



Cerca per parola chiave, brand, argomento, e

IT EN



ALL



AUTOMOTIVE



FASHION & BEAUTY



FOOD & HOSPITALITY



GREEN



DESIGN



NAUTICA



ART & CULTURE



ALTRO



FILTRO CANALI

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

APRILE 06, 2022 - [CONSORZIO VINO CHIANTI](#)

VINO, 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

Firenze, 6 aprile 2022 - 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 **#vinochianti**.

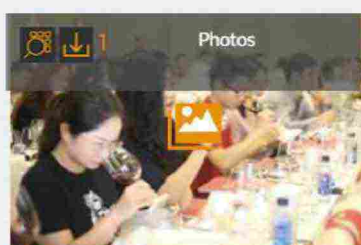
La prima giornata sarà caratterizzata dai vini Chianti di annata 2019 e 2020, i più giovani sul mercato, con delle batterie orizzontali di vini provenienti da ciascuna delle sette sottozone di produzione, abbinati ai piatti della tradizione italiana con proposte classiche, ma non troppo, come i cannelloni 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 **#vinochianti** 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 **#vinochianti** e avrà sicuramente un grande successo anche in un mercato così strategico come quello cinese".

[Leggi meno](#)

FOTOGALLERY (1) Login to download



SCARICA TUTTO

CONDIVIDI

CONDIVIDI VIA MAIL

HASHTAG

#FOOD #GUANGZHOU #VINO
#CONSORZIOVINOCCHIANTICLASSICO
#CINA #FNB #GIOVANNIBUSI
#SANGIOVESE #DEGUSTAZIONE
#LUCAALVES #EVENT #JERRYCHENG
#CHIANTIACADEMYCHINAWINEFOODE
#VINOCHIANTI #CHIANTIRISERVA

NEWS CORRELATE