



ALTAMARCA TREVIGIANA. TERRA DI ARMONIE E CONTRASTI.

Spesso queste colline vengono definite “dolci”, “morbide”, “leggere”, perché a guardarle da lontano, trovandosele improvvisamente di fronte arrivando da Venezia o Treviso, questi declivi - ammorbiditi specie d'estate dal rigoglio e dalla cromaticità dei vigneti - prefigurano linee e pendii agevoli, delicati e sinuosi. Ma una volta “dentro” i colli è diverso...

Solo allora scopri l'anima profonda, la matrice autentica di questa terra dell'Altamarca Trevigiana. A vederla da vicino si scorgono anche le asprezze, gli angoli acuti, le linee decise e marcate dei colli dove solo l'uomo, e ben poco le moderne macchine agricole, può arrivare. I pendii più ripidi si chiamano “rive” dalle quali si ricavano le uve migliori; sono un po' i cru di questa terra che dunque già nella sua morfologia, e lontano da ogni immagine patinata, si rivela ricca di contrasti, di luci e di ombre, di panorami e scorci. Ma per questo ancor più affascinante e bella, perché particolare, non imitabile e riproducibile.

L'Altamarca Trevigiana è il grande distretto di Vini e Prosecco Doc (Conegliano, Valdobbiadene, Cartizze, Montello e Colli Asolani sono le denominazioni), uno degli Spumanti e dei vini italiani più affermati in Italia e nel mondo. Un vino che proprio unendo armonia di sapori con tratti caratteriali ben marcati, dovuti al vitigno e al metodo di produzione ha saputo conquistare l'attenzione di un pubblico moderno, giovane. In queste terre tutto profuma di vino e di sapori buoni, la

cultura enoica intesse ed innerva il paesaggio e la vita della comunità perché il Prosecco Doc, soprattutto spumante è un patrimonio condiviso da tutti gli abitanti, anche quelli non vignaioli.

Ma se le caratteristiche ambientali e paesaggistiche, insieme alla qualità dei vini prodotti, dei prodotti tipici e dei piatti gastronomici, rappresentano l'aspetto distintivo delle colline da Asolo a Vittorio Veneto, dal Cansiglio al Grappa, il territorio offre al visitatore anche numerose attrattive, anzi eccellenze, storiche ed artistiche, disseminate un po' dovunque e talvolta ancora da scoprire, quasi custodite, perché preziose, nelle vallate o tra le borgate e i paesini. Sono terre di castelli, di ville aristocratiche, di antichi edifici sacri, di palazzi vissuti da artisti superbi come il Canova, il Palladio, il Cima e San Venanzio Fortunato. Queste colline sono state sin dai tempi della Serenissima luogo amato e prescelto dai Dogi e dai mercanti veneziani: testimonianza ne sono le numerose ville che si incontrano, tra cui le più famose sono sicuramente Villa Barbaro di Maser opera del Palladio con affreschi del Veronese, Villa Piovene a Mussolengo, Villa Pasini ad Asolo, Villa Gera a Conegliano, opera neoclassica dello Jappelli, Villa Castello di Castelbrando a Cison di Valmarino.

Vivendo tra questi colli Monsignor Della Casa scrisse il Galateo, tra le mura dell'Abbazia di Nervesa, ospite dei Conti di Collalto; Lorenzo da Ponte, nato a Vittorio Veneto, scrisse alcune tra le più famose opere di Mozart, da Le Nozze di Figaro a Così Fan Tutte, inserendo nel libretto del Don Giovanni l'esclamazione sul vino Marzemino di Refrontolo: “Servo! Versa il vino, eccellente Marzimino”.

Il fascino dell'arte, la magia del paesaggio, il gusto della pace e della vita, il piacere della tavola hanno attratto personaggi celebri in epoche assai diverse. Ad Asolo, vissero e legarono la propria vita alla città d'arte, tre grandi figure femminili della storia e dell'arte, “Caterina Cornaro, Eleonora Duse, Freya Stark. ”Caterina Cornaro, ex regina di Cipro, in esilio ad Asolo dal 1489, seppe creare nel Castello che ancora oggi porta il suo nome, una splendida corte rinascimentale:

il filosofo "Pietro Bembo scrisse l'opera "Asolani" proprio negli anni in cui soggiornò presso la Regina Cornaro. "Eleonora Duse, divina del teatro internazionale aveva preso dimora fissa, di riposo e villeggiatura, intrattenendo con gli asolani un rapporto di grande riservatezza. "Freya Stark - di cui ci rimane la famosa dimora da ammirare, Villa Freya appunto, esploratrice, scrittrice e fotografa, ad Asolo tornava sempre alla fine di ogni viaggio ed escursione.

La meraviglia di questo paesaggio ispirò oltre al genio di Palladio, il Massari e il Canova, di cui ricordiamo il Tempio Canoviano a Possagno e la stessa Gipsoteca. Il poeta "Robert Browning raccontò nei suoi versi l'essenza del vivere sui colli asolani in "Asolando". Personalità illustri, intellettuali ed artisti, italiani e stranieri sostarono ospiti di nobili e di amici nelle ville dell'Altamarca Trevigiana, tra essi Eugene Benson, Henry James, Carlo Scarpa, Igor Strawinsky, Ernest Hemingway.

E come non dimenticare la splendida Villa dei Cedri, sita in Valdobbiadene, uno dei più begli esempi dell'architettura liberty di fine '800, con influssi austro-ungarici, che spesso ha ospitato principi e duchi dei principali casati dell'Europa orientale a incominciare dalla famiglia di Massimiliano di Baviera.

Altra grande istituzione dell'Altamarca Trevigiana è la Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano che è stata fondata dal dott. Antonio Carpenè nel 1875 con l'amico ing. Giovan Battista Cerletti e che ha rappresentato il punto di riferimento per tante generazioni di enotecnici ed enologi, ancor oggi il vanto della professionalità nazionale e della continua ricerca della qualità enologica nelle cantine italiane.

