



Associazione Italiana Sommelier

Sede Centrale

Home Associazione Area Formazione Convenzioni Relatori Soci Eventi DeVinis Sommelier TV Contatti Gestione Soci

L'Umbria in California – 09/06/2014

Ora inizio: 09:00

Ora fine: 23:00



L'ESSENZA ENOLOGICA DELL'UMBRIA IN CALIFORNIA CON I VINI DI MONTEFALCO

di Roberto Natalini

È stato un vero successo l'evento che ha portato in tour negli Stati Uniti una rappresentanza di viticoltori dell'Umbria con il Consorzio Tutela Vini Montefalco, una delle aree di produzione più rinomate del "Cuore Verde d'Italia".

Si è appena concluso con una tre giorni californiana l'evento "Sagrantino Umbria Essence", il quale ha fatto tappa prima a San Francisco, a poca distanza dalle rinomate Napa e Sonoma County, per poi concludere in bellezza a Los Angeles.

È proprio in California infatti che il gioiello enologico dell'Umbria, ovvero il Sagrantino, coltivazione presente a Montefalco da oltre cinquecento anni, continua a ricevere un grande apprezzamento confermato dall'interesse dei consumatori e addetti del settore.

L'evento "Sagrantino Umbria Essence" ha offerto la possibilità a piccoli e grandi produttori di Montefalco di mettersi in contatto con il mercato americano tramite l'incontro diretto con importatori basati in California. Presenti agli eventi anche giornalisti, sommelier e wine buyer.

Ben otto le cantine presenti: Antonelli, Arnaldo Caprai, Bellafonte, Castelbuono, Le Cimate, Perticaia, Romanelli e Scacciadiavoli.

La promozione si è realizzata grazie alla partecipazione del Consorzio Tutela Vini Montefalco con la collaborazione di Matteo Pastori, giovane sommelier umbro, da qualche anno trasferitosi da Londra in California.

Un impeccabile organizzazione da parte di Matteo, che ha suscitato un importante interesse da parte dei partecipanti, ma soprattutto di alcuni produttori umbri non ancora presenti nel mercato, che hanno avuto modo di trovare un importatore per lo stato della California.

"Le aziende produttrici già importate, grazie a questa serie di eventi, hanno avuto la possibilità di promuovere il proprio brand e quello del consorzio ad una clientela di qualità, incrementando il business in questo promettente mercato", ci ha spiegato Matteo.

"Mentre le altre cantine che erano in cerca di un canale per l'immissione dei propri prodotti in California, hanno espresso pareri molto positivi grazie all'elevato numero di importatori interessati ad importare i loro prodotti".



La serie di eventi è iniziata lunedì 9 giugno con una wine-dinner itinerante presso il ristorante italiano 54 Mint di San Francisco, a base di prodotti gastronomici umbri di qualità, proseguita il giorno seguente al Press Club, con un walk around tasting e un seminario effettuato dal docente della North American Sommelier Association, Mauro Cirilli.

Dopo San Francisco, i produttori di Montefalco sono stati protagonisti di un altro acclamato evento a Los Angeles, presso il ristorante Terroni, dove si è ripetuto lo stesso formato presentato in precedenza.

Per la felicità dei tanti partecipanti agli eventi in programma, i produttori vinicoli umbri presenti hanno offerto in degustazione le varietà tipiche del loro territorio: oltre al Sagrantino di Montefalco, il Montefalco Rosso, Montefalco Rosso Riserva, Montefalco Bianco, Grechetto, Trebbiano Spoletino, Sagrantino Passito e Sagrantino Metodo Classico.

"Il progetto è nato selezionando i mercati migliori per l'esportazione del Sagrantino, ovvero gli Stati Uniti e la Germania. Quattro anni fa abbiamo fatto per la prima volta promozione a New York con un mese di degustazioni guidate sia presso Eataly che con alcuni produttori. Poi ci siamo resi conto che la gente amava quello che facevamo, in quanto promuoviamo tutti i prodotti del territorio di Montefalco", ha dichiarato Maruska Passeri del Consorzio Tutela Vini Montefalco.

"Il tour 2014 di dieci giorni è iniziato a Toronto, poi abbiamo fatto due giorni a New York ed infine siamo arrivati in California, prima qui a San Francisco con la cena, wine tasting e seminario e poi Los Angeles con lo stesso formato" – ha inoltre aggiunto. "Siamo qui perché crediamo molto in questo mercato che è fra quelli che mostra di apprezzare maggiormente il Sagrantino. La nostra presenza in California è molto buona sia a San Francisco che a Los Angeles, molti dei produttori sono infatti presenti in numerosi ristoranti, e speriamo che questo sia solo il primo di una lunga serie di eventi promozionali".

Fra le novità più interessanti il Vino Spumante Brut Metodo Classico della cantina Scacciadiavoli, una delle più antiche di Montefalco, presentata da Liu Pambuffetti, la quale rappresenta la quarta generazione della famiglia di produttori. "Lo spumante è fatto con 100% uva Sagrantino e siamo l'unica cantina che ha sperimentato nel 2006 questo metodo con una vendemmia molto anticipata", ci ha detto Liu. "L'idea ci è venuta perché avevamo delle vigne più giovani, e volevamo utilizzare queste uve in un modo completamente diverso. Da una produzione di tremila bottiglie adesso ne facciamo dieci mila, tuttora realizzando questo processo a mano perché la nostra cantina, nata nel 1884, non è attrezzata per fare grandi volumi di spumante".

Altra cantina storica di Montefalco è la Antonelli San Marco fondata nel 1881. Filippo Antonelli, per molti anni Presidente del Consorzio di Tutela, ha espresso la sua soddisfazione per questa esperienza: "C'è stata una bella qualità di gente qui a San Francisco, curiosa e già abbastanza colta di vino, che ha capito i nostri vini che sono particolari. Infatti noi vendiamo meglio in zone dove già si produce e c'è cultura del vino, questo perché il nostro prodotto è apprezzato soprattutto da chi appartiene al settore, meno da chi vi si avvicina per la prima volta".

Riguardo all'importanza dell'evento promozionale "Sagrantino Umbria Essence" ha infine concluso: "È la prima volta che ci presentiamo in California tutti insieme come Consorzio, è davvero una cosa importante e spero che sia solo la prima di altre visite che faremo anno dopo anno, per far conoscere sempre di più l'Umbria come regione e nello specifico Montefalco e il Sagrantino".

Foto di Gianfilippo De Rossi



