



PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876



Comunicato stampa

UNIVERSO PROSECCO: LE TRE DENOMINAZIONI INSIEME A VINITALY

Nel nuovo stand spazio alla discussione di temi legati alla storia, alla tutela e alla sostenibilità del territorio

Consorzio Vini Asolo Montello, Consorzio Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg e Consorzio di Tutela Prosecco DOC si presentano insieme nel nuovo stand **Universo Prosecco** (pad. 4 stand B4): anche quest'anno le tre Denominazioni hanno scelto **Vinitaly** per celebrare i traguardi raggiunti, che per quanto riguarda il 2018 sono andati ben oltre le attese permettendo alle tre Denominazioni di affermarsi sempre di più in Italia e sui mercati internazionali, e per lanciare nuove sfide future. Per il secondo anno consecutivo, quindi, oltre alle singole e tradizionali aree espositive, sarà allestito anche un unico spazio esperienziale comune, con l'obiettivo di presentare le **peculiarità** delle tre Denominazioni, che grazie alla loro attività di tutela e promozione hanno alimentato ed arricchito il successo dell'eccellenza italiana.

GLI OBIETTIVI

Gli obiettivi della presenza in fiera di *Universo Prosecco* sono di continuare a narrare la complessità delle tre Denominazioni di origine, capace da sola di mantenere vivo l'interesse degli interlocutori attraverso la ricchezza derivante dalle peculiarità dei territori d'appartenenza, la storia, le tradizioni, l'ingegno ed il saper fare delle loro popolazioni.

LO SPAZIO ESPOSITIVO

Un progetto nato per raccontare le diverse strategie di posizionamento delle tre Denominazioni, delineate attraverso gli elementi valoriali che contraddistinguono le tre realtà. *Universo Prosecco* è uno spazio “quadri polare”: tre delle quattro sezioni sono dedicate a ciascuna Denominazione, mentre la quarta, condivisa e quindi collettiva, esprime la sintesi universale.

IL PROGRAMMA

Nel nuovo stand si discuterà di arte, storia e territorio, ma anche di *fake news*, tutela e sostenibilità. Quattro in tutto gli incontri: tre curati da ciascun Consorzio e uno, l'ultimo, che vedrà, per la seconda volta, la partecipazione di tutti e tre i Presidenti.

Il primo talk, in programma domenica 7 aprile alle 15.45, sarà a cura del **Consorzio Vini Asolo Montello**: il giornalista del *Corriere del Veneto* Mauro Pigozzo indagherà assieme al professor Marzio Favero e al Presidente di Federcultura Andrea Cancellato sul tema del **mecenatismo in epoca moderna nei territori del Prosecco**.

Alle ore 11 di lunedì 8 aprile, invece, durante l'incontro a cura del **Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg**, si parlerà di *fake news* nel mondo del vino: definizione del fenomeno, come nasce e si diffonde nell'epoca di internet e dei social media e quali sono gli strumenti utili per combatterlo. Interverranno Barbara Sgarzi, referente dell'Associazione Parole Ostili ed esperta della tematica, Franco Carlo Guzzi e Rossella Daverio, entrambi manager e professionisti della comunicazione.

Martedì 9 aprile, alle ore 15.45, i Presidenti si rincontreranno e discuteranno di **tutela**, tema fondamentale per tutte e tre le realtà del Sistema Prosecco, assieme al Capo Dipartimento dell'ICQRF Stefano Vaccari e Giovanni Galimberti dello studio legale Bird& Bird.

Mercoledì 10 aprile alle ore 11.00 sarà la volta del **Consorzio Tutela Prosecco DOC**, che interverrà sul tema della **sostenibilità**. L'incontro verrà introdotto dal responsabile Agricoltura di Legambiente Angelo Gentile. Vi parteciperanno i tre Presidenti dei Consorzi: Armando Serena, Presidente del Consorzio Vini Asolo Montello; Innocente Nardi, Presidente del Consorzio Tutela Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg; Stefano Zanette, Presidente del Consorzio Tutela Prosecco DOC.

