

DA FEBBRAIO LA 2^ EDIZIONE DI "UNA STAR IN TOUR"

Da febbraio nelle migliori enoteche, ristoranti e wine bar d'Italia prenderà il via il viaggio promozionale "Una star in Tour" della Cantina Produttori di Valdobbiadene – VAL D'OCA. Sono 11 gli appuntamenti in programma: si parte da Perugia e Prato, poi Ancona, Vercelli, Chieti e Pescara a marzo, Lecce e Bari ad aprile, in maggio Udine e Trieste e per finire in giugno a Lignano.

I venti di crisi sembrano non coinvolgere il Prosecco che conferma la sua ascesa nel mercato nazionale e internazionale. A fine anno, in occasione delle festività, è calato il consumo di Champagne a favore dello spumante italiano tra cui il Prosecco di Valdobbiadene, al primo posto nelle vendite in enoteca e per i regali. Le bollicine trevigiane stanno vivendo un momento favorevole grazie alle loro caratteristiche di freschezza e modernità: il Prosecco un vino non eccessivamente alcolico, fruttato e dal giusto rapporto qualità-prezzo.

La positività che si respira in questo comparto influenza anche le scelte della Cantina Produttori di Valdobbiadene-VAL D'OCA che ha deciso di investire per il 2009 in un piano di marketing e comunicazione incentrato sulla promozione dei suoi prodotti di punta che saranno i protagonisti (come delle star) della seconda edizione di "Una Star in Tour". La kermesse itinerante lo scorso anno ha riscosso un grande successo con oltre 3.000 presenze, tra pubblico ed operatori, durante le 5 tappe organizzate nel centro Italia. Alla luce di questi risultati la Cantina Produttori di Valdobbiadene ha esteso quest'anno la promozione anche al nord e al sud Italia, partendo da Udine per arrivare fino a Bari in 11 tappe, un fitto programma che si protrarrà **da febbraio a giugno**.

Il primo appuntamento per i wine lovers **giovedì 12 febbraio a Perugia all'enoteca Enonè**, nel centralissimo Corso Cavour, ubicata nei locali di un'antica farmacia dove vengono proposte 400 etichette tra vini e distillati e sede di numerosi eventi di degustazione e mostre d'arte. Vero punto d'incontro per enoappassionati e wine-lovers che in quest'occasione potranno degustare le bollicine di Valdobbiadene Val d'Oca in abbinamento alla Norcineria: insaccati di cinghiale e maiale, prosciutti che ben si abbinano alla buona acidità del **Prosecco Millesimato Val d'Oca**, il prodotto "d'immagine" della cantina che con la sua bella bottiglia serigrafata si attesta sulle 490.000 bottiglie prodotte con un prezzo in enoteca di 9€. I pecorini di Norcia e di Colfiorito verranno degustati con il **Punto rosa**, uno spumante vinificato con uve di Pinot Grigio e Pinot Nero, con una produzione di 56.000 bottiglie e un prezzo in enoteca di 8€. Il tutto accompagnato con la tradizionale "torta al testo" che come da tradizione fa da regina nelle tavole del territorio.

Seguirà **venerdì 13 febbraio**, l'appuntamento **al nuovo Caffè La Ciminiera di Prato**, locale realizzato all'interno di una vecchia fabbrica di cui è rimasta solo la vecchia ciminiera, uno dei simboli della città e da cui il locale prende il nome. Qui la proposta vini è particolarmente attenta e accurata: una nutrita carta vini di soli prodotti nazionali da vitigni autoctoni. I wine-lovers potranno degustare **l'Uvaggio Storico**, prodotto con uve di antichi vitigni autoctoni quali Verdiso, Perera e Bianchetta Trevigiana la cui produzione si aggira sulle 38.000 bottiglie (11€ il prezzo in enoteca) e che verrà proposto in abbinamento alla Mortadella di Prato, antico salume toscano prodotto con carni di maiale e al kermes mentre il **Superiore di Cartizze**, vino venduto per lo più nel nord/ovest d'Italia la cui produzione è di 13.000 bottiglie, elegante "cru" delle colline di Valdobbiadene le cui bollicine fini e persistenti ne elevano il profumo, verrà proposto con i biscotti pratesi: dai classici cantuccini agli Zuccherini di Vernio, biscotti molto secchi che nella Valle del Bisenzio venivano preparati in occasione delle feste nuziali.

Il 2009 vedrà la Cantina Produttori di Valdobbiadene – VAL D'OCA impegnata anche nella realizzazione del nuovo outlet aziendale, un progetto che pone particolare attenzione all'ambiente circostante e che prevede non solo impianti e tecnologie costruttive che consentono un significativo risparmio energetico ma anche una perfetta integrazione tra la nuova struttura, che occuperà una superficie di 800 mq, e il paesaggio delle colline di Valdobbiadene.

