

**ENOLOGIA.** Una sessantina di giornalisti da ogni continente per un focus sul Valpolicella promosso dal Consorzio

# Anteprima Amarone 2010: un vino sempre più mondiale

Bussinello: «Uno stage per spiegare agli stranieri le qualità e proprietà enologiche e del paesaggio»  
Presentata la App con cantine, locali e monumenti

Un'anteprima dell'Anteprima Amarone 2010 all'insegna del prodotto Valpolicella inteso come vino, gastronomia, paesaggio e cultura. Ieri per la prima volta il Consorzio del Valpolicella ha convocato una sessantina di giornalisti di settore e non arrivati al Castrum Relais di Castelrotto dai quattro cantoni del mondo, dall'Asia (Malesia e Giappone) agli Stati Uniti e Canada, passando dalla Russia, Europa (Svizzera, Belgio, Spagna) e arrivando fino in Brasile. Mercati tradizionali anche mercati emergenti. Una sorta di stage di approfondimento viticolo-enologico sul Valpolicella con un'anticipazione del programma di attività del Consorzio per il 2014.

Obiettivo? «Far conoscere ai consumatori di tutto il mondo», spiega il direttore del

Consorzio Olga Bussinello, che ieri ha aperto i lavori, «il vino Valpolicella dentro un contesto naturalistico e culturale, per questo i nostri sforzi sono mirati a sviluppare una crescita della qualità in vigneto e dell'interazione tra vigneto e paesaggio, attraverso due temi: quella della ricerca agro-nomica e quella dell'enoturismo legato alla valorizzazione del territorio». Il messaggio finale? «Qualità del prodotto e paesaggio salubre, in tutti i suoi aspetti», precisa Bussinello, «in questa direzione sono andati gli sforzi del Consorzio negli ultimi 3 anni, a partire dalle giornate di formazione rivolte ai produttori sulla gestione del vigneto in termini di sostenibilità ambientale».

Sul fronte della ricerca agro-nomica, commissionata dal Consorzio del Valpolicella, due i vitigni autoctoni entrati a pieno titolo nel disciplinare dell'Amarone, l'Oseleta e lo Spigamonti. In Veneto ci sono 53 vitigni autoctoni riconosciuti e di questi solo 15 nel Valpolicella.

Il Valpolicella, come ha spiegato ieri Diego Tomasi, del centro di ricerca per la viticoltura Cra-Vit di Conegliano, è un ter-

ritorio che conta su un clima e un suolo assolutamente unico: dal serbatoio di calore del lago di Garda si arriva fino alla Val d'Illasi dove l'escursione termica è maggiore, inoltre dai terreni calcarei della zona classica si arriva a lambire i terreni più vulcanici della Val d'Illasi e Val di Mezzane. Questo dà origine a produzioni di Valpolicella simili ma con sfumature diverse. Un patrimonio enologico ed economico che dal 2010 vanta il marchio Docg e il cui valore va tutelato e rilanciato puntando sul mantenimento dell'alta qualità.

L'Anteprima Amarone 2010 che si tiene oggi e domani in Gran Guardia dalle 10 alle 18 offre la possibilità di verificare tutte queste sfumature degustando l'Amarone della vendemmia 2010 di 58 produttori veronesi.

Ieri infine il Consorzio del Valpolicella ha presentato la nuova App scaricabile su smartphone e tablet, in italiano e inglese, in cui si possono geolocalizzare tutte le cantine del Valpolicella, tutti i luoghi di interesse culturale e artistico ma anche le strutture adeguate all'ospitalità. **P.D.B.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Appassimento delle uve da Amarone su un fruttajo

## I produttori in Gran Guardia oggi e domani

**CANTINE.** Sono 58 i produttori di Amarone presenti quest'anno alla manifestazione Anteprima Amarone. Ecco qui in ordine alfabetico: Accordini Stefano; Aldrighetti Luigi; Angelo e Nicola; Albino Armani; Benedetti Corte Antica; Cav. G.B. Bertani; Bolla; Bottega; Buglioni; Ca' dei Frati; Ca' la Bionda; Ca' Rugate; Cantina di Soave; Cantina Valpantena Verona; Cantina Valpolicella Negrar; Cesari; Corte Adami; Corte Archi; Corte Figaretto; Corte Rugolin; Corte San Benedetto; Corte

Sant'Alda; Dal Bosco Giulietta; Damoli Bruno; Falezze; Fasoli Gino; Flatio; Gamba; Guerrieri Rizzardi; La Collina dei Ciliegi; La Dama; Latium; Le Marognole; Manara; Massimago; Monte del Frà; Monte Zovo; Montecariano; Monteci; Giacomo Montresor; Novaia Pasqua Vigneti e Cantine; Recchia; San Cassiano; San Felice; Santa Sofia; Santi; Sartori; Sciani; Secondo Marco; Tenuta Chiccheri; Tenuta Vignega; Terre di Leone; Tezza; Tinazzi; Valentina Cubi; Viviani; Zanoni Pietro; Zonin.

