



CONSORZIO  
DEL VINO NOBILE  
DI MONTEPULCIANO

Si è concluso l'8 febbraio con oltre 1500 contatti il tour dell'Anteprima americana

## **"ITALIAN WINE MASTERS": SUCCESSO PER IL NOBILE IN USA**

*Dopo Miami, New York ha ospitato il Consorzio del Vino Nobile. Il 7 febbraio una serata con la presenza del "Sistema Montepulciano" per presentare le eccellenze del territorio poliziano. Intanto tutto pronto per l'Anteprima del Vino Nobile che partirà il 13 febbraio a Montepulciano*

In attesa del grande evento dell'Anteprima (in programma alla Fortezza di Montepulciano dal 13 al 17 febbraio prossimo) il Consorzio del Vino Nobile torna dagli Stati Uniti con buone notizie rispetto ad uno dei mercati che in questi ultimi anni ha fatto registrare crescita significative. Un vero e proprio tour di successo quello che il Vino Nobile ha condiviso con gli altri "Italian wine masters", ovvero Brunello e Chianti Classico e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore: da Miami a New York diversi seminari e banchi d'assaggio per incontrare il pubblico statunitense degli operatori e della stampa.

Particolare interesse ha suscitato la giornata del 7 febbraio promossa dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, con la presenza di una delegazione del comitato Montepulciano nel Mondo, nella elegante cornice dell'SD 26, ristorante sulla 26th Street a Madison Square Park. Durante il corso della serata davanti ad una folta platea di operatori del settore, selezionati dalla Camera di Commercio newyorchese, è stato promosso Montepulciano con il suo straordinario patrimonio architettonico, ambientale, culturale, sociale, di eccellenze enogastronomiche. «Siamo sempre più convinti che abbinare l'eccellenza del prodotto alla cultura, la tradizione, la qualità della vita della nostra città sia una scelta vincente – ha detto nell'occasione **Federico Carletti**, presidente del Consorzio del Vino Nobile – perché dare una identità ad un vino è un valore aggiunto che oggi il consumatore attento percepisce e valuta positivamente».

Proprio nella giornata di chiusura, l'8 febbraio, gli Italian Wine Masters si sono riuniti ancora a New York con un evento all'Hilton. Il programma, oltre al classico wine tasting, ha previsto due master class di approfondimento di cui una dedicata ai rossi "The Waiting Game: age-worthy Brunello di Montalcino, Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano", per sottolineare la capacità di invecchiamento delle tre grandi denominazioni toscane. I seminari a Miami e New York sono stati guidati e moderati dal giornalista ed eno-gastronomo Kevin Zraly, uno dei più famosi wine educators a livello mondiale, fondatore del Windows on the World Wine Course. Durante il tour in tutto il Nobile ha incontrato oltre 1500 tra buyers selezionati, giornalisti e opinion leader del settore.

Un mercato importante quello americano che si conferma per i vini italiani in generale e, in particolare per il Vino Nobile di Montepulciano, un punto di riferimento di primissimo piano assorbendo annualmente circa il 15% della produzione.

Montepulciano, 9 febbraio 2011, c.s. 01