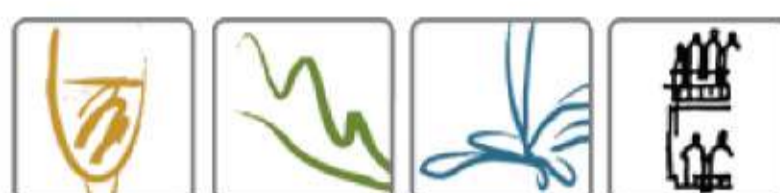


48^a MOSTRA DEL TORCHIATO E DEI VINI DEI COLLI DI CONEGLIANO DOCG



Organizzazione:



PROLOCO DI FREGONA

CONTATTI, INFO, PRENOTAZIONI:

www.prolocofregona.it
prenotazioniprolocofregona@gmail.com
cell. 337 517218 - 328 8117359

Prenotazioni degli eventi dal sito web
<https://www.prolocofregona.it/eventi/48-mostra-el-torchiato-e-dei-vini-dei-colli-di-conegliano-docg/>
oppure chiamando il 328 8117359 dalle 10.00 alle 16.00

ORARI MOSTRA:

venerdì 19.00 - 21.00
sabato 15.00 - 21.00
domenica 10.00 - 20.00

L'evento si tiene in locali totalmente accessibili

LA MOSTRA DEI VINI, VETRINA DEL TERRITORIO

La manifestazione è un momento di condivisione e di socializzazione della nostra Comunità, ma è anche l'impegno in quello che orgogliosamente vogliamo presentare ai visitatori, in primis il gioiello passito Torchiato di Fregona e con lui, tutto ciò che appartiene al paesaggio collinare di Fregona, fatto di storia, arte, natura. Durante i tre fine settimana della Mostra, al banco degustazioni saranno presenti il Torchiato e gli straordinari vini rossi e passiti della nostra docg insieme ai bianchi nostrani, che i nostri volontari proporranno amorevolmente abbinati, a gustosi piatti e sfiziosi cicchetti.

Il programma 2024 della Mostra prevede alcuni appuntamenti enogastronomici e di approfondimento sul tema della viticoltura oltre a passeggiate in collina e momenti conviviali,

durante i quali saremo felici di accogliervi. Inoltre, in collegamento con il progetto "Il Turismo delle Radici" vi racconteremo l'emigrazione di Fregona con una emozionante mostra fotografica, riproposta e arricchita grazie alla sensibilità di Michela Pizzol Giacomini.

Vi aspettiamo quindi a Fregona, dal 3 al 19 maggio.

Francesca Bertolin
Presidente Associazione Pro Loco

Alessandro Salatin
Presidente Cantina Produttori Del Torchiato

Patrizio Chies
Sindaco di Fregona

I VINI DEI COLLI DI CONEGLIANO DOCG

Il TORCHIATO DI FREGONA è un patrimonio culturale ed ambientale profondamente legato al territorio e alla cultura del paese di Fregona, posto ai piedi del Bosco del Cansiglio: un ambiente naturale che contribuisce in modo determinante a creare la diversità e unicità di questo vino.

Il Torchiato di Fregona è un vino passito dal colore giallo dorato intenso quasi ambrato lucente e vivace. All'olfatto un bouquet ampio, ricco di aromi di frutta matura, in confettura, appassita, disidratata. Note di albicocca, uva passa, frutta secca, ma anche fichi e agrumi che scomparendo poi nelle spezie morbide come la vaniglia. In bocca risulta morbido, intenso e persistente. L'acidità sostiene elegantemente l'elevato residuo zuccherino non facendolo mai apparire stucchevole: è dolce ma dal retrogusto amarognolo.

Vino equilibrato e nello stesso tempo vivace per l'elevato tenore alcolico (15-16%).

Nel retrogusto si risentono gli agrumi, la caramella di zucchero, la mandorla e l'uva passa insieme all'albicocca e alla pesca. Va servito ad una temperatura di 10-12°. È un vino raro, da

meditazione, da servire con pasticceria secca a base di mandorle, ma può accompagnare anche alimenti più complessi come formaggi erborinati.

