

VINI D'ABRUZZO: TOUR E DEGUSTAZIONE PER BUYERS ED ESPERTI AMERICANI, GIAPPONESI E CINESI

21 Giugno 2024



PESCARA – Wine buyer e sommelier ed esperti americani, importatori giapponesi e cinesi. Per tutto il mese di giugno fino alla metà di luglio il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo sta organizzando una serie di eventi, tour, degustazioni, masterclass e altre attività per accogliere stakeholders e importatori per una promozione a tutto tondo, organizzata in diversi luoghi della regione, per mostrare le bellezze, ma soprattutto la varietà del territorio, primo tassello per conferire una estrema diversità ai vini della regione.

Grande interesse per il vino abruzzese è stato dimostrato dagli importatori giapponesi, giunti sulla Costa dei Trabocchi nelle scorse settimane. “È molto interessante – ha evidenziato l’importatore giapponese Shigeru Hayashi – la grande crescita del Pecorino, anche spumantizzato e del Cerasuolo d’Abruzzo, un vino che ha un bel corpo e si dimostra adatto anche agli abbinamenti con la cucina giapponese. Negli anni l’immagine del vino abruzzese è molto cambiata. In principio era noto solo il Montepulciano d’Abruzzo, come vino da quantità, mentre ora grazie al lavoro dei produttori, è emersa la qualità di tutti i vini regionali”.

Durante la visita che si è svolta tra il 10 e il 14 giugno erano presenti anche i due ristoratori giapponesi vincitori di By The Glass 2023, il concorso organizzato per far conoscere ai consumatori gli abbinamenti con la cucina locale dei vini abruzzesi, che si svolge ogni anno a novembre coinvolgendo oltre 160 ristoranti in tutto il Giappone.

“Stiamo lavorando moltissimo sul mercato estero – ha spiegato il presidente del Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo, Alessandro Nicodemi – con attività mirate volte a mostrare la crescita qualitativa del vino abruzzese degli ultimi anni, e la grande varietà che le nostre produzioni possono offrire, grazie a un territorio regionale che è caratterizzato da una grande diversità”.

I prossimi appuntamenti si terranno dall'1 al 5 luglio con gli importatori cinesi e poi dall'8 al 13 luglio con i master sommelier americani.