

Storie di  
**ECCELLENZA**  
Persone, Imprese, Successi

VAI AL MAGAZINE

LATEST

&lt; &gt;

NEWS

Enter keyword...

Q

BLOG

Ecco le nostre storie di  
eccellenza

Di Mauro Pigozzo

I PIÙ LETTI DEL GIORNO

MAISON SIGNORE TORNA A SFILARE IN  
OCCASIONE DI SI-SPOSA ITALIA COLLEZIONISenza ORGOGLIO E PREGIUDIZIO, una  
riflessione del critico Roberta SemeraroASOLO PROSECCO: 3000 BOTTIGLIE A  
VERONA PER VINITALYAlto Adige. Alle Terme Merano i trattamenti  
innovativi della MySpa per ringiovanire viso

e corpo. COCCOLE PERSONALIZZATE

LA PASQUA CON VILLA BOGDANO 1880: IL  
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO "186"

I PIÙ LETTI DEL MESE

"PETROLIO, sulle Orme di P.P.Pasolini",

sabato 9 aprile alle ore 17.00 a Portogruaro

Svelati i 5 migliori brand di maglieria

italiana

La storia di Nikolaus Widmann: il 29enne

**VINO, CONSORZIO VALPOLICELLA  
TORNA A VINITALY E GUARDA  
ALLA CANDIDATURA UNESCO  
MARCHESINI (PRES. CONSORZIO):  
RITORNO DI VINITALY È SEGNALE  
IMPORTANTE PER MERCATO E  
PROMOZIONE PMI DEL VINO**

Redazione 5 Aprile 2022 0 Comments

Con una collettiva di 17 aziende e un 'programma-blend' con altre denominazioni, il Consorzio Vini Valpolicella torna a Vinitaly (padiglione 8, stand H2-H3 - Veronafiere, 10-13 aprile), per l'edizione più attesa dopo 3 anni di fermo.

Si inizia lunedì 11 aprile, con il tasting "Rosso Verona. Bardolino, Valpolicella, Arcole, Merlara"; una degustazione per scoprire identità, stili, tecniche produttive e territori del veronese a confronto (ore 16.30 presso lo stand della Regione Veneto - padiglione 4 stand D4-E4). Martedì 12 aprile (ore 16.00, padiglione 8, stand i2-i3), invece, sarà di scena una degustazione in tandem firmata dal Consorzio Vini Valpolicella e Consorzio del Conegliano Valdobbiadene. Due territori e due denominazioni nei calici di "Conegliano Valdobbiadene e Valpolicella: l'olimpico del vino veneto", con gli interventi di Matteo Tedeschi e Diego Tomasi, rispettivamente direttori dei Consorzi, sotto la guida di Eleonora Cozzella, giornalista enogastronomica.

Il calendario delle attività del Consorzio a Vinitaly prosegue mercoledì 13 aprile, ore 10.30, con la conferenza stampa "La tecnica di appassimento delle uve della Valpolicella: verso la

candidatura a patrimonio dell'umanità" presso lo stand della Regione Veneto (padiglione 4 stand D4-E4). Tra i relatori, Luca Zaia, presidente della Regione Veneto, il professor PierLuigi Petrillo, UNESCO Chair Professor in Patrimoni culturali immateriali e diritto comparato, Christian Marchesini, presidente del Consorzio Vini Valpolicella e Miriam Magnani, presidentessa della Strada del Vino Valpolicella. In questa occasione, si presenteranno i contenuti del progetto e si costituirà per la prima volta il "comitato promotore" del percorso di candidatura che vede il Consorzio capofila e coordinatore delle attività propedeutiche la costruzione del dossier.

Per Christian Marchesini, presidente del Consorzio: "Il ritorno di Vinitaly è un segnale tanto importante quanto atteso dalle aziende del settore, in particolare per le pmi che da sempre affidano alla manifestazione, ma anche all'attività del Consorzio, il ruolo di apripista sui mercati internazionali. In un contesto particolarmente difficile come quello attuale – prosegue il presidente del Consorzio Vini Valpolicella – l'attività di promozione è assolutamente strategica. In questo senso Vinitaly e il Consorzio, con le 17 aziende presenti in fiera, fanno squadra. E in questa direzione va anche il progetto della candidatura Unesco: una grande opportunità, anche in chiave di sviluppo della denominazione e del territorio. Un progetto dall'alto valore scientifico e filosofico nato circa un anno fa proprio da un'idea del Consorzio Tutela Vini Valpolicella – conclude Christian Marchesini – che concilia economie locali, territorio e tradizione coinvolgendo in modo trasversale tutti gli attori che caratterizzano il tessuto socioeconomico della denominazione Valpolicella e della provincia tutta".

La manifestazione di chiude all'insegna della consolidata collaborazione con il "Club Amici del Toscano®" per gli abbinamenti Amarone e Recioto – sigaro toscano (ore 12.00, Truck esterno adiacente al padiglione 9).

Infine, per tutta la durata della manifestazione, On Air Radio Studio+ trasmetterà in diretta dallo stand del Consorzio, con focus e interviste ai principali player del settore del vino italiano su mercato, tracciabilità e tutela, new generation e i nuovi valori del vino.

