giovedì 25 settembre, sulle prospettive di mercato del "nuovo" Recioto Docg, seguito da una cena di gala ospitata nell'incantevole scenario di Villa Cordellina Lombardi durante la quale sono stati assegnati i premi ai migliori Recioto e Gambellara Classico selezionati nella Mostra-Concorso organizzata dal Consorzio Tutela Vini DOC Gambellara. Venerdì 26 si è tenuto presso la Casa Vinicola Zonin il convegno di presentazione dei risultati della zonazione dell'area Doc Gambellara, un interessante studio condotto da Diego

Tommasi e Federica Ghiotti - ricercatori presso il CRA Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano. Sempre lo stesso giorno, una degustazione di una selezione dei Gambellara Classico ottenuti nelle cru evidenziate dalla zonazione viticola, condotta da Bernardo Pasquali, responsabile Veneto della guida "Vini Buoni d'Italia del Touring Club", ha fatto emergere la crescita qualitativa di questi vini vicentini. Alla sera è seguita la cena 'Cioccolando' all'Antica Osteria al Castello di Sorio di Gambellara che ha presentato un menu a base di cioccolato e di vini di Gambellara, sia Classico sia Recioto, che hanno dimostrato delle caratteristiche di tipicità significative, una conferma per l'entrata in vigore della Docg per il Recioto di Gambellara ufficializzata dalle autorità nel corso del Festival.

VILLA SPARKLINGMENÙ: CREATIVITÀ IN CUCINA E BOLLICINE D'AUTORE

Villa Franciacorta Cuvette Brut Millesimato dell'azienda Villa e alta ristorazione sono stati messi a confronto nella finale della settima edizione di Villa SparklingMenù, concorso enogastronomico che si è concluso domenica 21 Settembre 2008 in Franciacorta presso l'azienda Villa dopo dieci tappe che hanno portato i Franciacorta Villa in varie province italiane (Roma, Treviso, Piacenza, Lecco, Pesaro, Brescia, Bergamo, Firenze, Vicenza). Per la finalissima sono stati selezionati dalle giurie locali sette tra i migliori ristoratori italiani, che si sono cimentati nella realizzazione del piatto vincente da

abbinare a Villa Franciacorta Cuvette Brut 2003 millesimato. Ha vinto il ristorante "L'Eremo di San Michele" di Galbiate (LC) per la bravura e per l'innovazione dimostrata nella ricerca di territorio e di prodotti tipici della propria terra. Utilizzando le materie prime date dai piccoli produttori locali, ha saputo creare con gli gnocchi di ricotta con spinaci della Valsassina e missoltino un abbinamento perfetto con il Villa Franciacorta. Ingredienti semplici uniti con grande maestria, che tra le mani di Luca Giacomo Meccheri si sono trasformati in un piatto capace di conquistare la giuria.



LA FIASCA DEL PELLEGRINO, QUANDO IL VINO DIVENTA ARTE

La Fiasca del Pellegrino 2008 è un prezioso oggetto da collezionismo che la Tenuta La Montina di Monticelli Brusati in Franciacorta ha creato, perseguendo la filosofia aziendale che coniuga vino, arte e cultura. Realizzata a mano nella tiratura limitata di 999 copie, numerate e firmate sul retro-etichetta dall'artista Paolo Menon, appassionato scultore del mito dionisiaco, grafico e giornalista, la Fiasca del Pellegrino è una rielaborazione in forma classico-ellenistica della tradizionale fiasca dei viandanti del Medioevo, che la indossavano a tracolla o l'appendevano alla cintola o al bastone per raggiungere in pel-

legrinaggio i luoghi sacri alla Cristianità. Caduta in disuso nel VI secolo dopo Cristo, viene oggi riproposta da Paolo Menon impreziosita con eleganti altorilievi di finissima porcellana lavorata a "colpi di vento". La Fiasca del Pellegrino contiene un vino che a lungo ha riposato in piccole botti di rovere prima di svelarsi ai sensi dell'estimatore: il Vi del Prét, un vino da meditazione ottenuto da uve vendemmiate tardivamente. Presentata nel periodo di vendemmia nelle antiche sale de La Montina, La Fiasca del Pellegrino è stata tenuta a battesimo da Mons. Liberio Andreatta, Vice Presidente dell'Opera Romana Pellegrinaggi.

