

# VINITALY SPECIAL EDITION

## Degustazioni Consorzio Tutela Vini Valpolicella

**PAD. 6 | STAND B4**

### Il terroir e le diverse zone di produzione

Ore 10:30

Il territorio di produzione dei vini della Valpolicella, nella sua complessità, è estremamente vocato alla produzione di vini di qualità. Verranno analizzati tutti gli elementi che rendono unico questo terroir, e la diversificazione geografica dell'area di produzione per approfondire l'influenza dei fattori pedoclimatici sul profilo dei vini. Il percorso degustativo comprenderà vini di diverse zone e vallate, sia da uva fresca che da appassimento, per scoprire come il terroir affianchi le tecniche produttive nel delineare l'unicità dei vini della Valpolicella.

(In collaborazione con ONAV Verona)

### Il Valpolicella DOC Superiore: espressione tecnica del terroir

Ore 14:30

Il Valpolicella DOC nella sua tipologia "Superiore" è di fatto diventato una categoria di vino a sé stante, con caratteristiche e attitudini commerciali che sono attualmente oggetto di grande studio e approfondimento, in quanto potrebbero rappresentare il perfetto equilibrio fra l'espressione del territorio e la tecnica enologica che lo dovrebbe esaltare, e non prevaricare. Verranno degustati alcuni Valpolicella DOC Superiore di diverse aree geografiche della Denominazione, e prodotti con tecniche e affinamenti differenti.

(In collaborazione con ONAV Verona)

### Stili produttivi e tecniche di vinificazione

Ore 10:30

In Valpolicella si producono vini rossi con diversi livelli di alcolicità, struttura e posizionamento commerciale. Utilizzando le stesse uve, il fattore discriminante sono le diverse tecniche produttive che portano a prodotti così diversi fra loro. Tali tecniche verranno descritte dettagliatamente, e la spiegazione sarà accompagnata da un percorso degustativo che spazierà dal Valpolicella DOC alla sua versione "Superiore", al Valpolicella Ripasso DOC, per arrivare all'Amarone della Valpolicella DCG, in un crescendo di struttura e prestigio.

(In collaborazione con AIS)

### Dal Recioto all'Amarone: storia e unicità di questi vini

Ore 14:30

La tradizione viticola della Valpolicella nasce nell'epoca romana e si tramanda attraverso i secoli arrivando fino ai giorni nostri. Da qui si parte a ritroso per raccontare la nascita dei vini Amarone della Valpolicella e Recioto della Valpolicella e la loro graduale affermazione e unicità riconosciuta. La degustazione creerà una comparazione fra vino "secco" e vino "dolce" ottenuti da uve appassite, raccontando ragioni e "leggende" sull'evoluzione dei metodi produttivi e scoprendo alcune versioni rare, in un percorso sensoriale a crescente residuo zuccherino.

(In collaborazione con AIS)

