



# PRO LOCO di CAMALÒ

## MOSTRA DEI VINI TRIVENETI

### 50<sup>a</sup> EDIZIONE 1976-2026

## 30 APRILE - 17 MAGGIO 2026

### GIOVEDÌ 30 APRILE

Ore 20.45 **Inaugurazione ufficiale della Mostra** alla presenza di Autorità e Produttori. La serata sarà condotta e allietata da **Igor Barbazza e Davide Stefanato**

### VENERDÌ 1 MAGGIO

Ore 19.00 **Apertura Mostra, degustazione vini e cucina**  
Ore 20.00 Fuori menù - **COSTATA** - Specialità della serata su prenotazione

### SABATO 2 MAGGIO

Ore 13.00 **Visita guidata gratuita all'Abbazia di Praglia (PD) e all'annessa cantina. Prenotazione obbligatoria - posti limitati**  
Ore 13.00 - Partenza dal piazzale della Pro Loco con mezzi propri, oppure:  
Ore 14.30 - Ritrovo presso l'Abbazia  
Ore 19.00 **Apertura Mostra, degustazione vini e cucina**  
Ore 20.00 Fuori menù - **COSTATA** - Specialità della serata su prenotazione

### DOMENICA 3 MAGGIO

Ore 18.00 **Apertura Mostra, degustazione vini**  
Ore 19.00 **Apertura Cucina**

### MARTEDÌ 5 MAGGIO

Ore 20.30 **"La nobiltà del vino, l'eccellenza delle tenute storiche del Triveneto"**  
**Silvia Parcianello** della FISAR di Treviso guiderà la degustazione dei seguenti vini:

*Stachlborg Spumante Metodo Classico Brut "Eustachius" 2018*  
*Stachlborg Terlan Sauvignon Alto Adige DOC 2024*  
*Stachlborg Merlot Riserva Alto Adige Bio DOC 2021*  
*Conte Collato Incrocio Manzoni 6.0.13 Colli Trevigiani IGT 2024*

*Conte Collato Rosso Colli di Conegliano Riserva "Vinciguerra" DOCG 2020*

A fine degustazione verrà servito un piatto a sorpresa proposto da **Agriturismo da Noemi**  
€ 30 a persona - prenotazione obbligatoria - posti limitati

### MERCOLEDÌ 6 MAGGIO

Ore 20.30 **"Rosso Veneto: La Morbidezza della Valpolicella, la Tempra del Piave"**  
**Cristian Maitan**, eletto miglior sommelier d'ITALIA AIS 2023, guiderà la degustazione dei seguenti vini:

*Benedetti La Villa Valpolicella Classico Superiore DOC 2021*  
*Ornella Molon Raboso del Piave DOC 2017*  
*Gamba Gnirega Amarone della Valpolicella Classico "Campedel" DOCG 2020*  
*Tenuta S. Giorgio Malanotte del Piave "Brumanera" DOCG 2019*  
*Venturini Recioto della Valpolicella DOCG 2022*  
*Bonotto delle Tezze Passito di Raboso*

A fine degustazione verrà servito un piatto a sorpresa proposto da **Ivan Borsato Birraio - Casa Vecchia Microbirrifico**  
€37 a persona - prenotazione obbligatoria - posti limitati

### GIOVEDÌ 7 MAGGIO

Ore 20.00 **"L'Asparago di Cimadolmo incontra i Vini Bianchi del Piave"**  
Le Pro Loco di Cimadolmo e di Camalò uniscono le loro specialità.  
Cena in abbinamento ai vini Bianchi del Piave presenti in Mostra  
€ 35 a persona - prenotazione obbligatoria - posti limitati



**Veneto**  
The Land of Venice

[www.veneto.eu](http://www.veneto.eu)



PRO LOCO



## VENERDÌ 8 MAGGIO

Ore 19.00 **Apertura Mostra, degustazione vini e cucina**

Ore 20.00 Fuori menù - **OSTRICHE** - Specialità della serata su prenotazione

## SABATO 9 MAGGIO

Ore 14.00 Visita guidata e gratuita alla **Cantina Villa Sandi (TV) - Prenotazione obbligatoria - posti limitati**

Ore 14.00 - Partenza dal piazzale della Pro Loco con mezzi propri, oppure:  
Ore 14.30 - Ritrovo presso la cantina

