

NEWSAGE AGRO

AGENZIA DI STAMPA QUOTIDIANA

[HOMEPAGE](#)
[LATTE](#)
[ENOGASTRONOMIA](#)
[AGRICOLTURA](#)
[EXPO](#)
[ZOOTECNIA](#)
[AGROALIMENTARE](#)



POLPA DI POMODORO
Il buon pomodoro italiano dal 1974

Homepage | Firenze | Enogastronomia |

Venerdì 7 Dicembre 2018

03:46:02



Enogastronomia



Ecco la prima "Chianti Academy" in Cina, 240 iscritti in quattro città

FIRENZE - Tempo di esami finali per i 240 esperti cinesi che hanno partecipato alla prima **Chianti Academy** in Cina, il corso per diventare esperti del vino **Chianti docg**, dedicato a professionisti del settore organizzato dall'omonimo **Consorzio Vino Chianti** col supporto di Interwine di Guangzhou, leader del mercato fieristico cinese e da qualche anno partner del Consorzio nelle attività di promozione in Cina. Shenzhen, Guangzhou, Shanghai e Beijing sono le città in cui la Chianti

Academy è stata aperta e il successo è stato sorprendente.

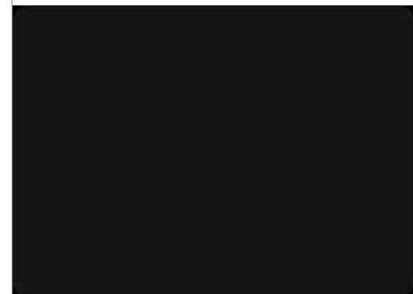
EXPORT ITALIANO CRESCIUTO DEL 3,3% - «Abbiamo avuto subito una grande risposta - ha commentato il presidente del **Consorzio Vino Chianti**, **Giovanni Busi** - La Cina si conferma essere è uno dei mercati esteri più importanti per il vino italiano, con un interesse che non si esaurisce con il consumo o la degustazione, ma che coinvolge anche la nostra cultura e tradizione. L'Accademia è un progetto importante per consolidare la presenza dei prodotti delle nostre aziende in un paese dalle enormi potenzialità». Secondo i dati **Nomisma**, infatti, l'export di vino italiano è cresciuto del 3,3 per cento rispetto allo scorso anno. L'export di rossi Dop imbottigliati è stato meno incisivo, con una variazione di appena l'1%, mentre nella categoria hanno fatto meglio i rossi Dop della Toscana che hanno messo a segno un +11,3%.

L'ATTIVITA' DELL'ACCADEMIA - Nel corso di questi tre mesi, gli iscritti all'Accademia hanno approfondito la conoscenza del vino Chianti, soprattutto grazie ai confronti fra annate e riserve. Hanno imparato la storia e la cultura del vino toscano, studiato la catena di produzione della denominazione e le politiche di tutela del prodotto, il disciplinare di produzione, con un assaggio intensivo delle diverse etichette delle aziende associate al Consorzio. Hanno analizzato inoltre gli abbinamenti con il cibo, anche con piatti cinesi, e approfondito tematiche più attuali, come il consumo tra i giovani, la comunicazione e il marketing del prodotto. Da oggi, a partire da Shanghai e poi a seguire Beijing, Shenzhen e Guangzhou, i partecipanti seguiranno l'ultima lezione con una degustazione di una serie di etichette di Vin Santo del Chianti e una batteria di vini Chianti docg di annate particolari, fuori commercio, ma utili a far capire la potenzialità di invecchiamento del vino. Il giorno dopo ci saranno gli esami, con un quiz tecnico a domande chiuse, uno a domande aperte e poi un blind testing che metterà alla prova le loro capacità nel riconoscere le varie sfaccettature del vino Chianti. Al termine della sessione di esami, i partecipanti riceveranno il diploma ufficiale di "Chianti wine expert".



StreamingTV

Intervista a Guido Garnero



Entra

Fiere ed Eventi

Seleziona Regione

Seleziona la città

Cerca evento

07 dicembre 2018

Archivio



Facebook



Twitter

Articoli correlati

Ultima ora