

L'EVENTO DEL CONSORZIO VINI VALPOLICELLA DAL 31 GENNAIO AL 2 FEBBRAIO

Amarone Opera Prima, note regali

Presenti 78 aziende per un'edizione che inaugura il centenario dell'istituzione

Pasqua Vini inaugura il proprio calendario di appuntamenti 2025 con la partecipazione ad Amarone Opera Prima, l'evento promosso da Consorzio Vini Valpolicella - l'ente di tutela di una delle denominazioni enologiche più blasonate d'Italia - in programma dal 31 gennaio al 2 febbraio a Palazzo della Gran Guardia.

La cantina è stata selezionata con l'annata 1985 di Amarone della Valpolicella Terre di Cariano Cecilia Beretta, una delle icone storiche della maison, per la masterclass riservata alla stampa nazionale e internazionale "La memoria del tempo, un viaggio tra le annate storiche di Amarone" condotta dal Master of Wine Andrea Lonardi, che si terrà venerdì 31 gennaio alle 15.

A seguire, nelle giornate di sabato 1 e domenica 2 febbraio, ai banchi d'assaggio, sarà possibile degustare l'anteprima dell'annata 2020 di Amarone della Valpolicella Famiglia Pasqua e di Amarone della Valpolicella Mai Dire Mai, annata 2016. Alla rassegna sarà presente anche **Monteci** con l'Amarone Costa delle Corone, un prodotto nato nell'appezzamento inerpicato sulle alte colli-

ne della Valpolicella clas-

sica. All'edizione 2025 di Amarone Opera Prima non mancherà **Albino Armani** con l'annata 2020 sia del suo Amarone della Valpolicella DOCG Classico, disponibile sul mercato dal prossimo aprile, sia del Cuslanus Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva, che invece sarà in commercio a partire dal 2026. Quest'anno la manifestazione, organizzata dal Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella, celebra infatti l'annata 2020 del grande rosso scaligero, figlia di una vendemmia caratterizzata da un andamento di non facile gestione e che ha richiesto grande competenza in vigneto e in cantina. A un inverno e una primavera con temperature lievemente superiori alla media, è seguito un periodo di abbondanti precipitazioni

nei mesi estivi. La maturazione è stata influenzata da questo clima insolito, garantendo al contempo uve capaci di esprimere grande freschezza e vivacità. Inoltre saranno le fresche e sapide bollicine prodotte sui **Monti Lessini**, rigorosamente Metodo Classico, ad aprire la cena di gala di Amarone Opera Prima, l'evento ideato dal Con-

sorzio di Tutela del Valpolicella e dedicato a tutte le interpretazioni del grande rosso veronese, in programma da venerdì 31 gennaio a domenica 2 febbraio al Palazzo della Gran Guardia di Verona. Lo spumante di Verona e Vicenza, nato dall'uva autoctona Durella, infatti sarà servito come aperitivo alla cena di gala di Amarone Opera Prima, dove oltre ai produttori e alle istituzioni, sono attesi anche gli operatori e la stampa di settore italiana e straniera: sono infatti attesi più di un centinaio di giornalisti, oltre la metà dei quali provenienti dall'estero.

Tra le aziende partecipanti anche la cantina **Ilatium Morini** è pronta a sorprendere gli "Amarone Lovers" con la presentazione di due vini straordinari: Amarone della Valpolicella DOCG "Leòn" 2017 e Amarone della Valpolicella DOCG "Leòn" 2020. Tra i momenti clou, masterclass guidate da esperti internazionali, il pranzo stellato a cura dello chef Giancarlo Perbellini e la cena inaugurale presso il Palazzo della Gran Guardia nella quale Ilatium Morini presenterà due vini d'eccezione: il Valpolicella DOC Biologico 2023 e il Valpolicella

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



Superiore DOC "Prognai"
2018.



Umberto Pasqua con i figli Riccardo e Alessandro