



## **Al Vinitaly vieni a gustare i vini del Veneto “Una identità – Tante differenze”**

Il vigneto veneto, il più grande d'Italia per produzione di vini a Denominazione d'Origine Controllata, sa offrire sempre il vino migliore per ogni tavola e ogni assaggio. La varietà del suo territorio, la sua tradizione e le sue DOC propongono infatti un'ampia gamma di tipologie enologiche, che coniugano al massimo livello qualità, piacere, stile e convenienza.

Operatori, giornalisti, ristoratori, buyer, esperti e amatori lo potranno constatare nel corso del Vinitaly di Verona nello spazio espositivo allestito dall'UVIVE, l'Unione Vini Veneti a D.O.C., per conto della Regione del Veneto, che intende esaltare proprio quell'“una identità – tante differenze” che contraddistinguono l'enologia veneta. Lo stand si trova all'interno del Padiglione 4 (settori D4 – E4), interamente dedicato alle aziende venete.

Nello spazio espositivo si terranno assaggi guidati, organizzati per grandi tipologie tematiche in altrettante aree, ciascuna capace di 13 posti a sedere, e con la presenza di un sommelier e di un rappresentante del Consorzio di tutela interessato. Tali aree sono dedicate a:

- **spumanti**
- **autoctoni bianchi**
- **autoctoni rossi**
- **vitigni internazionali**
- **passiti**

Questa suddivisione intende esaltare le capacità del territorio veneto di ottenere ai più alti livelli ottimi risultati, sia che il vino affondi nei secoli della tradizione, sia quando venga ottenuto da vitigni arrivati relativamente di recente nel nostro paese e diffusi anche a livello mondiale. Per ciascuna “tipologia”, verranno proposti quotidianamente cinque vini di D.O.C. diverse (due vini per tipologia solo nella giornata inaugurale di giovedì 7 aprile e in quella finale di lunedì 10 aprile). Gli appassionati potranno così accostarsi a gran parte della variegata offerta enologica regionale, che spazia dai rossi novelli, giovani e da lungo invecchiamento, ai bianchi, dai rosati ai frizzanti, dagli spumanti ai passiti.

In più venerdì 8 aprile, alle ore 12,30, saranno proposti vini da zonazione, quelli cioè ottenuti in particolari sottozone omogenee per microclima, natura del terreno e vitigno. Questa degustazione permetterà di verificare le differenze che possono esserci anche all'interno della stessa D.O.C. e i risultati ottenuti da un lavoro d'individuazione che sta interessando tutto il territorio enologicamente vocato del Veneto, con lo scopo di raggiungere vette qualitative ancora più alte.

Il vigneto del Veneto attualmente si esprime con 24 Denominazioni d'Origine Controllata, tra quelle “storiche” e quelle di più recente istituzione, alcune delle quali interregionali: Lugana, San Martino della Battaglia, Garda, Bianco di Custoza, Valdadige – Terre dei Forti, Bardolino, Valpolicella, Soave, Arcole, Monti Lessini, Gambellara, Vicenza, Breganze, Colli Berici, Colli Euganei, Merlara, Bagnoli, Corti Benedettine del Padovano, Riviera del Brenta, Lison – Pramaggiore, Piave, Montello e Colli Asolani, Conegliano – Valdobbiadene, Colli di Conegliano. Sono a DOCG il Recioto di Soave, il Soave Superiore e il Bardolino Superiore.

Verona, 1 aprile 2005