



Allegre e versatili, le bollicine sono le compagne ideali per celebrare i momenti felici ed esaltare ogni tipo di piatto.

Andiamo alla scoperta di quattro spumanti d'eccellenza, veri simboli del Veneto e ambasciatori dello stile di vita italiano nel mondo

Grandi bollicine venete, una storia di tradizione e qualità

spirano subito simpatia, superano i confini generazionali e creano immediatamente una piacevole atmosfera conviviale. Sono le bollicine e gli anniversari rappresentano l'occasione perfetta per apprezzarne fino in fondo le straordinarie qualità. E può esistere qualcosa di meglio di un calice di spumante per festeggiare? Lo spunto nasce dai cinquant'anni compiuti dal Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docc, che dal 1969 dedica studio, risorse e passione per salvaguardare un patrimonio di inestimabile valore che appartiene al Veneto e alla sua secolare cultura vitivinicola. Un obiettivo sostenuto con identico impegno da altre due istituzioni molto attive nella regione: il Consorzio Tutela Prosecco Doc di Treviso, che nel 2009 ha ottenuto la prestigiosa denominazione di origine protetta internazionale e il Consorzio Vini Asolo Montello, con il suo apprezzato Asolo Prosecco Superiore Docc. La collaborazione fra i Consorzi del Prosecco ha fra l'altro dato vita ad "Universo Prosecco", progetto che mira alla promozione e alla tutela di questo vino grazie ad azioni congiunte. Altre partnership in atto riguardano gli enti istituzionali e di promozione del territorio presenti nell'area. L'obiettivo è di coordinare e promuovere tutte le manifestazioni che si svolgono sul territorio, facendole così divenire parte di un unico progetto di valorizzazione.

A completare la magnifica squadra delle bollicine venete, spostandoci verso ovest, troviamo il Consorzio Tutela Vino Lessini Durello Doc, un prodotto tipico dei territori tra Vicenza e Verona, nato dalla lodevole riscoperta di un vitigno autoctono.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCC STORIA E QUALITÀ TUTELATA DA 50 ANNI

La storia del Prosecco Superiore inizia più di tre secoli fa, nel territorio che comprende i comuni di Conegliano e Valdobbiadene, in provincia di Treviso. Proprio a Conegliano, nel 1876, viene infatti fondata la prima Scuola Enologica italiana e, sempre qui, è nata la Strada del Prosecco, prima arteria enologica italiana. Un'idea all'avanguardia che ha lanciato in largo anticipo sui tempi il concetto dei percorsi per



"wine lovers": turisti un po' speciali, interessati alla cultura del territorio e ai suoi prodotti più genuini. La passione per la vigna, tramandata di generazione in generazione, si respira in ogni paese, in ogni frazione, in ogni borgo della Denominazione. Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore è combinazione di sapienza antica e di costante ricerca di qualità; è il frutto del legame indissolubile tra vignaioli e territorio di origine, tra fatica e bellezza, legame che solo una lunga storia può generare. A salvaguardare questo eccezionale patrimonio è il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docc, che dal 1962 si occupa anche della promozione della conoscenza di questo spumante in Italia e all'estero. Nel 1969 arriva l'ambita Denominazione che da allora caratterizza il Prosecco Superiore Docc. Per festeggiarne il Cinquantenario, dal 7 al 29 maggio andrà in scena il Conegliano Valdobbiadene Festival: un ricco programma di appuntamenti che culminerà, domenica 19 maggio, con la Rassegna del Prosecco Superiore, organizzata negli spazi incantevoli del Castello di San Salvatore a Susegana. Un'occasione impeditibile per conoscere e degustare l'ultima annata del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docc attraverso le parole e le proposte degli stessi produttori.





1.211 aziende vinificatrici e 348 case spumantistiche. È il prestigioso traguardo di una storia che attraversa i secoli. Le origini del nome e le citazioni più antiche risalgono alla metà del Duecento, ma le caratteristiche bollitane del Prosecco, che tutti riconosciamo oggi, sono il frutto della rifermentazione in contenitori pressurizzati che preserva la tipicità e la complessità del vitigno esaltando freschezza, fragranza e leggerezza in un modo sobrio, elegante e contemporaneo.

