

VINI D'ABRUZZO AL PROWEIN, 46 AZIENDE E UNA MASTERCLASS SUL CERASUOLO A DUSSELDORF



16 Marzo 2023

ORTONA - Protagonisti anche quest'anno a Düsseldorf i vini abruzzesi, forti della crescita del 12% (rispetto al 2021) in valore dell'export proprio in Germania che resta il principale mercato oltreconfine. L'export in generale ha messo a segno un +10% rispetto all'anno precedente e si continua quindi ad investire in promozione e sviluppo in questa direzione, a

partire dalla presenza ad appuntamenti strategici come il Prowein.

“La fiera è da sempre una vetrina fondamentale per i nostri vini, fortemente apprezzati dal mercato tedesco, dove abbiamo una crescita costante delle vendite, ormai da anni”, spiega il presidente del Consorzio **Alessandro Nicodemi**. “Oltre a continuare a fare sistema per promuovere le nostre aziende a livello internazionale, lavoriamo anche per migliorarne il posizionamento facendo sempre più leva sul binomio vino e territorio d’origine; il messaggio che trasmettiamo è che i nostri vini nascono nella regione più verde d’Europa, tra mare e montagna, curate dai nostri produttori che ne sanno esaltare le diverse peculiarità”, conclude Nicodemi sottolineando che “sarà questa l’occasione anche per preparare ulteriormente i buyer all’introduzione del Modello Abruzzo che, dalla prossima vendemmia, ci consentirà finalmente di proporre un’offerta più chiara e specifica con la semplificazione delle denominazioni e con l’intento di far crescere ulteriormente i nostri vini su tutti i mercati”.

Nello spazio del Consorzio a Prowein sarà allestita una collettiva di 46 aziende. Un momento particolare, con una masterclass dedicata, sarà riservato quest’anno al Cerasuolo d’Abruzzo biologico. La degustazione prevede una selezione di 8 vini rigorosamente biologici dalle diverse zone di produzione e sarà guidata dal giornalista **Christian Eder** (della rivista *Vinum*), che vanta 30 anni di esperienza nel settore ed è un grande esperto di vini italiani e ovviamente abruzzesi. L’appuntamento, in programma per lunedì 20 marzo dalle ore 16,30 nello spazio della rivista (pad 1 stand A40) sarà riservato al trade, ai sommelier e alla stampa.