

## Amarone Opera Prima: alla Gran Guardia di Verona il 4 e 5 febbraio 64 vini top rivelano il millesimo

Torna alla tradizionale collocazione invernale, Amarone Opera Prima l'evento di punta della denominazione organizzato dal Consorzio vini Valpolicella a Verona: il 4 e il 5 febbraio al Palazzo della Gran Guardia all'ombra dell'Arena sfilano 64 aziende per celebrare il millesimo 2018 dell'Amarone ovvero del re della Valpolicella. In apertura della due giorni di Amarone Opera Prima, nel corso della conferenza stampa inaugurale verranno presentati i dati di mercato della denominazione, il valore del ricambio generazionale e prospettive dell'enoturismo in Valpolicella.



A seguire riflettori puntati sull'ultimo step della candidatura della tecnica secolare della messa a riposo delle uve della Valpolicella a patrimonio immateriale dell'Unesco, con i contributi di Pier Luigi Petrillo, professore e direttore della cattedra Unesco sui Patrimoni culturali immateriali dell'Università Unitelma Sapienza di Roma e di Elisabetta Moro, professoressa ordinaria di Antropologia culturale dell'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli. Al talk show intervengono Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, Adolfo Urso, ministro delle Imprese e del made in Italy, Gianmarco Mazzi, sottosegretario al ministero della Cultura, Luca Zaia, presidente della Regione Veneto e Damiano Tommasi, sindaco di Verona. Entra nella fase finale l'iter della candidatura della tecnica della messa a riposo delle uve della Valpolicella a patrimonio Unesco. L'iter della candidatura entra ora nella fase finale con la presentazione ufficiale del dossier che successivamente sarà trasmesso ai ministeri della Cultura e dell'Agricoltura e alla Commissione nazionale per l'Unesco (organismo interministeriale che fa capo al ministero degli Affari esteri), che entro il 30 marzo dovrà scegliere la candidatura italiana da inviare a Parigi per la complessa valutazione da parte dell'Unesco. Subito dopo si aprono le porte alle degustazioni presso gli stand delle aziende che si protrarranno il giorno successivo, fino alle 19.30. Sono oltre 2400 tra viticoltori, vinificatori e imbottiglieri le aziende che ruotano attorno al mondo Amarone su un territorio di produzione che si estende in 19 comuni della provincia di Verona, dalla Valpolicella fino alla città scaligera che detiene il primato del vigneto urbano più grande dello Stivale, 8600 ettari di vigneto e un giro d'affari di oltre 600 milioni di euro, di cui più della metà riferiti alle performance dell'Amarone. È l'istanza del Consorzio per la tutela dei vini Valpolicella che, con oltre l'80% di rappresentatività, tutela e promuove la denominazione in Italia e nel mondo. Valpolicella: 8600 ettari di vigneto e un giro d'affari di oltre 600 milioni di euro, di cui più della metà riferiti all'Amarone. Tre le aree che identificano l'ampia superficie di produzione: 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. Le aziende presenti a Amarone Opera Prima ACCORDINI IGINO ACCORDINI STEFANO **ALBINO ARMANI** VITICOLTORI DAL 1607 BENEDETTI CORTE ANTICA CASA VINICOLA BENNATI BERTANI BOLLA BOSCAINI CARLO BOTTEGA S.P.A. BRONZATO CA' BOTTA CA' DEI FRATI CA' LA BIONDA AZIENDA AGRICOLA CAMERANI MARINELLA CANTINA VALPANTENA CANTINE RIONDO CASA SARTORI 1898 GERARDO CESARI CLEMENTI CORTE FIGARETTO COSTA ARÈNTE DOMINI VENETI FALEZZE DI LUCA ANSELMI FATTORI FLATIO I TAMASOTTI ILATIUM MORINI LA COLLINA DEI CILIEGI LAVAGNOLI LE GUAITE DI NOEMI LUCIANO ARDUINI MANARA MASSIMAGO MIZZON MONTE CASTELON MONTE ZOVO FAMIGLIA COTTINI MONTECI CANTINE GIACOMO MONTRESOR NOVAIA PASQUA VIGNETI E CANTINE ROCCA SVEVA ROCCOLO GRASSI SALVATERRA SAN CASSIANO SAN RUSTICO SANTA SOFIA SANTI SECONDO MARCO SELÙN DI MARCONI LUIGI TALESTRI TENUTA SANTA MARIA DI GAETANO BERTANI TENUTE FALEZZA TERRE DI LEONE TEZZA VITICOLTORI IN VALPANTENA TINAZZI TORRE DI TERZOLAN VALENTINA CUBI AZ. AGR. VIGNA 800 VIGNETI DI ETTORE VILLA SAN CARLO WINE ZENI 1870 ZÝME Bresaola, grana e rucola Bresaola, grana e rucola, il tutto condito con un filo d'olio extravergine d'oliva e una spruzzata di limone. Un piatto freddo che, accompagnato a del pane, meglio se integrale, rappresenta un pasto leggero e completo da consumare sia a pranzo sia a cena. Non dimenticare di terminare il pasto con della frutta di stagione per fare il pieno di tutte le vitamine e sali minerali di cui abbiamo bisogno! Contenuto sponsorizzato Altro per te