Il COLLI DI CONEGLIANO ROSSO è frutto di un uvaggio con Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Marzemino e Merlot. Il colore di questo vino è un rosso rubino tendente al granato, l'odore vinoso, erbaceo ha un'intensità che si caratterizza con l'invecchiamento. Il gusto corposo, leggermente tannico, sapido, asciutto, lo rende ottimo vino di complemento per pranzi sostanziosi a base di carne.

Il COLLI DI CONEGLIANO BIANCO (ottenuto con diverse uve: Incrocio Manzoni, Pinot bianco e/o Chardonnay, Sauvignon e/o Riesling) è di colore giallo paglierino, profumo aromatico caratteristico, vinoso, ha un gusto sapido, secco, fine e vellutato.

È un vino di classe, per certi aspetti anche impegnativo, piacevole, capace di accompagnare sia le pietanze classiche sia le carni: in questo senso è un vino completo e raffinato.

Il MARZEMINO DI REFRONTOLO è un vino diverso da quello prodotto in altre zone, è un vino da dessert, da conversazione, di un bel colore rosso rubino con orti violacei, amabile, sapido, frizzante, ricco di profumi con nota di mora di rovo e di morasca. Raggiunge i 12-14 gradi.

Programma Eventi Mostra

VENERDI 3 MAGGIO

▶ ore 18.00 **CERIMONIA DI INAUGURAZIONE**
a seguire taglio del nastro e brindisi, la cittadinanza è invitata

SABATO 4 MAGGIO

▶ ore 15.00 - 21.00 **APERTURA MOSTRA** degustazione vini, piccola cucina e cicchetteria visita guidata in cantina, alla scoperta dei segreti di produzione del torchiato docg
▶ ore 17.30 **Il nuovo mondo della sostenibilità, le varietà resistenti piwi**
a cura di Emanuele Serafin, enologo
quota di partecipazione € 15,00 - degustazione inclusa max 25 posti, prenotazione obbligatoria sul sito oppure al 328 8117359

DOMENICA 5 MAGGIO

▶ ore 10.00 - 20.00 **APERTURA MOSTRA** degustazione vini, piccola cucina e cicchetteria visita guidata in cantina, alla scoperta dei segreti di produzione del torchiato docg
▶ ore 11.00 **INAUGURAZIONE MOSTRA FOTOGRAFICA**
"Fregona e l'emigrazione, nostre storie nel mondo", nell'ambito del progetto "Il Turismo delle Radici", a cura di Michela Pizzol Giacomini
Lo spiedo della Festa
prenotazione obbligatoria sul sito oppure al 328 8117359 - entro il 3/5
▶ ore 13.00 Collegamento con la delegazione di Fregona in visita alla comunità gemellata di Court Saint-Etienne, nell'ambito del progetto "Il Turismo delle Radici"
▶ ore 17.00 **Piera Dolza in verticale**, 4 annate di Torchiato di Fregona Piera Dolza DOCG a confronto, ospite straordinario il **10 anni piera dolza 2013**; concluderemo con l'abbinamento a sfiziosi sapori, conduce la serata Michela Tintinaglia vicepresidente regionale di Fondazione Italiana Sommelier
quota di partecipazione € 25,00 - max 25 posti, prenotazione obbligatoria sul sito oppure al 328 8117359

VENERDI 10 MAGGIO

▶ ore 19.00 - 21.00 **APERTURA MOSTRA** degustazione vini, piccola cucina e cicchetteria visita guidata in cantina, alla scoperta dei segreti di produzione del torchiato docg

SABATO 11 MAGGIO

▶ ore 15.00 - 21.00 **APERTURA MOSTRA** degustazione vini, piccola cucina e cicchetteria visita guidata in cantina, alla scoperta dei segreti di produzione del torchiato docg

