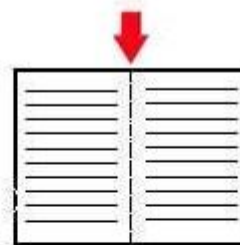
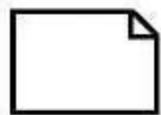


Stampa e crea la tua guida

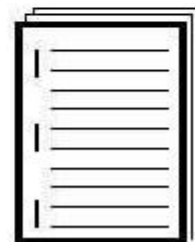
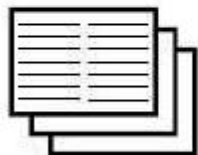
1

Prima di tutto imposta la stampante:
scegli il formato A4 e modifica
l'orientamento di stampa
(da verticale a orizzontale)



2

Stampa la guida nel formato pdf



3

Piega i fogli a metà
tenendo il lato
stampato verso l'esterno

4

ora puoi rilegare la
tua guida con delle graffette
a chiusura del lato aperto

Complimenti, la tua nuova guida è completa!

Buon Viaggio!!

www.marcadoc.it

presenta:

Libri in Cantina ...e dintorni



Con il Patrocinio della
Provincia di Treviso



www.marcadoc.it

si ringrazia per la gentile collaborazione:



Libri in Cantina
www.libriincantina.it

Publicato da:
Associazione Culturale Marcadoc – Viale Spellanzon 36, 31015 Conegliano (Tv)

Testi e Fotografie tratti da:
Libri in Cantina, Comune Conegliano, Associazione Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene, Archivio Provincia di Treviso, Scuola Enologica, Itis Conegliano, Ana Conegliano, Azienda Agricola Malibràn, Tenuta Col Sandago, Azienda Agricola Serafini & Vidotto, Hotel Canon D'Oro. Altre fonti: internet.

L'Associazione Marcadoc e i suoi autori fanno il possibile per fornire informazioni accurate e attendibili. Tuttavia alcuni dati quali numeri di telefono, orari di apertura, date di manifestazioni e eventi possono essere soggette a cambiamenti. Marcadoc declina ogni responsabilità per qualsiasi danno o inconveniente derivanti dall'utilizzo di questa guida.

Suggerimenti da parte dei nostri Lettori saranno i benvenuti

Per maggiori informazioni:

www.marcadoc.it - info@marcadoc.it



Un benvenuto ai visitatori e
agli operatori di settore!

Calendario 2010

Con questa piccola guida l'Associazione culturale Marcadoc pone alla Vostra attenzione alcune pregevoli tipicità del territorio per rendervi più gradito il soggiorno nella gioiosa Marca Trevigiana.

Buon soggiorno!

Libri in Cantina 2010

**Mostra nazionale della piccola e media editoria 8^a Edizione
Susegana (Tv) 1- 2-3 ottobre 2010**

Presentazioni di libri, incontri con autori, laboratori creativi per bambini, intrattenimenti musicali, reading di poesia sulla Strada del Prosecco. Promossa dal Comune di Susegana, nella splendida cornice del Castello di San Salvatore dei Conti Collalto, la Mostra ha conquistato uno spazio particolare nel panorama nazionale degli eventi dedicati alla cultura, qualificandosi come punto di riferimento ed eccellenza nel settore dell'editoria, offrendo a piccoli e medi editori la possibilità di proporsi inventando nuovi moduli. Per maggiori informazioni www.libriincantina.it.

Libri in Cantina: una straordinaria occasione per un fine settimana sulla Strada del Prosecco, degustando le migliori bollicine italiane rilassandosi leggendo nel centro storico di Conegliano.

Dalle ore 10.00 alle 19.30, mostra mercato di 90 case editrici provenienti da tutto il territorio nazionale che presentano la loro migliore produzione, originale e indipendente, e promuovono le loro novità editoriali.

Ingresso libero

Venerdì 1 Ottobre

ore 18.30 - CANTINA COLLALTO
Presentazione della mostra fotografica "GLI ANIMALI AL FRONTE"
a cura di Sintesi&Cultura con l'intervento dello storico EUGENIO BUCCIOL

ore 21.00 - CHIESA DEL CARMINE
"IO SUONO ITALIANO" - Il Cammino della Musica
Viaggio nelle tradizioni musicali italiane di Andrea Zuin
con RENATO TAPINO e ANDREA DA CORTA'
Nel corso della serata verrà presentato il libro di Alessandro Aquilio
"23 SECONDI. L'AQUILA, 6 APRILE 2009" (Kellermann Editore)

Sabato 2 Ottobre

ore 10.30 - CHIESA DEL CARMINE
INAUGURAZIONE DI LIBRI IN CANTINA
incontro con lo storico MARIO ISNENGGI
autore del libro "Garibaldi fu ferito. Il mito, le favole" (Donzelli)

