

L'ARENA
Domenica 7 Aprile 2019

43

Speciale **Vinitaly**

Comunicazione pubblicitaria
a cura di PubliAdige

IL SALONE OFFRE AI VISITATORI UNA QUANTITÀ DI GRANDI OCCASIONI PER MEMORABILI ASSAGGI

Ricchissimo il programma delle Degustazioni Top

Business, ma anche irripetibile occasione di degustare, guidati da esperti internazionali, vini che hanno fatto, stanno facendo o faranno la storia dell'enologia mondiale.

Il confronto tra vini, territori, annate consente agli operatori della filiera, dai produttori ai buyer che devono guidare le tendenze di consumo, di migliorare le proprie competenze degustative, innalzando la percezione della qualità.

Vinitaly 2019 propone il giro del mondo nel bicchiere con un ricco programma di Degustazioni Top, uno dei tratti distintivi, da sempre, di Vinitaly.

Ogni edizione è come una nuova annata, che porta in dote straordinarie occasioni per assaggiare etichette di ogni provenienza e partecipare a orizzontali e verticali che lasciano il segno.

La rassegna propone circa 90 tasting (riferendosi solo all'elenco ufficiale di Vinitaly) che danno l'opportunità di conoscere o approfondire vini di tutti i continenti, delle maggiori aree di produzione o di nicchia, distillati e liquori.

Buyer, sommelier, enologi, tecnici, giornalisti, operatori del settore possono così spaziare dal consolidato appuntamento con i Tre Bicchieri del Gambero Rosso con un "gran tour" idea-



Le degustazioni verticali ed orizzontali dei più grandi vini sono tra i punti di forza di Vinitaly

Ogni edizione di Vinitaly si presenta come una nuova, strepitosa annata

Circa 90 tasting danno l'opportunità di conoscere o approfondire vini di tutti i continenti

le attraverso i vini selezionati in tutta Italia, alla degustazione guidata da Ian D'Agata, in collaborazione con l'Associazione le Donne del Vino, che presenta i "vini rivoluzionari delle giovani donne del vino".

Un altro evento da non perdere è quello con Riccardo Cotarella che presenta "7 Vini che hanno fatto grandi i loro territori", una degustazione mirata a spiegare caratteristiche organolettiche e storia di sette vini importanti.

Fra le degustazioni top organizzate dagli espositori, quest'anno si segnalano l'Amaro-

ne della Valpolicella, il XXXI Seminario Tecnico Masi, il Montepulciano a cura del Consorzio del Vino Nobile, del Cirò, del Morellino di Scansano e la Vernaccia di San Gimignano, sempre a cura dei rispettivi consorzi.

Il wine tasting in rosa di Fisar è dedicato al nuovo trend internazionale di consumo, con 6 etichette che esprimono al meglio le seducenti sfumature del colore, l'eleganza dei profumi floreali, fruttati e speziati dei vini rosé. Vira al giallo paglierino la degustazione dedicata al Verdicchio dei Castelli di Jesi e di Matelica.