



MEMORABILI ASSAGGI AL VINITALY, APPUNTAMENTI DENTRO E FUORI VERONAFIERE

10 Marzo 2019 

VERONA – Business ma anche irripetibile occasione di degustare, guidati da esperti internazionali, vini che hanno fatto, stanno facendo o faranno la storia dell'enologia mondiale. Il confronto tra vini, territori, annate consente agli operatori della filiera, dai produttori ai buyer che devono guidare le tendenze di consumo, di migliorare le proprie competenze degustative, innalzando la percezione della qualità.

Vinitaly è anche questo, e il giro del mondo nel bicchiere della 53esima annata della rassegna è un nuovo imperdibile viaggio.

Degustazioni Top. Sono uno dei tratti distintivi, da sempre, di Vinitaly. Ogni edizione è come una nuova annata, che porta in dote straordinarie occasioni per assaggiare etichette di ogni provenienza e partecipare a orizzontali e verticali che lasciano il segno.

E anche nel 2019 la rassegna non si smentisce e offre, nelle sue numerose sale degustazioni, circa 90 tasting (riferendosi solo all'elenco ufficiale di Vinitaly) che danno l'opportunità di conoscere o approfondire vini di tutti i continenti, delle maggiori aree di produzione o di quelle di nicchia, così come di molti distillati e liquori.

Buyer, sommelier, enologi, tecnici, giornalisti, operatori del settore possono così spaziare dal consolidato appuntamento con i Tre Bicchieri del Gambero Rosso con un "gran tour" ideale attraverso i vini selezionati in tutta Italia, alla degustazione guidata da **Ian D'Agata** in collaborazione con l'Associazione le Donne del Vino che presenta i "I vini rivoluzionari delle giovani donne del vino".

Un altro evento da non perdere è quello con **Riccardo Cotarella** che presenta "7 Vini che hanno fatto grandi i loro territori", una degustazione mirata a spiegare caratteristiche organolettiche e storia di sette vini importanti.

Fra le degustazioni top organizzate dagli espositori, quest'anno si segnalano: l'Amarone della Valpolicella, con una serie di appuntamenti tra cui la degustazione dei dieci anni delle Famiglie Storiche; il XXXI Seminario Tecnico Masi; il Montepulciano a cura del Consorzio del Vino Nobile, del Cirò, del Morellino di Scansano e la Vernaccia di San Gimignano, sempre a cura dei rispettivi consorzi.



Il wine tasting in rosa di Fisar è dedicato al nuovo trend internazionale di consumo, con 6 etichette che esprimono al meglio le seducenti sfumature del colore, l'eleganza dei profumi floreali, fruttati e speziati dei vini rosé.

Vira al giallo paglierino, invece, la degustazione dedicata al Verdicchio dei Castelli di Jesi e di Matelica e alla longevità dell'autoctono marchigiano, uno dei bianchi italiani più apprezzati dalle guide. Novità assoluta del calendario di Vinitaly sono le masterclass organizzate in collaborazione con l'Associazione Vi.Te e dedicate ai vini artigianali.

I cosmopoliti del gusto possono segnare in agenda anche i Tasting ex... press, viaggio tra i migliori territori di produzione realizzato da Vinitaly in collaborazione con le più importanti riviste enologiche internazionali, che quest'anno ha tra i focus di rilievo la Francia e la Slovenia. Il calendario con la descrizione delle degustazioni su <https://www.vinitaly.com/it/eventi/calendario/?t=2&d=0&g=daily>.

Degustazioni nel padiglione International_Wine. L'internazionalità è un aspetto che Vinitaly segue con particolare attenzione anche dal punto espositivo - lo scorso anno gli espositori esteri provenivano da 35 Paesi - e l'International_Wine registra anche nel 2019 un significativo aumento di aziende francesi, il raddoppio di quelle dalla Spagna, la conferma dell'Australia, l'incremento delle presenze dall'Ungheria, la new entry della Croazia con una collettiva istituzionale e il raddoppio delle sale di degustazioni dedicate. Un format che abbinando la presenza espositiva con le iniziative di assaggio dà l'occasione di conoscere, ad esempio, oltre ai vini australiani, spagnoli, francesi, croati e ungheresi, anche i distillati tipici di altre culture come Pisco peruviano, il Rum della Repubblica Dominicana, la Vodka russa, la Tequila messicana o il Sake giapponese.

Vinitaly and the City dal 5 all'8 aprile. Il fuori salone del vino è un appuntamento fisso dell'agenda dei wine lover. Quattro giorni di degustazioni dei migliori vini italiani e internazionali in abbinamento a specialità street food gourmet.

Vino, cultura, incontri e spettacolo per un'esperienza unica nelle piazze e nei luoghi più suggestivi di Verona - tra i quali Piazze dei Signori, Cortile Mercato Vecchio, Piazza San Zeno, l'Arsenale, Palazzo Carli -, una delle poche città al mondo ad avere il proprio centro storico interamente dichiarato Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco. Vinitaly & the City, che coinvolge anche alcuni luoghi suggestivi della provincia veronese (Bardolino, Valeggio sul Mincio e Soave), diventa sempre più una grande opportunità per far incontrare i giovani wine lover e farli crescere come consumatori consapevoli