

# Amarone: le Famiglie Storiche nella Serenissima

scritto da Redazione Wine Meridian | 14 Novembre 2022



**Le Famiglie Storiche sbarcano a Venezia il 14 novembre 2022,** per un evento esclusivo che comprenderà una Masterclass riservata ai soci di AIS Veneto e un Walkaround Tasting dedicato agli operatori di settore del Veneto, nella prestigiosa cornice dell'Hotel Monaco & Grand Canal in piazza San Marco.

Un'occasione imperdibile per approfondire un territorio, quello della Valpolicella, composto da terreni variegati, microclimi diversificati per ogni singola vallata, filari disposti su terrazzamenti a secco, diversi metodi di coltivazione e sostenibilità; tutte componenti che nel calice trasmettono quel tocco di unicità che tanto ha contribuito a rendere questa zona una delle più rinomate a livello nazionale e internazionale.

«L'evento organizzato in collaborazione con AIS Venezia si inserisce all'interno di un ciclo, tra cui il recente incoming dedicato ai ristoratori della montagna, con i quali Le Famiglie Storiche desiderano parlare direttamente agli operatori di settore – afferma **Pierangelo Tommasi, Presidente delle Famiglie Storiche** – Venezia, poi, rappresenta le origini e le radici della nostra cultura e da sempre è via principale verso l'estero. È una piazza prestigiosa e fondamentale per l'indotto turistico internazionale presente tutto l'anno. Grazie ad AIS Veneto incontriamo un pubblico preparato di sommelier e di ristoratori. Per noi è un impegno fare cultura a favore del nostro territorio, la Valpolicella, e testimoniare la nostra visione di Amarone».

«Quando il vino diventa cultura – ha aggiunto **Gianpaolo Breda, Presidente di AIS Veneto** – siamo sempre presenti. Poder raccontare l'Amarone delle Famiglie Storiche è un grande onore, un pezzo di storia che ci appartiene intimamente. Le emozioni che è capace di suscitare questo grande vino e la ricerca dell'identità territoriale di ognuna delle tredici famiglie sono il preludio di un momento altamente formativo e certamente spunto per portare ulteriore valore alla carta vini dei ristoratori che copiosi sono presenti all'evento».

**La Masterclass, guidata da Gianpaolo Breda, Presidente di AIS VENETO, è interamente dedicata all'annata 2013, in degustazione i 13 Amarone della Valpolicella DOCG delle medesime Famiglie;** un'occasione particolare per scoprirlne le peculiarità specifiche ed il carattere distintivo di ogni produttore.

Il Walkaround tasting del pomeriggio, che include i prodotti delle denominazioni della Valpolicella di ogni produttore, permetterà di degustare tutte le declinazioni di un territorio davvero unico e permetterà un confronto diretto con gli operatori del settore partecipanti.

**L'evento organizzato in collaborazione con AIS VENEZIA ha voluto rivestire inoltre il ruolo di prima tappa di**

**avvicinamento alle Olimpiadi di Milano Cortina 2026**, quando Venezia ed il Veneto con le proprie eccellenze saranno protagonisti e giocheranno senz'altro un ruolo strategico.

### **Vini in degustazione alla MASTERCLASS**

- Brigaldara – Case Vecie, Amarone della Valpolicella D.O.C.G. 2013
- Musella – Amarone della Valpolicella D.O.C.G. 2013
- Venturini – Campomasua, Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Classico 2013
- Begali – Monte Ca' Bianca, Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Classico 2013
- Speri – Vigneto Monte Sant'Urbano, Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Classico 2013
- Masi – Campolongo di Torbe, Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Classico 2013
- Tommasi – Ca' Florian, Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Classico Riserva 2013
- Allegrini – Fieramonte, Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Classico Riserva 2013
- Tedeschi – Capitel Monte Olmi, Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Classico Riserva 2013
- Torre d'Orti – Amarone della Valpolicella D.O.C.G. 2013
- Guerrieri Rizzardi – Villa Rizzardi, Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G. Riserva 2013
- Tenuta Sant'Antonio – Campo dei Gigli, Amarone della Valpolicella D.O.C.G. 2013
- Zenato – Riserva Sergio Zenato, Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Classico Riserva 2013