UNA STAR IN TOUR: PROGRAMMA COMPLETO

PERUGIA

Giovedì 12 Febbraio ore 19.30 – 21.30
Enonè Enoteca & Cucina
Corso Cavour, 61
Tel. 075/5721950

PRATO

Venerdì 13 Febbraio ore 19.00 – 21.30
Caffè La Ciminiera
Via Pomeria, 75
Tel. 0574/607206

ANCONA

Venerdì 6 marzo ore 19.00 – 21.30
Cremeria Rosa
C.so Mazzini, 61
Tel. 071/203408

BORGO VERCELLI - Vercelli

Giovedì 19 marzo ore 17.00 – 20.00
Ristorante Borgo Antico
Via Vigone, 2
Tel. 0161/329810

VASTO - Chieti

Mercoledì 25 marzo ore 17.00 – 21.00
Bar Pasticceria La Vastese
Via Ciccarone, 98/A
Tel. 0873/367088

PESCARA

Giovedì 26 marzo ore 18.30 – 22.30
Caffè delle Merci
Via De Cesaris, 32/4
Tel. 085/2059495

CASTRIGNANO DEI GRECI - Lecce

Giovedì 16 aprile ore 17.00 – 20.00
Caffè Manhattan
Via Boccaccio, 15
Tel. 0836/583619

TRANI – Bari

Venerdì 17 aprile ore 17.00 – 20.00
Ristorante Orangerie
Piazza Quercia, 3
Tel. 0883/485277

TAVAGNACCO – Udine

Venerdì 22 maggio ore 18.00 – 22.00
Eureka 2000 Bar Niù
Via Nazionale, 40
Tel. 0432/484739

BAIA DI SISTIANA – Trieste

Venerdì 29 maggio ore 18.00 – 22.00
Cantera Caffè
Via Sistiana, 60
Tel. 040/291510

LIGNANO PINETA – Udine

Sabato 13 giugno ore 19.00 – 22.00
Tenda Bar
P.zza a Mare, 7
Tel. 0431/422133

VALDOBBIADENE
Denominazione di Origine Controllata
Prosecco
Millesimato

UNA STAR IN TOUR

Concorso internazionale di Prosecco Val D'Oca e Valdobbiadene denominazioni di origine controllata. Incontro il meglio della produzione delle Cantine Produttori di Valdobbiadene, Denominazione di Origine Controllata, Millesimato, a quattro stranne e fino a versioni rosate e di spumante nelle migliori enoteche, caffè e wine bar d'Italia.

Valdobbiadene Prosecco Millesimato

La stella in tour

PERUGIA Giovedì 12 Febbraio ore 19.30 - 21.30 Enonè Enoteca & Cucina Corso Cavour, 61 - 075/5721950	PRATO Venerdì 13 Febbraio ore 19.00 - 21.30 Caffè La Ciminiera Via Pomeria, 75 - 0574/607206	ANCONA Venerdì 6 marzo ore 19.00 - 21.30 Cremeria Rosa C.so Mazzini, 61 - 071/203408	BORGO VERCELLI - Vercelli Giovedì 19 marzo ore 17.00 - 20.00 Ristorante Borgo Antico Via Vigone, 2 - 0161/329810	VASTO - Chieti Mercoledì 25 marzo ore 17.00 - 21.00 Bar Pasticceria La Vastese Via Ciccarone, 98/A - 0873/367088	PESCARA Giovedì 26 marzo ore 18.30 - 22.30 Caffè delle Merci Via De Cesaris, 32/4 - 085/2059495	CASTRIGNANO DEI GRECI - Lecce Giovedì 16 aprile ore 17.00 - 20.00 Caffè Manhattan Via Boccaccio, 15 - 0836/583619	TRANI - Bari Venerdì 17 aprile ore 17.00 - 20.00 Ristorante Orangerie Piazza Quercia, 3 - 0883/485277	TAVAGNACCO - Udine Venerdì 22 maggio ore 18.00 - 22.00 Eureka 2000 Bar Niù Via Nazionale, 40 - 0432/484739	BAIA DI SISTIANA - Trieste Venerdì 29 maggio ore 18.00 - 22.00 Cantera Caffè Via Sistiana, 60 - 040/291510	LIGNANO PINETA - Udine Sabato 13 giugno ore 19.00 - 22.00 Tenda Bar P.zza a Mare, 7 - 0431/422133
---	--	--	--	--	---	---	---	--	--	---