

 13 Pasini - Az. Agr. San Giovanni via Videlle, 2 - 25080 Raffa di Puegnago (Bs) tel. 0365/651419 fax 0365/555081	Benaco Bresciano IGT "San Gioan i Carati" 2004 In abbinamento: assaggio di stracotto di cavallo al Rosso della Valtènesi con cubetti di polenta di grano di storo allo zafferano. Nel pomeriggio l'angolo gastronomico dell'Osteria (a cura del ristorante "Osteria della Cantina"). www.pasiniproduttori.it info@pasiniproduttori.it	 17 Az. Agr. Zuliani via Tito Speri, 28 - 25080 Padenghe sul Garda (Bs) tel. 030-9907026 fax 030-9900400 www.vinizuliani.it info@vinizuliani.it	 21 Garda Classico Doc Superiore "Donna Lucia" 2004 In abbinamento: assaggio di spiedo bresciano con polenta di storo www.vinizuliani.it info@vinizuliani.it	 22 Soc. Agricola Pietta via Belvedere, 55 - 25080 Castrezzone di Muscoline (Bs) tel. 333/2444186 fax 0365/32143 ste.pietta@libero.it	Garda Classico Rosso Superiore 2004 Vigne Arcobaleno In abbinamento: assaggio di risotto al Pestom
 14 Cantine Scolari via Nazionale, 38-25080 Raffa di Puegnago (Bs) tel. 0365/651002 fax 0365/554077 www.cantinescolari.it info@cantinescolari.it	Garda Classico Doc Rosso Superiore "Posone" 2006 In abbinamento: assaggio di maialino allo spiedo www.cantinescolari.it info@cantinescolari.it	 18 Az. Agr. L'Ulif di Silvano Delai Biologica dal 1989 via Montezalto, 14 - 25080 Picedo di Polpenazze del Garda (Bs) tel./fax 0365-674969 www.lulif.it mail@lulif.it	Garda Classico Doc Rosso "Autumnum" 2008 In abbinamento: assaggio di polenta e fagioli con erbette "l'Ulif" www.lulif.it mail@lulif.it	 22 Soc. Agr. Taver via Matteotti, 10 - 25080 Manerba del Garda (Bs) tel. 0365/551607 fax 0365/551978 agr.taver@tiscali.it	Garda Doc Marzemino In abbinamento: assaggio di selezione di salumi Taver cotti e crudi con polenta di grano saraceno
 15 Podere Selva Capuzza loc. Selva Capuzza - 25010 San Martino d/Battaglia (Bs) tel. 030-9910279 fax 030/9910381 www.selvacapuzza.it info@selvacapuzza.it	Garda Classico Doc Rosso Superiore "Madèr" 2007 In abbinamento: assaggio di salame Morenico di Pozzolengo DECO ed altri salumi del centro carni "Colli Storici" di Pozzolengo www.selvacapuzza.it info@selvacapuzza.it	 19 Az. Agr. Le Gaine via Gaine, 19 - 25081 Bedizzole (Bs) tel./fax 030/674038 www.legaine.it info@legaine.it	Garda Doc Marzemino 2007 In abbinamento: assaggio di vellutata di zucca al formaggio nostrano con briciole di salsiccia tostate e profumo di rosmarino, proposto da "Armony&Service" www.legaine.it info@legaine.it	 23 Az. Agr. Masserino via Masserino, 2 - 25080 Puegnago sul Garda (Bs) tel./fax 0365/651757 www.masserino.it aziendaagricola@masserino.it	Garda Classico Doc Gropello 2008 "Tenuta Mascontina" In abbinamento: l'Associazione Norcini Bresciani esegue una dimostrazione di macellazione di suino con confezione di salumi e degustazione
 16 Az. Agr. Spia d'Italia via M. Cerutti, 61-25017 Lonato del Garda (Bs) tel. 030/9130233 fax 030/9139877 www.spiaditalia.it info@spiaditalia.it	Garda classico Doc Rosso Superiore 2005 In abbinamento: assaggio di crostini con battuta di scottona - razza piemontese - allevata e prodotta da "Fattorie dei Colli Storici" di Pozzolengo www.spiaditalia.it info@spiaditalia.it	 20 Az. Agr. Delai di Sergio Delai via Aldo Moro, 1 - 25080 Puegnago del Garda (Bs) tel./fax 0365/555527 www.delaisergio.it info@delaisergio.it	Benaco Bresciano IGT "Sovenigo" Uvaggio marzemino 2007 In abbinamento: assaggio di "gnocchi VIOLA del parroco" al Gropello, salsiccia e rosmarino www.delaisergio.it info@delaisergio.it	Oasi della Valtènesi Comune di Polpenazze del Garda - Sala Consiliare - dalle 11.00 degustazione dei "Rossi della Valtènesi" - alle 18.30 presentazione, aperta al pubblico, del progetto "cuore divino", dedicato ai bambini tibetani profughi in India, con le immagini del libro fotografico dei grandi nomi del vino italiano. - Brindisi finale con gli spumanti rosé del Garda Classico.	



