

## Prosecco: tre diverse denominazioni, un'unica passione



La volontà di “fare sistema” dei tre Consorzi che governano le diverse espressioni dell’**Universo Prosecco (Prosecco DOC, Asolo Prosecco DOP, Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOP)** si manifesta concretamente in occasione di **Vinitaly 2018** allestendo, oltre alle singole e tradizionali aree espositive, anche un unico ulteriore padiglione comune esperienziale e interattivo, ideato come percorso didattico volto a far scoprire le distinte identità delle tre denominazioni che continuamente alimentano e arricchiscono questo ennesimo successo universale dell’eccellenza italiana.

**GLI OBIETTIVI DELL’UNIVERSO PROSECCO** - L’obiettivo è narrare la complessità del Prosecco nelle sue tre Denominazioni di origine, complessità che deriva dalle peculiarità dei rispettivi territori d’origine e da storia, tradizioni, ingegno e saper fare delle loro popolazioni. Tale complessità va valorizzata, preservata e illustrata al pubblico al fine di mantenere vivo e consapevole l’interesse

dei consumatori e dei vari interlocutori professionali ed istituzionali. Nella sua multisensorialità viene evidenziata tutta l'eccellenza di un vino realmente contemporaneo, con un'immagine di grande qualità intrinseca fatta di freschezza, fragranza e leggerezza, qualità che si riscontrano trasversalmente nelle tre distinte Denominazioni.

Una scelta espositiva che vede l'impegno di tutti e tre i Consorzi al fine di **diffondere e consolidare la comunicazione a supporto della corretta conoscenza delle varie denominazioni** alla base del successo del Prosecco, ovunque e comunque vengano distribuite e vendute in Italia e nel mondo.

**L'UNIVERSO PROSECCO: una storia raccontata in diretta** - Se oggi il Prosecco è conosciuto ed apprezzato nel mondo intero, lo si deve alla sua fenomenale e innata piacevolezza e versatilità, che gli ha permesso di intercettare i cambiamenti dei gusti e degli stili di vita del pubblico negli ultimi anni. La storia che al Vinitaly verrà raccontata in diretta in maniera coinvolgente ed interattiva ne narra nei dettagli le singole componenti.

**IL SISTEMA PRODUTTIVO**, con il suo quotidiano e instancabile operato; esso sta garantendo riconoscimento, tutela, promozione e consolidamento.

**LA GRANDE VARIETÀ DEI TERRITORI** compresi nell'area di origine e le competenze uniche delle popolazioni appartenenti alle tre filiere; essi hanno dato vita alle diverse identità ed ai distintivi stili che contraddistinguono le tre denominazioni nella loro essenza.

**LE DIVERSITÀ DI AROMI** e di sapori insite nelle diverse tipologie e caratterizzate dalle sue varie aree di provenienza; esse hanno posto basi ancor più stabili per consolidare nel mondo ulteriore attenzione e continuo interesse.

**LA MULTIDIMENSIONALITÀ**, espressione stessa delle diversità alla base dell'Universo Prosecco.

## **LE TRE DENOMINAZIONI**

**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.

Una terra unica, quella del Veneto e Friuli Venezia Giulia, che, grazie al Prosecco DOC, ogni giorno narra a più di 1 milione di persone, un sogno fatto di 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, che ci vengono invidiate nel mondo.

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 dell’Italian Genio.

Il Prosecco DOC, a 10 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.

**ASOLO PROSECCO DOCG** - I vini prodotti ad Asolo e sul Montello sono veri tesori ancora inespressi e 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 bellissime 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, quali autentici classici-temporanei, 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 essi vengono prodotti.

**CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG** - 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 .

**IL PADIGLIONE DI STUDIO AZZURRO** - Un progetto firmato da [Studio Azzurro](#) a supporto delle diverse strategie di posizionamento delle tre denominazioni, delineate tramite tutti gli elementi valoriali di spicco che garantiscono a ciascuna la propria competitività.

Studio Azzurro è riuscito nell'arduo compito di comunicare un "Universo Prosecco" che valorizza le reciproche distintività tramite una serie di metafore artistiche che fanno per la prima volta ingresso al Vinitaly. E' il concetto stesso di "territorio" a stare alla base dell'Universo Prosecco: tre territori di caratteristiche inconfondibili, che oggi si rappresentano in un ambito condiviso e collettivo. Un viaggio interattivo realizzato dai Maestri della video-art italiana, un mix tra realtà, realtà virtuale ed emozioni che ci accompagna negli habitat delle tre denominazioni.

Il primo momento del viaggio è una grande mappa animata, proiettata su una piattaforma sospesa da terra, che guida il visitatore alla scoperta di ricchezze derivanti da tradizione enologica, da un importante retaggio artistico e architettonico, dalla miriade di situazioni diverse che vedono protagonista il Prosecco, le sue bollicine e la gente che lo produce e lo consuma ogni giorno. Nel secondo momento emergono ulteriori percorsi e bellezze da scoprire inoltrandosi in ogni singola denominazione, che si rivela densa di storia, tradizioni, innovazione, stile, ingegno, talento e creatività: un "luogo" dove il "saper vivere italiano", che tanto ci è invidiato all'estero, viene praticato quotidianamente.

"Il sistema del Prosecco è un'enorme ricchezza - sottolinea il presidente della Regione Veneto **Luca Zaia** - e il successo sui mercati internazionali rappresenta il riconoscimento del lavoro fatto per ottenere un prodotto eccezionale. Il Prosecco è diventato uno dei simboli del territorio veneto e della qualità che solo qui si può trovare".

"Quella del Prosecco – aggiunge - è una **produzione di elevato valore sul piano qualitativo** che deve essere mantenuto senza compromessi. Ha alle spalle una grande storia ma ha davanti anche un grande futuro, se sapremo consolidarlo insieme con intelligenza. Per questo condividiamo una scommessa che riteniamo vincente: quello di far entrare il paesaggio e la viticoltura di Conegliano Valdobbiadene nella lista esclusiva dei siti Unesco 'patrimonio dell'umanità'. Il vino più noto al mondo, prodotto in un territorio di eccellenza, merita di essere valorizzato dal massimo organismo mondiale per la cultura".