



Cresce la collettiva del Consorzio tutela vini Valpolicella al Vinitaly

26 Marzo 2026 

VERONA – Cresce la collettiva del Consorzio tutela vini Valpolicella a Vinitaly 2026. Dal 12 al 15 aprile sono 30 le aziende espositrici (+5 rispetto all'anno scorso) nel nuovo stand istituzionale che debutta su due livelli (pad. 8, stand H2-H3-H4). A queste si aggiungono 35 cantine presenti con altrettante referenze al banco degustazione dell'ente. Qui i vini saranno proposti in abbinamento al Parmigiano Reggiano Dop.

Per il presidente del Consorzio **Christian Marchesini**, "l'aumento delle adesioni alla collettiva ci ha portato a ridefinire obiettivi e visione della nostra presenza a Vinitaly. Il nuovo stand nasce come un progetto di posizionamento che supera la logica espositiva tradizionale, trasformandosi in uno spazio corale e identitario, ideato per valorizzare contenuti, relazioni ed esperienze nel corso della manifestazione. Un'impostazione che assume un significato ancora più rilevante alla luce della candidatura del rito della messa a riposo delle uve della Valpolicella a patrimonio immateriale Unesco".

Nell'area rinnovata, realizzata nell'ambito della misura "Quality Heritage of Europe - QHE" che vede la denominazione alleata del Consorzio Parmigiano Reggiano, in programma numerosi appuntamenti tra focus e tasting. Tra questi anche due degustazioni rientranti nello stesso piano di promozione europea, entrambe in calendario lunedì 13 aprile.

"Valpolicella Doc Superiore: raffinatezza immediata" (ore 13.00, stand del Consorzio) apre il cartellone firmato QHE, con le etichette dal 2023 al 2020 di 5 aziende in accompagnamento a tre stagionature di Parmigiano Reggiano (24, 36 e 48 mesi).

"Recioto e Amarone della Valpolicella: la successione fra padre e figlio" è invece il tema del secondo grand tasting del pomeriggio (ore 15, stand Consorzio), con i vini in pairing sempre con il Parmigiano Reggiano 60 e 90 mesi.

Il palinsesto degli eventi del Consorzio vini Valpolicella per il 58° Salone internazionale dei vini e dei distillati prosegue anche dopo la chiusura della manifestazione. Infatti, sabato 18 aprile i temi dell'appassimento e della candidatura della tecnica della messa a riposo a patrimonio immateriale dell'Unesco sono al centro della masterclass guidata da **Sarah Heller**, master of wine. In degustazione sei vini tra Amarone e Recioto, in abbinamento sempre al Parmigiano, per scoprire "The Appassimento Legacy: between heritage and modern excellence" (area wine2digital, Veronafiore dalle 16,00 alle 17,30), organizzato in collaborazione la Vinitaly international Academy.



Aziende espositrici: Azienda Agricola Borghetti Giampiero, Benazzoli, Bertoldi, Buglioni, Cavedini, Clementi, Costa Arènte, Damoli Bruno, Degani, Famiglia Furia, Azienda Agricola Fugolo Gianluca, Grotta del Ninfeo, La Collina dei Ciliegi, Le Calendre, Marchi, Meroni, Montecariano, Monteci , Azienda Agricola Roccolo Callisto, Sabaini, Siridia, Soripa, Talestri, Tenuta Il Canovino, Tenuta Santa Maria Valverde, Torre di Terzolan, Vantini Luigi e Figli, Vigneti di Ettore, Villa Crine, Zanoni Pietro.