cuore divino

Grandi firme dell'arte vitivinicola italiana si raccontano

ENRICA BORTOLAZZI
GIULIANA ZAGLIO

FOTOGRAFIE DI CARLO MARI

Marco Tarantola EDITORE

BCC DEL GARDA

Provincia di Brescia Assessorato all'Agricoltura

Regione Lombardia Agricoltura

Università Mercatini Camera di Commercio di Brescia

Muscoline 4 23 8
 Polpenazze 6 18
 Calvagese 7 22
 Bedizzole 2 17
 Padenghe 3 9
 Sirmione
 Desenzano
 Lonato 16
 San Martino della Battaglia 15
 Pozzolengo
 San Felice del Benaco 5
 Puegnago 14 20

GARDA CLASSICO

Oasi della Valtènesi allestita presso la Sala Consiliare del Comune di Polpenazze, con degustazione dei "Rossi della Valtènesi" e mostra "cuore divino".

www.profumidimosto.it - www.gardaclassico.it - info@profumidimosto.it
 Infoline: 339 8024633
 Organizzazione Evento: C.S.A. Spa

PROFUMI
DI
MOSTO

VIII edizione

presenta

I ROSSI
DELLA
VALTÈNESI

domenica 11 ottobre 2009
dalle ore 11 alle ore 18

Con la collaborazione dell'Istituto Alberghiero "Caterina De' Medici" di Gardone Riviera.

photo massardi

borsoni



ITINERARIO IN GARDA CLASSICO TRA I «PROFUMI DI MOSTO» CON I «ROSSI DELLA VALTENESI»

Torna l'ormai tradizionale appuntamento con il circuito enogastronomico nelle cantine della riviera bresciana del lago di Garda: una giornata tra i sapori dell'autunno e i colori della vendemmia, con la degustazione dei «Rossi della Valtenesi», abbinati ad altre tipicità gardesane. Le cantine partecipanti sono 23. A Polpenazze l'«Oasi della Valtenesi» con tutti i vini in degustazione e la presentazione del libro «Cuore divino» e la foto dei grandi nomi del vino italiano.

Domenica 11 ottobre l'ottava edizione di «Profumi di Mosto» presenta la nuova annata dei «Rossi della Valtenesi», il marchio creato dal Consorzio del Garda Classico per unificare alcune delle migliori produzioni vinicole dell'entroterra della riviera bresciana del lago di Garda.

Dalle ore 11 alle 18 l'appassionato potrà percorrere, fra le colline moreniche lombarde del Garda, un goloso itinerario, che gli darà la possibilità di *visitare* ad incontrare ben **23 aziende** vinicole del territorio, da Desenzano a Puegnago, da Calvagese a Moniga, da Padenghe a Muscoline, attraverso tanti piccoli e affascinanti paesi affacciati verso il lago: ogni cantina proporrà in degustazione **un vino abbinato ad una specialità gastronomica**, dai prodotti tipici del territorio come formaggi e salumi, fino ai piatti della tradizione rurale gardesana.

Presso il municipio di Polpenazze c'è inoltre l'«Oasi della Valtenesi», dove saranno presenti, assieme, tutti i **23 vini selezionati**, in modo da offrire la possibilità di incontrare il più ampio panorama delle diverse tipologie dei rossi locali. Sempre presso il municipio è prevista la presentazione del

volume «**Cuore divino**», che contiene le immagini fotografiche dei più grandi nomi del vino italiano, scattate nello stand del Consorzio Garda Classico all'ultimo Vinitaly: le immagini saranno in mostra per l'occasione in una rassegna fotografica di grande interesse.

La manifestazione, organizzata dal Consorzio di tutela dei vini del Garda Classico, si propone di presentare al turista enogastronomo le migliori produzioni di vini rossi prodotti prevalentemente con uve di **Groppello**, vitigno tipico, nel territorio delle colline moreniche della Valtenesi. Ad ogni tappa sarà possibile incontrare direttamente i produttori, farsi guidare nella visita alle cantine e spiegare la filosofia produttiva e le peculiarità del Garda Classico, del Groppello e dei Rossi della Valtenesi, in un itinerario che consentirà anche di approfondire la conoscenza del territorio e delle sue caratteristiche storico-ambientali. L'accesso alla manifestazione costa 20 euro, compreso il bicchiere da degustazione: il ticket è prenotabile e acquistabile in una qualunque delle aziende aderenti lungo l'itinerario. A sera, alle 18.30, presso *la sala consiliare* del municipio di Polpenazze, **brindisi finale aperto al pubblico** con gli spumanti prodotti nel territorio della Valtenesi per concludere in bellezza la giornata.

