



## PARTI CON ME!



FOOD &amp; DRINKS ◊ ITALIA

## La mia prima volta a Vinitaly, col Consorzio Asti DOCG

di Greta | 10/04/2019

Quando il **Consorzio Asti DOCG** mi ha invitata a **Vinitaly**, ho detto tra me e me "...e cosa c'entro io col vin...?!? Ah già!"

La mia prima volta a **Vinitaly** è stata puro divertimento ma anche storditaggine, sorpresa, folla, sfinimento.

Prendete questi termini con le loro accezioni positive e negative: ecco, un casino di sensi!

**La fiera del vino di Verona** mi ha sempre incuriosita molto ma non ho mai avuto occasione di visitarla prima d'ora. Questo interessante invito era davvero l'occasione giusta e vi dico subito una cosa: che siate intenditori o meno, se vi piace il vino **Vinitaly è un evento da vedere!**

ISCRIVITI ALLA  
NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra newsletter per ricevere ogni mese dritte e consigli tematici sui migliori viaggi e le esperienze più emozionanti!

ISCRIVITI

Italiano English

IG @THEGRETAESCAPE

SEGUIMI!

The Greta Escape

Risparmia con noi!



Onestamente penso che una sola giornata non sia sufficiente. A meno che voi non abbiate le idee più che chiare e teniate un ipotetico "Vitality GoogleMaps" sempre nel vostro palmo (quello libero dal calice di vino), non ce la farete mai a gironzolare per **tutti i padiglioni della fiera** in poche ore.

Con mio sommo orgoglio realizzo subito che il **Piemonte** ha una quantità di espositori da annichilire gran parte delle Regioni restanti. E non offendetevi eh, son pur sempre fiera piemontese!

## Destinazione

## Check in

 

## Check out

 
 Decidi le date più tardi

Cerca

Booking.com

## In Viaggio col Medico

Linea diretta col  
**Dott. Poncina Filippo**  
 per rispondere ai vostri dubbi  
 prima della partenza!



Ma non solo quantità e qualità... anche la varietà è stupefacente! Tantissimi rossi, ovvio, ma una sorprendente (o almeno per me, abbastanza profana) proposta di bianchi e soprattutto bollicine. Ne sono entusiasta e sogno già di riuscire ad **assaggiarli tutti**: impresa ambiziosa ma purtroppo davvero impossibile, credetemi!

### Grappe e distillati a Vinality



Sempre nel **padiglione dei vini piemontesi**, sono ben rappresentate anche **le distillerie** e la grappa la fa ovviamente da padrona.

Qui incontro *Spirito Verdiano*, un'azienda parmense che ha allestito una piccola area che somiglia ad un accogliente bar dove fare quattro chiacchiere con amici sorseggiando magari un **cocktail a base di liquore di prugna** (delizioso). *Misao*, il bar tender, è simpaticissimo oltre che decisamente professionale ed è stato un piacere intrattenermi al suo bancone una mezz'oretta. Che vi avevo detto? Qui a **Vinality** bisogna restarci per giorni interi!

Ma tra una capatina in **Liguria** e una in **Sardegna** dove ho potuto salutare vecchi amici come i ragazzi di *Cà du Ferrà* e *Andrea* coi vini *Atlantis*, torno sul mio posto di lavoro (e che posto di lavoro!!) dove il *Consorzio Asti DOCG* ha pensato ad alcune **speciali esperienze interattive** per rendere le nostre **degustazioni** ancora più simpatiche e coinvolgenti.

**Degustazione con sommelier per individuare il bouquet di aromi dei vini Asti DOCG**



La **sommelier** *Martina Doglio Cotto* (@grape\_stories) ha preparato per noi dei calici super fotogenici con all'interno numerosi ingredienti aromatici che vanno a definire il **bouquet olfattivo tipico di ogni vino**.

**Calice di Asti** alla mano, tocca a noi individuare quali ingredienti caratterizzano questo speciale vino. Ma *Martina* è molto indulgente, per non farci sfigurare ci spiega che l'individuazione di questi aromi è sempre soggettiva e dove io ci sento della salvia, qualcun altro più sentirci della pesca sciroppata... Chi è pazzo tra i due non è semplice da definire!

### La marenada sinoira piemontese

Vengo a sapere anche una cosa decisamente sorprendente. Qui in **Piemonte** tutti conosciamo la **marenada sinoira**. Prende le origini dalla merenda a tardo pomeriggio che i contadini si portavano dietro nei campi, come breve pausa dal lavoro. Oggi la identifichiamo come il nostro **aperitivo** che prevede sempre spuntini salati abbinati ad una bevanda alcolica o meno quale birra, Spritz, vino...

