

Dal Giappone per conoscere le terre del Soave

scritto da Agnese Ceschi | 26 Maggio 2015



Da Tokio e da Osaka a Soave. Si chiamano Masaaki Nishima e Satoru Kirihara e sono rispettivamente i titolari de ❶La Cipollina❷ e della ❶Prosciutteria❷, i due locali giapponesi che hanno vinto il concorso Soave by the Glass, promosso dal

Consorzio del Soave per il secondo anno tra le enoteche e i ristoranti del Giappone. Il Consorzio del Soave ha ideato, in collaborazione con l'ICE di Tokyo e l'agenzia Wellcom, questo format molto interessante che vede il coinvolgimento del canale Horeca in un concorso a cui hanno partecipato quasi 150 locali di alto livello e sono state complessivamente stappate oltre 6000 bottiglie di Soave. Sembra che i ristoratori abbiano trovato molto coinvolgente questa formula che prevedeva l'invio ad ogni locale di un kit di degustazione con boule, calici e guide alle degustazioni firmati dal Consorzio. Un modo diverso per coinvolgere e stimolare il mercato giapponese del comparto della ristorazione a far conoscere il Soave.

Con questa operazione spiega Arturo Stocchetti, presidente del Consorzio del Soave si prosegue un'importante azione di valorizzazione e di promozione del Soave, che sarà rilanciata anche per il 2015, in questo mercato che si conferma interessato e ricettivo. L'iniziativa si caratterizza per una forte capillarità e questo ci permetterà non solo di vedere da vicino come il nostro vino sia percepito dai consumatori, ma ci metterà anche nelle condizioni di capire come migliorare ulteriormente la nostra azione in questo mercato.

I due chef giapponesi sono stati ospitati nelle terre del Soave con un accompagnatore d'eccezione: Shigeru Hayashi, uno dei più importanti esperti del vino italiano. Il programma prevedeva visite guidate per gli appuntamenti di maggio, dalla festa medievale del vino alla Preview fino agli appuntamenti di formazione curati da Diego Tomasi (Cravit Conegliano) e dal professor Attilio Scienza dell'Università di Milano.