

**TREGNAGO.** Mecoledì prossimo il primo appuntamento con i produttori affermati ed esordienti della Valpolicella

# Amarone, le venti migliori cantine a confronto

A Villa De Winckels la serata che intende diventare un incontro annuale fra le eccellenze

Primo incontro con l'Amarone in Val d'Illasi mercoledì 27 alle 20.30 al ristorante Villa De Winckels. Si chiamerà proprio così l'appuntamento che la famiglia Merzari, titolare della prestigiosa e storica villa di Marcemigo, appartenuta al generale Igino Gilbert De Win-

kels, intende fissare annualmente con le migliori cantine del Veronese e un pubblico affezionato e curioso. Si comincia quest'anno con un primo elenco di venti produttori invitati a presentare il loro Amarone. Arrivano dalla Valpolicella classica e dalla zona allargata, sono imprenditori famosi e affermati, ma ci sono anche degli esordienti che si stanno facendo apprezzare e stimare per le capacità e la raffinatezza delle loro proposte.

L'invito è una rarità rispetto al calendario delle degustazioni mensili di vini e piatti abbinati, ma anche di formaggi e oli che si può trovare sul sito [www.villadewinckels.it](http://www.villadewinckels.it). Il primo incontro con l'Amarone, proprio per la caratteristica di essere il vino rosso veneto più conosciuto al mondo e protagonista dei mercati degli ultimi anni, è un evento speciale che sarà introdotto da un giornalista specializzato in enogastronomia. Darà la parola a

ciascun produttore che illustrerà le caratteristiche del proprio vino, aprirà le bottiglie e inviterà all'assaggio i presenti. Un buffet preparato dalla cucina del ristorante accompagnerà le diverse soluzioni, aiutando i palati a scoprire le segrete ricchezze di ogni prodotto. Per questo primo appuntamento saranno presenti i produttori: Corte Sant'Alda, Latium, Roccolo Grassi, Tenuta Sant'Antonio e Villa Erbece di Mezzane di Sotto; le azien-

de e le cantine Garbole di Tregnago, Romano Dal Forno e Ferragù di Cellore; Gino Fasoli di San Zeno di Colognola; Ca' Rugate e Prà di Monteforte d'Alpone; Marion di Marcellise; Begali e Zimé della Valpolicella; Bertani, Ca' La Bionda, Speri, Tedeschi, Viviani e Zanoni di Negrar.

La partecipazione all'assaggio dei vini e alla cena buffet costa 45 euro a persona ed è consigliata la prenotazione allo 045.650.0133. ♦ v.z.



Una degustazione dell'Amarone