



VINO IN VILLA® 2011

XIV Festival Internazionale del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore
Dal 21 al 23 Maggio - Castello di San Salvatore, Susegana, Treviso

Fatto a mano



WINEinMODERATION.eu
Wine in Moderation



FEASR
"Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali"



VINO IN VILLA® 2011

XIV Festival Internazionale del ConeglianoValdobbiadene Prosecco Superiore

Fatto a mano

In un mondo dominato dalla tecnologia, VINO IN VILLA punta i riflettori sul "Fatto a Mano", vero valore differenziale del prodotto italiano. L'evento, in programma dal 21 al 23 maggio al Castello di San Salvatore di Susegana, splendido borgo medievale del XIII secolo, celebrerà il "Prosecco Superiore", quello di ConeglianoValdobbiadene. Qui la viticoltura ancora oggi è in gran parte svolta a mano e ha creato un ambiente straordinario, tanto da meritare l'inserimento nella "Tentative List" italiana dei Patrimoni Unesco. Degustazioni, seminari, convegni ed approfondimenti permetteranno di scoprire questo spumante simbolo dell'Italia. Protagonisti saranno 300 spumanti presentati dalle aziende e, ospiti dell'anno, i vini della Valtellina e i prodotti dell'Emilia Romagna. Per i professionisti, Vino in Villa Professional presenterà la cucina "fatta a mano" interpretata da grandi chef coordinati da Alma.

VINO IN VILLA è l'evento scelto da AIS VENETO per celebrare il 21 maggio la "Prima Giornata Nazionale della Cultura del Vino".



IL PROGRAMMA

CONVEGNO "FATTO A MANO"

SABATO 21 MAGGIO, ore 9.30

VINO IN VILLA celebra il "sapere manuale" vero valore differenziale del prodotto italiano.

Seguirà il brindisi di inaugurazione curato da



I SIMPOSI VINO IN VILLA

"Zavariar" Idiomi d'Italia a Simposio

SABATO 21 MAGGIO, ore 16.00

Ideazione e direzione scientifica a cura dell'Università Ca' Foscari di Venezia

Ingresso libero. Prenotazione obbligatoria simposi@prosecco.it
Per informazioni tel. 348 3530783 www.prosecco.it

WINE TASTING

"Conegliano Valdobbiadene vendemmia 2010"

SABATO 21 MAGGIO dalle 18.00 alle 22.30 e

DOMENICA 22 MAGGIO dalle 10.00 alle 21.00

Incontro con i produttori di Conegliano Valdobbiadene, per conoscere le molte sfumature del territorio, partendo da Conegliano, passando per Valdobbiadene fino al suo cru, il Cartizze. Spazio particolare sarà dato alla tipologia Rive, espressione delle microzone della denominazione.

Per festeggiare la giornata della Cultura del Vino Ais Veneto organizzerà degustazioni dedicate ai vini "Fatti a Mano".

Il calendario su www.prosecco.it

VINO IN VILLA PROFESSIONAL

Evento riservato agli operatori del settore

LUNEDÌ 23 MAGGIO

WINE TASTING dalle 10.00 alle 16.00

FOOD SHOW Colazione in Castello

Grandi chef e artigiani del gusto dell'Emilia Romagna interpretano la cucina che si fa e si mangia con le mani, coordinati da Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

Ingresso: € 20,00 - Ingresso ridotto operatori del settore: € 15,00
Costo comprensivo della cauzione calice Riedel



VINO IN VILLA®

XIV FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL CONEGLIANO
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

LE CANTINE PRESENTI

| | |
|--------------------------|-----------------------|
| Adami | La Farra |
| Andreola | La Marca |
| Astoria | La Tordera |
| Bellenda | Le Bertole |
| Bellussi | Le Colture |
| Bepin De Eto | Le Manzane |
| Bernardi Pietro | Le Vigne di Alice |
| Bisol | Lucchetta |
| Borgo Antico | Maccari |
| Borgo Molino | Malibràn |
| Borgoluce | Marchiori |
| Bortolin Angelo | Marsuret |
| Bortolin F.lli | Masottina |
| Bortolomiol | Merotto |
| Bortolotti | Mionetto |
| Buffon Giorgio | Montesel |
| Ca' Salina | Perlage |
| Ca' Vittoria | Rebuli Angelo |
| Canella | Ricci Luca |
| Cantina Colli del Soligo | Roccat |
| Cantina Progettivini | Ruggeri |
| Cantine Maschio | Salatin |
| Carmina | San Gregorio |
| Carpenè Malvolti | Santa Margherita |
| Case Bianche | Scandolera |
| Cenetae | Scuola Enologica |
| Ciodet | Silvano Follador |
| Col De' Salici | Sommariva |
| Col Vetoraz | Spagnol Soc. Agricola |
| Cosaliz | Tanorè |
| Colvendrà | Val Del Lovo |
| Conte Collalto | Val d'Oca |
| Dal Din | Valdo |
| Drusian | Valdoc Sartori |
| Frassinelli | Varaschin |
| Frozza | Vigne Matte |
| Garbara | Villa Sandi |
| Gregoletto | Zardetto |
| Il Colle | |

