

06 APRILE

ORE 15:00 Stand Consorzio

WORKSHOP | A SCUOLA DI VINO.

Tasting in collaborazione con Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, l'Istituto Agrario Stefani Bentegodi (VR) e la Scuola Enologica di Conegliano (TV)

ORE 19:45 Cortile Mercato Vecchio

WINE TALK | VALPOLICELLA +100. A 100 anni dalla fondazione del consorzio, la denominazione veronese di soli vini rossi si racconta più moderna che mai.

ORE 21:00 Cortile Mercato Vecchio

WORKSHOP | VALPOLICELLA VIBES: LA FRESCHEZZA DA SCOPRIRE in abbinamento a Parmigiano Reggiano DOP.

Attività organizzata nell'ambito del progetto "Quality Heritage of Europe" | In collaborazione con il Gruppo Giovani del Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella

07 APRILE

ORE 10:30 Stand Consorzio

WINE TALK | DAZI, NUOVI MERCATI E TENDENZE IN ATTO: LE SFIDE DEL VINO.

In collaborazione con Christian Marchesini, Presidente del Consorzio Tutela Vini Valpolicella, Alberto Bozza, Consiglio regionale del Veneto, Mauro Battocchi, Direttore Generale Promozione del Sistema Paese del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e Riccardo Cotarella, Presidente Assoenologi.

ORE 11:30 Stand Consorzio

INCORONAZIONE NUOVI MEMBRI SNODAR.

ORE 13:00 Stand Consorzio

LE DE.CO. DI VERONA: UNA STORIA DI SUCCESSO. Il risotto all'Amarone della Valpolicella DOCG.

ORE 15:30 Stand Consorzio Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco

WORKSHOP | IL FUTURO IN BOTTIGLIA: GIOVANI GENERAZIONI DI VALPOLICELLA E CONEGLIANO VALDOBBIADENE.

08 APRILE

ORE 10:30 Stand Consorzio

WINE TALK | VALUTAZIONE DI SELEZIONI DI VITI RESISTENTI PER LA PRODUZIONE VITICOLA LOCALE E SVILUPPO DI NUOVI PROCESSI DI SELEZIONE ASSISTITA PER LE VARIETÀ DEL TERRITORIO.

In collaborazione con l'Università di Verona, Dipartimento di Biotecnologie - Bando ricerca e sviluppo, Fondazione Cariverona e Caritro

ORE 12:00 Stand Consorzio

WORKSHOP | VALPOLICELLA SUPERIORE: IL CONTEMPORANEO SENZA TEMPO in abbinamento a Parmigiano Reggiano DOP.

Attività organizzata nell'ambito del progetto "Quality Heritage of Europe" | In collaborazione con ONAV Verona

ORE 14:00 Stand Consorzio

WORKSHOP | RECIOTO E AMARONE DELLA VALPOLICELLA: STORIA E AVVICENDAMENTO FRA PADRE E FIGLIO in abbinamento a Parmigiano Reggiano DOP.

Attività organizzata nell'ambito del progetto "Quality Heritage of Europe" | In collaborazione con ONAV Verona

ORE 15:30 Stand Consorzio

ABBINAMENTO DESSERT BINDI CON AMARONE E RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG.

09 APRILE

ORE 10:30 Stand Consorzio

WORKSHOP | VALPOLICELLA E VALPOLICELLA SUPERIORE: LA TRADIZIONE MODERNA in abbinamento a Parmigiano Reggiano DOP.

Attività organizzata nell'ambito del progetto "Quality Heritage of Europe" | In collaborazione con ONAV Verona

ORE 11:30 Stand Regione Veneto

DEGUSTAZIONE ROSSO VERONA

ORE 12:00 Stand Consorzio

WORKSHOP | VALPOLICELLA SUPERIORE, VALPOLICELLA RIPASSO E AMARONE in abbinamento a Parmigiano Reggiano DOP.

Attività organizzata nell'ambito del progetto "Quality Heritage of Europe" | In collaborazione con ONAV Verona

ORE 15:00 Tensostruttura Sigaro Toscano

DEGUSTAZIONE AMARONE E RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG CON SIGARO TOSCANO

ORE 16:00 Stand Consorzio

VALPOLICELLA 100 PARTY



ANNIVERSARIO

CELEBRA I 100 ANNI
DEL CONSORZIO
CON NOI!

PAD 8 | STAND H2 - H3 - H4



#VALPOLICELLAWINES

CONSORZIOVALPOLICELLA.IT