

Tornano gli appuntamenti con i Virtual Tasting del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg

scritto da Redazione Wine Meridian | 11 Gennaio 2024



The poster features a list of five virtual tasting events on the left and an illustration of a wine bottle and glass on the right. The bottle is labeled 'CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG' and 'PRODOTTO IN ITALIA'. The glass is filled with sparkling wine. The events are as follows:

Consortio di Tutela	Conegliano Valdobbiadene Virtual Tasting	Per conoscere il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG a casa tua!
18/01 2024 – ore 19:00	Conoscere il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Un viaggio alla scoperta dei 9 terroir	
01/02 2024 – ore 19:00	Sfumature di Superiore di Cartizze 108 ettari di vocazione enologica	
15/02 2024 – ore 19:00	Vignaioli "eroici" del Conegliano Valdobbiadene Piccoli produttori si raccontano	
14/03 2024 – ore 19:00	Le Rive 43 menzioni geografiche a tutela della qualità	
28/03 2024 – ore 19:00	I nuovi volti del Conegliano Valdobbiadene Il punto di vista dei giovani produttori	

Solighetto, 10 gennaio 2024 – Il nuovo anno si apre con la pubblicazione del calendario degli appuntamenti della terza edizione di Virtual Tasting organizzati dal Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg. Dopo il successo delle tre precedenti edizioni che hanno visto la partecipazione di numerosi produttori e circa 330 wine lovers provenienti da tutto lo stivale, il Consorzio ha voluto riproporre l'iniziativa completa: 5 nuovi appuntamenti che vedranno il coinvolgimento di 15 aziende del territorio e che accompagneranno gli appassionati da gennaio ad aprile.

L'interesse è stato sin da subito così importante che il primo appuntamento fissato al 18 gennaio, è andato immediatamente sold out sul sito del Consorzio. Un segnale che conferma la volontà del pubblico di approfondire la conoscenza della Denominazione attraverso un'immersione virtuale nel territorio attraverso la degustazione guidata da esperti del settore come Cristina Mercuri – Dip WSET, Wine Educator e Presenter per i primi tre appuntamenti, e Filippo Bartolotta, Sommelier e Wine Expert per gli ultimi due in programma. Tutti gli incontri vedranno la partecipazione attiva dei produttori che insieme ai moderatori condurranno i partecipanti nel mondo delle bollicine più note e amate al mondo, sfatando i falsi miti per fare chiarezza sulla Denominazione, a partire dalla sua collocazione all'interno della piramide qualitativa, fino a raccontarne le caratteristiche peculiari che lo rendono uno spumante Superiore. Questi ultimi sono gli argomenti attorno ai quali ruota questa terza edizione di Virtual Tasting.

Le diverse date si differenziano per gli argomenti trattati, che spaziano dall'ABC del Conegliano Valdobbiadene, alle varie tipologie, tra cui il fiore all'occhiello, il Superiore di Cartizze e Le Rive, menzioni geografiche a tutela della qualità, ma ci sarà anche un episodio interamente dedicato ai nuovi volti della Denominazione, per ascoltare il punto di vista dei giovani produttori e uno rivolto ai piccoli produttori "eroici" del Conegliano Valdobbiadene.

Tutti gli appuntamenti sono pensati in ottica conviviale, ovvero il consumatore sarà invitato a condividere la degustazione guidata in diretta con amici e parenti, tra un calice di Conegliano Valdobbiadene e un racconto direttamente dal vigneto. Per ognuno degli appuntamenti i partecipanti riceveranno un cadeau: il kit completo di tre bottiglie, indicazioni per il servizio e consumo, e materiali utili ad intraprendere insieme questa esperienza di degustazione; il tutto sarà contenuto nella scatola firmata Controversa che rimontata al contrario diventa un contenitore illustrato da

conservare. L'obiettivo è quello di lasciare un ricordo dell'esperienza vissuta con un occhio di riguardo sempre rivolto alla sostenibilità: non generare rifiuti in eccesso, così che anche per il packaging dei vini si è optato per il cartone anziché il polistirolo.

Per maggiori informazioni e per acquistare le esperienze virtuali: <https://www.prosecco.it/it/virtual-tasting/>