

L'Amarone delle Famiglie Storiche conquista la Svizzera e la Germania con masterclass e degustazioni esclusive

scritto da Redazione Wine Meridian | 2 Ottobre 2024



Famiglie Storiche prosegue il suo impegno nella promozione dell'Amarone con eventi esclusivi in Svizzera e Germania. Il format della masterclass e walk-around tasting ha riscosso grande successo, evidenziando l'eleganza di annate come il 2009 e 2019. La promozione autunnale continua in Italia, con un incoming dedicato al mondo horeca.

Come annunciato a Vinitaly, prosegue per [**Famiglie Storiche**](#) il programma con focus sul mercato di lingua tedesca per le

attività autunnali. Il format che prevede la Masterclass **“Amarone Fine and Contemporary: exploring elegance in 2009 e 2019 vintages”** ed un walk around tasting, infatti, è stato esportato con successo in **Svizzera** e **Germania**.

I due appuntamenti, svoltisi il 16 settembre a **Zurigo** e il 17 settembre ad **Amburgo**, hanno visto l'associazione Famiglie Storiche presentarsi ai giornalisti e agli operatori del settore, in collaborazione rispettivamente con le riviste **Vinum** e **Falstaff**.

«Prestare attenzione all'Amarone significa scoprire un vino contemporaneo e raffinato, degno di essere considerato un vero e proprio “fine wine” – afferma il **presidente Pierangelo Tommasi** – Il mercato di lingua tedesca è un importantissimo riferimento. La Svizzera è un mercato importante per i vini di alta qualità e da collezione come l'Amarone, grazie alla sua cultura enologica sofisticata e al suo potere d'acquisto elevato; la Germania è un mercato storicamente importante per i vini della Valpolicella, dove l'Amarone rimane conosciuto ed apprezzato per la sua storia unica e lo stile contemporaneo».

Il format, che prevede la **degustazione di 13 Amarone**, uno per ogni famiglia storica, per confrontare diverse espressioni del vino più celebre della Valpolicella a dieci anni di distanza l'una dall'altra, è stato accolto calorosamente: sia a **Zurigo**, all'**AMmeron Zürich Bellerive au Lac**, che ad **Amburgo**, alla **Factory Hammerbrooklyn**, infatti, i posti per la masterclass sono andati tutti esauriti. A seguire, i **walk-around tasting** hanno coinvolto buyer, operatori del settore e anche il pubblico nella parte finale degli appuntamenti.

Ciascuna cantina ha proposto in degustazione tre referenze della denominazione: oltre all'Amarone, anche **Valpolicella**, **Valpolicella Ripasso** e **Recioto**.

Il calendario non si è chiuso con la trasferta tedesca, ma ha compreso anche un recente importante appuntamento lunedì 30

settembre con un **incoming** dedicato al mondo horeca: **ristoratori ed enotecari della Lombardia** sono stati ospiti a **Villa Quaranta**, sulle colline della Valpolicella, e all'**Antica Bottega del Vino di Verona**. In questo caso in collaborazione con **Nicola Frasson**, giornalista del **Gambero Rosso**, è stato presentato l'Amarone di 3 decenni (anni '90, primi 2000 e le ultime annate). Un percorso per scoprire come lo stile dell'Amarone si è evoluto negli anni, rimanendo fedele alla tradizione, ma con un occhio sempre volto alla contemporaneità.

Un mese davvero intenso dunque per l'associazione, impegnata anche con le fasi cruciali della **vendemmia dell'annata 2024**, caratterizzata da temperature elevate, con un agosto particolarmente caldo che ha rallentato l'attività fenologica della vite, causando un ritardo nella maturazione delle uve. Tuttavia, con l'arrivo delle piogge a settembre e il conseguente calo delle temperature, la situazione si è stabilizzata con una buona escursione termica, che favorisce ora una maturazione ottimale delle uve.

«Nel complesso, l'annata può essere considerata nella media, nonostante le rese siano risultate piuttosto basse. Per quanto riguarda le **uve** destinate alla produzione di **Amarone**, sarà necessario attendere il termine del processo di appassimento per esprimere un giudizio definitivo. Sicuramente i vini rifletteranno il nostro territorio e la stagione climatica. Il lavoro svolto in campagna, come sempre, è stato fondamentale affinché la vite potesse esprimere al meglio il proprio potenziale», conclude **Pierangelo Tommasi**.

Con queste attività, Famiglie Storiche continua a promuovere l'eccellenza dell'Amarone in mercati strategici, rafforzando il legame tra tradizione e visione che caratterizza i suoi vini, con una costante attenzione alla qualità e all'autenticità delle radici territoriali.

Punti chiave:

1. Le Famiglie Storiche hanno organizzato eventi a Zurigo e Amburgo, promuovendo l'Amarone con masterclass e degustazioni esclusive.
2. Il focus è stato sull'eleganza delle annate 2009 e 2019, con un'ottima risposta dal mercato di lingua tedesca.
3. L'Amarone è stato presentato come "fine wine" di alta qualità, con particolare attenzione alla tradizione e alla contemporaneità del vino.
4. L'iniziativa continua in Italia, con un evento dedicato al settore horeca a Villa Quaranta e all'Antica Bottega del Vino.