



La 4° edizione di “InCONFONDibile”



Publicato da **Marco Germani** il 12/10/202312/10/2023

Mostra mercato vini e produzioni tipiche locali – Truck food – Seminari guidati. Anteprima venerdì 27 ottobre con le Pizze di Montagna di Denis Lovatel in abbinamento al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. “Sui Lieviti”

“InCONFONDibile” è il nome della rassegna ma è anche l’aggettivo che meglio descrive il carattere e la personalità di questi vini, tecnicamente definiti **Ancestrali e Rifermentati in bottiglia**, ma comunemente conosciuti, soprattutto nel nostro territorio, come vini **col fondo o sur lie**.

Un evento – unico sul territorio nazionale e che gode del patrocinio dalla **Camera di Commercio di Treviso** – nato per sorseggiare tutta l’Italia “sui lieviti” e che vedrà oltre **70 aziende** partecipanti, di cui 50 in presenza diretta e circa 20 nell’enoteca allestita per l’occasione e gestita dai sommelier di Ais Veneto, partner della manifestazione.

Oltre **150 le etichette** che si potranno assaggiare, tra vini bianchi, rosati e rossi, 150 diverse sfumature e interpretazioni in cui ciascun produttore può raccontare la sua storia e quella del suo territorio.

L’appuntamento è per **domenica 29 ottobre presso le filande delle Fiere di Santa Lucia di Piave** con inizio alle 10.30 e conclusione alle 19.30.

“Riuscire ogni anno a convogliare a Treviso un numero consistente e rappresentativo di questa tipologia di vini è una sfida importante e ambiziosa ma è anche l’obiettivo che ci proponiamo con questa rassegna – afferma Roberto Dalla Riva, ideatore e organizzatore dell’evento – quello di fornire ai visitatori una “fotografia” puntuale e il più possibile completa sul panorama produttivo italiano di un vino che non finisce mai di stupire grazie ad un ventaglio di espressioni variegata e molto diverse tra loro”.

La gustosa novità di quest’anno è data dall’**anteprima di venerdì 27 ottobre** in cui **Denis Lovatel**, pizzaiolo bellunese premiato con i **3 spicchi dalla guida del Gambero Rosso**, proporrà quattro sue creazioni accompagnate ciascuna da un Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. “Sui Lieviti” prodotto e presentato da un giovane vignaiolo della Denominazione.



La serata, che si svolgerà presso **Emozioni Enoteca Veneta** a Conegliano, è organizzata in collaborazione con il **Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore** e con **Fipe Confcommercio della Provincia di Treviso**.

*“Il Conegliano Valdobbiadene non poteva che trovare collocazione migliore di questa serata che approfondirà la conoscenza di una tipologia di vino che guarda alla tradizione. Sto parlando del Prosecco Superiore Sui Lieviti, ovvero a rifermentazione in bottiglia, la prima versione con le bollicine nata proprio tra queste colline” – sottolinea il **Direttore del Consorzio, Diego Tomasi** –.*

“I lieviti autoctoni, che danno il nome alla tipologia, sono quelli ricaduti sul fondo della bottiglia, dove avviene la rifermentazione, secondo l'antico metodo di spumantizzazione oggi molto ricercato dai consumatori. Questa versione dello spumante si presta ad una maggior versatilità a tavola e lo si vorrà dimostrare attraverso quattro creazioni gourmet per un'esperienza enogastronomica esclusiva”.

*“Creare relazioni virtuose tra il mondo della ristorazione e quella della produzione vinicola è uno degli obiettivi della nostra organizzazione. Abbiamo con piacere deciso di collaborare nella realizzazione della serata di anteprima, per contribuire a diffondere la conoscenza di questa tipologia di vini quale ottimo accompagnamento per le più svariate esperienze culinarie, valorizzando le capacità di abbinamento fuori dagli schemi tradizionali. Da questa iniziativa emergono tre aspetti importanti: la capacità di ricerca verso frontiere del vino e del food fino a poco tempo fa inesplorate, la netta tendenza all'ibridazione tra settori e prodotti diversi, la volontà, sempre più evidente, di recuperare tradizioni e risorse del territorio proiettandoli in una nuova dimensione rivolta alle imprese ma anche ai consumatori. Considero questa una vera innovazione”, **afferma Dania Sartorato, Presidente Fipe Confcommercio Provincia di Treviso**.*

