



ZENATO®

Pubblicazione: Air Dolomiti Spazio Italia

Luogo: Italia

Data: Aprile Maggio 2016



36 **A TAVOLA**
Food & wine

TUTTO IL SAPORE DI SUA MAESTÀ L'AMARONE

Produrre secondo i più elevati standard qualitativi seguendo una tradizione che si tramanda da secoli, ecco l'obiettivo delle "Famiglie dell'Amarone d'Arte", titolari della famosa "Bottega del Vino" di Verona

THE SHEER MAJESTY OF AMARONE. Making wine to the highest quality standards, following a tradition that has been handed down for centuries. This is the pledge of "The Families of Amarone d'Arte", owners of the famous "Bottega del Vino" in Verona

Stylarstory
LETIZIA MUSIANI

L'Amarone è il vino che, più di ogni altro, è diventato negli ultimi anni simbolo del made in Italy nel mondo. Originale e unico nel mondo di produzione e nelle caratteristiche organolettiche, è in

Amarone is the wine which, more than any other, has become our most proud symbol of the best of made in Italy. Original and unique both in its characteristics and production methods, it tells the tale of a magical land with all the finesse of a person proud to wear the

grado di raccontare la storia di un territorio magico e la fama di una passione che si tramanda da secoli. A questo grande successo hanno contribuito in maniera decisiva "Le Famiglie dell'Amarone d'Arte", società con-

tinuous. One of the main reasons behind its burgeoning success has been "The Families of Amarone d'Arte", a consortium

SpazioItalia AIR DOLOMITI IN-FLIGHT MAGAZINE

APRILE MAGGIO 2016 NUMERO 125



Taglio fondamentale
Essential step
La tecnica dell'appassimento dell'uva destinata alla vinificazione è un metodo rimediato e applicato fin dai tempi dei Romani. "The 'appassimento' of the grapes before they are pressed is a method going back to Roman times

37



Territorie incantate
Enchanted land
L'Associazione "Le Famiglie dell'Amarone d'Arte" ha lo scopo di preservare una produzione che rappresenta il meglio della Viticoltura, una delle più prestigiose e affascinanti aree vitivinicole italiane. "The Families of Amarone d'Arte" Association was founded to defend the best in Viticulture production, one of Italy's most prestigious and fascinating wine-producing areas

SpazioItalia



38

Luogo di culto / Cult
La "Bottega del Vino" di Verona costituisce uno degli epicentri enologici più importanti a livello mondiale. Verona's "Bottega del Vino" is one of the world's great places to visit

sortile costituiti nel 2009 con lo scopo di difendere una produzione di assoluta qualità e rappresentativa del meglio di una prestigiosa zona vitivinicola italiana: la Valpolicella. Ad esseri due precise e rigorose regole produttive sono le aziende Allegriani, Regali, Brigaldara, Guerrieri Rizzardi, Masi, Maresca, Spesi, Todeschi, Tenute Sant'Antonio, Tommasi, Venturini, Zenato. La tecnica dell'appassimento - tappa fondamentale del processo produttivo dell'Amarone - è un metodo conosciuto fin dai tempi dei Romani, descritto nel 700 d.C. da

Casiodoro, ministro di Re Teodorico. Originariamente veniva utilizzata per produrre il Recioto, dolce nettare, considerato oggi l'antecessore dell'Amarone. Ed è proprio questa storia dema di sapori e il legame con la tradizione ad aver spinto "Le Famiglie dell'Amarone d'Arte" a mettere a frutto il patrimonio delle proprie conoscenze consolidato nel tempo, con un impegno rivolto alla qualità e all'innovazione, testimoniando il valore di questo grande vino. Per rendere riconoscibili e dare un visibile senso di appartenenza all'associazione, "Le



Per le vostre degustazioni / Wine tasting
La Bottega del Vino si trova a Verona, in Via Scudè di Francia 3, tel. +39 045 864225
info@bottegadelvino.it, www.bottegadelvino.it
La Bottega del Vino si trova a Verona, in Via Scudè di Francia 3, tel. +39 045 864225
info@bottegadelvino.it, www.bottegadelvino.it

defend the best quality wine-making typical of one of the most prestigious wine-producing areas in Italy: Valpolicella. The families and producers who spend its time themselves in a rigorous, narrative rule of production are the Allegriani, Regali, Brigaldara, Guerrieri Rizzardi, Masi, Ma-

resca, Spesi, Todeschi, Tenute Sant'Antonio, Tommasi, Venturini and Zenato. An essential part of Amarone production is the "appassimento" technique, where the grapes are left to dry out before being pressed. This technique has been used since Roman times and attested by Casiodorus, minister to King

Theoderic in the fifth century AD. Originally it was used to make Recioto, a sweet wine, today considered the ancestor of Amarone. It was the weight of all this history, laden with the knowledge and traditions of centuries, that persuaded "The Families of Amarone d'Arte" to place their precious heritage of

SpazioItalia AIR DOLOMITI IN-FLIGHT MAGAZINE

APRILE MAGGIO 2016 NUMERO 125



Al top in Italia
Top in Italy
Secondo Wine Spectator, "La Bottega del Vino" è tra i migliori cinque ristoranti italiani per qualità e prestigio della carta dei vini. According to Wine Spectator, "La Bottega del Vino" is one of the top five Italian restaurants for the quality and prestige of its wine list

39

Famiglie dell'Amarone d'Arte" appoggiano sulle loro bottiglie di Amarone un ologramma esclusivo e distintivo. Dal 2011 le famiglie storiche della Valpolicella sono inoltre proprietarie della "Bottega del Vino", storico locale nel centro di Verona e patrimonio dell'intera città che costituisce uno degli epicentri enologici del mondo. "La Bottega" - così chiamata affettuosamente dai veronesi - rappresenta da sempre il tempio scaligero del vino ed è stata fin dal 1860, anno della sua fondazione, crocevia e luogo di incontro di personaggi illustri, scrittori, viaggiatori, artisti che si sono soffermati per degustare i vini venetici, ispirati dalla calmosa ospitalità e dal caratteristico contesto. Secondo Wine Spectator il locale, rimasto invariato da oltre 150 anni, è oggi fra i primi cinque ristoranti italiani per prestigio della carta dei vini, e fra i primi 80 a livello mondiale.

parts of ancestral know-how at the service of quality and innovation, bearing witness to the timeless value of this great wine. As a visible sign of their commitment and a badge of belonging, "The Families of Amarone d'Arte" have designed a distinctive exclusive ologram to adorn their bottles of Amarone. Since 2011 the historic families of the Valpolicella appellations have also been the owners of the historic "Bottega del Vino" restaurant in the centre of Verona, a precious heritage of the whole city and one of the world's great wine-tasting sites. According to the Wine Spectator this restaurant, which has stayed true to over 150 years, is today one of Italy's top five restaurants for the sheer prestige of its wine list, and one of the first 80 worldwide.



Da non perdere
Bucket list
Tra i buoni piatti e grandi botteghe "La Bottega" è un luogo di vita, di gusto, di incontri. Great food, some artists. "La Bottega" is a celebration of life, good taste and shared pleasures

SpazioItalia