Il Prosecco Superiore sposa il Premio Campiello

9b5a0a3fd69afdefa5535542b438e3b5-3df7ae68

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore brinda con i protagonisti della 53^ edizione del Premio Campiello. Grazie alla partnership avviata con il Consorzio di Tutela, il Prosecco Superiore sarà nei calici delle serate conclusive del prestigioso premio letterario promosso da Confindustria Veneto e del Campiello Giovani.

campiello-e1323819428129Con lo spumante che nasce sulle colline candidate a Patrimonio Unesco che si estendono tra Conegliano Valdobbiadene brinderà anche il vincitore che sarà proclamato sabato 12 settembre al Teatro La Fenice di Venezia. A colui che sarà scelto dalla Giuria dei Trecento Lettori anonimi verrà infatti consegnata una jeroboam con l'etichetta ufficiale del Consorzio di Tutela che ha scelto di essere ancora una volta parte di questo evento per rimarcare il suo impegno nella valorizzazione dell'arte e della cultura in tutte le sue forme.

Il Premio Campiello, istituito nel 1962 dagli Industriali del Veneto, si è affermato ai vertici delle competizioni letterarie italiane, segnalando all'attenzione del grande pubblico numerosi autori e romanzi entrati a far parte della storia della letteratura italiana. Ed è proprio per questo suo elevato valore culturale che il Consorzio di Tutela ha voluto rinnovare la sua collaborazione, portando le bollicine del Prosecco Superiore nei momenti più importanti della 53^ edizione.

Agli appuntamenti del Premio Campiello saranno presenti i vini delle aziende Andreola, Bisol, Bortolin Angelo, Bortolomiol, Bottega, Carpenè Malvolti, Le Bertole, Mionetto, Rebuli Angelo, Roccat, Santa Margherita, Val d'oca, Valdellovo, Valdo, Villa Sandi e Vinicola Serena.

9b5a0a3fd69afdefa5535542b438e3b5Cos'è il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore è prodotto nell'area collinare di 15 Comuni, a 50 chilometri da Venezia e a 100 dalle Dolomiti. È in questo territorio, fatto di saliscendi in cui si estendono più di 6 mila ettari di vigneti, che si ottiene la miglior qualità del Prosecco, contraddistinta a

partire dal 2009 dalla Docg, ovvero la Denominazione di origine controllata e garantita, vertice della piramide qualitativa del vino italiano. Il Prosecco Superiore è uno spumante Docg prodotto con metodo italiano, che prevede una rifermentazione naturale da cui si originano le sue fruttate bollicine che esaltano i profumi e sapori caratteristici delle uve di provenienza. Si distingue per la sua freschezza, unita all'energia gustativa che lo rende uno spumante di grande vitalità, ideale per l'aperitivo. Il continuo affinamento produttivo degli ultimi decenni, lo ha reso un ideale compagno della cucina contemporanea fatta di materie prime di qualità e di cotture leggere, cui si abbina con eleganza grazie alla sapidità e delicatezza gustativa. Si riconosce per i profumi floreali di fiori bianchi e per le note fruttate, che dalla frutta bianca possono sfumare in note leggermente agrumate. Il Conegliano Valdobbiadene e l'arte. Questo spumante Docg è frutto della cultura di un territorio dove da secoli si produce grazie all'arte della viticoltura "fatta a mano", lungo pendii ripidissimi. Da questi presupposti nasce l'impegno del Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore nel sostenere numerose rassegne culturali legate a musica, letteratura e pittura. Da qui ha preso vita anche la collaborazione con il Premio Campiello, prestigioso riconoscimento conosciuto a livello internazionale. Tra le iniziative promosse dal Consorzio di Tutela vi è la collaborazione con la galleria comunale di Palazzo Sarcinelli a Conegliano per promuovere un ciclo delle grandi mostre, dal Cima a Carpaccio. Nel 2015 Vino in Villa, lo storico evento dedicato al Prosecco Superiore in programma la terza domenica di maggio al Castello di San Salvatore di Susegana, è divenuto un Festival itinerante che ha portato nell'area di Conegliano Valdobbiadene grandi nomi come Tiziano Scarpa ed Enrico Rava.

ImmagineUn itinerario tra le colline candidate a patrimonio Unesco. Le colline del Conegliano Valdobbiadene, candidate a Patrimonio Unesco, sono l'itinerario ideale per l'enoturista che vada alla ricerca di vini e prodotti d'eccellenza e allo stesso tempo voglia scoprire borghi storici e bellezze naturalistiche. Il territorio è un luogo affascinante, ideale da visitare in qualsiasi periodo dell'anno, che unisce tradizione, cultura, arte, enogastronomia ed ospitalità. E' un paesaggio ricamato dai vigneti, incorniciato da colline dai versanti scoscesi, con centri pittoreschi, aziende agricole e cantine dove si produce il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore venduto in oltre 80 Paesi (per maggiori informazioni www.prosecco.it).

Il punto di partenza di un possibile itinerario è Conegliano, patria del Cima (1459-1518), considerato uno dei maestri del Rinascimento e sede della Scuola Enologica più antica d'Italia. Tra le tappe da non perdere vi è Susegana, sede del castello di San Salvatore, antica fortificazione del XIV secolo, che ospita ogni anno, nel mese di maggio, la più importante manifestazione dedicata al Conegliano Valdobbiadene Docg: Vino in Villa Festival. Imperdibile la pieve di San Pietro di Feletto e il Molinetto della Croda a Refrontolo. A Farra di Soligo la vista della chiesa di San Vigilio, circondata dai vigneti,

sull’alto di Col San Martino, permette di godere della bellezza di tutto il paesaggio circostante.

I panorami del Cartizze sono alcune delle cartoline più affascinati dell’area e sono la pausa ideale per chi vuole raggiungere Valdobbiadene, cittadina di antiche origini, ricca di interessanti architetture religiose e ville venete: la chiesa parrocchiale di Guia, attribuita al Canova, la chiesa quattrocentesca di San Gregorio, Villa Piva, detta anche Villa dei Cedri, un antico opificio. Seguendo il profilo della collina vale la pena spingersi verso Follina, dove si trova l’Abbazia cistercense di Santa Maria di Follina, eretta su un precedente edificio benedettino nel XII secolo, e da lì a a Vittorio Veneto, con gli affascinanti centri di Serravalle e Ceneda.

Il Consorzio Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore è partner del prestigioso premio letterario promosso da Confindustria Veneto. Il vincitore stapperà una jeroboam dello spumante italiano più apprezzato nel mondo.