Vicenza, con Gustus la città diventa... rock

Un banco d'assaggio e tre degustazioni per conoscere l'anima rock dei **vini Colli Berici e Vicenza**. Da venerdì 28 a domenica 30 ottobre 2016 Gustus - Vini e Sapori dei Colli Berici trasformerà Palazzo Valmarana Braga – nel centro storico di **Vicenza** - in un grande banco d'assaggio con oltre 100 etichette e tre degustazioni pensate dal Consorzio di Tutela Vini Colli Berici e Vicenza per scoprire i segreti dei vitigni del territorio. Tema delle degustazioni della settima edizione è quello dei vini DOC dei Colli Berici e Vicenza come vini di roccia, un racconto che il Consorzio sta promuovendo nel web attraverso l'hashtag **#bericirock**. Rock perchè quelli dei Colli Berici e Vicenza sono vini di roccia, dove la roccia oltre ad essere elemento che conferisce carattere ai vini, è anche nei luoghi che si possono conoscere e visitare: dalle Ville Palladiane agli antichi eremi. Si comincia sabato 29 ottobre alle 17 con Vini ad alta godibilità: il Tai Rosso e gli altri rossi leggeri. Una degustazione per conoscere l'autoctono di questi luoghi in comparazione ad altri vini che hanno fatto della leggerezza il loro punto di forza: la Schiava e il Bardolino. Alle 19 ci sarà invece Variazioni sul tema: l’anima bianca dei Colli Berici. In degustazione l'altra faccia dei Colli Berici, dove protagonisti sono i vitigni a bacca bianca. Infine domenica 30 ottobre alle 16 tocca a L’impronta. Il vitigno Merlot sui Colli Berici. In comparazione e confronto i vini delle aziende del Consorzio e di altri territori italiani per conoscere le diverse espressioni del vitigno Merlot. Le degustazioni sono a cura del Consorzio in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier Veneto. Nei tre giorni dell’evento la scoperta del territorio passerà anche attraverso il cibo con gli assaggi gastronomici preparati dai ristoratori locali: Ristorante Enrico VIII venerdì, Le Buone Tavole dei Berici il sabato e l’Agriturismo Da Sagraro la domenica. Oltre al vino si potranno degustare i sapori del territorio grazie alla presenza di aziende produttrici di miele, formaggi, salumi, olio extra vergine.

L’evento sarà aperto al pubblico venerdì 28 ottobre (dalle 19 alle 22), sabato 29 ottobre (dalle 17 alle 22) e domenica 30 ottobre (dalle 16 alle 19).