

Cantina Valpolicella Negrar scommette su Wine Paris 2024: “Può essere complementare a Dusseldorf e Vinitaly”

9 Febbraio 2024

di **Redazione**



NEGRAR DI VALPOLICELLA – Dopo una prima positiva partecipazione in collettivo nel 2023, Cantina Valpolicella Negrar ha scelto di partecipare a Wine Paris 2024 con un proprio stand nel padiglione Italia, inaugurato dalla fiera parigina quest’anno (collocato in prossimità a quello riservato a Champagne e Borgogna), convinta della validità della manifestazione.

L’evento, in programma dal 12 al 14 febbraio a Paris Expo-Porte de Versailles, apre la rosa delle fiere d’importanza internazionale a cui la coop vitivinicola negrarese ha deciso di aderire nel 2024 (oltre a Wine Paris, ProWein e Vinitaly).

Un polo attrattivo per quanti cercano l'eccellenza, l'alto di gamma. "Siamo consapevoli che tante cantine italiane sono ancora scettiche nei confronti della bontà dell'appuntamento parigino, ma crediamo invece che Parigi possa offrire una piazza diversa, potenzialmente complementare a quelle di Dusseldorf e di Verona, dove incontreremo i nostri clienti provenienti dal Regno Unito, dai paesi limitrofi alla Francia e moltissimi Nord europei", afferma la direttrice commerciale della cantina **Eva Maria Vanajas**.

"Inoltre, è attesa una buona partecipazione di importatori Sud e Nord americani, del Middle East e di altri Paesi emergenti sempre più interessati al turismo del lusso, come gli Emirati, la Turchia e il Far East. Ci presenteremo con i grandi rossi della Valpolicella, ma anche con una proposta di bianchi e rosati, categorie in forte crescita in cui sentiamo di poter fare la differenza".

Mission a Wine Paris: trasmettere l'originalità territoriale, il fascino della storia e il legame inscindibile con la millenaria tecnica dell'appassimento dell'Amarone. Cantina Valpolicella Negrar (cantinanegrar.com), fondata nel 1933, è pronta a rappresentare a Wine Paris una delle più importanti denominazioni italiane, l'Amarone. Alla genesi, produzione e commercializzazione del vino rosso veronese più celebrato al mondo, la storica azienda negrarese ha contribuito fin dagli anni '30 del secolo scorso, con la prima bottiglia etichettata "Amarone della Valpolicella Extra" (esemplare conservato nel caveau della cantina visitabile su prenotazione).

Oggi la produzione totale della cantina supera i 9 milioni di bottiglie l'anno, con vini del territorio e di altre Doc veronesi. All'azienda sono affidati oltre 800 ettari di vigneti, la maggior parte distribuiti all'interno della zona Classica, posti a diverse altitudini e caratterizzati da una grande varietà di suoli, tra le valli di Negrar, Marano, San Pietro, Fumane e Sant'Ambrogio. Di questi, circa il 20% è condotto a regime biologico, percentuale che la pone come il più grande produttore di vini organic nella zona Classica della Valpolicella.

Cinque volte "Miglior Cooperativa del vino Italiana" per Weinwirtschaft, l'azienda di Negrar ha registrato nel 2022/2023 un fatturato di circa 45 milioni di euro (export 60%). Possiede uno dei più grandi fruttai italiani, che ogni anno ospita in appassimento, tecnica millenaria della messa a riposo delle uve della Valpolicella candidata a patrimonio immateriale Unesco, oltre 30 mila quintali di uve, vendemmiate e selezionate a mano.