



Economia

Ad

IL PROGETTO

Vino, arriva in Brasile il tour del Consorzio Vino Chianti

Il presidente Busi: "Torniamo in territorio dove si sviluppano abbinamenti sorprendenti"



ECONOMIA Firenze, 26 Luglio 2023 ore 07:55



Tornare in Brasile per continuare a sviluppare l'ambizione, duplice e concreta, di creare inediti abbinamenti tra il vino e l'enogastronomia locale, al contempo estendendo la rete di ambasciatori internazionali della Denominazione. È questo il fulcro del **Chianti Lovers Latam Tour 2023**, promosso dal **Consorzio Vino Chianti** e pronto a toccare il paese carioca nei primissimi giorni di agosto.

Dopo le tappe di luglio in Venezuela e in Messico, infatti, il Chianti approderà in Brasile per due Masterclass speciali. Il 1 agosto, a Rio de Janeiro, ecco «Wine&Cinema Experience», evento di degustazione orizzontale con sette vini del Chianti e la

Ad

Ad

Ad

proiezione di una serie di clip cinematografiche che raccontano il forte legame che intercorre tra il marchio e la cultura popolare.

Il 3 agosto, invece, a San Paolo debutterà il format «Nossa novel!», che offrirà l'opportunità di degustare tre categorie di prodotto per tre diverse annate.

I seminari saranno condotti rispettivamente dal noto sommelier Manoel Beato ed il giornalista Jorge Lucki, coordinati dal WineAmbassador Luca Alves.

«L'obiettivo di fondo - commenta **Giovanni Busi, presidente del Consorzio Vino Chianti** - resta quello di continuare a diffondere e fortificare la cultura del Chianti, insieme alla nostra Denominazione, in territori che presentano caratteristiche adatte a recepirla. Noi puntiamo a sostenere questa dinamica tramite il contributo di una serie di ambasciatori ogni anno più competenti».

Gli abbinamenti del Chianti con la cucina brasiliana sono infatti da sempre seducenti. Basti pensare a quello con il Churrasco e a quello con la Feijoada, in un abbinamento a contrapposizione in cui il Chianti smorza l'untuosità del piatto.

È anche così che il **Consorzio Vino Chianti** divulga una autentica cultura del vino in un contesto internazionale ed effervescente, che offre una cucina variegata e ricca, somma di molteplici espressioni regionali.

Ad

SEGUICI SUI NOSTRI CANALI

-
-
- Newsletter 

prima FIRENZE