

L'iniziativa in programma il 7 e 8 giugno alle Gallerie Mercatali di Veronafiere

**CON LA MASTERCLASS "AMPHORA REVOLUTION", MERANO WINEFESTIVAL E VINITALY HANNO
PRESENTATO IL NUOVO PROGETTO CHE PROMUOVE I VINI IN ANFORA**

Durante la 56^a edizione di Vinality, The WineHunter Helmuth Köcher ha promosso la Masterclass "Amphora Revolution", con la partecipazione di Paolo Lauria, sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse, anteprima dedicata alla degustazione di nove vini provenienti da varie regioni d'Italia per svelare i segreti e le meraviglie dei vini prodotti in giare di terracotta, cocchiopesto o gres.

Merano (BZ), Verona (VR), 23 aprile 2024 – Un progetto affascinante nel panorama dell'enologia, italiano e internazionale, quello ideato da **Merano WineFestival in collaborazione con Vinality** per promuovere l'antica tecnica di vinificazione in giare di terracotta, cocchiopesto e gres e valorizzare i migliori vini in anfora a livello internazionale: si chiama **Amphora Revolution**, in programma il **7 e 8 giugno alle Gallerie Mercatali di Veronafiere**, ed è stato presentato per la prima volta durante la 56^a edizione di Vinality. Il trampolino di lancio, un'omonima Masterclass, guidata da The WineHunter Helmuth Köcher, da Simona Geri The Wine Setter e dal sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse Paolo Lauria, che ha portato in rassegna nove etichette provenienti da varie regioni d'Italia, per un viaggio sensoriale unico, alla scoperta di antiche tradizioni vinicole reinterpretate con modernità e maestria.

Sono state nove le aziende italiane coinvolte nella Masterclass "Amphora Revolution", espressione dei migliori vini in anfora prodotti nelle principali regioni vinicole del Paese. Dall'Alto Adige alla Sardegna, una selezione di vini che raccontano il connubio tra storia, territorio e innovazione nel mondo del vino, facendo uso di un'antica tradizione oggi considerata tecnologia. Dall'Alto Adige, **Arunda** ha presentato **2016 Phineas V VSQ** mentre **Tröpfthalmhof** il **Sauvignon Amphora Garnellen Riserva**; dall'Abruzzo, **Feudo Antico** ha portato in degustazione **InAnfora Pecorino Tullum DOCG Biologico**; l'azienda campana **Villa Matilde Avallone** ha presentato **Falerno Del Massico DOC**; la piemontese **Montalbera** il **Lanfora Grignolino D'Asti DOC**; dalla Valle D'Aosta **Rosset Terroir** è stato presente con il **Syrah 870 Valle D'Aosta DOP**; dalla Toscana, **San Polo** ha portato il suo **Amphora Vignamasso IGT**; dal Veneto l'azienda **Pietro Zardini Vignaiolo** è stata rappresentata dal **Decem Amarone Della Valpolicella Riserva Anfora**; infine, dalla Sardegna, **Tenuta Casadei** ha portato in rassegna il **Vintage Cannonau di Sardegna DOC**. Frutto di un lavoro di ricerca e degustazione a cura della speciale commissione d'assaggio The WineHunter dedicata ai vini in anfora, nove vini che raffigurano solo una piccola parte delle etichette coinvolte nell'evento Amphora Revolution che offrirà tra l'altro un ricco programma di convegni e simposi tecnico – scientifici dedicati al tema.

«La mia personale convinzione è che questa preview di Amphora Revolution abbia il potenziale per diventare un punto di riferimento internazionale, creando un momento di confronto tra produttori di anfore, enologi, produttori e opinion leader di settore. Questo segnerà un nuovo percorso importante per la viticoltura italiana, sia a livello nazionale che internazionale. Siamo entusiasti di questa partnership che lancerà il primo evento dedicato interamente al mondo delle giare in terracotta» dichiara **Helmuth Köcher**, The WineHunter e fondatore del Merano WineFestival.

«A giugno presentiamo l'edizione numero zero di Amphora Revolution, frutto della innovativa partnership tra Vinality e Merano Wine Festival che guarda a un comparto di nicchia dell'enologia ma ad alto potenziale di sviluppo anche nel nostro Paese. Già da quest'anno, pur essendo partiti con tempi molto stretti, puntiamo a diventare luogo di dibattito e confronto internazionale tra le istituzioni e i produttori su un metodo produttivo antico che sta vivendo una fase importante di rilancio con interessanti risposte da parte del mercato e del consumatore finale» evidenzia **Maurizio Danese**, amministratore delegato di Veronafiere.

Ufficio Stampa:

[smstudio](http://smstudio.com) | pr & communication

Stefania Mafalda press@smstudiopr.it M +39 345 5810 157

Servizio Stampa Veronafiere-Vinality

Tel.: + 39.045.829.83.50 - 82.42 - 82.10 – 84.27

E-mail: pressoffice@veronafiere.it