Ore 11,30 - Biblioteca del Castello
"L'Unità di Italia negli acquerelli di Giò" con versi latini di Giovanni Pascoli
Saranno presenti Renato Borsotti e la pittrice Giò Maranzana Ferrante
(Casa Editrice Eurocromlibri Zanotto Editore)

ore 12.00 - SALA DELLA TERRAZZA
Presentazione dei libri "LINGUA VENETA FATTORE DI INTEGRAZIONE"
e "IDENTITÀ, STORIA, VALORI, TERRITORIO, POLITICA" (Edizioni Fondazione Ispirazione)

Intervento dell'Assessore regionale all'identità veneta Daniele Stival
Coordina Angelo Squizzato

ore 15.00 - BIBLIOTECA DEL CASTELLO
Presentazione del libro "LA LINGUA VENETA E I SUOI DIALETTI"
di Giovanni Rapelli (Perosini Editore)

ore 15.00 - SALA DELLA TERRAZZA
Presentazione del libro "PIATTI PER OGNI OCCASIONE" di Domenico Longo (Giacobino editore)

ore 15.30 - CHIESA DEL CARMINE
"IL CORAGGIO DELL'EDITORE"
Incontro con Roberto Keller, editore de "Il paese delle prugne verdi" di Herta Muller vincitrice del Premio Nobel per la letteratura 2009

ore 16.00 - BIBLIOTECA DEL CASTELLO

Leonardo Pompa presenta il libro "IN CASTELLO, QUEL GIORNO ALL'IMPROVISO" di Antonietta Curci (Panda Edizioni)

ore 16.00 - SALA DELLA TERRAZZA

Presentazione del libro "TUTTO SUGLI ANNI 80" a cura di Marina Grasso (Lizzi Edizioni)

ore 16.30 - CHIESA DEL CARMINE

"LA TERRA E L'UOMO" Incontro sulla figura dello scrittore DINO COLTRO ad un anno dalla scomparsa con ANDREA ZANZOTTO - Interventi di Stefano Coltro, Marco Girardi e Bepi De Marzi Coordina Umberto Olivier (Cierre Edizioni)

ore 18.00 - BIBLIOTECA DEL CASTELLO

Sandro Lagomarsini presenta il libro di Ivan Illich "LA PERDITA DEI SENSI" (Libreria editrice fiorentina)

ore 18.00 - CANTINA COLLALTO

Teresa Bernardi presenta il libro "Finchè c'è prosecco c'è speranza" di FULVIO ERVAS (Marcos y Marcos Editore)

ore 18.00 - SALA DELLA TERRAZZA

Presentazione del libro "MEMORIE" di Gregorio Nardi (Amos Editore) con Flavio Nardi

Ore 18.00 - CHIESA DEL CARMINE

"Romanzo a Fumetti - Graphic Novel:nuove forme della narrativa a confronto" con GUIDO FUGA, e LELE VIANELLO , FABIO VISINTIN, MARCO TAGLIAPIETRA coordina Silvano Mezzavilla

ore 20.30 - CANTINA COLLALTO

"L'EDITORIA LIBRARIA IN VENETO"

Analisi dello scenario e ipotesi di sviluppo. Presentazione della ricerca a cura della Regione del Veneto e della Fondazione Biblion di Milano, con Aulo Chiesa e Simonetta Pelusi. Coordina Maria Teresa De Gregorio, responsabile Cultura della Regione del Veneto

ore 21.00 - CHIESA DEL CARMINE

CONCERTO DELLA CORALE SAN SALVATORE

Domenica 3 Ottobre

ore 10.30 - CANTINA COLLALTO

Presentazione del libro "PIAVE. CRONACHE DI UN FIUME SACRO" di ALESSANDRO MARZO MAGNO (Ed. Il Saggiatore)

ore 10.30 - BIBLIOTECA DEL CASTELLO

Presentazione del libro "LADY SCHUMY E LA COMMEDIA DELLE RISATE" di Stefano e Valentina Gelain (Edizioni Il Ciliegio) interviene Giovanna Mancini

ore 10.30 - SALA DELLA TERRAZZA

Presentazione del libro "NILDE IOTTI PRESIDENTE. DALLA CATTOLICA A MONTECITORIO" a cura di Claudia Magnanini e Fiorella Imprenti (Biblion edizioni)

Ore 11.00 - CHIESA DEL CARMINE

presentazione del libro "DOPO DI LUI IL DILUVIO" con OLIVIERO BEHA (Chiarelettere)

ore 12.00 - Biblioteca del Castello

Presentazione del libro "LA GRAVITÀ DELLA SOGLIA" di Roberto Cescon (Samuele Editore) interviene Marco Marangoni

ore 12.00 - SALA DELLA TERRAZZA

Presentazione del libro di Gabriele Antonioli "IVES BIZZI GIORNALISTA GRAMSCIANO" con Ivano Sartor e Zeno Giuliano (Giacobino Editore)

ore 15.00 - CHIESA DEL CARMINE

Presentazione del libro "DECRESCITA. IDEE PER UNA CIVILTÀ POST-SVILUPPISTA" con Tamino, Cacciari, Fragano, Tamai, Scroccaro, Meneghel. Coordina Sante Rossetto (Sismondi editore)

