

La geografia enologica del Bel paese negli appuntamenti di Vinitaly and the city

3 Aprile 2024



VERONA – Si prepara a far ruotare i calici **Vinitaly and the City** – il fuori salone dedicato a pubblico ed enoappassionati – che dal 12 al 15 aprile porterà i winelover alla scoperta della geografia enologica del Belpaese con un fitto programma di oltre trenta appuntamenti tra wine talk, tasting e wine speech.

Un itinerario diffuso fra Piazza dei Signori (Loggia di Fra Giocondo, Loggia Antica), Torre dei Lamberti, Cortile Mercato Vecchio e Cortile del Tribunale che per quattro giorni vedrà nei bicchieri gli assaggi di tutti i colori del vino tricolore, dai rossi ai bianchi fino agli spumanti.

A completare le proposte degustative nelle varie lounge, le masterclass nella Sala Consiliare del Palazzo Scaligero sede della Provincia di Verona (Piazza dei Signori – Loggia di Fra Giocondo) che per il secondo anno consecutivo apre i suoi spazi alle lezioni enologiche. Si sale così in cattedra già nella giornata inaugurale con la presentazione in anteprima dell'annata 2015 dell'Amarone Valpolicella Classico di Bertani (venerdì 12 aprile, 19.30).

Si prosegue con i momenti firmati Regione Calabria a partire dall'abbinamento wine&oil di L'oro di Calabria: 4 vini per 4 olii (sabato 13 aprile, ore 15) per poi passare a Calabria dolce: conosciamo i suoi vini passiti (13 aprile, ore 18) fino a Calabria: gli eroici vini di montagna

(domenica 14 aprile, ore 15).

Dalla terra calabrese a quella siciliana con Sicilia enologica, vini & territori a cura di Irvo (lunedì 15 aprile, ore 18) per poi varcare i confini e raggiungere il suolo ungherese con Un trend in esplosione: i vini vulcanici d'Ungheria organizzato da Hungarian Winemarketing Agency (14 aprile, ore 21).

Le essenze dell'Asiago sono al centro di Asiago Dop drink, botaniche e sapori realizzato dall'omonimo consorzio di tutela (13 aprile, ore 21) mentre, anche per l'edizione 2024, il wine writer **Ian D'Agata** si sposta da Vinitaly con MicroMegaWines e gli artisti della vigna: Viaggio inedito tra le produzioni italiane di nicchia (14 aprile, ore 18) per una versione pop delle masterclass fieristiche con la replica prevista per lunedì 15 aprile (ore 21).

La mappatura vinicola tricolore, per tutta la durata del fuori salone, è protagonista anche dei Wine Talk condotti dall'enologo e divulgatrice del vino **Sissi Baratella** nella lounge Flover in Cortile Mercato Vecchio, uno spazio dedicato al dibattito tra pubblico e produttori. Dodici confronti che spaziano da Verona all'Argentina con Masi (12 aprile, ore 18,15) alle diverse personalità di Italian Wine Brands (12 aprile, ore 19,45 e 14 aprile, ore 15) passando per il Gavi Docg, il signor bianco piemontese (13 aprile, ore 16,45), gli autoctoni di Calabria (13 aprile, ore 18,15) e la versatilità del Mantónico, tra antico e moderno (14 aprile, ore 19,45).

Focus anche sulla viticoltura eroica siciliana (14 aprile, ore 16,45) e la doc Etna (15 aprile, ore 18,15) senza dimenticare il talk sul Rosso che più rosso non si può con ospite il Consorzio Tutela Vini Valpolicella (15 aprile, ore 19,45). Dal sole della costiera alla nebbia calinverna con Marisa Cuomo, Montezovo e Dacastello Vini (13 aprile, ore 19,45) fino al Valdobbiadene superiore di Cartizze, l'abito più prezioso del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg (13 aprile, ore 15). Ricorrenza speciale, infine, per il Collio che con l'omonimo consorzio di tutela celebra i suoi primi 60 anni (14 aprile, ore 18,15).

A margine anche i Wine Speech, sempre tenuti da Baratella, che andranno a presentare le produzioni calabresi (13 aprile, ore 16 e 14 aprile, ore 17,45 - stand Calabria, Cortile Mercato Vecchio), gli spumanti di Sicilia (13 aprile, ore 17,45 - stand Sicilia, Cortile del Tribunale) e la Doc Marsala (14 aprile, ore 16 - stand Sicilia, Cortile del Tribunale) oltre alle proposte enoiche di Coop (13 e 14 aprile, ore 19,15 - stand Coop, Cortile Mercato Vecchio).

Un particolare e sportivo abbinamento lo offrono Hellas in Wine, i tre tasting dell'Hellas Verona (12 aprile, ore 18; 13 aprile, ore 16 e 14 aprile, ore 16) che porterà i calici nel suo store a pochi passi dall'Arena. In scena anche la presentazione di Bollizine 2024 - la guida all'analisi acustica del perlage secondo il metodo Caporale, che consente il riconoscimento

delle caratteristiche dei vini spumanti attraverso il suono delle bollicine e senza l'assaggio (13 aprile, ore 15 - Palco Loggia Fra Giocondo, Piazza dei Signori). Contestualmente verranno anche assegnati i premi diapason, dove verranno insignite le etichette sparkling più intonate.

Vinitaly and the City è il fuori salone di Vinitaly che ogni anno trasforma Verona nella capitale dei winelover. Quattro giorni tra degustazioni, masterclass, talk, incontri e visite guidate con incursioni culturali, artistiche, musicali e geografiche, aperto con il seguente orario: venerdì 12 aprile 18,00-23,00 (inaugurazione ore 18,00), sabato 13 aprile 15,00-23,00, domenica 14 aprile 15,00-23,00, lunedì 15 aprile 18,00-23,00. Fino all'11 aprile è possibile acquistare il biglietto (1 calice, 4 token degustazioni, 1 token esperienza) in prevendita online al costo di 16,50 euro; in sede di evento (dall'11/04 al 15/04) si potrà acquistare il biglietto sia al desk in Piazza dei Signori che online al costo di 20 euro (Info e shop su www.vinitalyandthecity.com).

Vinitaly and the City è organizzato in collaborazione con Comune di Verona, Provincia di Verona e Fondazione Cariverona con il patrocinio della Regione Veneto.