

- 
- 
- 
- 

[Telenuovo.it](http://Telenuovo.it) [TGGialloblu.it](http://TGGialloblu.it)

- [Ricerca](#)
- [Home](#)
- [Politica](#)
- [Cronaca](#)
- [Attualità](#)
- [Cultura](#)
- [Spettacoli](#)
- [Economia](#)
- [Cineteca](#)

## EVENTO

# In Gran Guardia arriva Anteprima Amarone 2010



25/01/2014 16:48

È il primo Amarone che ha potuto fregiarsi della Docg quello dell'annata 2010, che debutterà ufficialmente sul mercato dopo i canonici tre anni di maturazione. Nel segno della tradizione, si presenterà al pubblico in occasione di Anteprima Amarone 2010, oggi e domani, nel Palazzo della Gran Guardia di Verona. La manifestazione che celebra il Grande Rosso, ormai annoverato unanimemente tra i vini top a livello mondiale, mai come quest'anno si presenta con innumerevoli motivi di interesse. Il cammino che ha condotto al conseguimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita, traguardo che ha definitivamente suggellato l'inscindibile rapporto dell'Amarone col suo territorio di produzione, sarà ripercorso dal presidente del Consorzio Tutela Vini Valpolicella Christian Marchesini nel convegno inaugurale di oggi, a cui è seguito il direttore del Consorzio Olga Bussinello che ha presentato una delle novità di questa edizione, ovvero il nuovo marchio del Consorzio, che esordirà ufficialmente proprio in questa occasione. Si tratta dell'esito di un'operazione di restyling frutto di uno studio accurato, espressione della propensione ad una modernità che valorizza il passato e la sua eredità e che, nell'intento del Consorzio, vuole essere ulteriore elemento di identificazione e appartenenza per le aziende. Esso è parte integrante dell'allestimento e della comunicazione predisposti per Anteprima Amarone. Anche la "scenografia" in Gran Guardia riprende infatti gli stilemi e la concettualità sintetizzati nel nuovo marchio e racconta il rapporto tra vino e

territorio facendone emergere le caratteristiche di unicità e non riproducibilità. I colori dominanti, nei paesaggi scomposti che definiscono le quinte dell'allestimento, sono il bianco e nero, che sfumano

nel grigio e fanno risaltare le punte di rosso. Un percorso nel quale il visitatore può leggere il passato e il presente dell'Amarone attraverso le tecniche di produzione e l'appassimento (che ne è la cifra distintiva), le cure meticolose che le aziende gli prodigano dal vigneto alla botte, senza trascurare nulla e impiegando cura e amore per far sì che lo standard qualitativo sia sempre al livello più alto

possibile. La mattinata è andata avanti con un excursus sulle potenzialità dell'Amarone in quanto massima espressione di qualità del food Made in Italy nel mercato mondiale. Ad approfondire questo aspetto

sarà il prof. Andrea Marchini, del Dipartimento di Scienze Economico-Estimate e degli Alimenti dell'Università degli Studi di Perugia, che illustrerà una serie di dati su “I vini di alta qualità tra

innovazione e promozione: percorsi strategici nella prospettiva 2020”. A conclusione, uno dei momenti più attesi: la presentazione dell'annata 2010 a cura del Vicepresidente del Consorzio Daniele Accordini e il confronto con la stampa moderato dal vicedirettore di Radio 24 Sebastiano Barisoni. Infine i giornalisti sono stati chiamati a conoscere di persona l'Amarone 2010 Docg nelle diverse interpretazioni dei produttori e nel carattere delle cinque vallate della denominazione nell'ambito della degustazione a loro riservata, mentre gli enoappassionati hanno avuto a disposizione a disposizione il pomeriggio di oggi e sfrutteranno la giornata di domani, dalle 10 alle 18. Qui, ai banchi delle aziende, oltre all'annata protagonista, potranno scoprire anche altre punte di eccellenza delle singole produzioni. Immane il buffet a base di prodotti tipici veronesi accuratamente selezionati per la loro qualità.

Il pubblico avrà quest'anno un ruolo importante, dato che sarà chiamato ad esprimere le proprie preferenze attraverso un concorso per wine lovers. All'ingresso infatti è stata consegnata una cartolina che dovrà essere compilata e restituita prima di uscire, in cui ci sarà la possibilità di votare, a propria discrezione, i tre migliori vini degustati. Tra le cartoline saranno estratti tre vincitori che potranno usufruire di una degustazione personalizzata gratuita in una delle aziende da loro stessi indicate.

---

Like 2 people like this. [Sign Up](#) to see what your friends like.



Voto: **5/5** con **1** voti.

### Condividi



Lascia un Commento.

Nessun commento per questo articolo.