

NOTA! QUESTO SITO UTILIZZA I COOKIE E TECNOLOGIE SIMILI.

Se non si modificano le impostazioni del browser, l'utente accetta.

Approvo

Enocibario
vini, gastronomia & viaggi

Cerca...

Vai

MAIN MENU

[Home](#)[Recensioni](#)[Viaggi
enogastronomici](#)[Notizie dall'
Italia](#)[L' Angolo della
Qualità](#)[I nostri esperti](#)[Contatti](#)[Area riservata](#)[Link Utili](#)[test](#)

I NOSTRI ESPERTI

ARTICOLI

L'ACADEMY DEL CONSORZIO CHIANTI VOLA
IN CINA PER DUE GIORNI DI WINE&FOOD
EXPERIENCE

In degustazione i Chianti d.o.c.g. Annata e Riserva abbinati a piatti italiani e locali

Non solo **nozioni tecniche**, ma anche **un'esperienza sensoriale immersiva nel mondo del vino Chianti** raccontato a 360 gradi e **in dialogo con la tradizione culinaria**. E' quanto propone il **nuovo format della 'Chianti Academy China - Wine&Food Experience'** che il 7 e l'8 aprile farà tappa nella città di Guangzhou (Canton). La nuova proposta dell'Academy, che negli anni prima della pandemia ha **diplomato oltre 1.000 Chianti Wine Expert**, propone una degustazione di vini Chianti in abbinamento con i cibi italiani e locali, per un'attività non solo didattica e formativa, ma anche culinaria e sensoriale. L'iniziativa è riservata ai professionisti di settore, ai giornalisti e ai buyers.

Saranno due giornate intense, dove la teoria e la didattica del programma di formazione del Consorzio, lasceranno spazio a una maggiore interazione pratica col cibo. Proprio per questo motivo è stata scelta una sede tecnica come quella del ristorante, per dare modo ai partecipanti di applicare, sperimentare, esplorare, tutte le sfumature del vitigno Sangiovese, testa e cuore del vino Chianti.



Virgilio Pronzati



Mara Musante



Luigino Filippi



Giancarlo Pizzo



Pietro Bellantone

Alessia Cotta
Ramusino

Giampiero Fasoli



Mirka Frigo



Alessandra

P.erra
Giovanni DeV. is
Claudia ParacchiniWEBMASTER
Marco Tondolo

LOGIN FORM

Nome utente

Password

Ricordami ☐

Accedi

☐ Password
dimenticata?

La prima giornata sarà caratterizzata dai vini Chianti di annata 2019 e 2020, i più giovani sul mercato, con delle batterie orizzontali di vini provenienti da ciascuna delle sette sottozone di produzione, abbinate ai piatti della tradizione italiana con proposte classiche, ma non troppo, come i cannelloni ricotta e spinaci, oppure gli gnocchi al tartufo ed agnello scottadito. La seconda giornata sarà invece centrata sui Chianti Riserva, attraverso due batterie orizzontali delle annate 2018 e 2017, sempre tese a valorizzare le pregevoli eterogeneità delle diverse zone e interpretazioni, stavolta in abbinamento alla cucina tipica cantonese, considerata tra le più prelibate del paese: piccione arrosto con spezie ed erba citronella, costole di manzo brasate, riso fritto profumato al tartufo sono alcune tra le proposte.

Le masterclass verranno condotte dal wine educator Jerry Cheng, già tra i panelist delle precedenti Chianti Academy, in collegamento con Luca Alves, wine ambassador del Consorzio Vino Chianti, e si rivolgeranno a un pubblico di circa 50 professionisti attentamente selezionato dall'agenzia Interwine, da molti anni a fianco del Consorzio Vino Chianti nella promozione in Cina. Vino, cibo, ma soprattutto intercultura: gli incontri saranno, infatti, un'occasione preziosa per cristallizzare l'amicizia non solo commerciale, ma anche culturale tra i due Paesi. Intratterranno il pubblico partecipante due musicisti professionisti: un violinista che interpreterà il repertorio italiano classico e un suonatore di Guzheng (tradizionale strumento tipo cetra a 21 corde) che scandirà le fasi salienti in chiave orientale, a suggello di quella che vuole essere concretamente un'esperienza a tutto tondo.

"La Chianti Academy, che mai si è fermata, da alcuni anni prosegue il suo lavoro di informazione con grande successo - dice Giovanni Busi, presidente del Consorzio Vino Chianti -. Il tasting immersivo in abbinamento ai piatti locali e italiani centra perfettamente l'obiettivo del Consorzio Vino Chianti e avrà sicuramente un grande successo anche in un mercato così strategico come quello cinese".

Ivana Zuliani