Questo è un territorio contrassegnato anche dai campanili: quelli reali – spesso bellissimi, maestosi, come quelli di Valdobbiadene, di San Pietro, dell'Abbazia cistercense di Follina, ma anche minuscoli e dimessi – e quelli che richiamano piuttosto alla mente antagonismi un tempo accesissimi e che oggi trovano spazio ancor nel gusto popolare delle disfide tra frazioni o comuni, e le diverse Mostre del Prosecco doc che si svolgono in ogni primavera sono una testimonianza del tenace attaccamento con cui ogni comunità – da quella di poche centinaia di anime sino a centri ben più importanti – coltiva e cura la propria Manifestazione come biglietto da visita, come ospitalità e come storia.

Sono oltre 400 le aziende vitivinicole, dalle più affermate e conosciute nel mondo al piccolissimo produttore, che partecipano all'evento denominato "Primavera Prosecco Doc " che richiama ogni anno circa 300.000 visitatori di cui oltre 20.000 provenienti dall'estero.

L'ANELLO DEL PROSECCO

L'Anello del Prosecco, il sentiero 1019a, è un itinerario naturalistico di circa 10 km che si colloca tra S. Pietro di Barbozza e alcune zone di Santo Stefano e Saccol, rinomate località collinari nel Comune di Valdobbiadene, dove la cultura enologica e gastronomica vantano una lunga tradizione.

Il Consorzio delle Pro Loco del Valdobbiadene organizza da marzo ad ottobre delle escursioni guidate, offrendo ai turisti la possibilità di percorrere semplici sentieri in parte asfaltati e in parte sterrati, attornati da spettacolari distese di vigneti, accompagnati da personale esperto per raggiungere e visitare le cantine dove si produce il Valdobbiadene DOC, degustare prodotti tipici quali formaggi e salumi e prendere parte alla visita guidata sui metodi di produzione.

Durante il tragitto si avrà modo di scoprire la storia e le tradizioni, testimoniate dai molteplici capitelli e dalle chiese, ancora oggi motivo di celebrazioni e feste comunitarie, e la natura, stando nei punti panoramici quali la zona Barbozza, il Cartizze e scenari suggestivi sparsi un po'ovunque, che consentono di ammirare le montagne a nord e la pianura a sud.

L'Anello del Prosecco soddisfa le esigenze del moderno enoturista, alla ricerca non solo dei grandi vini e delle specialità gastronomiche locali, ma anche di tutte quelle componenti del paesaggio, dell'ambiente e della cultura che caratterizzano la tradizione e lo spirito di un territorio.

Consorzio Pro Loco del Valdobbiadene

Tel. 0423 976975 info@valdobbiadene.com

CANEVANDO

Canevando è una festa per la promozione del territorio valdobbiadense, del vino Valdobbiadene Prosecco Doc e della gastronomia locale. Si tratta di una camminata guidata attraverso i vigneti e le colline alla scoperta delle cantine (le “caneve” in dialetto) dove è possibile degustare il Valdobbiadene Prosecco e il Cartizze D.O.C. di ciascun produttore, in abbinamento ai diversi piatti tipici della cucina trevigiana, curati da ristoratori e pasticceri di Valdobbiadene e dai Consorzi di tutela dei prodotti tipici. Canevando parte da San Pietro di Barbozza, lungo la strada del vino Prosecco e sentieri, strade sterrate e filari del tracciato dell’Anello del Prosecco.

Alla partenza ogni partecipante riceverà una maglietta, un calice da degustazione, una mappa e il tradizionale “pignatel” (pentolino). Verranno formati gruppi di 20 persone, guidati da esperti del territorio in uno dei 3 percorsi con visita a circa 10 cantine, sostando in ognuna per degustare i vini, abbinati ad un piatto tipico diverso per ogni tappa. I cantinieri sono a disposizione dei visitatori per spiegare le tecniche enologiche e di viticoltura. Un’occasione unica per conoscere questa terra anche attraverso il dialogo con gli abitanti e i viticoltori.

Edizione 2008: domenica 29 giugno.

Pro Loco S. Pietro di Barbozza

Tel. 0423 976975

LA PRIMAVERA PROSECCO DOC E LA CASATELLA TREVIGIANA D.O.P.

La provincia di Treviso ed il suo territorio si arricchisce di una nuova star : la Casatella Trevigiana che ben esprime la passione dei produttori di latte e dei casari trevigiani verso l’arte casearia.

Casatella Trevigiana è un formaggio molle fresco a pasta bianca, con leggere occhiature, dal sapore di latte fresco con lievi spunti aciduli che lo rendono molto appetitoso per il classico snack di mezza mattina, per l’happy hour e per la qualificata cucina tradizionale trevigiana come ad esempio il risotto al radicchio di Treviso con mantecatura di Casatella Trevigiana. Oggi il formaggio Casatella Trevigiana è formaggio DOP in protezione transitoria perché riconosciuto dal Ministero Politiche

agricole ed è in attesa di analogo riconoscimento dall’Unione Europea previsto per la prossima primavera. Casatella trevigiana è tipico della provincia di Treviso perché , secondo il disciplinare di produzione, si crea solo con latte trevigiano e nei caseifici ubicati nel territorio della provincia di Treviso. Il progetto Casatella Trevigiana, quale strumento per valorizzare il latte trevigiano, è sostenuto dal Consorzio Casatella Trevigiana presieduto dal Signor Lorenzo Brugnera e da A.pro.la.v. (ass.ne produttori latte del Veneto). Il Presidente Brugnera ringrazia tutti gli organizzatori di Primavera del Prosecco per l’accoglienza riservata alla nuova star trevigiana e augura un grandioso successo nella valorizzazione dei prodotti trevigiani.

