

Budapest: i vini del Veneto al Boscolo Hotel. Intervista con Uvive

BUDAPEST-I vini veneti tutti da gustare e da conoscere nelle sale di uno degli alberghi più belli di Budapest, l'italiano Boscolo, nel prestigioso New York City Palace. Tappa di un road show organizzato dall'Unione Consorzi Vini Veneti, l'evento di oggi ha portato 16 società venete in Ungheria, in cerca di buyer e di accordi con distributori locali.

La degustazione ha avuto luogo nella sala conferenze del Boscolo, condotta dal professor **Miklos Kallay**, docente di enologia dell'**Università Corvinus** di Budapest, autorità di fama internazionale. Una combinazione davvero rara, che ha creato un'occasione spettacolare per promuovere le eccellenze venete in un paese allenato ad apprezzare le specialità Made in Italy.

Durante la degustazione, nell'atmosfera ideale per assorbire la bontà di questi fantastici vini, sono a disposizione della stampa e del pubblico schede dettagliate che informano sulle uve, sull'azienda, sul bouquet e sugli abbinamenti consigliati con gli squisiti piatti del Nord Italia, dai risotti, al pesce d'acqua dolce, passando per i vini da carni rosse, a quelli per carni delicate, fino ai migliori compagni di dessert, formaggi e cioccolata. Non mancano le varietà adatte ai piatti tipici della cucina ungherese, come il Valpolicella Superiore Ripasso DOC, che si sposa a meraviglia con gli stufati e quindi, perché no, anche con il gulash. Un modo delizioso per conoscere nei dettagli i metodi e la cura impiegati da alcune delle cantine più rinomate di una delle regioni italiane più amate in Ungheria e nel mondo, grazie alla discussione tra esperti e alla possibilità di entrare in contatto direttamente con i rivenditori italiani. **Presentata anche una nuova varietà di vino, il Nero D'Arcole DOC dell'Azienda Agricola Bixio Poderi, dal bouquet riccamente fruttato, in cui delicate note di ciliegia ricordano l'Amarone, tipico vitigno del veronese molto noto anche all'estero.**