ore 15.00 - BIBLIOTECA DEL CASTELLO

Presentazione del 10° QUADERNO DI POESIA CONTEMPORANEA a cura di Andrea Breda Minello (Ed. Marcos y Marcos)

ore 15.00 - SALA DELLA TERRAZZA

Amos Cartabia presenta il libro "RUGBY LOVE" di Marco Turchetto (A.car edizioni)

ore 16.00 - BIBLIOTECA DEL CASTELLO

Premiazione della XII edizione del "CONCORSO DI POESIA COLFOSCO"

ore 16.00 - SALA DELLA TERRAZZA

Presentazione del libro "VERSO DIO CON LE ALI LUMINOSE DELL'AMORE" di Vittoria Castelli (Michael Editore)

Ore 16.00 - Cantina Collalto

Presentazione del libro "La valanga di Selvapiana"di ITALO ZANDONELLA CALLEGHER (Corbaccio Ed.)

ore 16.30 - CHIESA DEL CARMINE
"COMUNICAZIONE / COMUNICAZIONI" Incontro con il critico d'arte PHILIPPE DAVERIO

ore 17.00 - SALA DELLA TERRAZZA
Presentazione del libro "LA BADESSA" di Dario Canova (Piazza Editore)

ore 17.30 - BIBLIOTECA DEL CASTELLO
Incontro di lettura animata con gli scrittori Alessandro Jonoch "GROUFY. LE AVVENTURE FANTASTICHE", Karen Meathrel "IL MONDO DEI TINIBERRIES" e Armando Bilardo "NERINA L'AMICA DEL CORSARO SENZA TEMPO"(Aurelia Edizioni)

ore 18.00 - CANTINA COLLALTO
Silvia Bevilacqua presenta il libro "LA GRANDE GUERRA SUL FRONTE OCCIDENTALE" di Pier Paolo Cervone (Mursia Editore)

Ore 18.00 - Chiesa del Carmine
L'esperienza della fisicità nel rapporto con il libro" Ne parlano Alessandro Zanella, artista-tipografo, e Nicola Dal Falco, poeta-scrittore

Ore 18.00 - SALA DELLA TERRAZZA
Franco Caramanti presenta il libro di Ernesto Brunetta "Mirabilia. Come sport, cinema e musica abbiano cambiato la vita degli italiani"

Durante la manifestazione

PARCO DEL CASTELLO

COSTRUZIONE DEL LIBRO OGGETTO E DELLA MAPPA STELLARE
Laboratori a cura di SPAZIO VERDE BLU'

"L'ARCOBALENO NEL TUBO" e "FOTOGRAFANDO LA LUCE"
Laboratori a cura dell'astronoma ELENA LAZZARETTO

CANTINA COLLALTO

Mostra fotografica "GLI ANIMALI AL FRONTE"
A cura di Sintesi&Cultura

III MOSTRA DI EDITORIA SULLA GRANDE GUERRA
a cura della Libreria "La Pieve"

CHIESA DEL CARMINE

Installazione dell'artista GIANI SARTOR

Nei dintorni di Libri in Cantina

MUSEO DELL'UOMO

(Via Barriera, 35 Susegana - Tel. 0438/738610)



Sulla sommità di una collina del Comune di Susegana ha sede il Museo dell'Uomo. Collocato in una casa colonica tipica delle campagne venete ha lo scopo di salvaguardare e dare testimonianza della vita contadina e degli antichi mestieri artigianali dei secoli passati, con particolare riferimento alla gente veneta.

Gli itinerari possibili sono diversi. Il percorso più logico, intorno al quale è stato organizzato il museo stesso, è dato dalla cronologia. Partendo dalla sezione dedicata alla Preistoria e ai Paleoveneti, è possibile incontrare subito alcuni oggetti che stanno alla base di un'infinità di altre più moderne e complesse realizzazioni. Lì possiamo considerare gli archetipi delle rispettive attività lavorative.

Due sono i settori che possiamo innanzitutto considerare come più vicini alle esigenze immediate dell'uomo: la produzione del cibo e del vestiario. Nel primo settore troviamo i sistemi per trebbiare, separare la pula dai chicchi, macinare. Nel secondo, quelli per filare e tessere.

Le sezioni : La vita contadina

La casa rurale (cucina, camera da letto , stalla)

Attività rurali (il lavoro con gli animali, la produzione del vino, la coltivazione del frumento e del mais , la bachicoltura , l'orticoltura, ...)

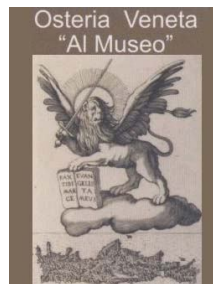
Gli attrezzi (i pesi e le misure , gli aratri , i torchi, ...)