GLI OSPITI DELL'ANNO

LA VALTELLINA

Situata in Lombardia, in provincia di Sondrio, è l'area simbolo della viticoltura eroica, di montagna, dove gli uomini sfidano la forza di gravità per coltivare i propri vigneti. Il rapporto tra uomo e vite crea una storia tanto straordinaria da aver affascinato persino il regista Ermanno Olmi che vi ha dedicato *"Rupi del Vino"*.

Il Consorzio Tutela Vini di Valtellina presenterà le espressioni del **Valtellina Superiore** e dello **Sforzato di Valtellina**.

L'EMILIA ROMAGNA

È la regione più golosa, patria della cucina "fatta a mano". Terra di Pellegrino Artusi, di cui quest'anno si celebra il centenario, straordinario personaggio che fece *"l'Unità d'Italia a Tavola"*, l'Emilia Romagna è ricca di eccellenze dal **Parmigiano Reggiano** al **Prosciutto di Parma**, dall'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e di Reggio Emilia** al **Formaggio di Fossa**.





VINO IN VILLA®

XIV FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL CONEGLIANO
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

A TAVOLA CON IL CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

VINO IN VILLA arriva a tavola. Nei ristoranti che aderiscono all'iniziativa **"IL MENU' DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG"**, per l'intero mese di maggio, si potranno degustare i piatti ideati dagli chef di ogni locale per l'abbinamento al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Attraverso antipasto, primo, secondo e dolce, si conosceranno così le molte possibilità per sposare le fruttate bollicine a tavola. Chi sceglierà uno o più piatti del menù riceverà il "Ricettario del Conegliano Valdobbiadene". L'iniziativa è realizzata in collaborazione con **Alma**, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, il cui rettore è Gualtiero Marchesi, uno dei nomi più noti della ristorazione italiana.

il Menù del Conegliano Valdobbiadene DOCG



RISTORANTI E TRATTORIE ADERENTI

LOCANDA DA CONDO

Col San Martino - Tel. +39 0438 898106

LOCANDA DA LINO

Solighetto - Tel. +39 0438 82150

OSTERIA DAI MAZZERI

Follina - Tel. +39 0438 971255

RISTORANTE AL BARCO

Pieve di Soligo - Tel. +39 0438 82264

RISTORANTE AL CAPITELLO

Tarzo - Tel. +39 0438 564279

RISTORANTE ALL'EDERA

Campea di Miane - Tel. +39 0438 893222

RISTORANTE BELVEDERE DA TULLIO

Arfanta - Tel. +39 0438 587093

RISTORANTE DA ANDRETTA

Rolle - Tel. +39 0438 85761

RISTORANTE DA GIGETTO

Miane - Tel. +39 0438 960020

RISTORANTE DOLADA

Plais in Pieve d'Alpago - Tel. +39 0437 479141

RISTORANTE HOTEL TERME

Vittorio Veneto - Tel. +39 0438 554345

RISTORANTE INCONTRADA

Conegliano - Tel. +39 0438 455042

RISTORANTE LA CORTE

Follina - Tel. +39 0438 971277

RISTORANTE LA TARTARE

Conegliano - Tel. +39 0438 32352

RISTORANTE SALIS CIBO & VINO

Santo Stefano di Valdobbiadene - Tel. +39 0423 900561

RISTORANTE VERDEGAIO

Susegana - Tel. +39 0438 450457

TRATTORIA ALLA CERVA

Vittorio Veneto - Tel. +39 0438 1849259

TRATTORIA ALLA CIMA

Valdobbiadene - Tel. +39 0423 972711

TRATTORIA DALLA LIBERA

Sernaglia della Battaglia - Tel. +39 0438 966295



PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

Per informazioni e prenotazioni:

**Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G.**

Tel. +39 347 8989027 Fax +39 0438 842700

vinoinvilla@prosecco.it www.prosecco.it



Come raggiungerci: **Castello di San Salvatore** località Castello, Susegana (TV)

Per Susegana: Autostrada A27

Uscita Treviso Nord: direzione Conegliano, SS Pontebbana Km 17

Uscita Conegliano: direzione Treviso Km 7

Con il patrocinio di:



Comuni di:
Conegliano,
Valdobbiadene,
Susegana e
Pieve di Soligo

In collaborazione con:



Sugherificio
Littacork = Borasio...

Si ringrazia:



Media partner:

CORRIERE DEL VENETO

Per ospitalità ed accoglienza:

MARCA TREVISO Tel. +39 0422 541052 prenotazioni@marcatreviso.it
www.marcatreviso.it