



Comunicato stampa del 23 luglio 2019

I VINI DEI COLLI BERICI FESTEGGIANO I DIECI ANNI DI *GUSTUS*

Banchi d'assaggio, degustazioni e incontri dal 12 al 14 ottobre a Villa Rigon di Ponte di Barbarano (VI) con le etichette delle DOC Colli Berici e Venezia e Gambellara

Appuntamento in villa per la decima edizione di *Gustus – Vini e Sapori dei Colli Berici*, che **dal 12 al 14 ottobre 2019** porterà a **Villa Sangiantofetti Rigon di Ponte di Barbarano (Venezia)** tre giorni di **banchi d'assaggio, degustazioni guidate e convegni** aperti al pubblico. Protagonisti dell'evento, organizzato dal Consorzio Tutela Vini Colli Berici e Venezia e dalla Strada dei Vini Colli Berici, saranno i vini delle **DOC Colli Berici, Venezia e Gambellara**.

A raccontare l'identità vitivinicola del territorio berico saranno **venticinque aziende e oltre cento etichette**, che porteranno in degustazione l'autoctono Tai Rosso, i bianchi Pinot Grigio e Sauvignon e i grandi rossi a base di Cabernet, Merlot e Carménère.

“Questa edizione di Gustus – commenta **Giovanni Ponchia**, Direttore del Consorzio Tutela Vini Colli Berici e Venezia e del Consorzio Gambellara – sarà l'occasione per una doppia celebrazione. Festeggeremo il **decimo anniversario** dell'evento che ci ha permesso di far conoscere e apprezzare i nostri vini ad un pubblico sempre più ampio e la creazione di un unico coordinamento con la DOC Gambellara, che per la prima volta presenterà le sue etichette e le diverse espressioni della sua varietà di elezione: la Garganega.”

I tre giorni del banco d'assaggio saranno arricchiti da una serie di appuntamenti dedicati a pubblico ed esperti. Sabato 12 ottobre sarà presentata la ***Guida alle eccellenze enogastronomiche vicentine*** realizzata dal Giornale di Venezia, mentre domenica 13 è in programma la masterclass ***I Colli Berici tra i grandi del mondo*** condotta da Gianni Fabrizio e Nicola Frasson: i curatori della *Guida Vini d'Italia* del Gambero Rosso confronteranno le etichette vicentine con i migliori vini rossi del mondo. La giornata di

Ufficio stampa: Studio Cru • viale Verona 98, Venezia • telefono: 0444-042110 mail: info@studiocru.it

lunedì 14 ottobre sarà invece arricchita da **due degustazioni** tematiche dedicate alle diverse interpretazioni della Garganega e dei vitigni rossi che meglio si sono acclimatati nel territorio vicentino.

Ristoratori e produttori associati alla Strada dei Vini Colli Berici porteranno inoltre in degustazione alcuni piatti tipici del territorio per accompagnare i calici.

Il banco d'assaggio sarà aperto al pubblico dalle 17.00 alle 22.00 di sabato 12 e dalle 16.00 alle 20.00 nei giorni di domenica 13 e lunedì 14 ottobre.

Il costo del biglietto, che comprende calice, coupon per degustazioni libere e un piatto di tipicità gastronomiche, è di € 20 per l'intero e di € 15 per il ridotto. L'ingresso ridotto è riservato a tutti coloro che acquisteranno il biglietto in prevendita online e per i Soci Ais, Onav, Fis, Slow Food, Fisar, Ristoranti Che Passione. Il biglietto non comprende la degustazione di domenica 13 ottobre, acquistabile a parte al costo di € 30.

Tutte le informazioni su **www.gustus.stradavinicoliberici.it**

INFO IN BREVE | Gustus – Vini e Sapori dei Colli Berici 2019

Quando: sabato 12, domenica 13 e lunedì 14 ottobre 2019

Dove: Villa Sangiantofetti Rigon di Ponte di Barbarano (Vicenza)

Orari: sabato 12 ottobre 17.00 – 22.00, domenica 13 e lunedì 14 ottobre 16.00 – 20.00

Biglietti: € 20 per l'intero e di € 15 per il ridotto, riservato a tutti coloro che acquisteranno il biglietto in prevendita online e per i Soci Ais, Onav, Fis, Slow Food, Fisar, Ristoranti Che Passione. Il biglietto non comprende la degustazione di domenica 13 ottobre, acquistabile a parte al costo di € 30.

Info: www.gustus.stradavinicoliberici.it

Press info:

Carlotta Flores Faccio

carlotta@studiocru.com

324 6199999

Michele Bertuzzo

michele@studiocru.it

347 9698760