DOMENICA 12 MAGGIO

▶ ore 10.00 - 20.00 **APERTURA MOSTRA** degustazione vini, piccola cucina e cicchetteria visita guidata in cantina, alla scoperta dei segreti di produzione del torchiato docg
▶ ore 9.30 - 12.30 **Il Sentiero del Torchiato e il laghetto Madruc.**
Un'occasione per esplorare le terre in cui si produce il Torchiato di Fregona, un paesaggio autentico tra ville, borgate, boschi e vigneti, frutto del secolare lavoro dell'uomo. Al termine, trasferimento in auto al Centro di Appassimento del Torchiato per l'aperitivo con il Boschera IGT Possibilità di pranzare presso la Mostra.
Difficoltà: facile (lunghezza 6,5 km e 210 m di dislivello +)
Ritrovo: ore 9.30 al parcheggio all'incrocio tra Via Fratte e Via S. Giusto
Quota di partecipazione: 10 € da versare in loco comprensiva di accompagnamento con G.A.E. abilitata - max 25 posti. Prenotazione obbligatoria sul sito oppure al 328 8117359
Note: obbligo calzature con suola a carro armato e una scorta personale di acqua
▶ ore 12.00 **Incrociamo i sapori: la paella di Valencia e il vino di Treviso**
prenotazione obbligatoria sul sito oppure al 328 8117359, entro il 10/5

VENERDI 17 MAGGIO

▶ ore 19.00 **Vitigni e salumi nostrani: viaggio tra le cantine e caneve delle nostre colline** in collaborazione con AIS associazione Italiana Sommelier il relatore Federico Cocchetto propone una selezione di vini bianchi autoctoni e salumi nostrani
quota di partecipazione € 15,00 - max 25 posti, prenotazione obbligatoria sul sito oppure al 328 8117359

SABATO 18 MAGGIO

▶ ore 15.00 - 21.00 **APERTURA MOSTRA** degustazione vini, piccola cucina e cicchetteria visita guidata in cantina, alla scoperta dei segreti di produzione del torchiato docg
▶ ore 18.00 - 20.00 **"Le Stanze del Vino"** a cura di P&PEventi.
Un appuntamento unico nel suo genere per ascoltare il vino e degustare la Musica dove le persone avranno la possibilità di sperimentare un percorso sensoriale e musicale assaporando il particolare vino autoctono, la Boschera, che sarà raccontata traendo spunto dal libro di A. Costacurta e E. Michelet, ed. Kellerman: *Boschera. Dai vini selvatici al nobile Torchiato del Cansiglio*. L'evento è completato con l'ascolto di brani classici e moderni in una degustazione che condurrà ad una sinestesia ludica tra musica, vino e cibo.
Quota di partecipazione € 15,00 da versare in loco, vino e cicchetti inclusi max 25 persone prenotazione obbligatoria sul sito oppure al 328 8117359

DOMENICA 19 MAGGIO

▶ ore 10.00 - 20.00 **APERTURA MOSTRA** degustazione vini, piccola cucina e cicchetteria visita guidata in cantina, alla scoperta dei segreti di produzione del torchiato docg
▶ ore 10.00 **"Andar per Erbe"** Scoprire il Tesoro selvatico tra le colline di Fregona. Negli ultimi anni il mondo delle erbe selvatiche sta riscuotendo sempre maggior interesse, sia dal punto di vista alimurgico che fitoterapico; ecco allora un'occasione per approfondire il tema andando a conoscere in profondità alcune di queste essenze, comuni o meno comuni dei nostri prati, campi e boschi collinari. A guidarci l'esperto e appassionato Samuele Reina, accompagnato da G.A.E. abilitata. Passeggiata facile per tutti con breve percorso e dislivello, ritrovo ore 9.45 presso il centro di Appassimento, rientro ore 12.00, al termine aperitivo con il Boschera IGT
quota di partecipazione € 10,00 da versare in loco e possibilità di pranzare presso la Mostra max 25 posti - prenotazione obbligatoria sul sito oppure al 328 8117359
Note: obbligo calzature con suola a carro armato e una scorta personale di acqua
▶ ore 12.00 **A proposito di erbe**, pasticcio alle erbe
su prenotazione al 328 8117359 entro il 17/5



Eventi collegati alla Mostra

SABATO 18 MAGGIO

Cicloscalata del Torchiato

pedalata ecosostenibile da Fregona al Cansiglio
(in caso di pioggia si terrà domenica 19 maggio)
Partenza da Fregona, Via Vittorio V.to,
info e prenotazioni sul sito www.dolomitiprealpi.it

DURANTE IL PERIODO DI APERTURA DELLA MANIFESTAZIONE

Mostra fotografica "Fregona e l'emigrazione, nostre storie nel mondo"

a cura di Michela Pizzol Giacomini