Per informazioni:

Presidente Brugnera (0438-985153)

www.casatella.it

PRIMAVERA PROSECCO DOC 2008

15 Mostre del vino per assaggiare le eccellenze enogastronomiche delle colline dell’Altamarca Trevigiana

Ulteriori informazioni ed immagini: www.primaveraproseccodoc.it

Comunicato Stampa

Obiettivo principale dell’edizione 2008 è consolidare ulteriormente la manifestazione tentando di superare i quasi trecentomila enoturisti, italiani e stranieri, accorsi lo scorso anno nell’ Altamarca Trevigiana. Primavera Prosecco Doc è ormai considerato, da tutti, il più importante circuito del turismo enogastronomico del Veneto e uno dei maggiori in Italia. Primavera Prosecco Doc, giunta alla sua 13° edizione, riunisce le 15 mostre dei vini delle colline trevigiane, coinvolgendo molte realtà e istituzioni del territorio. Il Comitato Organizzatore è infatti composto da: Provincia di Treviso, Comunità Montana Prealpi Trevigiane, Comitato Provinciale Unpli, Associazione Mostre Primavera Prosecco doc, Associazione Altamarca; il Comitato Promotore è: Regione Veneto,

Associazione Strada del Prosecco e dei Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene, Consorzio Tutela Vini dei Colli di Conegliano, Consorzio Tutela Prosecco Conegliano Valdobbiadene, Consorzio Marca Treviso, Fondazione Enologica Conegliano, Comuni di Valdobbiadene, Conegliano e Jesolo, con il patrocinio di tutti i Comuni coinvolti. La data d'inizio è anticipata, in via eccezionale, al 16 febbraio a Vidor e si chiuderà a S. Pietro di Feletto il 15 giugno. A fine manifestazione le commissioni d'assaggio valuteranno, in Villa dei Cedri a Valdobbiadene, tutti i vini presenti nelle singole mostre. La selezione avverrà per tipologia: dal tranquillo all'extra dry; i migliori diventeranno così i "Calici di...Vini 2008" e solo i Campioni verranno premiati il 25 luglio nell'Aula Magna della Scuola Enologica di Conegliano; il 26 e 27 luglio saranno degustati, in abbinamento con i prodotti tipici locali, in Villa dei Cedri a Valdobbiadene. Per tutto il 2008 e fino alla proclamazione dei Campioni 2009, questi vini saranno i portabandiera della "Primavera". Tutti i vini partecipanti al concorso saranno presenti, prima della premiazione, a Jesolo il 5 e 6 luglio per incontrare il

turismo balneare. In passerella, nelle 15 mostre, in primo luogo ci sarà il Prosecco Doc: nella versione spumante è il più bevuto in Italia, e assieme ad Asti docg, già dal Natale 2006 aveva superato negli Stati Uniti, le vendite dello Champagne; nel 2007 si è notevolmente alzato il consumo all'estero, specie nei nuovi mercati internazionali come la Cina e la Russia.

"Il Natale 2007 è stato molto positivo per la nostra denominazione, soprattutto per la tipologia spumante, la più rappresentativa della denominazione" dichiara il Direttore del Consorzio per la Tutela del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, Giancarlo Vettorello "Nonostante il Prosecco di Conegliano Valdobbiadene spumante presenti consumi stagionalizzati che rendono l'andamento delle vendite costante durante l'anno e più simile ai vini che agli spumanti, tra i mesi di novembre e dicembre sono state vendute più di 9.000.000 bottiglie con un incremento del 10% sull'anno precedente." Quindi un risultato davvero ottimo che sta a dimostrare come il Prosecco doc di Conegliano Valdobbiadene riesca a conciliare il binomio qualità - prezzo.

Verranno presentati anche altri vini come il Torchiato di Fregona, Refrontolo passito (Marzemino), il Verdiso (che ha la patria a Combai), il Colli di Conegliano Bianco e il Rosso. Nelle singole mostre oltre alle degustazioni dei vini delle circa 400 aziende vinicole, saranno degustati anche i prodotti

tipici del territorio, come il radicchio, l'olio, il miele, i bibanesi, i formaggi, i "bisi" (piselli), i marroni (le castagne), le ciliegie e gli insaccati. Da febbraio a giugno gli enoturisti potranno scoprire e degustare tutti i vini all'interno delle 15 Mostre del vino che, di paese in paese, si succederanno sulle splendide colline coinvolgendo centinaia di volontari. Inoltre nei ristoranti sarà possibile degustare le specialità territoriali con menù speciali preparati al fine di legare in abbinamento ai vini presentati alle varie mostre della Primavera. L'evento coinvolge anche altre manifestazioni collaterali di promozione del territorio come: le slow bike, la Proseccissima, Canevando e l'Anello del Prosecco.

Soggiornando in questi luoghi si scopre un patrimonio storico e artistico di grande rilievo: dal Molinetto della Croda a Refrontolo, alle Grotte del Caglieron a Fregona, dall'Abbazia dei monaci cistercensi a Follina all'Abbazia di Santa Bona a Vidor; e ancora, il Castello di San Salvatore a Susegana, le Torri di Credazzo a Farra di Soligo, l'Isola dei Morti a Moriamo della Battaglia.