Antichi Mestieri:

- I mestieri tessili** (tessitura , cardatura , filatura , il sarto, ...)
- I mestieri alimentari** (casaro , macellaio , mugnaio, ...)
- I mestieri del legno** (falegname , bottaio , seggiolaio, ...)
- La lavorazione dei metalli** (fabbro , arrotino , orafo, orologiaio, ...)
- Mestieri in divisa** (ferroviere , pompiere , soldato, ...)
- Mestieri vari** (calzolaio, il fabbricante di candele, pescatore, lo spazzacamino, il muratore, tipografo, il legatore di libri, ...)
- Il tempo libero** (i giochi dei bambini e degli adulti, la scuola, ...)

Finita la visita vi consigliamo di non allontanarvi: adiacente al Museo infatti si trova un locale che merita una sosta: l' **Osteria Veneta al Museo**.



Trattoria/Osteria
OSTERIA VENETA AL MUSEO
 via Barriera, 35 - Susegana
 tel: 0438 738586
 email: osteriaveneta@libero.it
 www.osteriavenetalmuseo.com

All'**Osteria Veneta al Museo**, circondata da un splendido panorama collinare e situata a fianco del Museo della cultura contadina trevigiana, troverete quelle tradizioni enogastronomiche venete improntate alla semplicità ed allo stesso tempo alla scelta dei prodotti migliori della zona. Gli ingredienti dei piatti sono genuini e, al contempo, riportano ai sapori di un tempo dove tradizione e innovazione si sposano con il gusto.

Specialità: le specialità trevigiane, il risotto ai funghi, gli gnocchi alla zucca, i bigoli in salsa, gli spaghetti all'acqua pazza, le sarde in saor, l'anatra arrosta, i bolliti misti, gli ossibuchi.



La Strada del Prosecco e Vini dei Colli

Conegliano Valdobbiadene

Dietro ogni curva, le magie
 inaspettate dell'alta collina
 trevigiana



**STRADA DEL PROSECCO
 E VINI DEI COLLI
 CONEGLIANO
 VALDOBBIADENE**

Con i suoi 120 chilometri complessivi che si addentrano e si inerpicano lungo i colli da Conegliano a Valdobbiadene, l'arteria enologica guida il visitatore tra vigneti ininterrotti, borghi e paesi dove si respira il sapore della secolare arte enoica di queste terre, regalando scorci e paesaggi di autentica bellezza e grande fascino, insieme a testimonianze medioevali, eremi, chiesette secolari, tracce della storia rurale civile e religiosa delle genti di qui. Senza dimenticare la possibilità di incontrare, nei tanti locali disseminati lungo il tracciato, la cucina e i prodotti tipici. Ma soprattutto la strada offre al visitatore la possibilità di scegliere l'itinerario più vicino alle proprie sensibilità e predilezioni.

Con una certezza: le terre del Prosecco DOCG sanno davvero riservare inaspettate e piacevoli sorprese al visitatore più attento, dietro ogni curva, nel cuore di un borgo tra i vigneti, sulla cima di una collina magari nascosta alla vista. E forse è proprio in questa capacità di stupire che sta la magia profonda del territorio della Strada del Prosecco e dei Colli Conegliano Valdobbiadene.

La Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene è nata nel 1966 ed è la prima arteria enologica italiana. Allo storico tracciato si sono voluti affiancare dei percorsi tematici in grado di valorizzare tutto il territorio, i suoi diversi paesaggi viticoli e le tante attrattive, anche storico-artistiche, disseminate lungo le colline tra Conegliano e Valdobbiadene.

In particolar modo vogliamo presentarvi, nelle vicinanze della Manifestazione Libri in Cantina, **L'anello tematico 'Il Feudo dei Collalto'**.

Il percorso, percorribile anche a piedi, attraversa il territorio dell'antico Feudo dei Signori di Collalto, il cui cuore è costituito dal Castello di Susegana una delle più imponenti strutture fortificate della Regione, e da quello poco lontano di Collalto.



Il Castello di Susegana o di San Salvatore risale al XIV secolo; rimaneggiato nel Cinquecento, è considerato uno dei più vasti sistemi fortificati d'Italia occupando, con doppio giro di mura, tutta la sommità di un colle. Attualmente, restaurato magnificamente a seguito dei gravi danni subiti durante la Prima Guerra Mondiale, rappresenta un monumento assai apprezzato dai turisti e dai visitatori in genere.

Il Castello di Collalto invece fu costruito nel 1100; attualmente sono rimasti solo dei ruderi che rappresentano ciò che resta di uno dei più antichi possedimenti dei Conti di Collalto. Una leggenda locale narra che per gelosia Chiara da Camino, moglie di Rambaldo VIII di Collalto, abbia murata viva, in una delle torri del castello, la damigella Bianca di Collalto il cui fantasma in certe notti si aggirerebbe ancora, lamentandosi, tra i resti del maniero.