CONSORZIO VINI ASOLO MONTELLO UN TESORO DA SCOPRIRE

Nel territorio del Montello e dei Colli Asolani, la cultura vitivinicola si accompagna da sempre alla cura per il paesaggio, all'amore per l'arte, all'attenzione per la storia e le sue tradizioni. L'Asolo Prosecco Superiore Docc e il Montello Docc sono solo alcuni dei prodotti di questo angolo di Veneto, conosciuto da secoli per la pregevolezza dei suoi vini. Come testimoniano i documenti storici dell'epoca, fu intorno al 1300 che l'attività dei monaci benedettini permise di rilanciare e qualificare la cultura della vite attraverso la specializzazione degli impianti. I monasteri divennero così vere e proprie scuole di agricoltura, capaci di conservare e diffondere la coltivazione della vite e la produzione di vino in tutta la Marca Trevigiana. Oltre alla tutela dei rossi di tradizione come il Montello Docc e al sostegno di progetti dedicati alla riscoperta di varietà autoctone e a rischio estinzione, la bandiera più rappresentativa del Consorzio è oggi quella dall'Asolo Prosecco Superiore Docc, cui sono dedicati 1.783 ettari di territorio sugli oltre 2.100 posti a vigneto. Segno evidente del crescente numero di estimatori della bollitane, frutto di questa terra generosa, modellata dalla tenacia e dalla passione della sua gente. Un successo che coinvolge sia il mercato italiano sia quello estero, dove è destinato il 65% della produzione.

LESSINI DURELLO DOC UNICO PER NATURA

Il Lessini Durello nasce nell'area tra Verona e Vicenza, su antichi vulcani sottomarini che hanno creato questo territorio unico 40 milioni di anni fa. L'uva con cui viene prodotto è la durella e trova le sue radici già nel 1200. Solo 30 anni fa, però, la visione pionieristica di alcuni produttori ha portato quest'uva alla spumantizzazione per creare un prodotto fortemente identitario che in pochi anni ha raggiunto tassi di crescita importanti, ritagliandosi una sua precisa collocazione nel mercato. Il Durello Spumante nasce da un uvaggio che prevede un minimo dell'85% di uva Durella, autoctona e rara, con possibili aggiunte di Chardonnay, Garganega, Pinot bianco e Pinot nero. Due le tipologie disponibili: il Lessini Durello ottenuto con la rifermentazione con Metodo Charmat e il Monti Lessini, prodotto con la rifermentazione in bottiglia e una permanenza sui lieviti per almeno 36 mesi. Più fruttato e fragrante il primo, più strutturato, pastoso e complesso il secondo, che può arrivare anche oltre i dieci anni di affinamento. In entrambi è comunque la vivacità acida e la caratteristica persistenza olfattiva a definire fortemente l'identità. I profumi sono caratterizzati da sentori marini di gesso e iodio che sembra esaltare note più floreali di sambuco e biancospino. La sua grande duttilità lo rende ideale sia come aperitivo che per i piatti più grassi e saporiti. Chi stappa una bottiglia di Lessini Durello DOC ha la certezza di trovare sempre uno spumante fresco, godibile e pieno di carattere, con aroma di mela verde ed agrumi. Altra prerogativa la sua grande mineralità, tipica dei vini di terroir vulcanico ed una caratteristica consistenza tannica, davvero unica fra i vini bianchi, che rende il suo perlage particolarmente stuzzicante.

Ph. Arcangelo Pa



Il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docc, dal 1969 dedica studio, risorse e passione per salvaguardare un patrimonio di inestimabile valore che appartiene al Veneto e alla sua secolare cultura vitivinicola

PROSECCO DOC IDENTITÀ DEL TERRITORIO

Leggerezza, briosità, profumi floreali e fruttati, equilibrio tra la componente zuccherina e acida, eleganza gusto-olfattiva, moderata alcolicità. Fonte d'ispirazione per l'elaborazione di nuovi cocktail, dall'aperitivo al dolce, il Prosecco Doc sa esaltare ogni tipo di piatto, dal più semplice al più elaborato. Il carattere versatile lo rende perfetto all'esplorazione di nuovi orizzonti enogastronomici delle cucine di tutto il mondo. Un'eccellenza italiana, espressione di un territorio ben definito, che si estende tra Veneto e Friuli Venezia Giulia, ricco di tradizione e con un clima favorevole che regala all'uva Glera grande eleganza, equilibrio e un fascino contemporaneo. Un brand di successo e come tale imitativissimo. A proteggere e promuovere l'unicità di questo vino è il Consorzio Tutela Prosecco Doc. Nel 2009 il Prosecco ha ricevuto la sua consacrazione, diventando denominazione di origine protetta internazionalmente a garanzia della sua qualità e a tutela del consumatore nei confronti delle imitazioni. Nel 2015 diventa il primo vino spumante Dop al mondo in termini di quantità prodotta e volumi esportati, spingendo lo Champagne al secondo posto della classifica: un traguardo importante per una denominazione relativamente giovane. Una realtà che, tradotta in numeri, oggi significa 24.450 ettari di vigneto, 11.102 aziende viticole,