L'Altamarca Trevigiana è natura, paesaggio e scorci ambientali; un territorio che in poche decine di chilometri collega le Prealpi, con le numerose malghe, alla laguna veneziana. Il turista che lo sceglie come meta di una visita non può che apprezzare lo spirito semplice e cordiale dei cittadini e la bellezza dei luoghi. Come ogni anno, anche le scuole dell'obbligo del territorio saranno coinvolte e parteciperanno attraverso il concorso di elaborati grafici, pittorici, fotografici e poetici dedicati al mondo del vino e alle tradizioni locali, denominato "Sguardi sul territorio", e i vincitori verranno premiati, assieme alle migliori etichette, il 25 luglio a Conegliano. Ci sarà anche il Gran Premio Giornalistico, alla sua seconda edizione. Il Concorso punta a riconoscere i migliori 5 documenti giornalistici, fra carta stampata di quotidiani e periodici, web, radio e televisione, che sappiano spiegare e riconoscere le caratteristiche uniche di autentica italianità, di gusto giovane e moderno, fresco e audace con tutti gli abbinamenti per i profumi e sapori varietali e fruttati inconfondibili del Prosecco Spumante Doc Conegliano Valdobbiadene e raccontare il contesto ambientale, di

benessere salubre dell'Alta marca Trevigiana con le sue risorse enologiche, gastronomiche, paesaggistiche, artistiche e culturali.

Ufficio Stampa: Roberta Balmas Via Pellizzo, 39 - 35128 Padova - tel-fax +39049.7819686 - +39360.491656 ufficiostampa@balmas.net - www.balmas.net

Comunicazione: Altamarca – Villa dei Cedri- 31049 Valdobbiadene (TV) tel +39 0423.972372 - +39. 335 1996531 fax +39 0423.975510 - info@altamarca.it

Organizzazione: Piazza Squillace, 4 – 31030 Combai di Miane (TV)-tel.+39 0438.893385-fax +39 0438.899600 info@primaveraproseccodoc.it

PROSECCO D.O.C. DI CONEGLIANO-VALDOBBIADENE

Ultimo aggiornamento scheda 2006

SITUAZIONE GENERALE

Anno di nascita della Denominazione: 1969

Comuni compresi nella Denominazione: 15

Superficie iscritta all'Albo Vigneti: 4500 Ha

Superficie iscritta a "Superiore di Cartizze" 106,8 Ha

Addetti del settore nell'area Doc: Viticoltori 2.800

Vinificatori 460

Enologi 250

Addetti settore enologico 1.500

Case spumantistiche: 153

CARATTERISTICHE DELL' ANNATA 2006

Bottiglie totali prodotte nel 2006: 49.200.000

Bottiglie di spumante prodotte nel 2006: 40.200.000

Percentuale di Spumante

sul totale delle bottiglie prodotte: 81,5%

Bottiglie di spumante Superiore di Cartizze 2006: 1.300.000

Bottiglie di Frizzante prodotte nel 2006: 8.500.000

Bottiglie di Tranquillo: 500.000

Bottiglie totali esportate nel 2006: 15.500.000

Bottiglie di spumanti esportate nel 2006: 11.500.000

Valore del prodotto al consumo *: 330.000.000 di euro

* Dati ricavati da indagini di mercato

Via Roma 7 Solighetto 31053 Pieve di Soligo (TV) Tel. 0438 83028 Fax 0438 842700

E-mail: info@prosecco.it

La Primavera del Prosecco è un'allettante opportunità per apprezzare e conoscere più da vicino i vini dell'Altamarca (Prosecco DOC e Cartizze certo, ma anche altri piccoli-grandi gioielli dell'enologia locale, come il "Colli di Conegliano", il Refrontolo passito, il Torchiato di Fregona e il Verdiso), ed in più un'occasione stimolante e simpatica per incontrare le inaspettate "magie" di un territorio che la primavera sa rendere ancora più ricco di charme, richiami ed atmosfere.

PACCHETTO WEEK END

2 giorni / 1 notte

1° giorno: Arrivo in Altamarca del Prosecco con mezzo proprio.

Visita guidata ad una cantina con degustazione di 1 calice di Prosecco DOC e stuzzichini vari. Cena in ristorante o trattoria o agriturismo con menu composto da: aperitivo Prosecco DOC, antipasto, primo piatto, secondo piatto con contorno, 1 dessert, 1 bottiglia di vino Prosecco DOC ogni 2 persone e 1 bottiglia di acqua minerale ogni 2 persone. Pernottamento nell'hotel o dimora storica o agriturismo prescelto in camera doppia con servizi privati.

2° giorno: Colazione nell'hotel o dimora storica o agriturismo. Visita libera della Strada del Prosecco storia, arte e cultura nella Marca Trevigiana. Buona degustazione presso mostra Primavera Prosecco DOC.

Tariffe individuali 2 giorni / 1 notte suppl. camera singola

in hotel 4 stelle o dimora storica da € 150,00 da € 50,00

in hotel 3 stelle da € 120,00 da € 30,00

in hotel 2 stelle o agriturismo da € 100,00 da € 20,00

in bed and breakfast da € 80,00 da € 10,00

(IVA, tasse e servizio inclusi)

www.marcatreviso.it

ESCURSIONE GIORNALIERA

Arrivo in Altamarca trevigiana in mattinata con mezzo di trasporto proprio. Visita guidata ad una cantina con degustazione di 1 calice di Prosecco DOC e stuzzichini vari. Pranzo in ristorante o trattoria o agriturismo del territorio con menu composto da: aperitivo Prosecco DOC, antipasto, primo piatto, secondo piatto con contorno, dessert, 1 bottiglia di vino Prosecco DOC ogni 2 persone e 1 bottiglia di acqua minerale ogni 2 persone. Buono degustazione vino presso Mostra dedicata nell'ambito della "Primavera Prosecco DOC".

da Euro 42,00 a persona

da Euro 37,00 a persona per gruppi di minimo 30 persone

(IVA, tasse, servizio inclusi)

Su richiesta: trattamenti benessere, golf, equitazione, cicloturismo, corsi di degustazione e corsi di cucina. Su richiesta, quotazioni per: servizio di visita guidata, sistemazione in appartamenti, prolungamenti di soggiorno, gruppi, ecc.; eventuali riduzioni per sistemazione in camere triple o quaduple, tariffe per bambini, ecc; visite a più cantine con degustazioni personalizzate e più complete in base all'interesse personale.

