

HOME > QUALIVITANEWS > Vino, da Miami a Los Angeles: il Consorzio Chianti negli USA con tre tappe

NOTIZIE :: PROMOZIONE, SISTEMA IG :: 15 maggio 2023

Vino, da Miami a Los Angeles: il Consorzio Chianti negli USA con tre tappe



Il presidente Busi: "Rafforziamo i legami internazionali portando le nostre eccellenze oltreoceano"

Il **Consorzio Vino Chianti** non si ferma e torna negli Stati Uniti con un programma di tre eventi in altrettante città: il 15 maggio sarà a **Miami**, il 17 a **Houston** ed infine il 18 a **Los Angeles**. Tre tappe fondamentali del Chianti Lovers U.S. Tour

2023, un viaggio all'interno del mercato americano, che è oggi il maggior estimatore del vino toscano nel mondo.

Saranno due i grandi focus sul vino Chianti per questa edizione: a **Miami e Houston** si presenteranno i vini **Chianti Riserva 2019 in degustazione orizzontale**, mentre a **Los Angeles** i riflettori si accenderanno su un format inedito di **Masterclass Chianti Vs formaggi italiani d'origine**.

Il programma prevederà **tre workshop giornalieri intensivi**, costruiti attorno a seminari istituzionali sulla Denominazione e conditi con sessioni di incontri tra aziende toscane partecipanti e operatori locali.

"Continuiamo a rafforzare i legami internazionali, portando il brand del vino Chianti nel mondo - afferma **Giovanni Busi, presidente del Consorzio Vino Chianti** - vogliamo avvicinare le nostre eccellenze locali ai numerosi appassionati e intenditori presenti anche oltreoceano dove la cultura e la sensibilità per il vino negli anni sono cresciute ed è quindi importante essere sempre più presenti. Portiamo una qualità alta e diffusa per un pubblico di professionisti che è tra i più esigenti e conoscitori del mondo".

Per quanto riguarda i **Chianti Riserva**, saranno presentate e degustate batterie di sette vini (uno per ciascuna delle zone di produzioni della Denominazione), offrendo così lo spaccato più espressivo del potenziale di affinamento del vitigno Sangiovese, che nel 2019 ha beneficiato di un'ottima annata.

Mentre il ventaglio dei **sette vini proposti a Los Angeles** intrigherà il pubblico attraverso tutte le sue declinazioni (vini di **Annata, Governo, Superiore e Riserva**) e con un abbinamento ai **formaggi italiani di origine**: si parte dal **Pecorino Toscano** e dalla **Robiola di Roccaverano D.O.P.**, prosegue con un verace **Fiore Sardo** e con un **Gorgonzola Piccante D.O.P.**, ancora passando ad un **Castelmagno D.O.P.** ed un magistrale **Beppino Ocelli al Barolo**, per finire con un sontuoso **Parmigiano Reggiano 48 mesi**. Un incontro tra i rossi del Chianti e i formaggi tipici italiani, perché hanno tanto in comune: eterogeneità, freschezza e quell'invidiabile

Qualivita News

Sezioni Qualivita News

ARTICOLI STAMPA DOP IGP
NOTIZIE DAI CONSORZI
NUOVI PRODOTTI IG
APPUNTAMENTI

Canali Qualivita

RASSEGNA STAMPA
NEWSLETTER
COMUNICATI STAMPA
WEBCAST
PODCAST
VIDEO
GALLERIE FOTOGRAFICHE

Notizie per ambito

[AMBIENTE](#)[BENESSERE](#)[CULTURA](#)[ECONOMIA](#)[INNOVAZIONE](#)[PROMOZIONE](#)[SISTEMA IG](#)[SOCIALE](#)[TURISMO](#)

capacità di abitare la tavola con gusto.

I relatori delle degustazioni guidate saranno: **Lyn Farmer WSET Educator** per Miami, **Jeremy Parzen Ph. D.** ed autore specializzato sul vino, **Diego Meraviglia** Presidente dell'Associazione Sommelier Nordamericana, **coordinati da Luca Alves, Wine Ambassador del Consorzio.**

Fonte: **Consorzio Vino Chianti**

ARGOMENTI TRATTATI: CONSORZI DI TUTELA, DEGUSTAZIONI, EXPORT, VINO



Castelmagno DOP, Chianti DOP, Gorgonzola DOP, Pecorino Romano DOP, Robiola di Roccaverano DOP

TERRITORIO: Stati Uniti, Toscana
AMBITO: Promozione, Sistema IG
CATEGORIA: Vino
ORGANIZZAZIONI: **Consorzio Vino Chianti**

Condividi:



Newsletter

Tutte le principali informazioni sui prodotti agroalimentari e vitivinicoli DOP IGP STG italiani e sulle indicazioni geografiche direttamente nella tua casella di posta elettronica. **Leggi privacy policy**

Nome e cognome

E-mail

Azienda/ Ente

☐ Ho letto la privacy policy ed esprimo il mio consenso al trattamento dei dati

☐ Desidero iscrivermi alla newsletter Qualivita.

ISCRIVIMI

Fondazione Qualivita

Sede Via Fontebrandia 69
53100 Siena (SI) Italy
Tel. +39 0577 1503049
Whatsapp. +39 375 6797337
Mail info@qualivita.it
PEC: qualivita@pec.it



Progetti Qualivita

- **Qualigeo.eu**
Banca dati dei prodotti europei DOP IGP
- **Atlante Qualivita**
La pubblicazione dei prodotti DOP IGP STG
- **Osservatorio Qualivita**
Dati ed analisi del settore DOP IGP
- **Rapporto Ismea Qualivita**
Indagine economica sui prodotti DOP IGP
- **Passaporto Digitale**
Sistema di anticontraffazione e tracciamento per i prodotti DOP IGP

Organizzazioni di settore

- **Origin Italia**
Associazione Italiana Consorzi IG
- **Federdoc**
Confederazione Nazionale dei Consorzi volontari per la tutela delle denominazioni di origine
- **Masaf**
Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste
- **Ismea**
Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare

Glossario DOP IGP

- Indicazioni Geografiche
- Marchi DOP IGP
- Normativa prodotti DOP IGP
- Consorzi di Tutela
- Certificazione dei prodotti DOP IGP
- Farm To Fork e prodotti DOP IGP
- Dop Economy
- Riforma Sistema IG

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la cookie policy. Chiudendo questo banner acconsenti all'uso dei cookie.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.