



PROGRAMMA WEEK-END DI...VINO

PROGRAMMA WEEK-END DI...VINO CARPENÈ MALVOLTÌ CON PIC NIC NELLE VIGNE

VENERDI' 7 OTTOBRE

Arrivo e sistemazione in albergo Hotel Canon d'Oro (Conegliano, via XX Settembre, 129 tel. 0438/34246)
E' nel centro storico della città patria del Prosecco, in un antico palazzo, ex sede del Monte di Pietà, ha ancora oggi la facciata affrescata. Dotato di tutti i comfort offre un'ospitalità familiare ed ha a disposizione della clientela un piccolo giardino e il parcheggio privato.

20.00 Ritrovo nella hall dell'hotel e aperitivo

per salutare gli ospiti e brindare insieme all'inizio del "week-end di...vino" con le spumeggianti bollicine di Prosecco Doc di Conegliano Carpenè Malvolti

20.30 Cena al ristorante Canon D'Oro

Mirko De Luca, figlio d'arte, il padre aveva già un ristorante, da 4 anni gestisce con la moglie Alberta il ristorante Canon d'Oro, di fianco all'omonimo hotel nel centro storico di Conegliano. Per l'occasione ha studiato un menu con pietanze di cucina della tradizione interpretate con fantasia e creatività abbinare al Prosecco Doc di Conegliano e ai vini dell'Arte Spumantica di Carpenè Malvolti.

pernottamento

SABATO 8 OTTOBRE

Prima colazione in hotel

8.30 Ritrovo davanti all'Hotel Canon d'Oro e partenza in pullman

E' stata la prima strada del vino ad essere istituita in Italia nel 1966, per far conoscere la bontà dei prodotti di queste terre e la bellezza di questa campagna a pochi chilometri da Treviso e da Venezia. La strada del vino si snoda tortuosa, come un nastro gettato e mosso dal vento, e tocca i luoghi più caratteristici e importanti per la produzione del Prosecco.

9.30 Visita a Villa Maser

La Villa fu costruita da Andrea Palladio tra il 1550 e il 1560 per Daniele Barbaro, Patriarca di Aquileia, e suo fratello Marcantonio Ambasciatore della Repubblica di Venezia, trasformando il vecchio palazzo medievale di Maser di proprietà della famiglia, in una splendida abitazione di campagna consona allo studio delle arti e alla contemplazione intellettuale. Ad occuparsi delle decorazioni, furono chiamati Paolo Veronese che nel ciclo di affreschi del piano nobile realizzò uno dei suoi capolavori, e Alessandro Vittoria, brillante allievo del Sansovino che curò le rifiniture a stucco di tutta la Villa. Dopo varie peripezie familiari, l'industriale friulano Sante Giacomelli la acquistò nel 1850, la restaurò e rinnovò, avvalendosi dell'opera di artisti come lo Zanotti e Moretto Larese. Durante la Grande Guerra nella Villa aveva sede il comando del Generale Squillaci. Batterie dell'esercito sparavano dalle colline oltre il Piave, ma la Villa rimase miracolosamente indenne. Nel 1934 fu acquisita da Giuseppe Volpi di Misurata, il quale la affidò alle cure della figlia Marina, che se ne innamorò, vi si stabilì, e continuò negli anni l'opera di restauro. La Villa è attualmente abitata dalla figlia di lei e dalla sua famiglia. Nel 1996 è stata dichiarata dall'U.N.E.S.C.O. patrimonio dell'umanità.

11.30 Visita ai vigneti

Vigneti e ancora vigneti si rincorrono sulle colline dove viene coltivato da secoli il Prosecco. Già nel Cinquecento era il prodotto più importante per abitanti di Conegliano, particolarmente apprezzato dall'imperatore Carlo V di passaggio nel 1532 che lo definì "eccellentissimo", nel 1574 al passaggio di Enrico III re di Polonia che si recava a Parigi per diventare il sovrano di Francia, la comunità fece sgorgare dalla fontana del Nettuno il vino bianco dei colli.

12.30

Pic-nic tra le vigne

In queste colline dove la natura si è fatta modellare dalla mano dell'uomo, dove i vigneti sono curati come fossero giardini, dove ogni chicco d'uva è trattato come fosse una goccia d'oro, l'incontro con i sapori rustici di questa terra sarà un'emozione. Nel cuore dei vigneti dove si produce l'uva per le bollicine più famose d'Italia Ivana Zanon e lo staff del ristorante La Corte del Relais & Châteaux Villa Abbazia servirà un pic-nic elegante, come a voler tornare indietro nel tempo e sognare di essere protagonisti nel più famoso "déjeuner sur l'herbe" di Edouard Manet.