Lungo l'anello risultano molto interessanti anche l'appoderamento, l'assetto urbanistico e le infrastrutture conservati nella Tenuta dei Collalto rispettando l'impianto tradizionale. Caratteristiche in questo senso le antiche case dei mezzadri dipinte di giallo con due fasce orizzontali rosse.

Per maggiori informazioni: www.coneglianovaldobbiadene.it



E per aiutarvi a conoscere le meraviglie enoiche prodotte da questa terra vi presentiamo due preziosi vini: il **Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Malibràn** e il **Wildbacher della Tenuta Col Sandago**.

**Valdobbiadene DOCG
Prosecco Superiore Brut
Favrel Cinquegrammi
Azienda Agricola Malibràn**





Nome: Favrel Cinquegrammi

Tipologia: Valdobbiadene D.O.C.G.
Spumante Brut 11,5% vol

Area produttiva: Susegana

Residuo zuccherino: 5 g/L

Vendemmia: Selezione delle migliori uve dell'azienda.

Presatura di spuma: Metodo Italiano.

Da servire: Fresco a 8-10 °C su calice da degustazione

GUIDA VINIBUONI D'ITALIA - EDIZIONE 2011

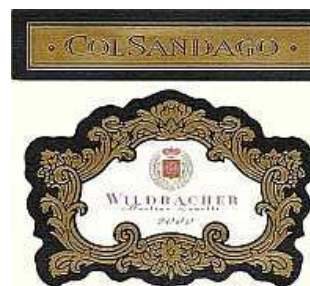
Mario Busso e Luigi Cremona - **Touring Club Editore**

Il **Valdobbiadene D.O.C.G. Prosecco Superiore Brut Favrel Cinquegrammi** ha ottenuto la Corona, ovvero il massimo riconoscimento che la guida **Vinibuoni d'Italia**, edita dal Touring Club, attribuisce ai vini.

Per informazioni e per prenotare una visita alla Cantina con degustazione:

<p>Az. agr. Malibràn di Favrel Maurizio Via Barca II, 63 Susegana -TV tel. +39 0438 781410 mob: +39 338 5623107 mail: info@malibranvini.it website: www.malibranvini.it</p>	
--	--

WILDBACHER, il "gioiello" della Tenuta Col Sandago



Un luminoso rosso rubino e sottili profumi di frutti di bosco sono le suggestioni che accompagnano la degustazione del Wildbacher, aristocratico vino della Tenuta Col Sandago di Martino Zanetti. Un vino dalla forte personalità e dalla sorprendente durata negli anni, che valorizza il vitigno a bacca rossa, giunto secoli fa dalla Stiria e trapiantato nelle terre del Prosecco.

Un habitat perfetto per la natura del vitigno, squisitamente mitteleuropea: territori di alta collina, composti in giusta percentuale da argille calcaree, dove il clima mediterraneo incontra quello alpino, favorendo la creazione di particolari microclimi, con forti escursioni termiche notturne, specie durante la fase di maturazione delle uve.

La produzione, limitata ma preziosa, contempla tutto il rispetto per la terra che la ospita, l'attenzione della ricerca, la passione e la professionalità che l'accompagna. Il risultato è un vino unico, orgoglioso di uscire dalla omologazione di tanti blasonati colleghi, che va in commercio nei canali di maggior prestigio. Il periodo di invecchiamento è di 18-24 mesi, dopodiché il vino matura ulteriormente in bottiglia per altri 6-8 mesi prima di essere venduto. Un vino decisamente "selvaggio e autoctono", che lo stesso Veronelli "invidiava" a Martino Zanetti, come gli scrisse anni fa.

Per maggiori informazioni:

<p>CASE BIANCHE SRL TENUTA COL SANDAGO Via Barriera, 41 31058 Susegana (TV) Tel 0438 64468 www.colsandago.com info@casebianche.it</p>	
---	--

Sui sentieri della Grande Guerra

Nervesa della Battaglia e la Memoria della Battaglia del Solstizio

Nel giugno del 1918 l'Austria sferrò una nuova grande offensiva contro l'Italia, in particolare nella zona del Montello. La cosiddetta "Battaglia del Solstizio" vide terrificanti combattimenti, dal 15 al 23 giugno 1918, con gravissime perdite in ambedue gli schieramenti. L'offensiva austroungarica si concluse senza risultati apprezzabili. Con la Battaglia del Solstizio per gli Imperi centrali inizia la disfatta totale.

MONUMENTO OSSARIO

Il **Sacrario** venne costruito dal 1932 al 1935 per accogliere le spoglie dei soldati italiani e austro-ungarici della prima guerra mondiale. Vi riposano 12.000 salme e solo 7.200 identificate.



Nei pressi si trova inoltre il **Monumento a Francesco Baracca**.

Francesco Baracca fu un pilota capace e temerario durante la Prima Guerra Mondiale. Partecipò a 63 combattimenti aerei, abbattendo 34 velivoli nemici. Fu abbattuto il 19 giugno 1918 a Nervesa della Battaglia sul Montello. Nel luogo dove cadde venne costruito il Monumento.