La 4° edizione di InCONFONDibile si caratterizza anche per un programma di **masterclass** di assoluto interesse, condotte dai giornalisti e degustatori **Gianpaolo Giacobbo** e **Massimo Zanichelli**. Sono 3 i seminari proposti: si andrà ad approfondire il mondo dei vini provenienti da vitigni resistenti (**Piwi**), attraverso l'assaggio di 6 etichette nella loro versione rifermentata in bottiglia, per poi viaggiare indietro nel tempo con una **doppia degustazione verticale** tra il “Rimosso” Lambrusco di Sorbara di Cantina della Volta (Modena) e il “Su Alto” Glera de L'Antica Quercia (Treviso) e concludere con un **derby enologico Italia-Francia** (confronto alla cieca) per scoprire le principali differenze distinguono i *pétillant naturel* francesi dagli ancestrali italiani.

Inconfondibile è anche una **mostra mercato**, occasione imperdibile per acquistare i vini direttamente da chi li produce e un piccolo salone di prodotti tipici: artigiani del gusto e **Piccole Produzioni Locali** trevigiane, selezionate da **Campagna Amica di Coldiretti Treviso**, che saranno offerte in assaggio al pubblico e disponibili per l'acquisto in loco.

Due **truck food** completeranno la proposta gastronomica.

Biglietti: € 12,00 on line – € 15,00 alla cassa il giorno dell'evento – Costo Anteprima € 35,00

Info, acquisto biglietti e programma sono disponibili al sito **www.inconfondibile.wine**.

IL PROGRAMMA

Venerdì 27 ottobre – ore 20.00

Anteprima festival

La Pizza di Montagna incontra il Conegliano Valdobbiadene DOCG “Sui Lieviti”

Enoteca Veneta Emozioni, Via Giovanni Dalmasso, 12 – Conegliano (Tv)



È l'incontro tra due culture che hanno molti punti in comune. Come ogni produttore di vino, anche ogni pizzaiolo ha la propria ricetta segreta. Entrambi non possono fare a meno dei prodotti della loro terra di origine. Ma non solo. In comune pizza e vino hanno anche i lieviti, che permettono la trasformazione di una materia prima in prodotto finito.

Un'esperienza enogastronomica esclusiva per assaggiare (ascoltando il racconto dalla loro voce) 4 creazioni di **Denis Lovatel**, il Pizzaiolo di Montagna, **premio 3 spicchi del Gambero Rosso**, in abbinamento i vini di **4 giovani produttori** del **Conegliano Valdobbiadene DOCG** nella loro versione **Sui Lieviti**, a rifermentazione naturale in bottiglia.

Gli assaggi di pizza:

- *Margherita agrumata*: pomodoro, fiordilatte, pomodorini confit, caciocotta di capra, zest di limone, basilico
- *Passione Vegetale*: fiordilatte, cavolo nero, cipolla in carpione, mousse di ricotta di capra, polvere di olive, chutney di albicocche
- *Treviso*: fiordilatte, zucca al forno, radicchio tardivo croccante, mousse di casatella, tuille e semi di zucca
- *Intenso inverno*: pomodoro, fiordilatte, cavolo nero, salsiccia abbrustolita, porro fritto, fonduta di pecorino

I produttori e i vini presenti:

- Edoardo Buso – Az. Agr. Guia – *“Incipit” Brut Nature Valdobbiadene DOCG Sui Lieviti*
- Fabrizio Adami – Adami – *“Col Fondo” Brut Nature Valdobbiadene DOCG Sui Lieviti*
- Mirco Balliana – Az. Agr. Ballianei – *Brut Nature Valdobbiadene DOCG Sui Lieviti*
- Nicola Geronazzo – Az. Agr. Vedova Tarcisio – *Brut Nature Valdobbiadene DOCG Sui Lieviti*

Denis Lovatel e la Pizza di Montagna

Le pizze di Denis Lovatel, bellunese premiato con i 3 spicchi del Gambero Rosso, sono un'espressione di biodiversità e di prodotti biologici e sostenibili. Si caratterizzano per l'impasto leggero e croccante – realizzato con farine bio – e farcito con ingredienti freschi e selezionati nel pieno rispetto della stagionalità.

