

TOSCANA - LOMBARDIA ANDATA E RITORNO. IN VERSILIA DEGUSTAZIONE TOP DEI VINI LOMBARDI PER L'ESTATE

written by Marco Salvaterra | 21 giugno 2023

Il primo evento si terrà il 29 giugno all'Hotel Esplanade di Viareggio



Dieci cantine di eccellenza tra Franciacorta, Oltrepò Pavese, Lugana, Moscato di Scanzo, Valtellina, e Bergamo ospiti della delegazione Versilia di AIS Toscana, che sposa l'idea di "scambio interregionale" proposta dell'Associazione Nazionale Donne del Vino

Dalle bollicine della Franciacorta ai vini Oltrepò Pavese, da un rosato della bergamasca a una Malvasia di Candia aromatica, passando per i Lugana e i rossi della Valtellina, per finire con il Moscato di Scanzo. Una strepitosa panoramica dei vini lombardi uniti dal comune denominatore di essere stati pensati e prodotti da Donne del Vino. Bottiglie straordinarie e wine maker straordinarie, che raccontano, con la sensibilità femminile e l'esperienza sul campo, una regione, che negli ultimi anni, ha saputo rinnovarsi e salire sempre più in alto.

Saranno loro le protagoniste dell'evento in programma per il prossimo **29 giugno a Viareggio, presso l'Hotel Esplanade** - albergo storico a pochi passi dal mare con un ristorante rinomato soprattutto per l'ottima carta dei vini. Qui ha sede la delegazione Versilia di AIS Toscana, guidata da Claudio Fonio che con i suoi sommelier darà un supporto fondamentale alla degustazione dei dieci vini lombardi adatti alle serate estive nella Costa Toscana con più storia, fascino e glamour.

Quella che si terrà in Versilia è la prima di due degustazioni gemelle, ma speculari. Una omologa degustazione è infatti in programma per l'inizio del 2024 a Milano, con le produttrici toscane a loro volta ospiti dei sommelier AIS della Lombardia.

Le Donne del Vino - guidate dalla produttrice campana Daniela Mastroberardino - sono un'associazione senza

scopi di lucro che promuove la cultura del vino e il ruolo delle donne nella filiera produttiva del vino. Fu fondata nel 1988 a Firenze. Oggi conta oltre 1050 associate tra produttrici, ristoratrici, enotecarie, sommelier, esperte e giornaliste. Le Donne del Vino sono in tutte le regioni italiane coordinate in delegazioni. Il gruppo toscano è composto da 84 socie guidate dalla Delegata regionale Donatella Cinelli Colombini, che ha così commentato l'iniziativa: *"Un modo di lavorare insieme che, ci auguriamo, farà scaturire opportunità commerciali per le socie di entrambe le regioni e diffonderà la cultura del grande vino"*.

L'idea della doppia degustazione è nata dalla collaborazione tra Paola Rastelli, sommelier e vicedelegata delle Donne del Vino della Toscana, insieme a Camilla Guiggi, a capo della delegazione lombarda dell'Associazione. Il progetto, che si presenta come un vero e proprio "scambio di cultura enologica" tra le due delegazioni - toscana e lombarda - dell'Associazione Nazionale Donne del Vino, ha come principale obiettivo quello di far conoscere i vini delle reciproche regioni ai sommelier AIS e attraverso di loro ai consumatori. Lo storytelling delle produttrici arricchire gli assaggi con storie, terroir e personaggi.

Le produttrici e i loro vini:

- 1) **Laura Boatti** Brut Rosè Metodo Classico Monsupello Oltrepò Pavese VSQ
- 2) **Pia Donata Berlucci** Fratelli Berlucci Freccianera Rosa 2014 Franciacorta DOCG Magnum
- 3) **Giovannella Fugazza** Castello di Luzzano Tasto di seta Malvasia di Candia aromatica Colli Piacentini DOC
- 4) **Cristina Bordignon** Cascina le Preseglie Lugana Hamsa 2021 Lugana DOC
- 5) **Giovanna Prandini** Perla del Garda Lugana Madonna della Scoperta 2019 Lugana Superiore DOC
- 6) **Frida Giorgia Tironi** Cascina del Ronco Elegia 2022 I.G.T. Franconia della Bergamasca Rosato
- 7) **Caterina Brazzola** Montelio Solarolo 2016 Oltrepò Pavese Rosso Riserva DOC
- 8) **Valeria Radici** Odero Frecciarossa Giorgio Odero 2018 Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC
- 9) **Greta Galanga** Mamete Prevostini Sommarovina 2019 Valtellina Superiore Sassella DOCG
- 10) **Francesca Pagnoncelli** Moscato di Scanzo 2017 Cantina Pagnoncelli Folcieri DOCG