Info in breve | Universo Prosecco

Quando: dal 7 al 10 aprile 2019

Dove: Vinitaly, Pad 4, Stand B4

LE TRE DENOMINAZIONI

CONSORZIO DI TUTELA PROSECCO DOC

Il Prosecco DOC, con l'approvazione dei disciplinari del 2009, nasce in quattro province del Friuli Venezia Giulia: Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine e in cinque province del Veneto, ovvero, Belluno, Vicenza, Venezia, Padova e Treviso, dove si concentra la maggiore produzione e la più lunga tradizione spumantistica.

Una terra unica, quella del Veneto e Friuli Venezia Giulia, che, grazie al Prosecco DOC, esprime le sue eccellenze come la bellezza, il talento, l'arte, il design, la storia, la creatività e il saper godere pienamente la vita: tutte peculiarità, connesse allo stile di vita italiano. Una terra unica come la sua gente che si distingue per ingegno, competenza, talento e per quel "made in Italy" di qualità grazie al quale il nostro Prosecco è riconosciuto nel mondo come una delle migliori espressioni del genio italiano. Il Prosecco DOC, a dieci anni dal suo riconoscimento, ma con una storia produttiva ben più antica, è oggi la prima Denominazione di Origine Italiana sia a volume che a valore.

CONSORZIO VINI ASOLO MONTELLO

I vini prodotti ad Asolo e sul Montello sono veri tesori da scoprire; tra essi spicca il sapido e strutturato Asolo Superiore DOCG, il più raro tra le appellazioni dell'Universo Prosecco. Su queste colline, accanto al vigneto prosperano ulivi, ciliegi e pascoli che parlano di integrità dell'ambiente e di ricerca del buono; la vite cresce affondando le radici nelle marne, conglomerati argillosi dal tipico colore rosso che, modellate da millenni di erosione naturale, hanno formato doline, dolci o profonde, e forniscono il substrato in cui le viti trovano abbondanza di minerali e sostanze con cui arricchire i loro grappoli. La città di Asolo, uno tra i borghi più belli d'Italia, è un patrimonio di eleganza, arte, cultura e tradizione che, a seguito della frequentazione da parte di tante personalità di spicco da tutto il mondo, nel tempo ha assunto un suo distinto stile cosmopolita. L'equilibrio di proporzioni delle numerose ville venete, inserite in armonia con la natura circostante e la loro grazia hanno permeato il gusto, non solo estetico, dei propri cittadini. Proprio in questo ambiente, dove l'eccellenza si respira quotidianamente, i produttori dell'Asolo hanno fatto scelte coraggiose e controcorrente salvando dall'estinzione alcune varietà e vigneti storici. In tutto ciò si inserisce dal 1985 il Consorzio Vini Asolo Montello, con obiettivi primari la salvaguardia, la promozione e la valorizzazione non solo dei propri vini bensì dell'intero territorio in cui questi vengono prodotti.

CONSORZIO TUTELA DEL VINO CONEGLIANO VALDOBBIADENE

A Conegliano Valdobbiadene la cultura del Prosecco Superiore è storia, da più di tre secoli consolidata nei 15 Comuni di origine della denominazione. In questo territorio vocato ed interamente collinare, il paesaggio è caratterizzato da ripidi pendii che si alternano a dolci declivi. Le viti sono coltivate tra i 50 e i 500 metri d'altitudine, sui versanti sud della fascia collinare: inverni lunghi ma non eccessivamente freddi, estati calde ma non afose. Le viti curate spesso a mano, sapientemente, dato che la natura dei terreni, con pendenze che possono arrivare al 70%, li rende inaccessibili ai mezzi meccanici.

Proprio dove le colline sono più ripide vengono coltivati i famosi vigneti "eroici"; fino ad arrivare all'apice dell'eccellenza, le 'Rive' ed il celeberrimo Cartizze. Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco è una delle Denominazioni Garantite d'Italia, riconoscimento riservato ai vini più qualitativi e di più antiche tradizioni: il Consorzio è nato nel 1962, mentre nel 1969 veniva riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, innalzata poi a DOCG nel 2009. A Conegliano è attiva la più antica Scuola di Enologia italiana (1876), mentre è la più antica Strada del Vino (1966) a collegare Conegliano e Valdobbiadene.

Press info

Chiara Brunato

chiara@studiocru.com

371 3350217

Michele Bertuzzo

michele@studiocru.it

347 9698760