



Comunicato stampa

## **CONSORZIO VALPOLICELLA A VINITALY 2026: COLLETTIVA IN CRESCITA, NUOVO STAND E CANDIDATURA UNESCO IN PRIMO PIANO**

Verona, 7 aprile 2026. Cresce e si rinnova la presenza del Consorzio tutela vini Valpolicella a Vinitaly 2026, con una collettiva in aumento e un nuovo spazio espositivo pensato per valorizzare identità, contenuti ed esperienze. Dal 12 al 15 aprile sono 30 le aziende protagoniste (+5 rispetto al 2025) nel nuovo stand istituzionale su due livelli (padiglione 8, stand H2-H3-H4), realizzato nell'ambito del progetto europeo "Quality Heritage of Europe" (QHE), affiancate da ulteriori 35 cantine presenti al banco degustazione.

Un'evoluzione, quella del Consorzio Valpolicella a Vinitaly, che accompagna la crescita della rappresentatività e si traduce in un palinsesto strutturato di appuntamenti lungo tutta la manifestazione e oltre. L'offerta, infatti, integra degustazioni, esperienze e momenti di approfondimento sui temi chiave del territorio: **dagli stili della Valpolicella al valore del rito della messa a riposo delle uve, candidato al Patrimonio immateriale dell'Unesco.**

Il calendario si apre **domenica 12 aprile** con la degustazione "**A scuola di vino**" (ore 15.00), dedicata ai vini prodotti dall'Istituto Agrario Stefani Bentegodi di Verona e della Scuola Enologica di Conegliano. Lunedì 13 aprile, giornata centrale del palinsesto, prevede due tasting inseriti nel progetto europeo QHE in tandem con il Consorzio Parmigiano Reggiano: "**Valpolicella Doc Superiore: raffinatezza immediata**" (ore 13.00), in collaborazione con Onav, con una selezione di etichette dal 2023 al 2020 in abbinamento a Parmigiano Reggiano 24, 36 e 48 mesi e "**Recioto e Amarone della Valpolicella: la successione fra padre e figlio**" (ore 15.00) in pairing con Parmigiano Reggiano 60 e 90 mesi.

Martedì 14 aprile il programma si sviluppa lungo l'intera giornata con un percorso dedicato agli stili della denominazione e alle dinamiche del mercato. Si parte alle ore 10.00 con la degustazione guidata da Onav "**Valpolicella e Valpolicella Superiore: la freschezza incontra l'eleganza**", seguita alle 11.30 dal convegno dedicato al "**Futuro del vino: cambiamenti del consumo e nuovi mercati. Le sfide da cogliere**". Nel pomeriggio, spazio al tasting "**Valpolicella Ripasso Doc: il lato umano del terroir**" (ore 13.30), seguito dalla masterclass "**Amarone e Recioto: la parafrasi della messa a riposo**" alle ore 15.30, cofirmata dal Consorzio e dal Gruppo Giovani della Valpolicella.

Mercoledì 15 aprile la programmazione prosegue con la masterclass "**Nel DNA del territorio: il Valpolicella Superiore**" (ore 11.00), sempre in collaborazione con il Gruppo Giovani, e si conclude con la festa di chiusura della collettiva allo stand (ore 15.30-17.00).

Il programma del Consorzio Vini Valpolicella al 58° Salone internazionale dei vini e dei distillati si estende anche oltre i giorni di manifestazione. A completamento delle attività del progetto europeo QHE a Vinitaly 2026, sabato 18 aprile (ore 16.00-17.30, area wine2digital di Veronafiere) è in programma la masterclass "**The Appassimento Legacy: between heritage and modern excellence**", guidata da Sarah Heller, Master of Wine, e organizzata in collaborazione con Vinitaly International Academy. Al centro, i temi dell'appassimento e della candidatura della tecnica della messa a riposo delle uve a patrimonio immateriale Unesco, approfonditi attraverso la degustazione di sei vini tra Amarone e Recioto in abbinamento al Parmigiano Reggiano.

**Ufficio Stampa Consorzio Valpolicella:**

**Tommaso Accordini e Alessandra Sgaggio (0457703194; [areastampa@consorziovalpolicella.it](mailto:areastampa@consorziovalpolicella.it))**