Validità delle offerte:

Da gennaio a dicembre '08 le QUOTE sono da riconfermare al momento della prenotazione e sono variabili in base alla struttura, alle camere disponibili, al periodo richiesto e alla durata del soggiorno.

Per informazioni e prenotazioni:

ONDA VERDE VIAGGI

via Convento, 1 31051 Follina -TV- Italy

Tel. +39.0438.970350 - Fax +39.0438.974245

www.ondaverdeviaggi.it - info@ondaverdeviaggi.it

PRESENTAZIONE PRIMAVERA PROSECCO DOC 2008

La manifestazione "Primavera Prosecco Doc" quest'anno compie ben tredici anni.

Un successo inatteso, ma perseguito negli anni con costanza dai vari enti organizzatori, a cominciare dalla Provincia di Treviso e dal Comitato provinciale Unpli Treviso, del quale sono personalmente responsabile, che insieme alla Comunità Montana Prealpi Trevigiane, all'Associazione Altamarca e all'Associazione Mostre Primavera Prosecco Doc (per citarle tutte) hanno creduto in questo progetto a lungo termine. L'iniziativa è stata tuttavia sostenuta anche da altri importanti soggetti che operano a favore del territorio e che credono, e investono, nel marketing turistico, prime fra tutte la Regione Veneto e i vari Consorzi che tutelano l'originalità di un prodotto "made in Veneto" conosciuto e apprezzato ormai in tutto il mondo. Sono orgoglioso di poter affermare che gli sforzi impiegati nella direzione della qualità siano stati finalmente premiati nel corso di questi anni da una crescente presenza di pubblico, eterogeneo per la maggior parte, ma anche costituito da esperti enologi e amanti del buon vino e della buona cucina. Il progetto, che ha mosso i primi passi da un'esigenza di promozione globale del territorio, intende infatti far conoscere a un pubblico sempre più vasto anche le tipicità culinarie della nostra regione e le numerose attrattive culturali e artistiche che esso propone. La nostra offerta nel tempo è cresciuta, si è arricchita e sta andando nella direzione di una proposta al consumatore sempre più personalizzata **legata a un prodotto unico**, inscindibile dalle peculiarità date dal territorio e dalla storia che lo

producono. Per l'edizione del 2008 abbiamo in programma oltre al concorso rivolto alle scuole, anche un prestigioso riconoscimento giornalistico, sempre più convinti dell'importanza che rivestono sia le nuove generazioni che le moderne forme di comunicazione. La migliore pubblicità per la regione Veneto resta tuttavia ancora la qualità e la serietà in cui investono i produttori di Prosecco e degli altri vini Doc che aderiscono all'iniziativa: Torchiato di Fregona, Refrontolo Passito, Verdino e Colli di Conegliano Bianco e Rosso. Uno degli aspetti a cui, infine, quest'anno abbiamo voluto rivolgere la nostra attenzione è certamente il problema legato all'abuso di alcol, che negli ultimi anni ha mietuto innumerevoli vittime sulle strade del nostro territorio; è importante fornire, soprattutto ai giovani, informazioni sulle conseguenze che provoca l'uso sconsiderato di sostanze alcoliche, per questo in ogni manifestazione ci sarà un angolo informativo provvisto di strumenti che misurano il tasso alcolico di chi poi si dovrà mettere al volante. Vogliamo che l'evento "Primavera Prosecco Doc" continui ad essere la "festa del buon bere" e non fonte di apprensione per chi viaggia lungo le colline del nostro vino più conosciuto e apprezzato.

Il Coordinatore Primavera Prosecco Doc
Giovanni Follador

VIVERE IN SICUREZZA SENZA RINUNCIARE AL PIACERE DELLA VITA

Salute e sicurezza, impongono nuovi stili di vita ed una maggiore consapevolezza nel consumo di vini e distillati. Da sempre la PRIMAVERA PROSECCO DOC è impegnata nell'opera di sensibilizzazione per un bere moderato e di qualità, e gli sforzi di tutte le Mostre del vino, negli ultimi anni, sono stati rivolti ad elevare la qualità della proposta. Nell'edizione 2008 l'impegno in questa direzione è ancora maggiore, sarà infatti realizzato un progetto appositamente preparato per il bere in sicurezza. Il progetto prevede all'interno di ogni Mostra un corner informativo sulle problematiche del bere in eccesso e le relative ripercussioni sulla sicurezza stradale. Saranno messi a disposizione del pubblico dei pratici etilotest monouso, in questo modo, le persone che ne faranno richiesta, potranno sapere immediatamente se il loro tasso alcolemico è entro i limiti per poter guidare. Da questo tema, nasce anche l'esigenza di mettere a confronto normative e proposte con le istituzioni. Sarà organizzato un forum fra produttori, usl locali, autorità di pubblica sicurezza, organizzatori delle Mostre e pubblica amministrazione, in cui dibattere queste problematiche.

Il nostro territorio è da sempre un punto di riferimento nel mondo dei vini e dei distillati e quindi merita di divenire la sede di un primo confronto sul tema, per cercare soluzioni da proporre, senza optare per la rinuncia totale al piacere e alla tradizione locale.

SAPORI E PROFUMI ANTICHI D'ALTAMARCA DI OGGI

La monumentale "Storia di Trevigi" del XII° secolo del Bonifaccio parla dell'Alto-Marchesato di Trevigi come luogo dove "...nascono ottimi frutti, olio perfetto, vini preziosi che sono fatti degni delle mense dei maggiori principi di Germania". Oltre 800 anni fa, non solo si parla di un territorio delimitato, ma anche di un "parco produttivo alimentare già noto ai grandi della terra di allora".