Per informazioni al pubblico e prenotazioni:

Infoline 339 8024633
www.profumidimosto.it
info@profumidimosto.it
www.gardaclassico.it

**Vendita e prevendita carnet direttamente nelle cantine aderenti,
e sul sito www.profumidimosto.it**



1

Avanzi

via Trevisago, 19 - 25080
Manerba del Garda (Bs)
tel./fax 0365/551013

www.avanzi.net info@avanzi.net

**Garda Classico Doc
Groppello 2008**

In abbinamento:
assaggio di "Pestom" con polenta alla brace



2

Az. Agr. Cantrina

via Colombera, 7-25081
Bedizzole (Bs)
tel./fax 030/6871052

www.cantrina.it info@cantrina.it

**Garda Classico Doc
Groppello 2008**

In abbinamento:
assaggio di rollata di coniglio interpretata dall'Ortica



3

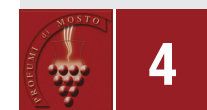
**Civielle Cantine della
Valtènesi e della Lugana**

via Pergola, 21 - 25080
Moniga del Garda (Bs)
tel. 0365-502002
fax 0365-5033424

www.civielle.com info@civielle.com

**Garda Classico Doc
Groppello "Elianto" 2008
da agricoltura biologica**

In abbinamento:
assaggi di formaggi BIO BIO' di Claudio Rizzardini
con gelatine di Groppello



4

Az. Agr. La Basia

via Predefitte, 31 - 25080
Puegnago del Garda (Bs)
tel./fax 0365-555958

www.labasia.it info@labasia.it

**Garda Classico Doc
Groppello
"La botte piena" 2007**

In abbinamento:
assaggio di ragù di carni miste con la tipica polenta
del Garda Bresciano



5

**Az. Agr.
Le Chiusure**

via Boschette, 2 - 25010
San Felice del Benaco (Bs)
tel./fax 0365-626243

www.lechiusure.net info@lechiusure.net

**Garda Classico Doc
Groppello 2007**

In abbinamento:
assaggio di zuppa di legumi



6

**Az. Agr.
La Guarda**

via Zanardelli, 49 - 25080
Castrezzone di Muscoline (Bs)
tel./fax 0365-372948

www.laguarda.com info@laguarda.com

**Garda Classico Doc
Groppello Chinato**

In abbinamento:
12-17 assaggio di "Fantasie di pasta con Groppello 2008
17-19 assaggio di Torta di zucca e cioccolato con zabaione "all'Inchino"
abbinato con Garda Classico Doc Groppello Chinato



7

Az. Agr. La Torre

loc. Torre 1/3 Mocasina
25080 Calvagese Riv. (Bs)
tel. 030/601034
fax 030/6800791

www.pasini-latorre.com info@pasini-latorre.com

**Garda Classico Doc
Rosso Superiore
"Rosso del Cunti" 2005**

In abbinamento:
assaggio di Lucanica con fagioli



8

Cantina Marsadri

via Nazionale, 26 - 25080
Raffa di Puegnago (Bs)
tel. 0365/651005
fax 0365/560576

www.cantinamarsadri.it info@cantinamarsadri.it

**Garda Doc
Marzemino 2008**

In abbinamento:
assaggio di Torrone al Mosto d'Uva



9

**Az. Agr.
Monte Cicogna**

via delle Vigne, 6 - 25080
Moniga del Garda (Bs)
tel./fax 0365-503200

www.montecicogna.it montecicogna@tiscali.it

**Garda Classico Doc
Rosso Superiore
"Don Lisander" 2001**

In abbinamento:
assaggio di porchetta



10

Az. Agr. Pratello

via Pratello, 26 - 25080
Padenghe sul Garda (Bs)
tel. 030-9907005
fax 030-9908939

www.pratello.com info@pratello.com

**Garda Doc
Marzemino 2007**

In abbinamento:
assaggio di zuppa di cipolle con dadini di formaggio
pecorino e crostini di pane



11

**Az. Agr. Pasini
Giuseppe e Maurizio**

Antica Corte ai Ronchi
via Pontenove, 83
25081 Bedizzole (Bs)
tel./fax 030/674345

www.pasini-anticacorte.it anticacortearonchi@virgilio.it

**Garda Classico Doc
Groppello
"El Paradis" 2008**

In abbinamento:
assaggio di trancetto di polenta nostrana con formaggio
dell'Alto Garda



12

**Az. Agr. Vitiv.
Redaelli de Zinis**

via Ugo de Zinis, 10 - 25080
Calvagese della Riviera (Bs)
tel. 030/601001
fax 030/6800840

www.dezinis.it info@dezinis.it

**Garda Classico Doc
Rosso Superiore
"In Valtenesi" 2005**

In abbinamento:
12.15-14.15 assaggio maccheroncini al torchio con ragù
bianco e pesto gardesiano. Per tutta la giornata: assaggio di verdurine sottolio
con bruschette ai sapori gardesiani e biscottini alla farina di castagne e nocciole.