

SELEZIONE ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG 2026



COMUNICATO STAMPA

Montebelluna, 4 giugno 2026

Selezione Asolo Prosecco Superiore DOCG 2026:

a Villa Luisa Francesca un nuovo modello per valorizzare l'eccellenza del territorio

Martedì 9 giugno 2026 | Villa Luisa Francesca, Montebelluna | Ore 10.00–21.30

Una giornata intera dedicata all'eccellenza enologica del territorio, con una novità importante: per la prima volta, la Selezione Asolo Prosecco Superiore DOCG 2026 apre le porte all'intero mondo Ho.Re.Ca. provinciale, trasformando un evento tecnico in un'occasione di incontro, business e valorizzazione della filiera. L'appuntamento è fissato per martedì 9 giugno 2026 presso Villa Luisa Francesca a Montebelluna, nuova partner di Montello a Tavola, scelta come cornice dell'evento per la sua capacità di accogliere in modo qualificato i diversi momenti della giornata, dalla selezione tecnica all'incontro con il mondo Ho.Re.Ca.

L'iniziativa è promossa dall'associazione Montello a Tavola in partnership con il Consorzio Tutela Vini Asolo Montello, la Strada del Vino Asolo e Montello, FIFE-Federazione Pubblici Esercizi provinciale di Treviso e Ascom Confcommercio Treviso, in collaborazione con il Marchio d'Area Montello - di cui è capofila il Comune di Montebelluna - e con il sostegno di Centro Marca Banca. Il progetto è realizzato con il contributo della Camera di Commercio di Treviso-Belluno.

Tre le novità che caratterizzano questa edizione rispetto al passato:

- l'estensione territoriale a livello provinciale per la selezione delle cantine partecipanti: con quasi 20 Comuni coinvolti nell'intera provincia di Treviso, si amplia significativamente il bacino di rappresentanza dell'Asolo Prosecco Superiore DOCG, rendendo la Selezione un punto di riferimento per l'intera denominazione.
- il coinvolgimento diretto del mondo Ho.Re.Ca. con un evento dedicato nel pomeriggio: ristoratori, buyer e operatori del settore potranno incontrare le cantine in un contesto qualificato di degustazione e networking.
- il rafforzamento delle attività di networking tra produttori, ristorazione e filiera locale, con la sessione serale Sunset Networking & DJ set.

Il programma della giornata

Ore 10.00–15.00 - La mattinata è riservata alla selezione tecnica dei vini Asolo Prosecco Superiore DOCG, con degustazione alla cieca condotta da commissioni composte da sommelier, giornalisti e ristoratori di Montello a Tavola. I vini selezionati entreranno nella carta vini dei 12 ristoranti dell'associazione.

Ore 15.00–19.00 - Il pomeriggio si apre agli operatori del settore Ho.Re.Ca. di tutta la provincia. Ristoratori, buyer e professionisti incontreranno direttamente le cantine in un contesto di degustazione e networking qualificato, affiancati da produttori locali con eccellenze gastronomiche del territorio.

Ore 16.30 - Cerimonia di premiazione con consegna dei riconoscimenti ufficiali e proclamazione delle eccellenze selezionate.

Ore 19.00–21.30 - Sunset Networking & DJ set. Momento esclusivo di relazione tra tutti i protagonisti della filiera, nella terrazza di Villa Luisa Francesca, con servizio Tapas & Bar e intrattenimento musicale.

La selezione avviene a porte chiuse, con commissioni miste di giornalisti, sommelier e ristoratori. La metodologia della degustazione alla cieca garantisce una valutazione imparziale, premiando i vini che meglio esprimono qualità e identità territoriale. I riconoscimenti ufficiali conferiti ai vini vincitori ne amplificano la visibilità all'interno delle iniziative del circuito Montello a Tavola e presso i 13 ristoranti aderenti.

L'evento si configura come un modello replicabile di collaborazione tra i principali attori del territorio: produzione vitivinicola, ristorazione di qualità, distribuzione e promozione del territorio, con l'obiettivo di generare connessioni qualificate e opportunità di business concrete all'interno della filiera locale. L'apertura a quasi 70 Comuni della provincia di Treviso segna un salto di scala significativo, trasformando la Selezione in un appuntamento di riferimento per l'intera denominazione Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G.

Commenta **Adalberto Bordin**, Sindaco di Montebelluna (Comune ospitante e capofila DMC Montello): *“Selezione Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. si conferma anno dopo anno come azione di valorizzazione del nostro territorio, della sua identità e delle sue eccellenze. Quest'anno, con l'apertura al mondo Ho.Re.Ca. provinciale e l'estensione della selezione a livello provinciale, facciamo un ulteriore passo avanti verso un modello di filiera integrata, capace di creare valore duraturo per produttori, ristoratori e per l'intera comunità del Montello. Villa Luisa Francesca sarà per un giorno la vetrina di ciò che questo territorio può e sa esprimere al meglio”.*

CHI È MONTELLO A TAVOLA

Montello a Tavola è l'associazione che unisce i ristoratori dell'area montelliana, nata per raccontare e valorizzare il territorio del Montello attraverso le sue eccellenze enogastronomiche, la ristorazione di qualità e una rete sempre più strutturata di istituzioni, imprese e partner. I ristoranti aderenti rappresentano un circuito di riferimento per la promozione del territorio e l'integrazione della filiera locale.