14.00 Strada del Vino Bianco, Abbazia di Follina

Si sale lungo la vallata delimitata dai profili delle Prealpi trevigiano-bellunesi e dove le acque della valle confluiscano nel Soligo ed i monaci cistercensi trovarono nel 1164 il luogo ideale per fondare la loro abbazia "Sanavallis" oggi Follina, intitolandola a Santa Maria, continuazione dell'antico culto locale della "Regina Duplavis", scultura paleocristiana che rappresenta la Vergine con il bambino posta al centro dell'ancona lignea nell'abside.

Lasciemo a malincuore il silenzio del chiostro duecentesco, ma ci aspetta un altro luogo, poco noto, conosciuto bene da chi vive da sempre sul territorio.

15.00 Visita alla Pieve di San Pietro di Feletto

Faremo sosta alla Pieve di San Pietro di Feletto, con un portico accogliente, appena aperta la porta, sotto l'architettura romanica ci accompagneranno le figure di santi raffigurati in preziosi affreschi fino alle alte absidi dove un Cristo "pantocratore" ci svela antiche radici bizantine. La strada continua panoramica offrendoci scorci di paesaggio, saremo accompagnati da un enologo, così lungo il viaggio avremo modo di scoprire tutti i segreti del vitigno principe di questa terra.

16.30 Visita alle storiche cantine della Carpenè Malvolti

Fu l'inseguimento di un sogno a far nascere nel 1868 la Carpenè Malvolti; il sogno di Antonio Carpenè Senior. Il seguito lo scopriremo, passo dopo passo, visitando le cantine nate da quel sogno, tra i profumi di mosto e di antiche botti e nel silenzio di cantine dove riposano interminabili file di pupitre dove ogni giorno vengono amorevolmente accudite le bottiglie di Talento Metodo Classico.

17.00 Degustazione guidata in taverna

Faremo una sosta nella Taverna della Carpenè Malvolti per assaggiare il Prosecco Doc di Conegliano, il prodotto di cui l'azienda è leader di mercato e il Talento Metodo Classico, il gioiello di famiglia, con una degustazione guidata da Alessandra Zorzi, responsabile qualità dell'azienda.

18.00 Rientro in albergo e riposo

20,00 partenza in pullman per hotel Villa Abbazia di Follina

Cena al Ristorante La Corte

All'interno del Relais & Chateaux Villa Abbazia (piazza IV Novembre, 3 Follina, tel. 0438971277), ricavato in un palazzo nobile del XVII secolo, e nella adiacente villa dell'Ottocento sono state ricavate romantiche suites, si cenerà nelle affascinanti sale del ristorante La Corte, dove la mano della famiglia Zanon, si sente nell'accogliente atmosfera e si gusta nelle pietanze di cucina creativa preparate dallo chef Roberto Franzin per sposarsi ai vini briosi e spumeggianti di Carpenè Malvolti.

pernottamento

DOMENICA 9 OTTOBRE

Prima colazione in hotel

09.30 Ritrovo davanti all'hotel Canon d'Oro

Inizia la scoperta di Conegliano. Un viaggio alla ricerca del gusto, dell'arte, della cultura di un territorio disegnato dalla storia e dai vignaioli. Passeggiata sotto i portici della storica Via XX Settembre visita al Duomo con l'originale facciata affrescata e alla Sala del Battuti con la Pala del 1492, Visita in Calle Madonna della Neve e al Castello.

Già popolata in epoca tardo-neolitica, la città è storicamente attestata dal 1016 quando si impose come fortezza del vescovo di Belluno Giovanni II. Libero comune dal 1112, oggi è uno dei centri industriali più vitali dell'intero Nord-Est, e sede delle più importanti istituzioni del vino come l'Istituto Enologico Cerletti fondata da Antonio Carpenè e l'Accademia della vite e del vino, ma conserva ancora un borgo rinascimentale che si sviluppa da Porta Manticano a Porta Ruio, lungo la Contrada Granda, oggi vi XX Settembre, ricca di prestigiosi palazzi affrescati (Colussi, Dalla Balla, Sarcinelli, Montalban....).

Conegliano deve la sua fama all'aver dato i natali a Giovan Battista Cima, celebre pittore del XV secolo, che ha sparso scorci del paesaggio collinare in tutte le sue tele. Andremo a visitare il Duomo dove è custodita la Pala commissionata all'artista dai Battuti nel 1492. Dal campiello all'ombra del campanile saliamo per gradini acciottolosi sotto l'affrescata Casa Sbarra fino alla suggestiva Calle della Madonna della Neve delimitata dai trecenteschi contrafforti carraresi raccordo tra rocca e borgo. I vigneti salgono fino all'antico Castello che ci attende con un panorama mozzafiato sui colli e sulla pianura, la ben conservata Torre della Guardia, racchiude il piccolo, ma prezioso Museo Civico.

12.45 pranzo al Ristorante Il Castello

Una sosta al ristorante del Castello ci farà scoprire i sapori di pietanze tipiche innaffiate dal Prosecco Doc di Conegliano e dal talento Metodo Classico Carpenè Malvolti.