

Padova, 10 giugno 2021

I VINI DELL'OTTOCENTENARIO DELL'UNIVERSITÀ DI PADOVA **La "Qualità" per un brindisi speciale**

Nell'ambito delle celebrazioni per i suoi 800 anni - 1222-2022 -, l'Università di Padova ha pensato di proporre **tre vini dedicati** che sono, nel loro complesso, l'espressione della **migliore tradizione vitivinicola del Veneto**.

Il primo di questi, "**Ottocento rosso**", progettato esclusivamente per l'occasione in collaborazione con la cantina dell'Abbazia di Praglia e prodotto in una quantità di 10.000 bottiglie, è un vino importante, affinato lungamente in legno, prodotto da uve di varietà tipiche del Veneto e che potrà essere conservato a lungo nel tempo.

A questo si affiancano altri due vini, di più pronta beva, "**Ottocento Bianco**" e "**Ottocento Spumante**", rispettivamente un Manzoni bianco DOC in purezza, prodotto dalla cantina dello storico Istituto Cerletti, con cui l'Università di Padova condivide il Campus vitivinicolo nella sede di Conegliano, e un Prosecco DOCG fornito dal Consorzio di tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, con il quale l'Università collabora da tempo.

Le caratteristiche e la linea dei vini per l'Ottocenario dell'Università di Padova verranno presentati nel corso di una

CONFERENZA STAMPA **OGGI**

Giovedì 10 giugno 2021 – ore 12,30

Azienda agraria sperimentale "L. Toniolo" dell'Università di Padova
Viale dell'Università 4 – Legnaro (PD)

Rosario **Rizzuto**, Rettore dell'Università di Padova
Giancarlo **Dalla Fontana**, Prorettore Vicario - Università di Padova
Gianni **Barcaccia**, Direttore del Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente (DAFNAE) - Università di Padova
Margherita **Lucchin**, Direttrice del Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia (CIRVE) - Università di Padova
Andrea **Curioni**, Responsabile scientifico del progetto - Università di Padova

Padova, 10 giugno 2021

I VINI DELL'OTTOCENTENARIO DELL'UNIVERSITÀ DI PADOVA **La "Qualità" per un brindisi speciale**

La visita del Rettore dell'Università di Padova, Rosario Rizzuto, e del sindaco di Legnaro, accompagnato dalla Giunta, ai nuovi laboratori bls3 dell'ospedale veterinario di Legnaro, al cantiere del nuovo edificio del dipartimento BCA e alle serre didattiche, alla presenza dei Direttori di Dipartimento è stata l'occasione per presentare i vini dell'Ottocentenario dell'Ateneo patavino.

«Abbiamo avuto il piacere, con le colleghe e i colleghi di Agripolis, di visitare le iniziative attuali e poter vedere quelle future che sono presenti nel campus di Legnaro - **dice Rosario Rizzuto Rettore dell'Università di Padova** -. Abbiamo visto il completamento dei nuovi edifici di veterinaria: grandi, belli, efficienti. I nuovi progetti didattici di ripartenza con nuovi spazi di frequenza e condivisione degli studenti che ci permetteranno di riavere, finalmente in presenza, tutte le nostre ragazze e i nostri ragazzi. E poi le serre didattiche, le nuove stalle moderne che ospiteranno gli animali malati: un grande investimento, molte attività dei nostri colleghi che vedono il completamento adesso».

Nell'ambito delle celebrazioni per i suoi 800 anni - 1222-2022 -, l'Università di Padova ha pensato infatti di proporre **tre vini dedicati** che sono, nel loro complesso, l'espressione della **migliore tradizione vitivinicola del Veneto**.

«Oggi presentiamo ufficialmente - **continua Rosario Rizzuto** - i vini dell'Ottocentenario. Questo è un progetto sperimentale, molto bello, di vini nuovi, concepiti dai nostri colleghi di Agripolis e realizzati con l'Abbazia di Praglia, lo storico Istituto Cerletti, con cui l'Università di Padova condivide il Campus vitivinicolo nella sede di Conegliano e il Consorzio di tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, che hanno la bontà e la bellezza della celebrazione dei nostri 800. Se vogliamo, il primo atto simbolico dell'inizio delle celebrazioni».



Il primo di questi vini, **"Ottocento rosso"**, progettato esclusivamente per l'occasione in collaborazione con la cantina dell'Abbazia di Praglia e prodotto in una quantità di 10.000 bottiglie, è un vino importante, affinato lungamente in legno, prodotto da uve di varietà tipiche del Veneto e che potrà essere conservato a lungo nel tempo.

A questo si affiancano altri due vini, di più pronta beva, **"Ottocento Bianco"** e **"Ottocento Spumante"**, rispettivamente un Manzoni bianco DOC in purezza, prodotto dalla cantina dello storico Istituto Cerletti, con cui l'Università di Padova condivide il Campus vitivinicolo nella sede di Conegliano, e un Prosecco DOCG fornito dal

Consorzio di tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, con il quale l'Università collabora da tempo.

