

V E T R I
N A D E L
L ' A M A
R O N E

DELLA VALPOLICELLA CLASSICA



"VETRINA DELL'AMARONE 2023": SABATO 21 E DOMENICA 22 OTTOBRE.

L'autunno è ancora lontano ma fervono i preparativi per la sesta edizione della "Vetrina dell'Amarone". Una due giorni di degustazioni, dedicata al più grande vino veronese, nella splendida cornice di Villa Mosconi Bertani a Novare di Arbizzano.

Negrar di Valpolicella, 7 giugno - Un'edizione che profuma di nuovo, che vuole portare con sé diverse novità e che, per la prima volta, si tingerà dei colori dell'autunno.

L'Amarone torna a raccontarsi, e lo farà, come sempre, attraverso le cantine della Valpolicella classica nella splendida cornice di Villa Mosconi Bertani.

Alla presentazione odierna, presso la sala del Consiglio Comunale di Negrar di Valpolicella, presenti il Sindaco di Negrar di Valpolicella, Roberto Grison, l'Assessore alle manifestazioni, Camilla Coeli e gli organizzatori dell'evento, di Mediawine srl, Enrico Fiorini, Gianluca Boninsegna e Marco Scandogliero. Si aggiunge, quest'anno, anche un focus al mercato estero e alla Cina con la presenza di Lorenzo Loiodice di "Cina in Cantina".

L'Amarone torna in vetrina. Lo si fa in autunno, dopo un'edizione, la scorsa (primaverile), che ha visto oltre 800 presenze in due giorni di evento.

Una due giorni che si concede all'autunno, i prossimi sabato 21 e domenica 22 ottobre.

Sarà una due giorni dedicata alla degustazione del grande vino veronese, ma sarà soprattutto l'edizione delle conferme e delle novità.

Un evento voluto fortemente dall'Amministrazione comunale di Negrar di Valpolicella, realizzato in collaborazione con Mediawine Srl e che vede il supporto, al fianco delle cantine, dell'Accademia delle Belle Arti, per un weekend di degustazioni, in cui tutte le realtà presenti avranno la possibilità di presentare il loro prodotto, di raccontare il territorio e l'esclusiva pratica dell'appassimento.

Un format che, come nella precedente edizione, mantiene un ampio spazio dedicato alle degustazioni: sabato si parte dalle 12.00 e si prosegue fino alle 21.00 e la domenica dalle 11.00 alle 20.00.

Le novità? La presenza, durante tutto il weekend e grazie alla collaborazione con “Cina in Cantina”, di una serie di influencer cinesi che daranno risalto, tramite i loro canali social, alla manifestazione e alla divulgazione del grande vino veronese.

Ma non è finita qua, spazio anche alla musica, ai premi e al cibo del territorio, con punti ristoro e foodtruck.

Altra importante novità, **l’app “WineToGo”** che debutterà in occasione della manifestazione e che permetterà, da un lato alle cantine di mettere in vetrina il proprio prodotto e dall’altro al cliente di acquistarlo in tempo reale.

Un programma, poi, che oltre alle degustazioni, vede in calendario anche diversi eventi nell’evento.

Si parte, quindi, il sabato mattina con l’intronizzazione dei nuovi cavalieri del “Sovrano e nobilissimo Ordine dell’Amarone e del Recioto”.

Si prosegue nel primo pomeriggio, alle 14.30, con il convegno “Il vino nel mercato cinese” con Lorenzo Loiudice, founder di “Cina in cantina”. Dulcis in fundo, alle 17.00, il consueto **spazio dedicato alla solidarietà con l’asta benefica**, in cui saranno messe in palio delle bottiglie di Amarone delle cantine presenti.

Domenica 22, dalle 12.30 ancora novità, con i premi che caratterizzeranno quest’edizione 2023 della “Vetrina dell’Amarone”.

Saranno istituiti e consegnati i seguenti premi: **”Miglior divulgatore enogastronomico”**, **”Miglior promotore del patrimonio vitivinicolo veronese”**, **”Premio influencer 3.0”** (dedicato alla cantina che meglio ha saputo comunicare il proprio prodotto attraverso i social) e il **”Premio alle istituzioni per la valorizzazione del patrimonio enoturistico della Valpolicella classica”**

Non è finita qui, **dalle 16.30** sarà anche **la giornata dedicata alla masterclass di un’ora**, a cura dei sommelier Enrico Fiorini, Gianluca Boninsegna e Marco Scandogliero. Il focus sarà incentrato sulle interpretazioni dell’Amarone delle cinque vallate della Valpolicella classica.

L’evento è aperto al pubblico e il ticket si potrà acquistare anche all’ingresso della manifestazione.

Prezzo al pubblico: 30 euro, nel prezzo è compreso il bicchiere e la tasca per riporlo.

Acquisti in prevendita fino al 15 ottobre: 25 euro fino ad esaurimento. Apertura delle prevendite a partire dal 22 settembre su shop.mediawine.eu.

Tutte le info su www.vetrinadellamarone.it

Seguici su **Facebook** Vetrinadellamarone23, **Instagram** @vetrinaamarone

Ufficio stampa, Matteo Sambugaro.

vetrinaamarone@mediawine.eu

Cel. 3404717286