

SOMMACAMPAGNA. Gran finale, è la terza edizione anticipata a giugno

Festa del Custoza Doc Premi alle aziende e ossario pirotecnico

Dalla balconata si potrà assistere ai fuochi d'artificio

Lorenzo Quaini

Chiude oggi la festa del Bianco Custoza doc, proposta in giugno per il terzo anno consecutivo dopo che le prime 45 edizioni erano state organizzate la seconda domenica di settembre

«Ormai il mutare delle stagioni ha anticipato di settimane la vendemmia per cui in settembre molto produttori non erano più disponibili», precisa Elio Franchini. Con il sostegno e il patrocinio del Comune di Sommacampagna, promotrice della quattro giorni, come sempre dal 1972, è la Pro loco da qualche settimana presieduta da Alessandro Pignatti che succede all'infaticabile Franchini.

Afferma Pignatti: «Il vino bianco è ormai noto in tutto il mondo e viene prodotto fra queste colline moreniche che contornano a sud-est il lago di Garda. I produttori di questa denominazione sono i grandi protagonisti di questo successo. Da anni credono in questo vino e lavorano con passione e dedizione per migliorarne sempre più la quali-

Fotonotizia



Il saluto degli alunni del Piedibus

TUTTI i bambini del Piedibus di Caselle, con a capo l'infaticabile Emanuela Felisi, insieme ai loro accompagnatori, si sono ritrovati per un momento di festa e per ringraziare tutti i volontari che rendono possibile questa meravigliosa realtà. Alla manifestazione erano presenti il neo sindaco Fabrizio Bertolaso assieme ad altre autorità; nel teatro del centro sociale, prima del brindisi finale, il primo cittadino ha consegnato i diplomi a 16 bambini uscenti della scuola primaria della frazione. **L.Q.**



Elio Franchini e Alessandro Pignatti: ex e attuale presidente

tà, tutelarne la tipicità e valorizzarne le espressioni e le diverse interpretazioni».

Momento forte di questi giorni è stata sabato sera la premiazione dei produttori. Come sottolinea il tecnico assaggiatore Gastone Armigliato, «un lavoro non facile per le giurie vista l'alta qualità dei vini. Le schede di valutazione, elaborate dall'Union International Des Oenologues, hanno evidenziato i caratteri di colore, trasparenza, profumo e gusto. Per poter passare le selezioni il punteggio minimo, come da regolamento ministeriale, è di 85/100 sul Doc annata 2018 e di 87/100 sul Superiore annata 2017. La giuria era composta da maestri assaggiatori, assaggiatori onav, ais ed enologi». Ai vini che hanno passato le selezioni è stato assegnato un diploma di meda-

glia d'oro.

Questo l'elenco delle cantine premiate.

DOC: Antica Corte Bagolina, Villa Medici, Tinazzi, Lorenzo Morando, Il Pignetto di Adriano Morando, Tamburino Sardo, Aldo Adami, Cantina Gorgo, Le Muraglie, Pigno, Albino Piona, Tabarri, Cantina di Custoza.

SUPERIORE: Villa Medici, Aldo Adami, Tamburino Sardo, Cantina Custoza.

Questa sera dalle 21 alle 23 apertura dell'ossario dalla cui balconata si potrà poi assistere allo spettacolo pirotecnico. In piazza Nuova funzionano gli stand enogastronomici con festa a rifiuto zero: la Pro loco s'impegna a tutelare l'ambiente utilizzando piatti in melaminica e posate in acciaio riutilizzabili. •