## Sulle modifiche al disciplinare

## La Regione Veneto riapre una ripresa del confronto tra Consorzio e Famiglie

Potrebbe riprendere a breve il confronto tra l'associazione Famiglie dell'Amarone e il Consorzio di tutela vini Valpolicella sulla questione delle modifiche al disciplinare di produzione sulle quali l'associazione presieduta da Marilisa Allegrini e di cui fanno parte 12 aziende ha fatto osservazioni in Regione.

Il primo tavolo di confronto tra le due realtà istituito a metà maggio 2012 si è concluso senza un'intesa e le modifiche al disciplinare di produzione di Amarone, Recioto, Valpolicella e Valpolicella Ripasso predisposte dal Consorzio hanno fatto il loro corso, sono state apportate lo scorso maggio e pubblicate nel Bur 25 ottobre 2013.

La Regione Veneto, lette le contestazioni mosse dall'associazione Famiglie dell'Amarone, ha quindi deciso di promuovere una consultazione tra le parti. Lo ha annunciato attraverso una lettera inviata qualche giorno fa alle Famiglie l'assessorato all'Agricoltura della Regione che, aggiunge, «definerà la data non appena avrà a disposizione le contro memorie del Consorzio».

«La vicenda è quindi tutt'altro che conclusa», ha detto la presidente delle Famiglie, Marilisa Allegrini, «ed esprimiamo la nostra soddisfazione per la decisione



Marilisa Allegrini



Christian Marchesini

della Regione, che ha accolto la nostra richiesta di contraddittorio per approfondire questioni fondamentali per futuro del nostro prodotto più pregiato. Ora speriamo che prevalga il buon senso e che si riapra il dialogo tra le parti: ci sono scelte oggettive da fare in primo luogo in termini di zonazione e vanno fatte con tutti gli attori del territorio».

La mossa della Regione è «la prassi», dice Christian Marchesini, presidente Consorzio Tutela Vini Valpolicella: «L'audizione di chi presenta osservazioni», aggiunge, «è una fase prevista dall'iter amministrativo di modifica dei disciplinari».

**l'Angolo del Gusto**

**MACELLERIA MOLOLON**

Grande scelta di carni salsicce salamelle tastasal nostra produzione e vasto assortimento gastronomia ed inoltre la nostra tagliata pronta gustosa e tenera

Via San Francesco, 15  
Lugagnano di Sona (Verona)  
molon@macelleriamolon.it  
Tel. 347.2258419  
045.514035

**RISTORANTE INDIANO ELEFANTE BLU**

ANNIVERSARIO 20 ANNI

**CUCINA INDIANA**

NEL PLATEATO ESTERNO:  
INDIAN TEA - APERITIVI E SNACK  
EXOTIC SHAKE

VERONA - P.zza Corrubbio 36 (S.Zeno)  
Tel. 045.591294 - 335.6364763  
WWW.ELEFANTEBLU.COM  
Aperto tutti i giorni pranzo e cena.

**GRIGOLETTI**

Vieni ad assaggiare "La vera polpetta di Verona" un prodotto nato da una lunga ricerca di ricette lavorate dalle nostre nonne e riprodotta oggi a mano dal papà Guerrino e dal figlio Alberto

Verona - Via Paolo Calzari, 26  
Tel. 045 528189  
Si effettua un servizio a domicilio capillare su Verona Città

**AGRITURISMO ANTICA CORTE CASON**

Tombazosana di RONCO ALL'ADIGE  
Tel. 045 7001292 - Cell. 340 6154113 - www.anticacortecason.it

**LA MAIALATA**

Sabato 1 febbraio - Sabato 22 febbraio ore 20-15

**MENÙ**

Polentina con insaccati - Riso con tastasal  
Cotechino delle casa - con verze  
Ossi de... Porco con il cren - Dolce a scelta - Caffè  
**BEVANDE ESCLUSE euro 15,00**

Le serate saranno animate dal "contastorie"  
Berto Cesco e amici: con allegria presenteranno testimonianze della tradizione popolare veronese

**PRENOTATEVI!!!**  
info@anticacortecason.it

**LA NEGRA TOMASA**

**Ristorante Cubano Pizzeria**

**CENE AZIENDALI**  
**FESTE A TEMA**  
**FESTE DI LAUREA**

**COMPLEANNI**  
**CENE SU PRENOTAZIONE**

**PRANZO CUBANO 10 EURO**  
**CENA CUBANA 15 EURO**

VILLAFRANCA (VR) - Piazza Villafranchetta, 22 - Cell. 345 5901634 - Tel. 045 6337149 - lanegratomasa71@yahoo.it - lanegratomasa