Qualche secolo più tardi, i dispensieri delle mense dei dogi di Venezia, dei re di Boemia e di Polonia descrivono come il tragitto costoso e impervio valeva i grandi prodotti tipici che trovavano in Alta-marca. Più tardi Antonio Bacci, viaggiatore dell'epoca e medico di Papa Sisto V, scrive che questi vini giungono abbondantissimi fino a Roma per tutti i Pontefici.

E l'imperatore Federico III di Germania, morto nel 1493, lasciò scritto di avere una volta recuperata la salute grazie ai prodotti in questa zona. Dal 1500 in poi diventa un territorio noto come villeggiatura salubre per i veneziani e del buon vivere. A distanza di 8 secoli i sapori e i profumi di una volta mantengono ancora le loro caratteristiche. Fra le sane verdure si coltivano: biso de borso, fagiolo borlotta nano levada, fasol del lago, mais biancoperla, patata cornetta di vallata, patata del montello, patata del quartier del piave. Fra la gustosa frutta: la ciliegia dei colli asolani, marroni di combai, marroni di monfenera, mela di monfumo, miele del grappa.

I ricchi formaggi d'alpeggio e di collina: morlacco del grappa, casatella trevigiana Dop, cavaso mezzano, asiago, costabella, feletto, grana padano, malga cesen, moesin, montasio, montegrappa, morbido di s. fermo, neve del grappa, panarello, robiola di caprefelici, soligo, taleggio, valcavasia,

valsana e la vallata. Le gustose carni bianche: coniglio, pollo rustichello della pedemontana. I salumi insaccati: luganega, soppressa, prosciutto crudo, ossocollo, pancetta, salame, porchetta. Infine i funghi di bosco e il grande olio extra vergine di olive della pedemontana; i pesci dei laghi e dei fiumi, una tradizione a fermentare le vinacce per produrre grappa. Nota la tradizione dello spiedo di carni di cortile dell'Altamarca.

LA SCUOLA ENOLOGICA DI CONEGLIANO

La Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano, in esecuzione del Regio Decreto 9 luglio 1876 n°3196, fu fondata dall'eminente enochimico dott. Antonio Carpenè. Un suo giovane e brillante amico, l'ingegnere Giovanni Battista Cerletti, che aveva studiato la struttura e l'organizzazione dei migliori istituti enologici europei, gettò le basi della Scuola di Conegliano di cui fu il primo Direttore. Furono stabiliti due corsi distinti: un Corso Inferiore per la preparazione dei cantinieri e un Corso Superiore destinato alla formazione dei direttori di cantine e di grandi aziende vitivinicole. La prima pietra dell'attuale Istituto, su progetto dell'ing. Bernardo Carpenè fu posta il 10 luglio del 1921 e la nuova sede inaugurata da Mussolini il 26 settembre del 1924. Nel 1927 si festeggiò il primo cinquantenario della Scuola e in quell'occasione fu anche inaugurata una Mostra internazionale

d'arte ispirata alla vite e al vino. Da allora migliaia di studenti si sono diplomati, e molti tra loro hanno raggiunto prestigiosi traguardi professionali in Italia e all'estero. Tra i suoi più insigni direttori e studiosi la Scuola Enologica può vantare il prof. Luigi Manzoni, ricercatore reso famoso dagli studi sulla genetica della vite, soprattutto per i cosiddetti "incroci Manzoni". Ora la Scuola Enologica, grazie anche alla collaborazione con l'Università di Padova che ha attivato nell'Istituto un corso di Laurea in Scienze Viticole ed Enologiche, è al centro di un polo formativo che promuove lo studio, la ricerca tecnicospettiva ed il marketing del vino. Studenti ed imprenditori del settore possono usufruire di un ciclo di studi completo, che va dall'Istituto Tecnico Agrario a quello Professionale per l'Agricoltura, alla Facoltà di Scienze e Tecnologie della Vite e del Vino. L'offerta formativa, dopo il Diploma di Perito, Enotecnico od Operatore delle Ind. Agrarie, si completa con i corsi di Formazione Integrata Superiore rivolti ai diplomati e con i corsi di laurea di 1° livello. Il percorso complessivo include l'Università di Padova, l'Istituto Sperimentale di Viticoltura, il Centro regionale di Viticoltura e strutture quali la Cantina, la Distilleria della Scuola e l'Enoteca. Oggi l'I.S.I.S.S. "G. B. Cerletti" conta oltre 1000 allievi che frequentano corsi di studio di 3 anni per ottenere la qualifica

di Operatore Agroambientale e Agroindustriale, di 5 anni per il Diploma di Perito Agrario e Agrotecnico e di 6 anni per quello di Enotecnico. Al suo interno c'è il Convitto Nazionale, ultimato nel novembre del 1883: costruito nello stile chalet alpino, ospita attualmente circa 60 studenti provenienti da varie regioni d'Italia. Ingrandito nel 1937, e riadattato dopo i bombardamenti della Seconda Guerra Mondiale, è stato restaurato l'ultima volta dall'Unione ex-allievi nel 1989.