#### **Consorzio Tutela Vini Valpolicella a Vinitaly 2022 – Padiglione 8, Stand H2-H3.**

##### **Le aziende presenti alla collettiva:**

Bertoldi; Bonazzi Badin; Ceschi-Brugnoli; Colle Cerè di Cesare Righetti; Corte Aleardi; Corte Archi; Damoli Bruno; Dolcivera, FlaTio; Le Calendre; Montecariano; Azienda Agricola Rocolo Callisto; Terre di Leone; Torre di Terzolan; Vigneti di Ettore; Villa Morago; Pietro Zanoni

##### **Le aziende presenti al banco miscita istituzionale:**

Accordini Igino di Accordini Guido; Albino Armani Viticoltori dal 1607; Aldegheri; Azienda Agricola Fugolo Gianluca; Azienda Agricola I Campi di Flavio Prà; Boscaini Carlo; Cantina Bulgarini; Cantina di Soave; Cantine di Verona S.C.A.; Cantine Giacomo Montresor; Cantine Riondo; Clementi; Coali – Tenuta Savoia; Colle Cerè; Corte Adami; Corte Canella; Costa Arènte; Cristiana Bettini Wines; Dal Cero in Valpolicella; Domini Veneti; Fasoli Gino; Gerardo Cesari Spa; I Tamasotti; La Collina dei Ciliegi; Marco Mosconi; Mezzo Ettaro; Monte del Frà; Monte Tondo; Monteci; Novaia; Onepiù Winery di Ilaria Accordini; Pasqua Vigneti e Cantine; Piccoli; Rocolo Grassi; Rubinelli Vajol; San Rustico; Santa Sofia; Santi; Sartori di Verona; Secondo Marco; Seitterre – Viticoltori Dal 1877; Silvano Piacentini; Siridia; Talestri; Tenuta Santa Maria di Gaetano Bertani; Tenuta Villa Bellini; Tenute Ca'Botta; Tenute Ugolini Soc.

che è riuscito a convincere un grande gruppo internazionale a puntare sul nostro paese per vincere la sfida della transizione energetica

Come attenuare il prurito anale? Vediamo cause e consigli utili

MOLTO RUMORE PER NULLA, una riflessione del critico Boris Brollo

#### **I PIÙ LETTI DELLA SETTIMANA**

Pasqua 2022. Pasticceria Scarpato presenta le nuove colombe, vere emozioni da gustare

Nasce "In punta di piedi" la rete delle donne della calzatura della Riviera del Brenta

Elisa inaugura a Bassano il nuovo tour dedicato all'ambiente Il 28 giugno al Parco Ragazzi del '99 in un concerto fra musica e sostenibilità.

2 APRILE 2022 GIORNATA MONDIALE DELLA CONSAPEVOLEZZA SULL'AUTISMO FONDAZIONE OLTRE IL LABIRINTO TORNA CON COOKING 4AUTISM

Cosmonauti in erba in visita alla mostra Iniziati i percorsi didattici guidati alla mostra L'Arte della Fisica – Da Luigi Russolo a Renzo Bergamo Percorsi esperienziali tra Arte e Scienza

#### **FOLLOW US!**



#### **COMMENTI RECENTI**

Roberta Semeraro su MOLTO RUMORE PER NULLA, una riflessione del critico Boris

Agr. S.S.; Terre di Leone; Tinazzi; Vicentini Agostino; Villa Canestrari; Zanon Pietro; Zýmē

### Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella

Nato nel 1924 è una realtà associativa che comprende viticoltori, vinificatori e imbottiglieri della zona di produzione dei vini della Valpolicella, un territorio che include 19 comuni della provincia di Verona. La rappresentatività molto elevata (80% dei produttori che utilizzano la denominazione) consente al Consorzio di realizzare iniziative che valorizzano l'intero territorio: il vino e la sua terra d'origine, la sua storia, le tradizioni e le peculiarità che la rendono unica al mondo. Il Consorzio annovera importanti ruoli istituzionali: si occupa della promozione, valorizzazione, informazione dei vini e del territorio della Valpolicella, della tutela del marchio e della viticoltura nella zona di produzione dei vini Valpolicella, della vigilanza, salvaguardia e difesa della denominazione. L'area di produzione è molto ampia ed è riconducibile a tre zone distinte: la zona Classica, (Sant'Ambrogio di Valpolicella, San Pietro in Cariano, Fumane, Marano e Negrar); la zona Valpantena, comprendente l'omonima valle; la zona DOC Valpolicella, con Verona, Illasi, Tramigna e Mezzane. Le varietà autoctone che danno vita ai vini delle denominazioni vini Valpolicella sono: Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara. I vini della denominazione sono il Valpolicella doc, il Valpolicella Ripasso doc, l'Amarone della Valpolicella e il Recioto della Valpolicella entrambi docg.

#### Share this article:



#### Redazione



Previous Post

**Dal Dolcemascolo LAB  
nasce la Nuova Colomba  
Dolcemascolo**

### LEAVE A REPLY

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

Comment

Brollo

Giuseppe Siano su "PETROLIO, sulle Orme  
di P.P.Pasolini", sabato 9 aprile alle ore  
17.00 a Portogruaro

Luigi su LE COLLINE UNESCO SU RAI UNO.  
LINEA VERDE TRA LE COLLINE DEL  
PROSECCO DI CONEGLIANO E  
VALDOBBIADENE

Ines Pesce su Ines Pesce, già autrice del  
libro "Wedding Marketing Professionale"  
lancia il primo corso per BRIDAL  
INFLUENCER. Ed è boom di iscrizioni: 500 in  
pochi giorni per 20 posti

Zeffiro su SKET SYSTEM: LA START UP  
DELLA FINANZA FAI DA TE. DUE FRATELLI  
BREVETTANO UN METODO DI  
INVESTIMENTO GRAZIE AI SOCIAL. NEL  
LOCKDOWN IL MASSIMO DEL RENDIMENTO