

**PER IL WEEKEND**

**A Verona gran brindisi con Vinitaly e Opera Wine**

Come ogni anno, per il prossimo weekend Verona si prepara all'invasione del Vinitaly: il salone del vino italiano aprirà i battenti domenica 7 aprile (informazioni su [www.vinitaly.it](http://www.vinitaly.it)) e chiuderà il 10, orario dalle 9.30 alle 18.30. Gli espositori sono 4225, su una superficie di 92mila mq e sono attesi

si circa 140mila visitatori, un terzo dei quali dall'estero. Un grande brindisi collettivo all'export italiano, che sta andando molto bene in questo settore, con le novità dei vini naturali, biologici, senza solfiti a tenere banco. L'anteprima sarà già sabato al Palazzo della Gran Guardia per la kermesse

«Opera Wine» ([www.operawine.it](http://www.operawine.it)), alla sua seconda edizione, inventata dalla rivista americana «Wine Spectator», che ha invitato 101 aziende con i loro vini: una degustazione con il gotha dell'enologia italiana. Nella «top hundred» ci sono 34 cantine toscane, 17 piemontesi e 12 venete.



Pagina a cura di **Gigi Padovani e Clara Vada**  
twitter@Gigi Padovani

**Gigi Padovani**

**L**a moda dei vini rosati è all'inizio: esploderà nei prossimi due anni. Parola del Marchese Piero Antinori, da una famiglia che da sette secoli coltiva la vite. Dunque non c'è da stupirsi se un vino come il Bardolino Chiaretto, nelle due versioni fermo e spumante, stia ottenendo un successo inaspettato. Il Consorzio di tutela del Bardolino, sul lato Est del Lago di Garda, certifica una produzione di 32 milioni di bottiglie, un terzo delle quali (in crescita)

**Il successo del Chiaretto Bardolino dimostra che i consumatori amano sempre di più i rosati**



**DONNE**

Dalle seducenti note profumate, con un colore brillante che evoca freschezza, questo è un vino che piace alle donne

**32**  
Milioni di bottiglie del Consorzio Bardolino Doc

è di rosè dalle seducenti note profumate, con un colore brillante che evoca freschezza, giovinezza, leggerezza e piace alle donne. «Fino a qualche anno fa – spiega il presidente del Consorzio Giorgio Tommasi – ci si «vergognava» a fare questi vini: con le uve rosse con le quali nel Veronese nascono Valpolicella e Amarone, noi qui riusciamo, grazie a una rapida maturazione del mosto sulle bucce, a ottenere un vino rosato unico».

Nei giorni scorsi alla Dogana Veneta di Lazise si sono dati appuntamento 60 produttori per presentare l'ante-

prima dell'annata 2012. Una vendemmia difficile, soprattutto per il Bardolino, ma con ottimi risultati per il Chiaretto e per gli spumanti realizzati con il metodo Charmat. Da queste parti i tedeschi fanno le loro vacanze quasi tutto l'anno, attratti anche dagli hotel con le terme, come il Caesius ([www.hotelcaesiussterme.com](http://www.hotelcaesiussterme.com)) o dai wine resort come il Villa Cordevigo ([www.villacordevigo.com](http://www.villacordevigo.com)) di Cavaion Veronese, un'antica dimora im-

mersa tra vigne che sembrano campi di golf. Angelo Peretti, responsabile comunicazione del Consorzio, si è gettato anima e corpo in un progetto per svecchiare questi vini, Bardolino e Chiaretto, che piacciono tanto ai tedeschi e agli stranieri, inventando anche un cocktail con lo spumante, con sciroppo di fiori di Sambuco e menta, il «Chiarè», che sfida l'egemonia dello spritz al Prosecco. Sono tanti i giovani produttori che hanno deciso di

rimanere in campagna: le sorelle Claudia e Giuliana Benazzoli (50 anni in giù, [www.benazzolini.com](http://www.benazzolini.com)); Alessio Bigagnoli ([www.bigagnoliwines.com](http://www.bigagnoliwines.com)), che ha incominciato da poco a produrre i suoi «vins de garage»; Luigi Caprona di Villa Medici, che prova la strada no solfiti; l'avvocato Giovanna Tantini che ha rinunciato allo studio legale di famiglia per dedicarsi alla cantina e al vino. Un vino giovane, buono e a buon prezzo.

**Il Vino**



**Chiaretto spumante Villabella**

**L**a spumantizzazione del Chiaretto è una novità recente nella zona del Bardolino. Ora sono molte le cantine che si affidano al metodo Charmat, come questo Doc Bardolino Chiaretto 2011 di Vigneti Villabella, azienda nata nel 1971 dall'iniziativa delle famiglie Cristoforetti e Delibori. È un elegante rosato, dal profumo di frutta, adatto come aperitivo o col pesce. A Canova si vinificano 500mila bottiglie con questo marchio, ma i 220 ettari di vigneti permettono produzioni con altre etichette.

**Prezzo: 9-10 euro**  
Zona: Bardolino (Vr)  
**Gradazione: 12,5°**  
[www.vignetiwillabella.com](http://www.vignetiwillabella.com)

**LA RICETTA**

**Lavarello del Garda con roveja e capperi fritti**

Al ristorante «Il giardino delle esperidi» (045 6210477) di Bardolino, in cucina c'è Marina Vedovelli, in sala Susanna Tezzon. Uno staff al femminile dal quale ho avuto una ricetta col pesce di lago.

**Ingredienti per 4 persone**  
4 filetti spinati di lavarello; 200 g di roveja (piselli secchi), messi in ammollo per 1 notte; 400 g di pomodorini; 3 foglie di alloro; 1 scalogno; 2 spicchi d'aglio; 2 cucchiaini di capperi dissalati; 50 g di pane raffermo



grattugiato; 4 filetti di alici; 1/4 di scorza di limone grattugiato; olio evo q.b.  
**Preparazione**  
Lessate i piselli salando poco a fine cottura. Soffriggete lo scalogno con 2 cucchiaini di olio e l'alloro, poi aggiungete 3/4 di piselli

scolati, un po' della loro acqua di cottura, 1 filetto di alice, frullate fino a ottenere una salsa. Stufate i pomodorini tagliati a dadini con 1 spicchio d'aglio, che eliminerete a fine cottura; unite 1 alice, olio e frullate fino a ottenere una crema. In un padellino, dopo aver sciolto 2 alici con un goccio d'olio e l'aglio, versate il pane e rosolatelo fino a renderlo croccante: toglietelo

dal fuoco, eliminate l'aglio e profumatelo col limone. Dividete longitudinalmente ogni filetto di pesce, arrotolateli 2 a 2, formando 4 girandole: conditele con la crema di piselli, adagiate i piselli interi e spolverate con pane croccante. Infornate a 180° per 7 minuti. Servitele dopo aver nappato ogni piatto con strisce delle 2 salse e guarnite con capperi fritti. (C.Vad.)

**DISCOVERING Puglia**  
LA PUGLIA È UN MONDO DI COSE DA FARE. CHE NON HAI MAI FATTO.  
PUGLIA IS A WORLD OF THINGS TO DO THAT YOU HAVE NEVER DONE BEFORE.  
[www.viaggiareinpuglia.it/discovering](http://www.viaggiareinpuglia.it/discovering)

**ARTE E CULTURA**  
UN'ANCIPERSONA

**NATURA E SPORT**  
NATURE AND SPORT

**VITTE TRADIZIONALI**  
NATURALLY AND TRADITIONAL

**CAMPAGNA E SAPORI**  
COUNTRYSIDE AND FINE FOODS