

Un'altra collaborazione importante di Ais Veneto con una manifestazione unica nel suo genere con la possibilità di offrire ai propri soci l'ingresso a un prezzo privilegiato.

**Inconfondibile è il festival nazionale che celebra i vini col fondo, sur lie, ancestrali e i loro interpreti, produttori orgogliosi di presentare piccoli capolavori e di raccontare grandi storie.**

**Una rassegna interamente dedicata alle rifermentazioni spontanee in bottiglia e a questa secolare tecnica produttiva.** Vini frutto di una viticoltura rispettosa dell'ambiente e di altrettanto delicate tecniche enologiche, incredibilmente versatili nell'abbinamento con il cibo e dotati di una straordinaria capacità evolutiva. Facili da bere ma tutt'altro che banali. Oggi potremmo definirli "resilienti", capaci di riproporre la loro anima artigianale e il loro carattere profondamente genuino. Un racconto di abbandono e di riscoperta, di tradizione e di futuro. Un intreccio virtuoso di terra, dialetto, cultura contadina. Protagonisti dell'evento saranno loro, i produttori: autori che sono rimasti fedeli a questo mondo anche quando il mercato guardava altrove, oppure giovani esordienti che ne inseguono le gesta

Inconfondibile vuole essere una festa di profumi e sapori, di storie e relazioni, tra banchi d'assaggio e degustazioni guidate. Se poi il tempo ci assiste, potremo godere pienamente del bel parco della Villa!

L'evento è stato ideato e progettato da un gruppo di lavoro capitanato da Gianpaolo Giacobbo e Massimo Zanichelli, i due più profondi conoscitori della tipologia a livello nazionale, che hanno effettuato la selezione dei produttori e cureranno i seminari di degustazione.

## **Il Programma**

Ore 10.30 - Apertura banchi d'assaggio

Ore 11.00 - Presentazione del libro **"Effervescenze"** a cura dell'autore, Massimo Zanichelli, in compagnia di Gianpaolo Giacobbo. La presentazione si svolgerà nel parco della Villa.

### ***Brindisi finale***

Ore 12.00 – **Gli "Inconfondibili"**

Due degustazioni d'eccezione in cui Massimo e Gianpaolo condurranno alla scoperta dei frizzanti rifermentati in bottiglia, approfondendo stili, tipologie e origini molto diverse tra loro. 4 vini bianchi, 4 vini rossi, tante storie da raccontare:

#### **- Inconfondibile Bianco**

*(vini in fase di definizione)*

#### **- Inconfondibile Rosso**

*(vini in fase di definizione)*

*30 posti – euro 10,00*

Ore 14.15 - **La Granfondo**

Gianpaolo e Massimo condurranno in un lungo viaggio nel tempo attraverso una verticale parallela

di tre identiche annate e due territori diversi, un vino bianco e uno rosso, per scoprire la sorprendente evoluzione dei rifermentati in bottiglia negli anni.

*Vini in fase di definizione*

*30 posti – euro 10,00*

Ore 16.15 – **Merendiamo**

Tradizione e discontinuità, sperimentato e insolito: la grande versatilità dei vini rifermentati in un percorso di abbinamento con specialità alimentari.

A cura di Ais Veneto condotta da Laura e Federico

*30 posti – euro 5*

Ore 13.30 e 16.00 - **Nuvole di Fondo**

Il Club Ambasciator Italicò ci farà assaporare i propri sigari in abbinamento ai vini rifermentati e alla cioccolata fondente del maestro cioccolatiere Giulio Vacillotto.

A cura di Wladimiro di AIS Veneto, e Leonardo del Moderno Opificio del Sigaro Italiano.

*15 posti, gratuito, su prenotazione*

Ore 20.00 - Chiusura manifestazione (ultimo ingresso ore 18.30)

*Per partecipare alle degustazioni è necessario acquistare il biglietto d'ingresso all'evento.*

***Il servizio sarà curato dai sommelier di AIS Veneto.***

**SCOPRI DI PIU'**

## **AREA FOOD**

Inconfondibile è anche un festival di sapori, uno spazio in cui gli artigiani del gusto ci delizieranno ininterrottamente con numerose proposte di eccellenza. Un'occasione ghiotta per conoscere e assaporare prodotti originali, anche creati appositamente per l'evento.

Con il biglietto d'ingresso è prevista una consumazione a scelta a partire dai seguenti orari (*fino ad esaurimento prodotti*):

Dalle 11.30 ogni 30 minuti a rotazione verranno servite le seguenti specialità

- Sua maestà “Il Baccala Mantecato” In collaborazione con la Dogale Confraternita del Baccala Mantecato

- Risotto al vino col fondo mantecato alla Casatella Trevigiana e riduzione di Lambrusco di Sorbara Doc In collaborazione con la Riseria la Pila di Isola della Scala

- Pizza-focaccia gourmet al vino col fondo e Casatella Trevigiana a cura del Gruppo Panificatori di Confcommercio Treviso

- I Fasolari in collaborazione con il Consorzio Produttori Fasolari di Chioggia

- Cono di frittura a cura di Le Papere Itineranti

Durante tutto l'arco della manifestazione sarà inoltre possibile assaggiare numerose altre specialità alimentari offerte dagli artigiani del gusto che collaborano con Inconfondibile:

Formaggi: Latteria Perenzin, Casearia Carpenedo, La Fattoria dei Sapori Veneti, Confraternita del Formaggio Piave, Borgoluce, Casearia Carpenedo

Salumi: Macelleria Stecca, Borgoluce, Salumificio Da Pian, Prosciutto Crudo Veneto Berico-Eugane Dop

Focacce biscotti e panetteria: Gruppo panificatori di Treviso, Figuli,

Dolci e Confetture: Gianni Minuzzo Pastry Chef, Cà Mauro, Cioccolataio Giulio Vacillotto

---

## TICKET INGRESSO

- **Ticket giornaliero** Intero € **25,00** / Con prenotazione on-line € **15,00** su questo sito **SOLO PER I SOCI AIS** e prevede:

- degustazioni libere ai banchi d'assaggio di vino e specialità alimentari;
- un piatto dalla cucina;
- calice Zafferano da degustazione e tracolla porta calice;
- guida alla manifestazione

**NOTA: il ticket acquistato è da convalidare all'ingresso previa presentazione di un documento d'identità**

- **Ticket operatori professionali** (importatori, distributori, Ho.Re.Ca., buyer non in possesso di invito)  
- € **10,00** su presentazione biglietto da visita all'ingresso

---

**Per informazioni e iscrizioni alle degustazioni guidate: Tel. 0422 305764**