



Asolo Wine Tasting 2018: cibo, vino e territorio

Siamo stati all'Asolo Wine Tasting 2018 che si conferma un appuntamento importante per il territorio trevigiano ed evidenzia una felice sinergia tra Consorzi, Istituzioni e privati.



Asolo Wine Tasting 2018, un momento delle degustazioni (Foto © Cinzia Dal Brolo).

Domenica 6 maggio è stata una bellissima giornata di sole ad Asolo (TV), arricchita da sfilate in costume e rassegne enogastronomiche di grande richiamo. Tra queste, si è svolto **Asolo Wine Tasting 2018** a Palazzo Beltramini dove sono stati allestiti i banchi d'assaggio dei produttori locali riuniti nel **Consorzio Vini Asolo Montello**, deus ex machina dell'evento, giunto alla settima edizione.

Asolo Wine Tasting 2018, racconto dell'evento

Instancabili e preparati, i sommelier di [AIS Veneto](#) hanno seguito le degustazioni, mentre l'incontro diretto fra il pubblico e i produttori ha favorito contatti e relazioni.

I vini del Montello tra eccellenze e novità

Il [Montello](#) identifica una fascia collinare vitata dove vengono prodotte diverse tipologie di **Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G.**, ma anche i vini rossi D.O.C. e D.O.C.G. del Consorzio, l'**Incrocio Manzoni** e la **Recantina**, l'ultima novità.

Si tratta di vini corposi e ben strutturati, intensi e sapidi, per lo più abbinati alle specialità gastronomiche locali con l'obiettivo di valorizzare il territorio dell'Asolo Montello e i suoi prodotti. Un valido esempio si è rivelata "**Fucina del Gusto**", l'evento che ha sfornato piatti tradizionali e

conquistato il palato di molti turisti. Del resto, cibo, vino e territorio sono indissolubilmente legati e rappresentano un eccezionale richiamo per lo sviluppo turistico di Asolo che non ha bisogno di presentazioni quanto a bellezza e patrimonio storico-culturale ma che può fare leva sul prodotto gastronomico.

Consorzio Vini Asolo Montello: seminari e degustazione

Relativamente alla storia, il seminario “**Grani e spezie dalla regina Cornaro ai giorni nostri**” è stato un vero e proprio excursus storico, con aneddoti, curiosità e informazioni, che il pubblico ha mostrato di gradire.

Il **Consorzio Vini Asolo Montello**, che quest’anno ha superato l’obiettivo dei **10 milioni di bottiglie**, è una realtà ben consolidata come hanno evidenziato le tre [degustazioni](#) organizzate durante la giornata.

La prima è stata dedicata all’**Asolo Prosecco Superiore DCG**, presentato nelle sue diverse declinazioni, in particolare l’Extra Brut. La denominazione Asolo Montello è infatti l’unica tra le Denominazioni del Prosecco che può rivendicare la tipologia Extra Brut nelle bottiglie prodotte.

La seconda ha visto protagonisti il **Colfondo**, l’**Incrocio Manzoni** e la **Recantina**, uva autoctona del trevigiano, recentemente rivalutata, di cui sono rimasti pochi esemplari: il vino ottenuto rivela morbidezza e al naso fragranze di frutta di sottobosco.



Il territorio di Asolo (Foto © Cinzia dal Brolo).

Il **Colfondo** é un vino della tradizione; spesso e volentieri questi vini, vendemmiati tardi, rimanevano torbidi e con lieviti ma oggi sono decisamente migliorati e rivelano qualità di lieviti molto bassa, apertura aromatica, nota acida ben smussata. Il grande successo del Colfondo è dovuto al **processo di fermentazione** in presenza di anidride solforosa bassa e all'ottima qualità dell'uva che regalano vini molto secchi e privi di zucchero, ma ovattati.

Strepitoso l'**Incrocio Manzoni** (2016), che ha rivelato i descrittori sensoriali tipici: limpidezza, una nota decisa del colore e sentori di albicocca e glicine.

La **terza** e ultima degustazione, infine, è stata dedicata ai **vini rossi DOC e DOCG** del Consorzio, esaltati dai meravigliosi "**Formaggi della Latteria di Cavaso del Tomba (TV)**": il formaggio fresco a pasta friabile, lavorato a 40°, il "Bastardo" da vacca Burlina che fa 7 mesi di stagionatura, più salato al gusto e, infine, il Montegrappa, un formaggio di pasta di colore giallo, che fa 12 mesi di stagionatura.

Data di creazione

21/05/2018

Autore

cinzia-dalbrolo