

VareseNews

Varese apre le porte al Wine Tasting con oltre 300 vini in degustazione

Pubblicato: Mercoledì 21 Marzo 2018



Per accompagnare la degustazione di grandi vini non poteva esserci accostamento migliore: la **Villa Andrea** del complesso delle ville Ponti **domenica 25 marzo** sarà la cornice della quinta edizione di **Wine Tasting Varese**, l'importante appuntamento sul mondo del vino organizzato in provincia.

Un appuntamento che di riflesso punta un faro anche sul mondo del vino varesino dove tra i produttori legati al Ronchi Varesini Igt, tra l'offerta formativa dei corsi AIS e quella delle carte dei vini della ristorazione sta facendo un percorso di cresce di anno in anno.

Domenica 25 marzo, sotto la regia di **Luca Savastano e Ivano Antonini**, i visitatori del Wine Tasting potranno **degustare oltre 300 vini** visitando i quattro atelier nei quali si divide la manifestazione ed entrate in contatto diretto con i produttori.

La vera novità di quest'anno è rappresentata dall'**Atelier del Metodo Classico** che spazierà tra Franciacorta e Oltrepò Pavese per la Lombardia, la delicatezza delle bollicine di montagna del Trento Doc, la personalità degli spumanti piemontesi e le sfumature della rifermentazione in bottiglia in quel di Valdobbiadene.



Il **Grand Atelier** invece è il cuore pulsante della manifestazione ospiterà i produttori che andranno a coprire tutto il territorio italiano, con in primis Piemonte e Toscana. Ci saranno più di **40 aziende italiane** che rappresentano il meglio della produzione nazionale, coprendo le eccellenti proposte vitivinicole da nord a sud. Ogni azienda presenterà tre vini in degustazione.

Al Wine Tasting si potranno trovare anche dei **punti food** per degustare dai salumi italiani ai formaggi, fino alle deliziose proposte di pizze gourmet de La Piedigrotta di Varese.

L'Atelier International ospiterà un importatore nazionale, il quale proporrà delle chicche d'Oltralpe di grandissimo interesse, mentre l'**Atelier dello Champagne** racchiuderà oltre venti Maisons di grande prestigio. All'interno dell'Atelier dello Champagne, inoltre, verrà allestita **una Vip Lounge**, un'area che prevede anche un Food corner che ospiterà il **caviale di Calvisius**, i salmoni selvaggi affumicati di **Upstream e Fjord**.



Sono previste **due tipologie di ingresso**: il **biglietto Standard a 25 euro** che darà l'accesso al Grand Atelier, Atelier del Metodo Classico e Atelier International, mentre col **biglietto Gold a 60 euro** si potrà avere il libero accesso in tutti gli Atelier ed in aggiunta l'atelier dello Champagne e alla Vip Lounge.

I biglietti possono essere acquistati con lo sconto prevendita nei giorni precedenti all'evento, [sul sito](#) e nei vari punti prevendita della città e della provincia. La vendita dei biglietti Gold sarà chiusa al raggiungimento delle 300 prenotazioni.

[Tomaso Bassani](#)

tomaso.bassani@varesenews.it