



Il Blog di Alberto Grasso

Home

OpenWineMap

Roma&più

Marco Simone

Contatti

giovedì 23 luglio 2015

Il Prosecco in Cina

In Cina il Prosecco diventa materia di studio

Siglato un accordo, unico in Italia, con il quale il Prosecco Doc diviene ufficialmente materia di studio per gli studenti della Shanghai Trade School



Un modulo di 14 ore inserito nel programma scolastico di migliaia di giovani iscritti che anelano a diventare professionisti della Ristorazione e dell'hôtellerie. Il modulo comprende lezioni relative a territorio di origine, metodi di produzione, tecniche di degustazione e studio degli abbinamenti

del Prosecco Doc con i piatti della cucina cinese.

“La Cina è un mercato che presenta grandi potenzialità ancora inesprese – dichiara Kar Mein Lim, Sommelier tra le più note e stimante in Cina – c'è bisogno di formare nuove figure professionali legate al mondo del vino, perché la richiesta di personale qualificato è in forte crescita nel nostro paese. E non è vero che i cinesi amano solo il vino rosso, è che lo conoscono di più grazie alle campagne francesi. Personalmente amo la freschezza del Prosecco al punto che lo berrei a colazione, pranzo e cena”.

Solo l'1% dell'export complessivo, pari nel 2014 a 200 milioni di bottiglie di Prosecco Doc, prende il volo per la Cina.

Questa cifra però, quindi 2 milioni di bottiglie circa, è significativa se comparata alle più note bollicine d'oltralpe delle quali, pur considerata l'importante storia e la lunga tradizione commerciale col Celeste Impero, se ne importano in Cina meno della metà (fonte Global Trade Atlas).

Si consideri inoltre che i dati della stessa fonte relativi al primo trimestre 2015 rivelano un incoraggiante trend di crescita del Prosecco verso la Cina del + 45% rispetto allo stesso periodo 2014.

“Far conoscere il nostro Paese attraverso un vino. Far apprezzare un vino attraverso il territorio che lo esprime. Questo è il lavoro che stiamo facendo come Consorzio – afferma il presidente Stefano Zanette a margine della conferenza stampa - La nostra Denominazione che comprende 9 meravigliose province del Veneto e del Friuli Venezia Giulia, è un territorio incredibilmente ricco di paesaggi incantevoli, di tesori d'arte e cultura e di manifestazioni dell'ingegno umano di inestimabile valore. Deve passare il messaggio che il termine Prosecco designa un territorio, un'area geografica e non un vitigno. In Cina come nel resto del mondo”.

Integrando un più ampio programma di attività info-formative rivolte alla Cina che includono Master Class, degustazioni, eventi e pubblicazioni, tale progetto prenderà avvio col prossimo anno scolastico e, stando alle dichiarazioni di Cao Guoyu, Direttore Generale della scuola governativa Shanghai Trade School, avrà una “molto lunga durata”.

Publicato da **Alberto Grasso** a 18:30

+1 Consiglialo su Google



Iscriviti alla Newsletter di you_wine

Enter your email address:

Subscribe

Cerca nel blog

Translate

Seleziona lingua

Powered by Traduttore

Tag

Eventi Degustazioni (61) Expo (39) Vinitaly (36) Eventi Enogastronom (19) Street Food (17) Arte (16) (Enologico (10) Arte Mostre (8) Vino&Ricerca (8) M (7) Corsi di Specializzazione (6) Eventi Birra Artigi: Vino Biologico (6) Eventi (5) Prosecco Superiore (4 International (4) Vino&Archeologia (4) Birra Artigianale (3) Puglia (3) VinitalyBio (3) Vino&Marketing (3) Alcol&S (2) Antepime (2) Champagne (2) Cin Cinema&Vino (2) Concorso Cinematografico (2) Enogastronomico (2) Consorzio Vini Cortona (2) Cons Chianti Classico (2) Consorzio del Vino Nobile di Mont (2) Corsi (2) Difetti del Vino (2) Garganega (2) Enogastronomiche (2) Musica (2) Nero di Troia (2) O.I Pizza Napoletana (2) Spumante Italiano (2) Summa TOP TEN ITALIAN WINES US/UK PRESS (2) Vini N: Vini Rosati (2) Vinnatur (2) Vino rosato (2) Vino&S Vin&forum (2) Viticoltura sostenibile (2) Agricoltura Bioti Alois Lageder (1) App (1) Asia (1) Associazione Vignaioli di Volte (1) Barolo (1) Barolo Chinato (1) Birra del Borgo (1) Bombino (1) Buy Wine (1) Cannonau (1) Coldiretti (1) Coltivazione biologico-d Concorso Birrario (1) Concorso Letterario (1) Consorzio Barbera I del Moferrato (1) Consorzio Tutela Vini Collio (1) Consorzio Vini (1) Consorzio dei Vini Orcia (1) Consorzio del Soave (1) Consorzi Castel del Monte (1) Consorzio per la tutela vini Soave e Recioto c Cortona Doc (1) Corvina (1) Corvinone (1) Cucina Vegan (1) Degu

1 commento



Aggiungi un commento

Commenti più popolari



Alberto Grasso tramite Google+ · 1 giorno fa · Condiviso pubblicamente

Il Prosecco in Cina

In Cina il Prosecco diventa materia di studio Siglato un accordo, unico in Italia, con il quale il Prosecco Doc diviene ufficialmente materia di studio per gli studenti della Shanghai Trade School Un modulo di 14 ore inserito nel programma scolastico di mig...

