

# BLUARTE

## Prosecco Superiore Vs Vinality

**A Vinality, il Prosecco Superiore fa degustare la biodiversità, al Padiglione 8, stand i2-i3-i4, una serie di appuntamenti dedicati al Conegliano Valdobbiadene e alle peculiarità che rendono unico il territorio in cui si produce.**

*Redazione*



Al prossimo Vinality il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore proporrà una serie di degustazioni che faranno conoscere le diverse espressioni di questo vino. Al Padiglione 8, stand i2-i3-i4 si potrà assistere ad appuntamenti che ne racconteranno ogni fase, dalla vigna al bicchiere.

All'interno dello spazio istituzionale, che si presenterà come una vera e propria finestra sul territorio e sulla tutela della biodiversità, si terranno lezioni sull'assemblaggio delle cuvée, che evidenzieranno l'importanza del lavoro dell'enologo nell'assemblare le basi in modo da bilanciare le diverse espressioni territoriali. Al centro della lezione vi saranno le basi create nei laboratori della scuola enologica di Conegliano, la più antica d'Italia.

Tra i momenti di formazione anche piccoli corsi sulle modalità di servizio e sulla scelta del bicchiere più adatto per esaltarne i profumi. A tutto questo si aggiungeranno i diversi momenti di degustazione delle Rive, del Cartizze e della tipologia "sui lieviti".

Durante la fiera, appassionati, professionisti e giornalisti potranno compiere un viaggio sensoriale tra le colline del Prosecco Superiore che rappresentano la vera ricchezza di un'area, candidata a patrimonio Unesco, in cui si contano molteplici specie di flora selvatica. Grazie all'innovativo studio Biodivigna, infatti, il consorzio ha potuto tutelare la biodiversità della varietà Glera, attraverso la salvaguardia del materiale genetico di vecchi ceppi di viti. Il progetto ha portato alla creazione di alcuni vigneti sperimentali e alla costituzione di un erbario di specie vegetali spontanee presenti nei vigneti e che oggi è conservato presso la sede di Biologia a Padova, per un totale di circa 850 schede botaniche.

Lo stand istituzionale del Consorzio vuole essere un piccolo spazio che riproduca e racconti quell'angolo del Veneto in cui il Prosecco è Superiore. Per farlo vi saranno aree studiate ad hoc per svelare tutte le peculiarità della denominazione. Immagini suggestive faranno da cornice a uno spazio enoteca, a un punto riservato agli incontri con i produttori e a una sala degustazione in cui si terranno una serie di eventi.

Il fitto calendario di appuntamenti organizzati durante la fiera internazionale prevede:

Degustazioni riservate alle Rive, con approfondimento sulle peculiarità dei singoli terreni e immagini che mostrano la biodiversità e la bellezza dei saliscendi in cui si produce questa tipologia

Degustazioni orizzontali del Cartizze, con analisi dei diversi dosaggi

Degustazioni della tipologia “sui lieviti”

Lezioni di Prosecco Superiore: l'assemblaggio della Cuvée che rappresenti il perfetto equilibrio tra le diverse aree di produzione (Conegliano, Valdobbiadene e cuore della denominazione), la scelta del bicchiere più adatto, le modalità di servizio e l'Academy.

Prenotare le degustazioni è facile, si potrà farlo anche on line, attraverso il sito [www.prosecco.it](http://www.prosecco.it)

Redazione

(26/02/2015)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: [www.bluarte.it](http://www.bluarte.it)