Ore 19.00 **Apertura Mostra, degustazione vini e cucina**

Ore 20.00 Fuori menù - **GRIGLIATA DI PESCE** Specialità della serata su prenotazione

## DOMENICA 10 MAGGIO

17.30-21.00 **AperitiVino al Centro del Mondo:** acquistando una card dal valore di € 10 si potranno degustare 5 vini a scelta tra quelli presenti in Mostra. **Musica con Dj set.**

Ore 18.00 **Apertura Mostra, degustazione vini**

Ore 19.00 **Apertura Cucina**

## MARTEDÌ 12 MAGGIO

Ore 20.30 **"I Vini del Chiostro: la tradizione delle Abbazie Benedettine nel bicchiere" - Andrea Da Ros** della FISAR di Treviso guiderà la degustazione dei seguenti vini:

*Abbazia di Praglia* **Metodo Classico Extra Brut "El Meritus"**

*Abbazia di Praglia* **Fior d'Arancio Passito Colli Euganei "Claustrum"**

*Abbazia Muri-Gries* **Lagrein Kretzer Rosato Alto Adige DOC 2025**

*Abbazia Muri-Gries* **Sauvignon Alto Adige DOC 2025**

*Abbazia Muri-Gries* **Lagrein Alto Adige DOC 2024**

A fine degustazione verrà servito un piatto a sorpresa proposto dalla **Pro Loco di Camalò**

€ 30 a persona - prenotazione obbligatoria - posti limitati

## MERCOLEDÌ 13 MAGGIO

Ore 20.30 **"Bello e impossibile: il vitigno più difficile... il calice più desiderato" Andrea Da Ros** della FISAR di Treviso guiderà la degustazione dei seguenti vini:

*Fratelli Pisoni* **Pinot Nero Vigneti delle**

**Dolomiti Bio IGT 2023**

*Gottardi* **Pinot Nero Trentino DOC 2025**

*Cà di Rajo* **Pinot Nero Friuli DOC 2024**

*Max Thurner* **Pinot Nero Alto Adige Riserva**

**"Perlnoir" DOC 2023**

*K. Martini & Sohn* **Pinot Nero Alto Adige Riserva "Maturum" DOC 2022**

A fine degustazione verrà servito un piatto a sorpresa proposto da **Al Baretto di Adolfo e Ylenia**

€ 30 a persona - prenotazione obbligatoria - posti limitati

## GIOVEDÌ 14 MAGGIO

Ore 20.00 **"Milleuno Malanotte"** - Ritrovo presso Casa Vittoria a S. Polo di Piave. Serata dedicata al Malanotte in collaborazione con il **Consorzio Vini Venezia** e la **Cooperativa Sociale Vita Down**, che proporrà una cena con piatti abbinati al Malanotte. **Durante la serata verrà premiato il miglior Malanotte presente in Mostra.**

€ 50 a persona - prenotazione obbligatoria - posti limitati

## VENERDÌ 15 MAGGIO

Ore 19.00 **Apertura Mostra, degustazione vini e Cucina**

Ore 20.00 Fuori menù - **GRIGLIATA DI PESCE** Specialità della serata su prenotazione

## SABATO 16 MAGGIO

Ore 08.00 Visita guidata gratuita alla **Cantina Vigna Traverso (UD)** e alla **Cantina Valentino Butussi (UD) - Prenotazione obbligatoria - posti limitati**

Ore 08.00 - Partenza dal piazzale della Pro Loco con mezzi propri oppure:  
Ore 10.00 - Ritrovo presso la cantina

Ore 19.00 **Apertura Mostra, degustazione vini e cucina**

## DOMENICA 17 MAGGIO

Ore 18.00 **Apertura Mostra, degustazione vini**

Ore 19.00 **Apertura Cucina**  
**Finiamo in compagnia...le bottiglie aperte!**

Presentando al banco dei vini lo scontrino della cassa cucina, ad ogni maggiorenne con coperto offriremo un calice di vino delle bottiglie già aperte, fino ad esaurimento scorte.

**INFO E PRENOTAZIONI: Zanatta Giannino 338.7897373**

**www.prolococamalo.it - prolococamalo@gmail.com**

**Via Povegliano, 45/A - 31050 Camalò di Povegliano (TV)**

