



Venticinque aziende e 50 etichette della Valpolicella al Vinitaly con il Consorzio

3 Aprile 2025 

VERONA – Il Consorzio Tutela vini Valpolicella si presenta al 57esimo Salone internazionale dei vini (Veronafiere, 6-9 aprile) con 25 aziende, 50 etichette in mescita e un palinsesto di 16 eventi realizzati nel corso della manifestazione.

Tra questi sono 6 gli appuntamenti, sia in quartiere (Pad. 8, stand H2-H3- H4) che nel cuore della città palcoscenico di Vinitaly and the City, che rientrano nel programma di promozione internazionale “Quality Heritage of Europe”.

Dopo il primo workshop su “A deep dive into the doc’s finest paired with Parmigiano Reggiano”, ospitato il 27 marzo scorso nell’area di Wine2digital presso la fiera di Verona, il programma del Consorzio tutela vini Valpolicella entra nel vivo da Vinitaly and the city il 6 aprile, con “Valpolicella vibes: la freschezza da scoprire in abbinamento a Parmigiano Reggiano Dop” (Cortile Mercato Vecchio, ore 21,00) in collaborazione con il Gruppo Giovani dell’ente che quest’anno traguarda i 100 anni.

Mentre in fiera, a Vinitaly allo stand del Consorzio, gli eventi di martedì 8 aprile accendono i riflettori su Valpolicella superiore, Recioto e Amarone in due workshop. Il primo dedicato al “Valpolicella Superiore: il contemporaneo senza tempo” in abbinamento al Parmigiano Reggiano (ore 12,00), seguito da “Recioto e Amarone della Valpolicella: storia e avvicinamento fra padre e figlio” sempre con il Parmigiano Reggiano (ore 14,00).

I vini della denominazione ritornano protagonisti anche mercoledì 9 aprile, quando sono previsti due workshop: “Valpolicella e Valpolicella Superiore: la tradizione moderna in abbinamento al Parmigiano Reggiano” (ore 10,30) e “Valpolicella Superiore, Valpolicella Ripasso e Amarone: stile ed evoluzione strutturale in abbinamento a Parmigiano Reggiano” (ore 12,00), entrambi in collaborazione con Onav.

“Quality Heritage of Europe” (Reg. UE n. 1144/2014) è promosso dal Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella e dal Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano. Cofinanziato dall’Unione Europea, il piano ha una durata triennale e contempla la realizzazione di attività specifiche in Italia e di partecipazioni fieristiche in Francia e Germania per aumentare la consapevolezza dei consumatori europei sui benefici dei prodotti agroalimentari di qualità, in particolare quelli a marchio Dop e Igp.