



Consorzio per la Tutela del vino Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene

VINO IN VILLA

16 – 17 – 18 maggio Castello San Salvatore (TV)

16 maggio h. 18 – 22.30, domenica 17 maggio h. 10 – 21, lunedì 18 maggio riservato agli operatori
Per i quaranta anni di doc, l'autentico Prosecco rinnova la propria identità

A quaranta anni dal riconoscimento a Denominazione di Origine Controllata, il Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, l'Originale Prosecco, si prepara a grandi novità che presenterà in anteprima a Vino in Villa, Festival Internazionale organizzato dal Consorzio di Tutela. Il 16 e 17 maggio circa cento aziende si daranno appuntamento nello splendido Castello di San Salvatore a Susegana (TV) per presentare la propria produzione e comunicare tutti assieme una novità: il vino divenuto simbolo di spumante italiano nel mondo, infatti, sta seguendo l'iter per ottenere la DOCG a partire dalla prossima vendemmia e adotterà una nuova comunicazione, che al centro metterà il territorio. “ *Una scelta divenuta un'esigenza nella prospettiva del cambiamento del mondo Prosecco grazie alla Riserva del Nome.* – Afferma il Presidente del Consorzio di Tutela Franco Adami “*Fino ad oggi il nostro vino era conosciuto nel mondo come Prosecco doc, dal momento che l'ottenimento della denominazione di Origine Controllata è avvenuto nel 1969, tra le prime doc d'Italia. Oggi però non basta più. Con la nuova normativa verrà creata una nuova grande doc base Prosecco, estesa su ben nove province. Per l'area storica, quindi, il nome Prosecco diventa stretto... Cambiare è una scelta coraggiosa ma i tempi sono maturi per farlo*”. Il territorio, dunque, diventa l'elemento centrale per l'identità del vino più noto d'Italia. Non solo perché in etichetta si porterà il suo nome, ma anche perché è un ambiente straordinario, unico a livello nazionale. Per questo, presto l'area intraprenderà una nuova sfida: presentare la candidatura a Patrimonio Unesco. Oggi, infatti, non esiste in Italia un territorio che abbia ottenuto questa qualifica grazie alla viticoltura. I molti luoghi del nostro paese che si fregiano di questo riconoscimento, infatti, lo devono ad altre motivazioni: monumenti di pregio, siti archeologici e beni ambientali. L'area di Conegliano Valdobbiadene, invece, con le sue colline ricamate di vigneti e un ambiente ancora intatto, secondo i tecnici possiede i requisiti per vincere questa sfida con il proprio valore ambientale. Dopo il riconoscimento a primo Distretto Spumantistico d'Italia, quindi, il nuovo obiettivo è divenire primo Patrimonio “vitivinicolo” Unesco. Se ne parlerà a Vino in Villa durante il convegno di sabato mattina. I visitatori potranno toccare con mano questa realtà perché tutto l'evento sarà giocato attorno al territorio. Nelle sale del Castello di San Salvatore (XIII secolo) i produttori non saranno disposti in ordine alfabetico ma per territori, cru e vigneti. Calice alla mano, si partirà da Conegliano, sede della storica scuola enologica e, passando attraverso l'espressione dei 15 comuni, si arriverà fino al cru Cartizze, nel territorio di Valdobbiadene. Un modo originale, questo, per incontrare i produttori, uno ad uno, e per conoscere attraverso la degustazione dei vini le differenze dei singoli suoli e microclimi.

Durante le giornate, poi, saranno organizzate visite al territorio per conoscere gli scorci più belli che diverranno base di valutazione Unesco. Si potrà anche prendere parte alle singole iniziative che i produttori offriranno in cantina. Sabato sarà il giorno dedicato alla cultura, la mattina con il convegno dove sarà presentato il progetto Unesco e il pomeriggio con i Simposi di Vino in Villa, pomeriggio culturale in collaborazione con l'Università Ca' Foscari di Venezia, che quest'anno sarà dedicato a *L'Abbondanza*. Durante le giornate non mancheranno le golosità degli artigiani del gusto. E lunedì, per il primo anno, si terrà la giornata riservata agli operatori del settore. I ristoratori, in particolari, saranno invitati a “Colazione in Castello”, incontro informale organizzato dalla denominazione per fare conoscere da vicino il prodotto.

Ufficio Stampa Silvia Baratta 347 5835050 info@gheusis.com