

IV vino e gastronomia degustazione Wine & Food Made in Italia presso il ristorante "Turandot" Autore: Galina Mumrikova

Il 14 dicembre al ristorante Turandot progetto Wine & Food Made in Italia di Giorgio Valentino, ha avuto luogo la presentazione e degustazione di vini italiani.

Tanti agli specialisti all'evento e rappresentanti della stampa, hanno incontrato personalmente e parlato con i proprietari e amministratori di società provenienti dalle Regioni dei famosi vini d'Italia: Emilia-Romagna, Toscana, Veneto e Friuli Venezia Giulia, Lombardia e Marche.

Molti vini ottenuti da vitigni autoctoni rari.

Tali incontri sempre tengono un certo interesse commerciale e sono utili soprattutto per il fatto che gli importatori e rappresentanti del settore della ristorazione sono direttamente comunicanti con quelli che produce direttamente il vino e altri alimenti.

Così, Gabriele Ferron, devoto produttore di riso, che continua di fatto le attività dei loro antenati, dato che la società è tornato nel XVII secolo, in provincia di Verona.

La sua sala di degustazione personale a casa attira l'attenzione di professionisti e dilettanti provenienti da tutto il mondo, Gabriele ha una guida molto importante, promuovendo le migliori qualità del suo riso unico.

Gli enologi ed esperti italiani per la degustazione del vino, raccontano il loro vino, e quindi tutti i vini possono essere degustati in modo eccellente.

Pertanto, l'impresa di Eddi Kante (fondata nel 1980) a condizione che il noto bianco autoctono di uve "Vitovsky" che crescono in provincia di Trieste, e da cui si ottiene un vino fresco con sapore di pera ed il gusto di erbe.

Un altro vino locale di Kante - è la Malvasia Istriana con sapore intenso e aromatico.

Ma nelle terre del Friuli occidentale con grande successo di lavoro familiare ci sono le aziende Russolo, Cà Tullio e Anselmi che utilizzano la tecnica di invecchiamento del vino in botti di rovere, che dà il gusto dei vini molto piccante. Russolo, Cà Tullio e Anselmi producono sia vino bianco, rosa, rosso e da varietà di uve celebre Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon e Cabernet Sauvignon.

Vino per le conversazioni e di riflessione è chiamata una bevanda che viene servita con ottimi formaggi, è il Ramandolo e il Picolit, lo produce una famiglia di nome Dario Coos uva Friuli Venezia Verduco Galla. Tuttavia, tutti i vini Coos Dario sono fatti solo da "loro" e le uve sono raccolte a mano sempre.

Nelle terre del Veneto ottima l'azienda Rigoni per Prosecco – Rosè e Manzoni

Tuttavia, tutte le 15 società, che ha portato il vino, hanno una loro "twist", e ognuno di loro possiamo dire le parole gentili, nessuna meraviglia loro hanno collaborato in qualità.

Qualità Club a fare pieno uso delle economie peculiare di scala, così come aiutare i produttori di piccole e medie imprese per creare una propria rete di distribuzione, prendendo il loro posto nel mercato lungo con le cantine di lunga data e grandi hanno.

Grazie Qualità Club ogni membro dell'associazione possono presentare i loro prodotti alla cantina di maggior successo e prestigio, ristoranti, negozi.

E ora - la parola per gli importatori russi.

ALKOEKSPERT Galina Mumrikova