

DEUTSCHLAND SOMMELIER ASSOCIATION A PROWINE CHINA CON COLLETTIVA CANTINE ITALIANE

8 Novembre 2017

di **Redazione**



ROMA – La Deutschland sommelier association (Desa) guarda a Oriente e in occasione di ProWine China (Shanghai, 14-16 novembre 2017) presenta al mercato cinese il meglio della tradizione vitivinicola europea, mettendo insieme le tre grandi “scuole” italiana, francese e bulgara.

Il format scelto – uno stand collettivo (Hall W5, stand AE 30) arricchito dalle masterclass dedicate ai professionisti del vino – ricalca quello di successo che negli ultimi quattro anni la Desa ha già realizzato a Düsseldorf e che la stessa organizzazione della rassegna tedesca ha ritenuto ideale per consolidare la conoscenza dell’universo vino nel complesso e selettivo

mercato della Cina.

Allo stand Desa saranno presenti Poggio le Volpi (Italia); Azienda Agricola Buglioni S.A. (Italia); Patrizia Leonardi Wine Selection Srl con le Cantine Riccio e Erik Banti (Italia); Logodaj Winery Ltd (Bulgaria); Centovignali Azienda Agricola F.lli Rossi Srl (Italia); Albea Cantina Museo Albea Srl (Italia); Quadrigato Soc. Agr. Terrenovae Srl (Italia); Cantina Sociale di Monteforte D'Alpone (Italia); La Haute Couture Du Vin By Jean Guyon con gli Chateaux di Bordeaux (Médoc – Francia).

“Si tratta di una selezione molto particolare – sottolinea in una nota **Sofia Biancolin**, presidente della Desa – che raggruppa tutta l’esperienza maturata in quindici anni di sviluppo e promozione dei vini italiani nel Nord Europa. A questo aggiungiamo la grande tradizione vinicola di parte dell’antica Tracia, la Bulgaria, che risale ai tempi precedenti l’Impero Romano, e l’eccezionale qualità e forza produttiva di Bordeaux. Per quanto riguarda la presenza italiana, in particolare, offriamo al pubblico di Shanghai una visione molto ampia del nostro Paese, spaziando dai blasonati Amarone e Valpolicella alle prorompenti personalità dei vini pugliesi, dai grandi prodotti del Lazio in piena rinascita, come il Frascati e il Doc Roma, alle suggestioni maremmane del Morellino di Scansano. Grande risalto dunque per i vitigni autoctoni, vera anima dell’Italia, come Primitivo di Manduria, Susumaniello, Garganega, Corvina, Corvinone, Durella, Sangiovese, Fiano di Avellino”.

Sono vini prodotti tanto con uve autoctone quanto con uvaggi internazionali quelli provenienti dalla più calda e soleggiata zona agricola della Bulgaria, la Struma Valley, che saranno presentati da Logodaj Winery a testimonianza della lunghissima tradizione vinicola della regione. Mentre arrivano dal suggestivo Médoc i vini di matrice francese.

“**Jean Guyon**, proprietario di Rollan de By”, spiega Sofia Biancolin, “ha iniziato nel 1989 l’attività di vigneron, acquisendo i suoi primi due ettari di vigneto a Bégadan, nel Médoc, sulla riva sinistra della Gironda, a pochi chilometri dalla foce. Da allora la sua passione è cresciuta di pari passo con i suoi terreni, oggi più di 90 ettari coltivati, e con l’acquisizione di diversi Chateaux. Scelte che lo hanno reso uno dei principali player di questa denominazione. È quindi un onore per noi poterne presentare i vini”.

Due saranno inoltre le masterclass organizzate da Desa, entrambe in programma presso la Conference room M8/W5. A guidarle il Master of Wine **Rod Smith**, direttore della Riviera Wine Academy e giudice al Decanter World Wine Award. Si comincia martedì 14 novembre, dalle ore 11,00 alle 12,30, con la masterclass intitolata “Rossi come la...fortuna: dalle coste dell’Atlantico al calore mediterraneo i grandi vini rossi”. Tema del secondo e ultimo appuntamento fissato per mercoledì 15 novembre, dalle ore 13,30 alle 15,00, è invece “Vini

bianchi, la forza dell'eleganza".

Spazio infine ai premi assegnati da Desa ai migliori professionisti (sommelier, buyer e ristoratori) che negli ultimi anni si sono distinti nella promozione del vino italiano in Asia, diventandone qualificati e autorevoli ambasciatori. Le premiazioni, con la consegna del relativo diploma, si svolgeranno nello stand dell'Associazione il 14 e 15 novembre (Hall 5A, stand E30).