Oltre a questi luoghi a Giavera del Montello si può visitare un cimitero inglese. Interessante è inoltre la visita alle trincee austroungariche nidi di cannoni, scavate nella roccia, in località "Ciao Bè" tra Colfosco e Falzé. E proseguendo verso Pieve di Soligo si incontra a Moriago l'Isola dei Morti.

A Nervesa infine è degna di nota l'**Abbazia di Sant'Eustachio sul Montello**



L'abbazia, costruita nei primi anni dell'XI secolo per volontà di Rambaldo III di Collalto, è stata donata ai monaci benedettini. È dedicata a S. Eustachio, soldato-martire protettore dei combattenti. Tra il 1532 e il 1560 l'abbazia ospita un cenacolo culturale di notevole importanza: Giovanni della Casa, Gaspara Stampa, Pietro Aretino. Qui **Monsignor della Casa scrisse il 'Galateo'**. Purtroppo le grandi battaglie ridussero l'antica Abbazia ad un fatiscente e struggente ammasso di rovine. La si può raggiungere con una breve e facilissima passeggiatina adatta a tutti, partendo dalla piazza della chiesa di San Giovanni Battista a Sovilla di Nervesa della Battaglia.

Un'altra tappa enologica

A Nervesa della Battaglia, SERAFINI & VIDOTTO Storia e territorio

La zona DOC "Montello e Colli Asolani" si sviluppa a nord ovest della città di Treviso, nella prima fascia collinare pedemontana. Qui sorge una piccola azienda vinicola che da più di vent'anni è considerata la **migliore interprete del Cabernet nel Nord Est d'Italia: Serafini & Vidotto.**

Quella di Serafini & Vidotto a Nervesa della Battaglia è una storia di passione e di rispetto. Passione per la terra e per il vino fatto da due amici, sapienti vignaioli, sperimentatori, pionieri. Rispetto del territorio, delle tradizioni e dei limiti che non consentono di ottenere la quantità a dispetto della qualità, i grandi numeri attraverso il sacrificio dell'eccellenza. E di un amore che guarda avanti, con una cantina all'avanguardia, oggi esempio di un'architettura funzionale in armonia con il paesaggio, le stagioni e il giusto lavoro dell'uomo.

Non è un caso che Serafini & Vidotto abbia dato vita al **Rosso dell'Abazia**, un vino che ha segnato la storia enologica d'Italia.



I vini di Veronelli: Rosso dell'Abazia 3 Stelle rosse.

Sistema di valutazione In Stelle rosse :
1 vino buono; 2 ottimo; 3 eccellente

Serafini & Vidotto

Via Carrer, 8/12 - 31040 Nervesa della Battaglia (TV)
Tel. 0422 773281 - fax 0422 879069
serafinividotto@serafinividotto.com - www.serafinividotto.it

Il Rosso dell'Abazia

Vino robusto in tessuto di estrema eleganza; ha profumi complessi che spaziano dal lampone al cacao, dalla vaniglia al pepe, dal caffè al cassis (ribes nero). Sapore ampio e pieno con tannini dolci di grande spessore. Ha un colore rosso intenso, granato profondo. È vino da accostare a piatti di carni rosse ricche di succulenza o a cacciagione anche salsata.

Zona e comuni di produzione: Montello

Uve: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Denominazione: Montello e Colli Asolani Rosso

Sistema di allevamento: Guyot

Età media delle viti: 20 anni

Epoca della vendemmia: da fine settembre per il Merlot, a ottobre inoltrato per il Cabernet

Fermentazione in: inox e legno

Lieviti impiegati: preparazione di un nostro lievito indigeno

Durata dell'invecchiamento in legno: dai 15 ai 24 mesi a secondo del vitigno e dell'annata

Legni impiegati: rovere stagionato almeno 30 mesi e a spacco

Durata dell'affinamento in bottiglia: da 1 a 2 anni

Chiarifiche, filtrazioni e stabilizzazioni:

nessuna, solo quelle naturali

Grado alcolico: 13% vol

Tipo di conduzione: biologica non certificata, guidata da principi di epigenetica



CONEGLIANO - Città del Cima e del Prosecco



Conegliano, conosciuta anche come 'perla del Veneto', è posta a metà strada tra la montagna e la pianura e punto di passaggio, e' da sempre un sito strategico. E' la più popolosa e industriosa città della Sinistra Piave, sulla strada Pontebbana e sulla linea ferroviaria Venezia-Udine con deviazione per il Cadore. E' da secoli nota in Italia e nel Mondo per la fama che le diede il suo grande pittore Gian Battista Cima (1459-1518), inoltre per la prima Scuola Enologica sorta in Italia (1876) e per il vino Prosecco D.O.C. dei suoi colli.

