



LE DEGUSTAZIONI DEI VINI VENETI AL VINITALY “UNA IDENTITÀ – TANTE DIFFERENZE”

Il Veneto si è confermata nel 2004 la regione con la maggior produzione di uve da vino, con una vendemmia che ha sfiorato gli 11 milioni 839 mila quintali. Quantità in qualità, però, con la quale si sono prodotti circa 5 milioni 260 mila ettolitri di vini bianchi e oltre 3 milioni 464 mila ettolitri tra vini rossi e rosati, per un complesso di poco meno di 2 milioni 453 mila ettolitri di vino a DOC e a DOCG (un milione 621.562 gli ettolitri di vini a Denominazione bianchi e 831.211 ettolitri i vini a Denominazione rossi o rosati), 5 milioni 190 mila ettolitri di vini a IGT e il resto vino da tavola (dati Istat).

E' una quantità di vini di qualità, alcuni di antichissima tradizione, altri di assoluta modernità, in grado davvero di soddisfare le esigenze di ogni consumatore, anche il più smaliziato, all'interno di un favorevole rapporto qualità – prezzo – esclusività.

Proprio per far meglio conoscere la vasta gamma dei vini veneti a Denominazione d'Origine Controllata l'U.V.I.V.E. (Unione Consorzi Vini Veneti a DOC) ha allestito al Vinitaly, per conto della Regione del Veneto, uno stand all'interno del Padiglione 4 (settori D4 – E4), all'insegna del motto “Una identità – Tante differenze”. All'interno dello spazio espositivo, ogni giorno un selezionato gruppo di appassionati potrà partecipare su prenotazione a degustazioni guidate suddivise in cinque grandi aree tematiche, a ciascuna delle quali è dedicato un apposito spazio di assaggio: vini spumanti, vini da vitigni autoctoni bianchi, vini da vitigni autoctoni rossi, vini da vitigni internazionali, passiti. A questi si aggiungerà venerdì 9 aprile, alle 12,30, una degustazione guidata di microvinificazioni di vini frutto di zonazione. Questo il programma completo delle degustazioni:

Ora	Spumanti	Vini autoctoni bianchi	Vini autoctoni rossi
Giovedì 7 aprile			
14,30	Prosecco Conegliano Valdobbiadene Extra Dry	Gambellara	Valpolicella Amarone
16,00	Lessini Spumante	Colli Berici Garganego	Bardolino Chiaretto
Venerdì 8 aprile			
11,00	Colli Euganei Spumante	Garda Garganega	Lison Promaggiore Refosco dal Ped. Rosso
12,30	<i>degustazione vini zonazione DOC Bardolino: Corvina e Rondinella</i>	<i>degustazione vini zonazione DOC Breganze: Vespaiaola</i>	<i>degustazione vini zonazione DOC Colli Berici: Tocai Rosso</i>
14,30	Montello Spumante	Gambellara Classico	Valpolicella Amarone
16,30	Prosecco Conegliano Valdobbiadene Extra Dry	Colli Euganei Serprino	Bardolino Superiore DOCG
17,30	Lessini Spumante	Bianco Custoza Superiore	Valdadige Enantio
Sabato 9 aprile			
10,00	Lessini Spumante	Bianco di Custoza	Bagnoli Friularo
11,00	Soave Spumante	Colli Conegliano Bianco	Bardolino Superiore DOCG
12,30	Prosecco Conegliano Valdobbiadene Brut	Soave Superiore DOCG	Colli Berici Barbarano
14,30	Bianco di Custoza Spumante	Gambellara	Lison Pramaggiore Refosco dal Ped. Rosso

Ufficio stampa: Daniela Del Zotto, tel 0498640448, fax 049609420, mobile 3292147151, e – mail d.delzotto@tin.it

1

U.V.I.V.E.
UNIONE CONSORZI VINI VENETI D.O.C.
CORSO PORTA NUOVA, 96
37122 VERONA
TEL. 045.59.57.50 – 59.52.38
Fax 045.59.57.50



16,30	Bardolino Spumante Chiaretto	Breganze Vespaiolo	Valpolicella Amarone
Domenica 10 aprile			
10,00	Bagnoli Spumante	Arcole Garganego	Bardolino
11,00	Prosecco Conegliano Valdobbiadene Extra Dry	Bianco di Custoza	Garda Corvina
12,30	Lessini Spumante	Prosecco Conegliano Valdobbiadene Fermo	Colli Conegliano Rosso
14,30	Soave Spumante	Vicenza Garganego	Valpolicella Superiore
16,30	Prosecco Cartizze	Soave Classico	Piave Raboso
Lunedì 10 aprile			
11,00	Prosecco Conegliano Valdobbiadene Extra Dry	Soave Superiore D.O.C.G.	Bardolino Classico
12,30	Bianco di Custoza Spumante	Prosecco Conegliano Valdobbiadene Fermo	Colli Berici Barbarano
Ora	Vini da vitigni internazionali		Vini passiti
Giovedì 7 aprile			
14,30	Piave Pinot Grigio		Recioto Soave D.O.C.G.
16,00	Lison Pramaggiore Tocai		Valpolicella Recioto
Venerdì 8 aprile			
11,00	Colli Berici Sauvignon		Bianco di Custoza Passito
12,30	<i>degustazione vini zonazione DOC Lison-Pramaggiore: Refosco dal Peduncolo Rosso e Tocai italico</i>		<i>degustazione vini zonazione DOC Conegliano-Valdobbiadene: Prosecco</i>
14,30	Montello Pinot Nero		Lison Pramaggiore Passito Verduzzo
16,30	Piave Cabernet		Recioto Soave D.O.C.G.
17,30	Breganze Merlot		Gambellara Vin Santo
Sabato 9 aprile			
10,00	Garda Pinot Bianco		Breganze Torcolato
11,00	Piave Chardonnay		Gambellara Vin Santo
12,30	Valdadige Pinot Grigio		Colli Euganei Fior d'Arancio
14,30	Piave Tocai		Recioto Soave D.O.C.G.
16,30	Colli Euganei Cabernet		Bianco di Custoza Passito
Domenica 10 aprile			
10,00	Valdadige Chardonnay		Colli Euganei Fior d'Arancio
11,00	Arcole Merlot		Breganze Torcolato
12,30	Breganze Cabernet		Bagnoli Passito
14,30	Colli Euganei Merlot		Gambellara Recioto
16,30	Montello Cabernet		Valpolicella Recioto
Lunedì 11 aprile			
11,00	Vicenza Pinot Grigio		Bianco di Custoza Passito
12,30	Lison Pramaggiore Tocai		Colli di Conegliano Refrontolo

Verona, 5 aprile 2005

Ufficio stampa: Daniela Del Zotto, tel 0498640448, fax 049609420, mobile 3292147151, e - mail d.delzotto@tin.it

2

U.V.I.V.E.
UNIONE CONSORZI VINI VENETI D.O.C.
CORSO PORTA NUOVA, 96
37122 VERONA
TEL. 045.59.57.50 - 59.52.38
Fax 045.59.57.50