



Ricerca

Cerca

I PRINCIPALI

- » [L'Italia del vino](#)
- » [Ristoranti / Agriturismo](#)
- » [L'Italia delle enoteche](#)
- » [Consorzi / Associazioni](#)
- » [Le Cantine](#)
- » [I Vini](#)
- » [Le Etichette](#)
- » [I Vitigni](#)
- » [Iscrizione alla Newsletter](#)
- » [Archivio News](#)
- » [Archivio Redazionali](#)

APPROFONDIMENTI ...

- » [Le Newsletter di](#)
- » [www.italiadelvino.com](#)
- » [Coral Wine](#)
- » [Calendario Eventi del Vino 2022-2023](#)
- » [Calendario Eventi del Vino 2021-2022](#)
- » [YouTube e](#)
- » [www.italiadelvino.com](#)
- » [Gli articoli di Roberto Vitali](#)
- » [L'enologo ci racconta](#)
- » [Calendario Eventi del Vino 2020-2021](#)
- » [Calendario Eventi del Vino 2019-2020](#)
- » [Calendario Eventi del Vino 2018-2019](#)


(26/01/2024) - Al via la settimana di Amarone Opera Prima 2024 con il Valpolicella Education Program

17 aspiranti ambasciatori della Dop provenienti da 12 paesi per il titolo di Valpolicella Wine Specialist

Al via la settimana di Amarone Opera Prima 2024 con il Valpolicella Education Program

Riparte martedì 30 gennaio il **Valpolicella Education Program**, il corso di studio e approfondimento sui vini e il territorio della Dop veronese organizzato dall'omonimo Consorzio di tutela e pensato per formare professionisti di alto profilo che lavorano nel settore enologico in tutto il mondo.

A sedere sui banchi di scuola e d'assaggio per l'edizione 2024 saranno 17 aspiranti Valpolicella Wine Specialist da 12 Paesi (Argentina, Australia, Brasile, Bulgaria, Canada, Danimarca, Giappone, Kazakistan, Regno Unito, Russia, Singapore e Stati Uniti), tutti con un curriculum formativo certificato da autorità del mondo del vino come Master Of Wine, Master Sommelier, WSET (Diploma o Livello 3) o Vinitaly Academy.

«Ripartiamo con la nostra offerta formativa – commenta il **presidente del Consorzio vini Valpolicella, Christian Marchesini** –, che ci ha consentito fino a qui di formare 51 Valpolicella Wine Specialist in 20 Paesi in tutto il mondo, un avamposto fondamentale per la diffusione dei nostri vini sui mercati. Si tratta di una proposta unica nello scenario consortile italiano, una formula di incoming altamente specializzata e incentrata sulla conoscenza e la formazione, asset fondamentali nella nostra strategia di promozione che – conclude il presidente – non a caso apre proprio il calendario degli appuntamenti nella settimana dedicata ad Amarone Opera Prima».

Il corso, che prevede due giornate di studio con 6 moduli per 12 ore complessive di approfondimento prima dell'esame finale, si svolgerà quest'anno con un nuovo **format itinerante** in tre aziende in aree diverse della Valpolicella.

Si parte in Valpantena, da **Costa Arènte**, dove gli aspiranti ambasciatori della doc seguiranno con Maurizio Ugliano, docente di enologia del dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona, il focus su "The wines of Valpolicella. Winemaking peculiarities and compositional characteristics".

A questo seguiranno il seminario sui disciplinari tenuto dall'enologo del Consorzio, Alberto Brunelli, e l'approfondimento sul mercato dei vini della Dop curato dal responsabile dell'Osservatorio del vino di Unione italiana vini, Carlo Flamini.

Chiude la giornata Paolo Veronesi, avvocato e consulente europeo in marchi esperto nella tutela della proprietà intellettuale sui prodotti food and beverage, che parlerà di "rules on the names of wines. Labelling, Appellations of Origin, Trademarks and Protection Consortia".

Il programma riprenderà poi mercoledì mattina (31/1) dalla storica cantina **Santi**, nella zona Est della Valpolicella, con "Valpolicella genetic and environmental resources", a cura di Giambattista Tornielli e Marianna Fasoli anch'essi del Dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona. Spazio alla degustazione nel pomeriggio, con il "Tasting Valpolicella" guidato dal wine expert e storyteller Filippo Bartolotta, che concluderà la parte formativa.

Gli studenti si trasferiranno poi in Valpolicella Classica, da **Monteci**, dove potranno sostenere l'esame finale e rilassarsi poi con una visita in cantina.


[«« Indietro ««](#)

IN VETRINA

Azienda Agricola Rebolini Bruno & C. di Rebolini Gabriele

[Scheda Cantina »»](#)