Per chi vede Conegliano per la prima volta, il **Castello** è il suo tratto più caratteristico. Al suo interno si trova oggi il **Museo Civico** (Piazzale San Leonardo - Tel. (+39) 0438.22871 - Chiuso il lunedì) che comprende una pregevole pinacoteca con quadri ed affreschi recuperati da conventi e chiese del territorio; un arredo abbastanza composito, costituito da cassapanche, sedie e armature risalenti al 1500-1600; una sezione archeologica con reperti che abbracciano un arco di tempo che va dal Paleolitico superiore all'età romana; un lapidario.

Sulla sommità c'è la terrazza da cui si può ammirare lo stupendo panorama che spazia dai monti al mare.

Nel **centro storico** di Conegliano si sviluppa l'antica via XX Settembre (Contrada Granda) che con la caratteristica Piazza Cima, è il cuore della città'.



Contrada Granda, è stata per secoli il centro economico e culturale della città. La via, oltre a contenere le strutture fondamentali del tessuto urbano quali il Duomo, il Teatro Accademia e il Palazzo Comunale, attraverso un susseguirsi di strutture architravate e archivoltate con muri impreziositi da affreschi, accoglie stupendi Palazzi che sono nati via via a partire dal XV secolo.

Il Duomo e la Pala del Cima

Il Duomo è una pregevolissima costruzione risalente al XIV secolo; la facciata è incastonata tra i palazzi della contrada, è coperta dall'elegante struttura ad archi ogivali della Scuola dei Battuti: sulla facciata di questa è presente un grande affresco, considerato il più vasto affresco murale del Veneto e libro dipinto sulla strada. Sia gli affreschi che impreziosiscono l'esterno sia quelli dell'interno (Sala dei Battuti) sono del Pozzoserrato e realizzati nel Cinquecento. All'interno del Duomo, struttura sobria a tre navate, è possibile ammirare l'unica opera del Cima ad essere conservata nella sua città natale: la Pala di Conegliano, datata 1492 e posta dietro l'altare maggiore. Gli altri lavori sono disposti soprattutto lungo le pareti delle navate esterne, opere di artisti di indiscussa fama tra i quali Francesco Beccaruzzi, Ludovico Pozzoserrato e Palma il Giovane per citarne alcuni.



La pala d'altare raffigurante la Madonna in trono col Bambino, Santi e Angeli.

Giambattista Cima da Conegliano

pittore coneglianese (1459/60-1517/18)

Cima da Conegliano, soprannome di Giovanni Battista Cima (Conegliano, 1459/1460 – Conegliano, 1517/1518), è stato uno dei maggiori pittori di scuola veneta del Rinascimento italiano. Tra i maggiori esportatori della cultura artistica veneziana nel retroterra veneto della Serenissima, con il suo stile pittorico improntato ad un raffinato classicismo, Cima viene generalmente ritenuto, dagli storici d'arte, un allievo di Giovanni Bellini. Altre influenze pittoriche riconoscibili sono quelle di Vivarini, Carpaccio e Giorgione. La sua produzione artistica si incentra sulle rappresentazioni sacre e i suoi temi figurativi.

Oltre alla Pala del Duomo, opere del Cima si trovano nella chiesa parrocchiale di San Fior e a Vittorio Veneto.

La Sala dei Battuti

Direttamente collegata al Duomo è la Sala dei Battuti, nata come luogo di adunanza della Confraternita religiosa. La Sala risale al XIV secolo,

successivamente restaurata: è ornata degli splendidi affreschi di Francesco da Milano, Jacopo Pozzoserrato e una parte attribuita a Girolamo da Treviso, raffiguranti Scene dell'Antico e del Nuovo Testamento (XVI secolo).



Da vedere a Conegliano:

- Duomo** Via XX Settembre (apertura tutti i giorni 7.00-12.00, 15.15-19.30) tel. 0438/22606;
- **Sala dei Battuti** Via XX Settembre (apertura tutti i giorni mattina e pomeriggio) tel. 0422/1848904;
- **Casa Cima** Via Cima 24 (apertura tutti i giorni 10.00-12.00, 15.00-18.00 tel. 0438/23961);
- **Convento di San Francesco** (chostro) Via De Amicis 4 (apertura tutti i giorni 10.00-12.00, 15.00-18.00) tel. 0422/1848904;
- **Brolo di San Francesco** (giardino botanico con ingresso lungo la Calle Madonna della Neve; apertura sabato e domenica 9.00-12.00, 15.00-18.00 tel. 0438/35385);
- **Chiesetta della Madonna della Neve**, lungo la Calle omonima che porta al Castello (apertura domenica, ed eventualmente altri giorni su richiesta, a cura dell'ANA sezione di Conegliano tel. 0438/21465);
- **Museo del Castello** Piazzale S. Leonardo (fino al 31/03 apertura tutti i giorni 10.00-12.30; 14.30-18.00, dal 1/04: 10.00-12.30; 16.00-19.30; chiuso i lunedì non festivi) tel. 0438/22871
- **Cimitero Ebraico** (Accesso da viale Gorizia): Visita guidata la 1° domenica di ogni mese o su prenotazione telefonando alla Sig.ra Marisa Zanussi tel.0438/60979
- **Museo degli Alpini** (Piazzale S. Martino) apertura sabato e domenica dalle 10.00 alle 20.00, con pausa 12.30 – 14.30. Nei giorni feriali apertura per visite di gruppo previa richiesta telefonica almeno due giorni prima al 347/5212622 (ANA – sezione di Conegliano)