Precisa **Ezio Guizzo**, presidente di Montello a Tavola: *“L'iniziativa nasce da un percorso che Montello a Tavola porta avanti da anni per valorizzare il vino del territorio attraverso una selezione seria e riconoscibile. I vini selezionati entrano nelle carte vini dei ristoranti dell'associazione, trovando visibilità e presenza reale sul territorio. Quest'anno abbiamo voluto compiere un passo ulteriore, aprendo questo lavoro al mondo Ho.Re.Ca. e trasformando la giornata in un momento più ampio di incontro e confronto tra cantine, ristoratori e operatori. Crediamo che la promozione autentica si faccia costruendo contesti in cui il prodotto possa essere conosciuto e valorizzato dentro una rete vera di relazioni, affinché le eccellenze del territorio diventino parte di un racconto solido e condiviso. È anche un segnale importante di crescita, che rafforza il legame tra vino, ristorazione e filiera locale”.*

*“Siamo particolarmente felici di essere parte di questa iniziativa perché interpreta perfettamente una delle linee strategiche che portiamo avanti come Consorzio: promuovere non soltanto il vino, ma il vino insieme al suo territorio - afferma il Presidente del Consorzio Tutela Vini Asolo Montello, **Michele Noal** -. Le nostre denominazioni esprimono il loro valore più autentico quando riescono a raccontare il paesaggio, la cultura, la storia e le persone che le rendono possibili. In questo senso la ristorazione svolge un ruolo fondamentale, perché spesso rappresenta il primo luogo in cui un visitatore entra in contatto con il territorio e ne scopre l'identità. La collaborazione con Montello a Tavola va proprio in questa direzione e non si esaurisce con questo evento, ma è un percorso che continua durante tutto l'anno e che vogliamo rafforzare sempre di più. L'auspicio è che cresca ulteriormente il legame tra la ristorazione del territorio e le nostre denominazioni, perché quando produttori e ristoratori lavorano insieme il beneficio si estende all'intero sistema”.*

Commenta **Simone Rech**, Presidente Strada del Vino Asolo e Montello: *“Manifestazioni come questa sono fondamentali per far conoscere alla ristorazione i prodotti tipici del territorio: il vino, l'olio, i formaggi, il Tartufo del Grappa, le eccellenze ortofrutticole. La ristorazione è il primo ambasciatore del territorio verso il turista. Il vino resta il driver principale, ma oggi le cantine, i frantoi, i caseifici sono luoghi di accoglienza e di esperienza. Per questo la Strada del Vino Asolo Montello ha creduto fin da subito in questa giornata: occupandosi della promozione dell'intera gastronomia del territorio, non solo del vino, ritiene che momenti di incontro e formazione come questo siano essenziali perché i nostri chef e ristoratori possano valorizzare al meglio tutte le tipicità locali”.*

Prosegue **Michele Pozzobon**, presidente Fipe-Confcommercio Treviso: *“Come Fipe-Confcommercio della provincia di Treviso aderiamo con convinzione a questo evento che si configura a tutti gli effetti come un evento di filiera integrata frutto di una sinergia territoriale importante che approfondisce le eccellenze vinicole di cui noi, pubblici esercizi, ristoranti, trattorie, ci sentiamo ambasciatori. Oggi, il successo di un calice è il risultato di competenze e di esperienze che trasformano il consumo fuori casa in un viaggio nel paesaggio e nella storia del territorio. Il “fare Sistema”, per noi operatori dell'accoglienza, consente di consolidare alleanze e di qualificare ulteriormente l'offerta turistica ed enogastronomica della nostra provincia, promuovendo un consumo consapevole e di qualità”.*

Aggiunge Luca Benvenuti, **Direttore di Ascom-Confcommercio**: *“Ancora una volta Ascom Confcommercio interpreta il proprio ruolo di facilitatore di relazioni, promotore di sviluppo e catalizzatore di iniziative di qualità. Perché il nostro compito è creare le condizioni migliori e più efficaci affinché le imprese possano incontrarsi, collaborare e crescere insieme. E quando le eccellenze fanno rete è il territorio intero a crescere e la qualità diventa sviluppo. Questo è il valore più autentico dell'iniziativa che ci vede convinti sostenitori”.*

*“Il supporto a questa iniziativa riflette pienamente l'impegno che CentroMarca Banca esprime ogni giorno nella valorizzazione delle potenzialità del territorio – commenta **Claudio Alessandrini**, Direttore Generale di CMB –. Il comparto vinicolo ha rappresentato uno dei primi veri motori di promozione di quest'area, un modello di eccellenza che ha fatto da apripista, portando il nome del Montello e di Asolo ben oltre i confini locali. Oggi, investire nell'apertura al mondo [Ho.Re.Ca.](#) provinciale significa dare continuità a questo percorso, favorendo la costruzione di un network virtuoso capace di coinvolgere l'intera filiera economica e gastronomica. Un'evoluzione significativa, che conferma come la crescita di una comunità passi dalla capacità di fare rete e di valorizzare le sinergie locali”.*

Le eccellenze gastronomiche del territorio

Nel pomeriggio, accanto alle cantine, saranno presenti produttori locali con alcune delle eccellenze gastronomiche che rendono unico il territorio del Montello e delle Prealpi venete:

Casearia Carpenedo - formaggi artigianali d'eccellenza

Salumificio Toresan di Merlengo - salumi della tradizione veneta

Tartufo del Grappa - il pregiato tartufo delle Prealpi vicentine e trevigiane

Hausbrandt - caffè e specialty drink per la pausa di qualità

Miele del territorio

Ciliegie

La presenza di questi produttori trasforma la sessione pomeridiana in un percorso sensoriale completo, dove il vino dialoga con il cibo del territorio in un contesto di scoperta e valorizzazione reciproca.