

venerdì 6 novembre 2015

## Alla scoperta del Pas Dosè di Quinto Passo al Merano Wine Festival

**Buongiorno!**



Da ieri a lunedì 9 Novembre a Merano è iniziato il Merano Wine Festival, la prima manifestazione in Italia ad offrire al pubblico solo produttori vitivinicoli selezionati sulla base dell'alto livello dei loro prodotti, ideata da **Helmuth Köcher**. Ed eccomi qui al mio terzo anno di partecipazione.

Come potevo iniziare?

Con una cena di benvenuto al Romantik Hotel Oberwirt, la locanda di campagna risalente al XV secolo, considerato già da tempo una lussuosa residenza per gli amanti del gusto.

Il palato è stato deliziato dai piatti dello chef **Werner Seidner** in abbinamento a Quinto Passo.

"*QUINTOPASSO porta nel nome i riferimenti al percorso imprenditoriale di cui rappresenta il coronamento e alle persone che ne sono protagoniste. Questo Metodo Classico celebra infatti la quinta generazione, rappresentata dai cinque cugini - Carlo, Giorgio, Stefano, Giovanni e Tommaso - sempre più protagonisti nelle aziende di famiglia e allo stesso tempo rende omaggio ai cinque principali artefici che insieme hanno realizzato questo progetto di eccellenza: i titolari Anselmo e Mauro Chiarli, io che sono il direttore commerciale e marketing*" ci spiega **Roberto Saletta** "l'enologo aziendale Franco De Biasio e il consulente Gianni Gasperi. *QUINTOPASSO rappresenta la quinta tappa di quel percorso di ricerca e qualità iniziato nel 1860 con la creazione della prima cantina dedicata alla produzione in bottiglia attraverso la fermentazione naturale Metodo Ancestrale, passato attraverso altre innovazioni importanti come l'applicazione già negli anni cinquanta del metodo charmat, la nascita del Sorbara Vecchia Modena negli anni ottanta - ormai indiscusso punto riferimento nel panorama produttivo del territorio - e infine la creazione a Castelvetro della nuova e innovativa cantina Cleto Chiarli tutta dedicata all'alta gamma.*

*L'intento di questo nuovo progetto è quello di rappresentare l'espressione più nobile dei vitigni del Territorio maggiormente vocati al Metodo Classico, attraverso la selezione delle migliori uve provenienti dalle Tenute Agricole di proprietà".*

Con Marco Chiesa abbiamo avuto l'onore ed il piacere di assaggiare in anteprima il Pas Dosè di cui presto sentirete parlare, una nuova loro sfida.



Ecco i piatti e i vini....buona visione





Maurizio Rocchelli Srl