Per un piacevole ed elegante soggiorno a Conegliano

Hotel Canon d'oro a Conegliano

Hotel Canon d'oro

via XX Settembre, 131
31015 Conegliano
t.: +39 043834246 -
f.: 043834249
info@hotelcanondoro.it
www.hotelcanondoro.it



In un antico palazzo del '500, nel centro storico della città, l'Hotel Canon d'oro, completamente ristrutturato, regala un tocco di raffinata accoglienza ai suoi ospiti business e leisure. Le camere eleganti e curate nei particolari sono dotate di ogni comfort.



La tranquillità dell'ambiente e' completata da un delizioso giardino interno, un bar e ristorante con terrazza esterna che consentono di immergersi in un'atmosfera di assoluto relax tra le dolci colline di Conegliano.

La Scuola Enologica di Conegliano



La Scuola Enologica di Conegliano e' stata istituita nel 1876; fu intitolata a Giovanni Battista Cerletti, suo insigne fondatore e primo direttore. La Scuola Enologica e' una delle dieci scuole superiori pubbliche d'Italia nella quale si studia l'arte della vinificazione. L'attuale Istituto, progettato dall'ing. Bernardo Carpenè, fu inaugurato il 24 settembre 1924 dal duce Benito Mussolini. E' un punto di riferimento per l'enologia nazionale. Nel suo Campus trovano spazio l'Istituto Professionale per l'Agricoltura, l'Istituto Tecnico Agrario, l'Universita' di Padova (per il conseguimento della laurea in Scienze e tecnologie viticole ed enologiche), il Centro regionale per la viticoltura, l'enologia e la grappa di Veneto Agricoltura, i Consorzi delle DOC della Provincia, l'Assoenologi Veneto centro-orientale e l'Enoteca Regionale Venbeta; un accentramento che permette di promuovere tutti assieme proficue sinergie e collaborazioni di studio, di ricerca tecnico-scientifica, di marketing del vino e dei prodotti agricoli.



L'annullo filatelico dedicato alla Scuola Enologica che sarà in distribuzione dal 21 ottobre 2010.

Lo SPRITZ trevigiano (o spriss, o spriz)



Aperitivo alcolico di origine veneta/ austroungarica, amatissimo nel Nordest, viene comunemente denominato anche Spriss, Spriz o Spriseto.

Lo spritz è un vero rituale popolare, che coinvolge giovani ed anziani. Lo si consuma normalmente come pre-dinner. È senza dubbio l'aperitivo più consumato e diffuso. Lo spritz è servito con gli immancabili cicchetti (stuzzichini) della zona: affettati, formaggi, verdure grigliate ben presentati nei banconi dei locali.

La ricetta

Non esiste una composizione univoca per lo spritz, ma un comune denominatore tra le varianti esistenti è comunque la presenza di Prosecco ed acqua minerale gassata o seltz che, quantitativamente, devono essere almeno al 40% e al 30%; il restante 30% Aperol o Campari. Il risultato finale deve essere rosso. Va servito con ghiaccio e scorzetta di limone o mezzaluna di arancio.

Per degustare un buon calice di Prosecco o uno Spritz

Caffe' Al Teatro

Piazza Cima, 3 - Conegliano (TV)
tel 0438 24406



Per raggiungere Susegana



Situata nella **Regione Veneto**, a nord-est dell'**Italia**, a pochi chilometri da **Venezia**, **Susegana – in Provincia di Treviso** - può essere raggiunta tramite:

Autostrade:

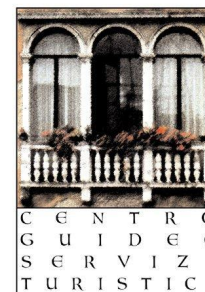
A27 VE-BL Autostrada A27 Venezia-Belluno, uscita a Conegliano. Poi per la SS13, in direzione Treviso per circa 5 Km ,
Da Venezia-Treviso-Udine, Statale 13 Pontebbana in direzione Conegliano
Da Verona autostrada A4 fino a Mestre poi A27 - uscita Conegliano
Poi per la SS13, in direzione Treviso per circa 5 Km

Aeroporti:

San Giuseppe (TV) 25 km,
Marco Polo (VE) 60 km
Verona 160 km

Linee ferroviarie:

VE-UD, VE-BL, VI-TV



Centro Guide e Servizi Turistici

Vicolo del Cristo 4 - 31100 Treviso
Tel: +39 0422 56470
Cell. +39 348 1200427
mail: info@guideveneto.it
web: www.guideveneto.it