1 · Rispondi

DiVini Etruschi (1) ENOFORUM 2015 (1) Enolions 2015 (1) Ei Enotica 2015 (1) Federbio (1) Fivi (1) Fondazione Mach (1) Fonta (1) Franciacorta (1) Frascati (1) Gala Italia (1) Gallo Nero (1) Gast Gestione del vigneto (1) Giubileo (1) Grandi Langhe 2015 (1) Greco (1) Hackwine (1) I migliori 100 vini del mondo (1) Incoming (1) Istituto Nazionale Grappa (1) Lambrusco (1) Lieviti&Terroir (1) Lor London Wine Fair 2015 (1) Luca Gardini (1) Luigi Veronelli (1) Lun Malvasia del Lazio (1) Malvasia di Candia (1) Mixology (1) Molinare del Vino (MUVIT) (1) New York (1) Olio extravergine di oliva (1) C Onav (1) OperaWine (1) Oseleta (1) Pasqua (1) Pergola Veronese (2015 (1) Radici del Sud 2015 (1) Recioto (1) Ricerca&Malattie de Riedel (1) Ripasso (1) Rondinella (1) Ruchè (1) SKY WINE Sagrantino di Montefalco (1) Sicilia en primeur (1) Simboli (1) Slow (1) Soave (1) Spumante Lessini Durello DOC (1) Strada del Vi Adige (1) Valpolicella (1) Valpolicella Doc Classico (1) Vigna&Rot Favorita (1) Vini Biodinamici (1) Vini Biologici (1) Vini Passiti (d'Orcia (1) Vini Vulcanici (1) Vini da Meditazione (1) Vinitaly and Vinnatur 2015 (1) Vino Nobile di Montepulciano (1) Vino Vegan (1) (1) Vino&Batteri (1) Vino&Chimica (1) Vino&Cinema (1) Vino Vino&Neuroscienza (1) Vino&Social (1) Vino&Statistica (1) Vin Viticoltura&Clima (1) Vitivinicoltura&App (1) Vivit (1) Wine2Wine (1)

Archivio Pubblicazioni

▼ 2015 (536)

▼ luglio (70)

[Chinese Lexicon: il gusto tradotto del vino](#)[Il Prosecco in Cina](#)[International Sparkling Awards Milan](#)[‘Quando le donne fanno rete: Ife!’, il Vino delle](#)[L'AGENDA DEL PADIGLIONE DEL VINO Lugl agosto 2...](#)[Mostre: A Roma "IMPRESSIONISTI. Tête-à-tête](#)[53ª edizione del Premio Campiello si brinda a](#)[VENEZIA E' CALICI DI STELLE](#)["La Selezione del Sindaco".](#)[13ª Assemblée generale dell'OIV](#)[Soul & Streetfood festival](#)[Sincerely, Molise.](#)["La Selezione del Sindaco" 2015](#)[Alcol: "Il mostro dagli occhi verdi in bottiglia"](#)[Il futuro della ricerca scientifica in viticoltura...](#)[CALICI DI STELLE A EXPO 2015](#)["Vino è...musica" 2015](#)[Expo: "Proviamo a definire il vino naturale e...](#)["BACCHUS" DI RIEDEL](#)[Che Grana...il Grignolino! Aggiornamento di tu](#)[Amarone Masi meglio con l'allevamento a perç](#)[Street Food Tour](#)["GREEN ECONOMY IN THE EUREGIO"](#)[Vino&Clima - "Chateau Largo" il vino che viene](#)[Il nocciolo del Piemonte](#)[Noci \(Bari\): "Orecchiette nelle gnostre"](#)[In Vino Analytica Scientia](#)["Roma alla scoperta dei Vini Piceni"](#)[Viticoltura&Ambiente](#)[Mare in Cantina 2015](#)[Expo del Gallo Nero: Il Calendario](#)[Moscato Wine Festival](#)[Mostre: "I Macchiaioli e il loro tempo"](#)[Vino&Marketing](#)[Il formaggio si fa con il latte!](#)[Castelli Beer Festival 2015](#)

5* Hotel & SPA

Jesolo

Apertura del nuovo Falkensteiner
Hotel: Prenotazione facile online!

[Post più recente](#)[Home page](#)[Post più vecchio](#)Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)