L'Attività dell'Istituto si svolge in due sedi:

Conegliano (TV), V.le XXVIII Aprile, 20 – Istruzione Tecnica e Professionale, Presidenza e Uffici Amministrativi, Convitto, Cantina e Azienda Agraria, Osservatorio Meteorologico, Segreteria e corsi di Laurea; Piavon di Oderzo (TV), Via Maggiore – Istruzione Professionale, Cantina e Azienda Agraria, Stazione Meteorologica e Apiario. Nel 2000 è avvenuta l'apertura del 1° Corso Universitario a Conegliano. L'Azienda Agraria è formata da più corpi: quello centrale, presso la Scuola Enologica ospita 6,64 ettari di vigneto con molti vitigni, di cui: Vitigni Bianchi Collezione ha 0,11; V. Rossi Collezione ha 0,17; V. da Tavola ha 0,02; V. varietà nere ha 1,99; V. varietà Bianche ha 4,26. Troviamo inoltre vitigni autoctoni come Bianchetta, Boschera, Marzemino, Perera e Verdino, insieme a Cabernet Franc, C. Sauvignon, Chardonnay, Incroci Manzoni 6.0.13, 1.50, 2.15, 13.0.25, Merlot, Pinot Bianco, P. Grigio, P. Nero, Prosecco, Riesling Renano, Sauvignon. Tali vitigni sono coltivati con forme di allevamento e tecniche diverse di potatura. Gli altri corpi dell'Azienda Agraria sono dislocati nel Comune di Susegana(TV) e nel Comune di Oderzo, presso la sede staccata di Piavon. Frutteto con pomacee (melo e pero), drupacee (susino, ciliegio); Parcelle didattiche, ove gli allievi coltivano diverse varietà orticole ed erbacee; Serra suddivisa in tre settori: automatizzata, riscaldata ed umidificata; il suo funzionamento è computerizzato. Ogni anno

scolastico vengono svolte attività e progetti diversificati su floricoltura, funghicoltura e vivaismo, salvaguarda delle biodiversità anche attraverso la gestione di vivai, foreste e riserve naturali regionali. La Cantina è costituita dai seguenti comparti: Ricezione, Controllo e Pigiatura delle uve; Vinificazione e Stabilizzazione; Stoccaggio e affinamento dei vini; Laboratorio chimico ed enologico; Sala di presentazione e degustazione dei vini. Completamente ristrutturata, si inserisce in un complesso multifunzionale in cui operano, oltre che la Scuola Enologica, anche Veneto Agricoltura e l'Università di Padova. Presso la Cantina è presente anche la Distilleria Sperimentale per la grappa, la più piccola d' Italia, gestita in collaborazione con l'Istituto Grappa Veneta e la Scuola Enologica. Essa svolge sia attività sperimentale che didattica. In particolare ospita un Master per operatori della distillazione. Il settore Chimica è costituito da 5 laboratori ove si svolgono le attività didattiche. Le esercitazioni degli allievi riguardano la chimica analitico-quantitativa, organica, agraria, agroalimentare ed enologica.

Università di Padova - Facoltà di Agraria - sede di Conegliano (TV)

I profili professionali presenti in Conegliano sono:

Laurea Europea triennale in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche (permette l'abilitazione alla professione di "Enologo"), istituita nel 2000 su iniziativa dell'Amministrazione Provinciale di Treviso presso la sede ISS "G. B. Cerletti"; Laurea Specialistica interuniversitaria (Padova - Verona - Udine), istituita nel 2003; Il Corso di laurea Specialistica in Viticoltura, Enologia e Marketing completa la formazione nell'area disciplinare attivata con le lauree di primo livello; Dottorato di Ricerca in Viticoltura, Enologia e Marketing delle imprese vitivinicole, istituito nel 2002 e sostenuto dalla Provincia di Treviso; persegue la finalità di formare alti e qualificati profili professionali nel settore della ricerca e dell'innovazione.

È in questa Sede che ha luogo ogni anno la conclusione della "Primavera Prosecco Doc" con l'evento finale "Calici di... vini". Collegato alle Mostre del Vino si svolge anche il "Gran Premio del Prosecco e dei Vini dell'Altamarca" attraverso il quale vengono alla fine selezionate le migliori etichette dell'annata e a metà giugno vengono festeggiate durante la serata di gala presso la Scuola Enologica I.S.I.S.S. "G. B. Cerletti" di Conegliano (TV)

Viale XXVIII Aprile, 20 Tel. 0438 61524 - 61421 Fax: 0438 450403

Cantina -tel.: +39 0438 453617 Fax: +39 0438 453618

Vendita Vini, Visita guidata e degustazioni guidate su prenotazione.

Email: scuolaenologica@isisscerletti.it Sito web: www.scuolaenologica.it

Ufficio Stampa: Roberta Balmas 049.7819686 – 360.491656 ufficiostampa@balmas.net

Via Pellizzo 39- 35128 Padova

LA TERRA DEL PROSECCO DOC DI CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Le manifestazioni, i vini, il territorio, le offerte di soggiorno, gli eventi per vivere le colline dell'Altamarca, nella stagione più invitante da marzo a giugno, eccezionalmente da febbraio, ma solo per quest'anno 2008. Inconfondibili, plasmate da un lavoro paziente di secoli, le colline dell'Altamarca Trevigiana attendono i visitatori attirati da sapori, profumi, colori di questa terra fortunata. In un arco ideale che si snoda tra Conegliano e Valdobbiadene, a soli 50 km dal mare Adriatico e da Venezia, domina incontrastato il reticolo infinito dei vigneti, dove la composizione del

terreno e un clima particolare, reso mite dal baluardo delle montagne a nord e pungente dall'aria di mare, determinano la coltivazione ottimale del vitigno Prosecco. La lavorazione e il culto del vino caratterizzano qui tutte le stagioni dell'anno, invitando a piacevoli visite con degustazioni in osteria come in villa, così amate entrambe dalla civiltà veneta. Ma è soprattutto la primavera la stagione più invitante per scoprire i mille tesori nascosti dell'Altamarca Trevigiana, terra vocata alla viticoltura, ma anche all'ospitalità, al benessere naturale, al saper vivere. Non dimentichiamo che era la Marca "cortese e gioiosa et amorosa" come amava definirla Monsignor della Casa, che scrisse qui il Galateo, libro cortese per eccellenza. Tesori d'arte e di cultura sono diffusi qua e là insieme con piacevoli gastronomiche. Le mostre di primavera disseminate nei piccoli centri sono lo spunto per visitare abbazie, castelli, centri storici, antichi borghi in pietra, fare passeggiate, degustazioni in cantina e intriganti esperienze nei laboratori del gusto. Con il piacere di smarrirsi senza fretta,

indugiare in una chiacchierata casuale e in un incontro improvviso. La gente di qui ama le proprie radici, ha mantenuto inalterato il gusto delle tradizioni e ama raccontare le proprie storie a chi le sa ascoltare.

