



► 25 Febbraio 2016

**TREGNAGO.** Questa sera le polemiche, le ripicche, le carte bollate e le udienze in tribunale rimarranno fuori dalla porta

# Vino Amarone, pace in villa tra il Consorzio e le Famiglie

Ben 72 aziende, un record, nel salone e nelle stanze di Villa De Winckels di Marcenigo. E c'erano ulteriori richieste

**Camilla Madinelli**

A Villa De Winckels di Marcenigo di Tregnago, oggi dalle 18 alle 23, sono in degustazione gli Amaroni prodotti dalle migliori aziende della Valpolicella classica e allargata e nonostante i ferri corti, la carte bollate e le udienze in tribunale, scoppierà la pace fra i calici del più prestigioso fra i rossi veronesi e fra i vini mondiali.

Non è un caso che avvenga nella signorile villa che fu di quel temerario sulle prime macchine volanti del generale Igino Gilbert De Winckels, oggi trasformata in ristorante, enoteca e locanda dalla famiglia Merzari.

Per il settimo anno il salone e le stanze del generale si aprono al principe dei rossi portato alla degustazione da ben 72 aziende per «Vino in villa»: «È record di presenze», ammette Massimo Merzari, che da mesi lavora per coordinare e allestire l'evento, «tant'è che lo scorso anno eravamo arrivati a 65. Ci sarebbero state altre richieste ma l'evento sarebbe diventato ingestibile». Non ci saranno tutti ma quasi: da Accordini, Allegrini, Antolini e Bertani, passando per tutte le lettere dell'alfabeto fino a chiudere con Zanoni, Zenato e Zymè.

Tra i tavoli si potrà degustare l'Amarone e conversare con i produttori, confrontare stili e cantine diverse, ascoltare parole d'arte, quella che solo gli appassionati di questo

lavoro sanno dire e raccontare compiutamente.

Resteranno fuori dal recinto della villa le polemiche e le ripicche tra il Consorzio e le Famiglie perché tra le stanze a volta del Generale la parola d'ordine sarà solo: «Gustare e raccontare e che vinca il migliore!».

Non ci sono premi in palio, in realtà, né graduatorie se non quelle che ispira il proprio fiuto e il proprio palato: vincerà ciò che piace, abbinato, come di consueto, a un buffet con i migliori prodotti tipici del Veronese: «Ci saranno i risotti dell'antica e rinomata riseria Ferron, e i formaggi di capra di Malga Faggioli di Erbezzo. Aggiungeremo salumi di nostra produzione, focacce farcite e cotte nel forno di casa e la pasticceria del ristorante», anticipa Merzari.

All'interno della serata si svolgerà una verticale guidata da Nicola Frasson della Guida ai vini d'Italia del Gambero Rosso, cioè una degustazione di Amaroni di diverse annate della stessa azienda: saranno presi in esame i vini degli anni 1998, 2004, 2007 e 2010 dell'azienda agricola Begali di San Pietro in Cariano e della Tenuta Sant'Antonio della Val d'Illasi e di Mezzane. Anche qui per par condicio una cantina della zona classica e una di quella allargata.

Il prezzo d'ingresso alla serata è di 45 euro con degustazioni e buffet compresi. Per informazioni si può telefonare allo 045.6500133. ■