



Comunicato stampa

AMARONE OPERA PRIMA, RECORD PARTECIPAZIONE: 78 AZIENDE PER EDIZIONE CHE INAUGURA ANNO DEL CENTENARIO CONSORZIO VALPOLICELLA

DAL 31 GENNAIO AL 2 FEBBRAIO 106 GIORNALISTI A VERONA PER L'AMARONE 2020

MASTERCLASS ANNATE STORICHE CON PRIMO AMARONE CERTIFICATO 1950

FOCUS DENOMINAZIONE E SPETTACOLO CON ANDREA PENNACCHI CHE FIRMA E INTERPRETA "AMARONE, EPOPEA IN VALPOLICELLA"

(Sant'Ambrogio di Valpolicella – VR, 29 gennaio 2025). Amarone icona del fine dining nei 50 migliori ristoranti al mondo e un viaggio, nella memoria del tempo, tra le annate storiche tra cui spicca la bottiglia più antica certificata del Grande Rosso frutto della vendemmia 1950 uscita sul mercato nel 1953. Sono i temi delle due masterclass che aprono ufficialmente il programma di Amarone Opera Prima, l'evento del Consorzio vini Valpolicella in programma a Verona dal 31 gennaio al 2 febbraio all'ombra dell'Arena, in piazza Brà (palazzo della Gran Guardia). Un'edizione, quella di quest'anno, che inaugura l'anno del centenario dell'ente con il record di partecipazione tra i produttori: 78 aziende pronte a incontrare 106 giornalisti, di cui 73 provenienti da 26 nazioni (Argentina, Australia, Austria, Canada, Cina, Corea del Sud, Danimarca, Emirati Arabi Uniti, Finlandia, Francia, Germania, Giappone, Hong Kong, Israele, Kazakistan, Lettonia, Norvegia, Paesi Bassi, Polonia, Repubblica Ceca, Russia, Singapore, Svezia, Ucraina, UK e Usa).

L'anteprima dell'annata 2020 prende il via venerdì 31 gennaio (ore 10.30) con la prima degustazione dedicata a esplorare il posizionamento dell'Amarone nei 50 ristoranti top segnalati dal mensile britannico *Restaurant*. Sono sette i vini in batteria nella masterclass guidata dall'esperto JC Viens: Meroni Il Velluto 2011 (nella lista vini del Mountain Beak St, Londra), Ca La Bionda Vigneti di Ravazzol 2012 (Sezanne, Tokyo), Monte dall'Ora Stropa 2013 (Le Calandre, Italia), Zymé 2013 (Cenci, Kyoto, Asia), Buglioni Il Lussurioso 2016 (SingleThread, Sonoma Valley), Tezza Brolo delle Giare 2016 (Fat Duck, Londra) e Quintarelli 2017 (Eleven Madison Avenue, NYC). La giornata prosegue con il pranzo trisstellato di Giancarlo Perbellini (Teatro Filarmonico, solo su invito) e la masterclass- viaggio tra le annate storiche affidata al MW e vicepresidente del Consorzio, Andrea Lonardi. Nei calici gli Amarone Bolla 1950, Montresor 1969, Bertani 1975, Santa Sofia 1983, Cecilia Beretta 1985, Mazzi 1997, Bussola 2000, Marion 2007, Cesari 2010.

Il secondo atto di Amarone Opera Prima va in scena sabato 1 febbraio dalle 10.30. Ad aprire la giornata, il tema "Valpolicella: 100 anni tra passato e futuro della denominazione" con gli interventi di Christian Marchesini, presidente del Consorzio vini Valpolicella e di Carlo Flamini, responsabile dell'Osservatorio del vino di Unione italiana vini, moderati da Andrea Andreoli, direttore di Telenuovo. A seguire, l'inedito spettacolo "Amarone, epopea in Valpolicella", ideato dall'attore, drammaturgo e regista teatrale Andrea Pennacchi per il centenario del Consorzio vini Valpolicella.



Alle 12.30 via alle degustazioni ai banchi dei 78 produttori che, dalle 16.00, accoglieranno anche gli 'Amarone lover', protagonisti anche nella giornata di domenica 2 febbraio (dalle 10 alle 17) che si concluderà con l'aperitivo "Valpolicella: freschezza e creatività nel calice" a cura del Gruppo Giovani del Consorzio.

In allegato: elenco aziende Amarone Opera Prima, 21^ edizione.

www.amaroneoperaprima.it; www.consorziovalpolicella.it

Ufficio Stampa Consorzio Vini Valpolicella - E-mail: areastampa@consorziovalpolicella.it
Tommaso Accordini e Alessandra Sgaggio

Sponsor



CATTOLICA
ASSICURAZIONI

BANCO BPM



veronafiere
Trade shows & events since 1898



grafichevalpolicella



Con il patrocinio di



REGIONE DEL VENETO



Comune
di Verona