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. Poter 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 scoprirne 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