

VENETO DL.. VINO!

Con "Il Veneto al 300 x 100" l'Ais presenta il meglio della produzione enologica regionale. Banchi d'assaggio, convegni, concorsi e degustazioni saranno di scena sabato 10 marzo al Castello di San Salvatore – Susegana (Tv)

Una regione in un castello. E' questo "Il Veneto al 300 x 100", terza edizione della manifestazione organizzata dall'Associazione Italiana Sommelier del Veneto con l'importante collaborazione di Fiuladria e Amorim Cork Italia.

Sabato 10 marzo lo splendido castello di San Salvatore, a Susegana (Tv), accoglierà appassionati e addetti ai lavori per fare conoscere le tante eccellenze enologiche della regione. Grazie alle degustazioni ufficiali delle delegazioni Ais Veneto, durante la giornata il pubblico potrà infatti conoscere ben 300 vini di 100 aziende vinicole venete.

L'evento si aprirà alle **10.00** con il convegno aperto al pubblico "**Professione Vino**", incontro che affronterà quest'anno un tema strettamente legato all'attualità: in un momento tanto critico per l'economia nazionale, il settore enologico rappresenta una buona opportunità di lavoro.

Dopo il convegno, il **banco d'assaggio, dalle 11.00 alle 20.00**, vedrà protagonisti i 100 produttori selezionati, presenti personalmente per raccontare i propri prodotti d'eccellenza.

Nel pomeriggio si svolgerà invece il concorso realizzato con la collaborazione di Uvive per il "**Miglior sommelier del Veneto**"; i concorrenti delle due categorie, Sommelier e Sommelier Professionisti, si sfideranno a colpi di calice per conquistare il titolo. Ai due vincitori sarà assegnato il Premio Amorim Cork Italia: un viaggio-studio in Portogallo che permetterà di approfondire le proprie conoscenze sui vini portoghesi e sul sughero, elemento fondamentale per il vino di qualità.

In programma per questa edizione de Il Veneto al 300 x 100 anche alcuni esclusivi appuntamenti:
alle **16.30**: "**Una Azienda storica della Valpolicella: Santa Sofia**", degustazione guidata dedicata ai grandi vini veronesi con Giancarlo e Luciano Begnoni. Alle **18.00** l'appuntamento sarà invece con Fausto Maculan e con i suoi vini "**Di dolce in dolce... dal Torcolato agli Acini Nobili**".
Il costo per ogni degustazione è di € 15.00; i posti sono limitati, prenotazioni obbligatorie a: ilvenetoal300x100@aisveneto.it - tel. 0422 928954

Dalle 15.00 alle 20.00 si potrà partecipare anche alle "**Prove libere di degustazione**", tasting alla cieca che vuole evidenziare la variazione dello stesso vino con l'uso di contenitori in diversi materiali, tra cui anche decanter in argento e oro. La degustazione sarà a cura di Bragagnolo Argenti (durata 10 min, prenotazioni durante l'evento).

E assieme al buon vino, non potrà di certo mancare il buon cibo! A rendere l'evento goloso saranno **degustazioni di tipicità gastronomiche** trevigiane e venete, a cominciare da una selezione di formaggi e salumi, di prodotti da forno e di pasticceria, per non parlare dei fasolari di Chioggia e del Branzino di Pirano Fonda, per chiudere con i dolci della tradizione veneta ed il caffè.

L'evento terrà a battesimo la prima edizione della **Guida alle migliori produzioni vitivinicole venete**, che prende il nome dalla manifestazione. La guida si pone come anello di congiunzione tra il mondo della produzione, della sommelierie e della ristorazione per favorire una conoscenza sempre più approfondita dei vini veneti e la loro valorizzazione presso i ristoranti ed i consumatori evoluti ed appassionati, secondo una logica a km zero. Uno strumento che mancava in una regione che è leader a livello nazionale nella produzione e che, da sola, copre quasi il 20% dei vini Doc italiani.



E la terza edizione de “Il Veneto al 300 x 100” sposa anche un importante progetto ambientale. Si tratta di **ETICO**, iniziativa promossa da **Amorim Cork Italia**, partner dell’evento, volta a raccogliere e riciclare la maggior quantità possibile di tappi in sughero. In ogni sala del Castello saranno infatti posizionati dei contenitori di cartone dedicati alla raccolta dei tappi accumulati nel corso della giornata. Il materiale raccolto sarà dapprima smistato e selezionato e infine riciclato come prodotto base delle malte di granulo di sughero per l’isolamento termico e acustico degli edifici, consentendo così di donare nuova vita a questa preziosissima materia prima.

Il biglietto d’ingresso di 20 euro dà diritto alla degustazione libera, al calice da degustazione Luigi Bormioli e ad una copia della Guida

Per il programma della manifestazione consultare il sito www.aisveneto.it.

Per ulteriori informazioni: Gheusis Srl tel 0422 928954 fax 0422 928245
ilvenetoal300x100@aisveneto.it