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG “Sui Lieviti”

È il testimone della tradizione locale: un vino brioso, opaco, con bollicine finissime, che esprime sensazioni olfattive ampie e complesse, sostenute dal classico sentore di crosta di pane che i lieviti regalano. In bocca si rivela corposo, fresco, grintoso, dotato di una certa “ruvidità” di notevole appeal.

Costo della serata: € 35,00 a persona

DOMENICA 29 OTTOBRE

Ore 10.30

Apertura banchi d'assaggio vino e specialità alimentari

Ingresso € 12 on line – € 15 alla cassa e la degustazione libera di vino e prodotti tipici

Masterclass

N.B. per partecipare alle masterclass è necessario prima aver acquistato il biglietto di ingresso generale



Ore 11.30

Resistenti e Rifermentati

Con il nome Piwi si identificano i vitigni resistenti alle principali malattie fungine. I vini che ne derivano non hanno uguali in tema di sostenibilità riducendo in modo drastico gli interventi in vigna e offrono una vasta gamma di caratteristiche gustative. Ma come si comportano a contatto prolungato con i lieviti nelle versioni a rifermentazione in bottiglia?

Assaggiarli, ecco il migliore modo per scoprirlo.

I vini in degustazione:

- *Roi – Filippo De Martin Vini (vitigno Solaris)*
- *Madresal – Abbazia di Follina (vitigno Bronner)*
- *Freistil – Thomas Niedermayr (vitigni Solaris, Sauvignier Gris, Bronner)*
- *Fior di Lot – Alberto Lot (vitigno Bronner)*
- *Hurrà – Cantina Pizzolato (vitigno Prior)*
- *Sorlis – Trezero (vitigno Soreli)*

Biglietto: € 5,00

Ore 14.00

Doppia degustazione verticale:

Cantina della Volta e L'Antica Quercia

Lambrusco e Glera a confronto per una degustazione che già si prospetta come indimenticabile.

In degustazione il “**Su Alto**” de **L'Antica Quercia** nelle annate 2015 – 2016 – 2017 – 2019 – 2020 – 2021 e il Lambrusco di Sorbara “**Rimosso**” di **Cantina della Volta** nelle annate 2015 – 2016 – 2017 – 2018 – 2019 – 2020.

Su Alto

Prodotto con uve Glera allevate sulle colline di Conegliano, viene condotto per l'affinamento in un rifugio montano a 2mila metri di altitudine sotto il Monte Civetta, nel cuore delle Dolomiti.

Lì trascorre l'estate primo di essere messo in commercio.

Rimosso

Nel cuore delle terre del Lambrusco di Sorbara, è realizzato con le omonime uve in purezza nei vigneti collocati nei pressi del fiume Secchia nella zona di Bomporto di Modena.

È uno spumante dal “volto” prettamente territoriale.

Biglietto: € 10,00

Ore 17.30

Derby Italia – Francia sui lieviti

In una degustazione che avverrà alla cieca, guidati da Gianpaolo Giacobbo e Massimo Zanichelli, potrete scoprire le principali differenze – dal metodo di produzione al gusto – che caratterizzano i *pétillant naturel* francesi dai rifermentati italiani. 4 + 4 vini a confronto in una sfida all'ultimo sorso!

Biglietto: € 10,00



Le degustazioni guidate sono condotte da Gianpaolo Giacobbo e Massimo Zanichelli.

Il servizio sarà curato dai sommelier di AIS Veneto.

Ore 19.30

Chiusura manifestazione (ultimo ingresso ore 18.30).

Fonte Gheusis
Marco Germani

Sommelier e Degustatore Ufficiale AIS, ideatore e proprietario di questo blog, collaboro con le principali agenzie di comunicazione food and wine italiane. Scrivere recensioni è la cosa che amo maggiormente, in un calice di vino ci sono i sogni, le speranze, i sacrifici e il grande lavoro dei produttori, ognuno è una storia a se che merita sempre di essere raccontata.