FRANCA DELL'ARCIPRETE

vincitrice del Premio Giornalistico 2007 Primavera Prosecco Doc

I VINI DOC DELL'ALTAMARCA TREVIGIANA

Il Prosecco Doc Conegliano-Valdobbiadene

Nel Prosecco si riconosce e si innesta la cultura di un intero territorio. Le sue origini si perdono in un passato lontano, ma il Prosecco ha disegnato in modo indelebile il profilo, il sapore e la vita stessa di queste terre. La versatilità, la fruttata leggerezza, la “giovinezza” soddisfano i palati più diversi. Prodotto in tre tipologie (spumante, frizzante, tranquillo) può essere degustato a tutto pasto, ma è particolarmente apprezzato con gli antipasti di pesce e i risotti e, nella versione con le “bollicine”, come aperitivo e in tutti i momenti della festa.

Il Prosecco Doc di Valdobbiadene Superiore di Cartizze

Da un piccolo cru chiamato appunto “Cartizze”, nel cuore della zona di produzione Doc, presente solo nel comune di Valdobbiadene, grazie alla mirabile combinazione geo-climatica si ottiene uno Spumante di eccelsa e rinomata qualità: il Cartizze, vero gioiello dell'enologia italiana. Caratterizzato da un gusto amabile e denso sin dal colore, si possono apprezzarne l'intensità, i profumi invitanti ed ampi, il sapore rotondo. Il Cartizze si accompagna in modo eccellente ai dessert e alla piccola pasticceria, ma anche a piatti salati con una componente piccante.

Il Verdiso

Il Verdiso è un vitigno secolare, autoctono dell'Altamarca Trevigiana, di limitata produzione, amato dagli appassionati per il suo gusto particolare. Secco, vivace, con ricordo di mela acerba e con retrogusto leggermente amarognolo.

Il Colli di Conegliano Doc bianco e rosso

Il bianco e rosso nascono dal sapiente uvaggio delle uve più prestigiose dei Colli di Conegliano. Il bianco è un vino che è stato immesso sul mercato dopo un adeguato affinamento in cantina. Vellutato e con gradevole profumo aromatico, si accompagna ad antipasti, primi piatti, carni bianche e pesce. Il Colli di Conegliano rosso è il primo vino rosso Doc delle colline dell'Altamarca Trevigiana, dotato di struttura e di ben definito carattere, le sue componenti lo rendono adatto all'invecchiamento.

Refrontolo Passito Doc Colli di Conegliano

È prodotto con uve Marzemino di Refrontolo, è il vino cantato da Mozart nel Don Giovanni. Le uve, selezionate nella vendemmia, vengono poste su graticci e poi spremute ricavando un passito rosso rubino amabile, ricco di profumi con nota di mora di rovo e marasca. Ottimo con i dolci e da dessert.

Il Torchiato di Fregona Doc Colli di Conegliano

È vino da meditazione. I grappoli di uve aromatiche, principalmente di Prosecco, Verdiso e Boschera, vengono lasciati appassire sino a primavera. Le uve sono pigiate sofficemente in torchi manuali con una resa che non supera il 25%, poi posto a maturare in botti di legno sino all'inizio del nuovo anno. Il Torchiato è dolce, di gradevole equilibrio **alcolico**, con riflessi dorati e profumo intenso. Il sapore è pieno e caldo.

Le 15 mostre del vino:

1 - Vidor

Mostra del Prosecco Doc di Colbertaldo e Vidor

16 febbraio - 2 marzo

2 - Santo Stefano

Mostra del Prosecco e Cartizze Doc

8 marzo - 24 marzo

3 - Guia

Mostra del Prosecco Doc

15 marzo - 30 marzo

4 - Col San Martino

Mostra del Prosecco Doc di Col San Martino

15 marzo - 6 aprile

5 - Villa di Cordignano

Mostra dei vini d'annata

15 marzo - 24 marzo

6 - San Pietro di Barbozza

Mostra del Valdobbiadene Prosecco e Cartizze Doc

22 marzo - 6 aprile

7 - Refrontolo

Mostra Prosecco Doc e Refrontolo Passito

29 marzo - 13 aprile

8 - San Giovanni

Mostra del Prosecco e Cartizze Doc

11 aprile - 20 aprile

9 - Miane

Mostra del Prosecco Doc di Miane

12 aprile - 1 maggio

10 - Fregona

Mostra del Torchiato Doc di Fregona

19 aprile - 4 maggio

11 - Saccol

Mostra del Prosecco e Cartizze Doc

24 aprile - 4 maggio

12 - Colfosco

Mostra dei vini Doc e tipici

25 aprile - 4 maggio

13 - Combai

“È Verdiso” Mostra del Vino e della Grappa

2 maggio - 11 maggio

14 - Vittorio Veneto

Mostra vini e grappe “Città di Vittorio Veneto”

9 maggio - 25 maggio

15 - San Pietro di Feletto

Mostra dei Vini di Collina

31 maggio - 15 giugno

CALICI DI... VINI A JESOLO

5 luglio - 6 luglio, Piazza Marconi

PREMIAZIONI PRIMAVERA PROSECCO DOC 2008

25 luglio, Conegliano - Scuola Enologica

CALICI DI... VINI A VALDOBBIADENE

26 luglio - 27 luglio, Villa dei Cedri