L'originale marenada sinoira dei nostri nonni invece, in abbinamento a pane, salame e formaggio, prevedeva una fiasca di **moscato dolce**. Incredibile vero? Eppure ai tempi era il vino più economico perchè richiedeva meno tempo di lavorazione e invecchiamento. E vi posso garantire che quel sapore dolce è davvero interessante in abbinamento al salato. Assolutamente da provare e da proporre agli amici, **per un aperitivo estivo in giardino!**

### Aperitivi fruttati con Asti DOCG



(Ph. credit @robertamirata)

E per un aperitivo più soft e rinfrescante, che piaccia proprio a tutti, perchè non creare un **cocktail a base di Asti DOCG?**

Lo storico metodo di produzione di questi vini li rende naturali, ben digeribili e gradevoli anche ai più sensibili. Aggiungendo marmellata di albicocche fatta in casa e succo d'arancia appena spremuto si può trasformare un calice di *Asti DOCG* in un **long drink poco alcolico** ma dall'aroma irresistibile. Vi garantisco che ne vorrete un altro calice, e poi un altro, e un altro...

**N'Ice Roll: i rotolini di gelato all'Asti DOCG fatti sul momento**



Ma io le mani in pasta le ho messe anche altrove, anzi, le mani su piastra. Non mi sono scottata, tranquilli!

Questa volta si è trattato di una piastra refrigerante dove ho potuto cimentarmi nel realizzare il mio gustosissimo **N'Ice Roll**.

L'innovativa proposta di *Diego Bongiovanni* prevede proprio la realizzazione sul momento di **rotolini di gelato**: versando gli ingredienti sulla piastra e lavorandoli con le spatole, velocemente, finché il gelato non acquisisce forma solita ed è pronto da arrotolare e servire. Il tocco in più? Beh, siamo a **Vinitaly** e il *Consorzio Asti DOCG* ci propone il **moscato**

d'Asti come ingrediente del gelato. Una vera delizia, credetemi!



Non è necessario ubriacarsi per godersi appieno **Vinitaly**. Certo, gli astemi si divertiranno molto meno.

Un consiglio? Portatevi in borsa qualche cosa da sgranocchiare! L'unico neo che ho trovato di Vinitaly è stato proprio la scarsità di cibo. Eppure sappiamo quanto sia importante **l'abbinamento dei piatti con il giusto vino**, perchè gli stand non si organizzano per offrire ai visitatori una degustazione completa con sapori che possano esaltare i loro vini?



Per quanto mi è parso di capire, gli spazi e le attrezzature disponibili per questa soluzione

non sono sufficienti e probabilmente c'è anche il velato timore che la fiera prenda una "piega sbagliata" e sfiori dal focus vitivinicolo.

Eppure, non posso non pensare a quegli sfiziosi **crostini con burrata e acciughe** che mi sono stati proposti allo stand del *Consorzio Asti DOCG* in abbinamento ad un *Asti dolce*.

Certo, abbinamento davvero sorprendente... ma come vi avevo già detto la marenada sinoira è anche questo!

## Info utili su Vinitaly

**Vinitaly** viene allestita in zona Veronafiere, , Viale del Lavoro 8

**Prezzo d'ingresso giornaliero:** 85 euro

Prezzo di ingresso per i 4 giorni: 150 euro

**Orari di apertura:** 9:30/18

Le degustazioni di vino e di cibo all'interno della fiera sono gratuite. Potrebbe venirvi richiesta una breve registrazione ad alcuni stand.

Se raggiungete la fiera **in auto**: il parcheggio più comodo si trova di fronte all'ingresso Re Teodorico.

Se raggiungete Verona **in treno**: ci sono **navette gratuite** stazione-fiera e ritorno ogni 15 minuti per tutto l'orario di apertura della fiera.

[DEGUSTAZIONI](#)[ENOGASTRONOMIA](#)[FIERA](#)[VINITALY](#)[VINO](#)

post precedente

**COSA VEDERE A  
SIRACUSA E SULL'ISOLA  
DI ORTIGIA**

———— GUARDA ANCHE ————

———— LASCIA UN COMMENTO ————

Tuo Commento

Nome\*

Email\*

Sito web

Salva nome, email e sito web per i prossimi commenti