

Montag  
18. September 2023  
Zunftthaus zur  
Schmiden, Zürich

Amarone della Valpolicella DOCG ist der prestigeträchtigste Wein des Valpolicella, eines der renommiertesten Anbaugebiete Italiens. Die traditionelle Technik des Appassimento, die diesen Wein einzigartig macht, ist so bedeutend, dass sie bald Kandidat für das immaterielle Erbe der UNESCO werden könnte. Neben dem berühmten Rotwein ist der Valpolicella DOC Superiore ein bekanntes Markenzeichen der Appellation. Ein frischer und gleichzeitig komplexer Wein, der die starke Identität des Terroirs widerspiegelt und mit seiner Eleganz auch neuen Trends und Konsumgewohnheiten gerecht wird.

#### PROGRAMM

15.00 bis 16.30 Uhr | SOMMELIER LAB

16.30 bis 18.00 Uhr | GET2GETHER

18.00 bis 19.30 Uhr | TRADE MASTERCLASS

19.30 bis 20.30 Uhr | NETZWERKAPERO

#### ANMELDUNG

Beide Veranstaltungen richtet sich ausschliesslich an **Sommeliers und berufstaktives Fachpublikum**. Die Teilnahme ist kostenlos. Das Anmeldeformular und weitere Informationen finden Sie unter [www.vinum.eu/masterclass-valpolicella](http://www.vinum.eu/masterclass-valpolicella)

Bitte registrieren Sie sich online bis **Donnerstag, 14.09.2023** und senden Sie nach der Registrierung den **Nachweis** an [irene.toechterle@vinum.ch](mailto:irene.toechterle@vinum.ch).



**Jetzt anmelden:**  
[www.vinum.eu/masterclass-valpolicella](http://www.vinum.eu/masterclass-valpolicella)

# VALPOLICELLA Amarone und mehr

