

Val d'Oca, cuore del Prosecco Superiore: enoturismo tra vigneti eroici e bollicine d'eccellenza

scritto da Emanuele Fiorio | 24 Marzo 2025



Nel cuore delle colline del Prosecco Superiore, Val d'Oca offre un'esperienza unica tra bollicine d'eccellenza, degustazioni esclusive e paesaggi mozzafiato. Scopri il Wine Center, i percorsi enoturistici e tre eventi imperdibili per vivere il Prosecco tra musica, cultura e raffinati abbinamenti. Un viaggio sensoriale nella tradizione e nell'innovazione di un territorio straordinario.

Nel cuore delle colline del Prosecco, tra Valdobbiadene e Conegliano, sorge [Val d'Oca](#), una realtà vitivinicola che affonda le proprie radici nella cooperazione e nella passione

per la terra. Fondata nel 1952 dall'iniziativa di 129 agricoltori, la Cantina Produttori di Valdobbiadene ha dato vita a un modello di impresa collettiva che ha saputo evolversi, mantenendo intatta la qualità dei propri vini e il profondo legame con il territorio. **Dal 2008, con la nascita del brand Val d'Oca**, l'azienda ha consolidato la propria presenza nel mercato internazionale, offrendo **prodotti di eccellenza dedicati in particolare al canale HoReCa**.

Un paesaggio mozzafiato tra le Prealpi Venete

Le **colline di Valdobbiadene, riconosciute nel 2019 come Patrimonio dell'Umanità UNESCO**, offrono uno scenario di rara bellezza. La viticoltura eroica, praticata su terreni scoscesi, conferisce unicità ai vini prodotti, con un'attenzione particolare ai cru del Cartizze e delle Rive. Questo territorio, con il suo microclima ideale e la combinazione perfetta tra altitudine ed esposizione, è la **culla del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG**, un simbolo della tradizione e della qualità enologica italiana.

Il **paesaggio collinare**, caratterizzato da pendii ripidi e da una viticoltura che richiede un impegno manuale costante, è un vero e proprio mosaico di biodiversità. La presenza di **piccole borgate e di antichi casolari** arricchisce ulteriormente il fascino di queste terre, creando un'atmosfera unica per chi ama immergersi nella cultura enologica e nella bellezza naturale.

Percorsi enoturistici e degustazioni

Val d'Oca ha sviluppato una **proposta enoturistica** strutturata, offrendo **tre diverse esperienze di degustazione**:

- **Benvenuto in Val d'Oca**: una prima introduzione ai vini della cantina, con degustazione di due calici di

Prosecco Superiore DOCG, un calice di Rosé Brut DOC e visita al Wine Center.

- **Contemporary Classic:** un viaggio alla scoperta delle [Cuvée Classiche](#) e dell'[Uvaggio Storico](#), con quattro calici in degustazione e approfondimenti sulla filosofia produttiva dell'azienda.
- **Terre prestigiose:** un'esperienza esclusiva dedicata alle sottozone [Rive](#) e [Cartizze](#), con degustazione guidata di quattro etichette d'eccellenza.

Inoltre, la cantina offre la **possibilità di personalizzare le esperienze**, per esigenze specifiche contattare winecenter@valdoca.com.

Per gli appassionati di enoturismo, la visita a Val d'Oca rappresenta un'occasione per scoprire non solo il mondo del Prosecco Superiore, ma anche la storia e le tradizioni di una delle più affascinanti regioni vinicole d'Italia.

Primavera al Wine Center: tre eventi imperdibili

La primavera 2025 porta con sé un **calendario di eventi** che celebra il connubio tra vino, cultura e convivialità. Tre appuntamenti al [Wine Center di Val d'Oca](#) offrono esperienze immersive per winelovers e appassionati:

- **Cinema Suonato (16 marzo):** un concerto dal vivo sulle colonne sonore di grandi maestri come Ennio Morricone e Nino Rota, accompagnato da un brindisi con Uvaggio Storico Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.
- **Brunch di Primavera (13 aprile):** un'esperienza enogastronomica esclusiva, con abbinamenti tra le selezioni Rive DOCG e prodotti di stagione, a cura del catering Ape Regina.
- **AperiDOCG (10 maggio):** un aperitivo raffinato con degustazione delle Cuvée Classiche di Val d'Oca,

arricchito dalla musica dal vivo della band “Jungle”.

Ogni evento è stato pensato per offrire un’esperienza unica, che unisce il piacere del buon vino a momenti di condivisione e intrattenimento culturale.



Un invito a scoprire Val d'Oca

Val d'Oca si impegna nella sostenibilità attraverso **pratiche agricole responsabili e certificazioni di qualità**. L'attenzione alla biodiversità e alla gestione sostenibile del vigneto si riflette nella produzione di vini che rispettano l'ambiente e il territorio.

La cantina, inoltre, è fortemente impegnata nella promozione dell'enoturismo, contribuendo alla **valorizzazione delle eccellenze locali e al rafforzamento dell'identità vitivinicola della regione**. Attraverso iniziative mirate e collaborazioni con enti territoriali, Val d'Oca promuove il turismo enogastronomico come motore di sviluppo per la

comunità locale.

Che si tratti di un viaggio tra i filari, una degustazione guidata o un evento culturale, Val d'Oca rappresenta un punto di riferimento per chi desidera vivere il Prosecco nella sua forma più autentica.

Punti chiave:

- 1. Val d'Oca: una storia di cooperazione e qualità** – Fondata nel 1952 da 129 agricoltori, la Cantina Produttori di Valdobbiadene è un modello di impresa collettiva che ha saputo evolversi mantenendo un forte legame con il territorio e posizionandosi sul mercato internazionale con il brand Val d'Oca.
- 2. Un territorio unico, Patrimonio UNESCO** – Le colline di Valdobbiadene e Conegliano offrono un paesaggio mozzafiato e una viticoltura eroica, caratterizzata da terreni scoscesi e dalla produzione di Prosecco Superiore DOP, con particolare attenzione ai cru Cartizze e Rive.
- 3. Esperienze enoturistiche su misura** – Val d'Oca propone tre percorsi di degustazione studiati per far conoscere il Prosecco Superiore: dall'introduzione ai vini della cantina fino a esperienze esclusive dedicate alle sottozone più prestigiose, con possibilità di personalizzazione.
- 4. Eventi primaverili imperdibili** – La cantina organizza tre eventi esclusivi nel 2025: Cinema Suonato, con colonne sonore dal vivo e degustazione, Brunch di Primavera, con abbinamenti enogastronomici, e AperidOP, un aperitivo con musica dal vivo.
- 5. Sostenibilità e valorizzazione del territorio** – Val d'Oca si impegna nella sostenibilità attraverso pratiche

agricole responsabili, contribuendo alla promozione dell'enoturismo e allo sviluppo della comunità locale, rafforzando l'identità vitivinicola della regione.