

Miami, Houston, Los Angeles: per **Consorzio Vino Chianti** 3 tappe in Usa

Presidente Busi: continuiamo a rafforzare i legami internazionali Milano, 15 mag. (askanews) 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 e il 18 a Los Angeles. Tre tappe fondamentali del Chianti Lovers U.S. Tour 2023, un viaggio all'interno del mercato statunitense, 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, 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, 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 ha spiegato il presidente del **Consorzio Vino Chianti**, Giovanni Busi, aggiungendo portiamo una qualità alta e diffusa per un pubblico di professionisti che è tra i più esigenti e conoscitori del mondo. In una nota, il Consorzio ha spiegato che 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. A Los Angeles sarà invece proposto un ventaglio di sette vini in tutte le sue declinazioni (vini di Annata, Governo, Superiore e Riserva), in abbinamento ai formaggi italiani di origine: si parte dal Pecorino Toscano e dalla Robiola di Roccaverano Dop, prosegue con un verace Fiore Sardo e con un Gorgonzola Piccante Dop, ancora passando ad un Castelmagno Dop ed un magistrale Beppino Occechi al Barolo, per finire con un Parmigiano Reggiano 48 mesi. I relatori delle degustazioni guidate saranno: Lyn Farmer WSET Educator per Miami, Jeremy Parzen e il presidente dell'Associazione sommelier nordamericana, Diego Meraviglia, coordinati da Luca Alves, wine ambassador del Consorzio. Navigazione articoli

