

Il Giappone fra i migliori mercati asiatici per le importazioni di Prosecco DOC

scritto da Redazione Wine Meridian | 28 Marzo 2023



Si è conclusa in questi giorni la 'missione multitasking' organizzata dal Consorzio di tutela del Prosecco DOC per promuovere la propria Denominazione in uno dei mercati più esigenti: il Giappone. Con le sue regole stringenti, il Paese del Sol Levante è notoriamente rigoroso, ma dai gusti raffinati. Attualmente si posiziona tra i migliori mercati dell'Asia con trend positivo sulle importazioni di Prosecco DOC avendo registrato nel 2022 un aumento dei consumi intorno al + 5% rispetto all'anno precedente, per un totale di 3.000.000 bottiglie acquistate.

La missione si è composta di vari momenti, in parte *business oriented*, in parte istituzionali, realizzati in collaborazione con vari partner, tra cui gli uffici di ICE Tokyo, l'Ambasciata italiana e la Camera di Commercio Italiana in Giappone (ICCI).

Il Presidente del Consorzio di tutela della Denominazione di Origine Controllata Prosecco, Stefano Zanette, commenta: *“Il Giappone è un mercato difficile ed esigente, da tutti ambito soprattutto nella fascia luxury perchè il consumatore medio pretende molto, ma è in grado di apprezzare la qualità. Per noi, il fatto di poter contare su questo riconoscimento è un risultato importante che ci incoraggia a proseguire nella direzione intrapresa verso una continua ricerca del miglioramento della qualità del prodotto”.*

FOODEX JAPAN (7-10 marzo 2023, Tokyo Big Sight)

Per la quinta volta il Consorzio di Tutela ha preso parte a Foodex Japan, esposizione specializzata in prodotti alimentari e bevande. Considerata la più importante nel settore per il mondo asiatico, per la sua 48^a edizione la fiera ha scelto un sito inedito: la **Tokyo Big Sight** Hall.

Quest'anno Foodex Japan ha superato i 73.000 visitatori, fermi a 33.000 nel 2022. Nel corso delle quattro giornate di esposizione, presso lo stand del Consorzio presidiato dal sommelier professionista e Brand Ambassador del Prosecco DOC in Giappone, Mr. **Akira Mizuguchi**, operatori del settore, giornalisti e appassionati hanno avuto la possibilità di degustare oltre 23 tipologie di Prosecco DOC proposte in degustazione, dei brand: Cantine Borga, La Gioiosa, La Marca, Le Rughe, Martellozzo, Masottina, Montelvin, Perlino, Torresella, Val D'Oca, Villa Sandi, Viticoltori Ponte.

Tra le presenze istituzionali di passaggio allo stand: la visita dell'Ambasciatore Gianluigi Benedetti, la Direttrice dell'ufficio ICE Tokyo Erica Di Giovancarlo; del giornalista,

sommelier e consulente Hayashi Shigeru; l'Head Chef "Gucci Osteria" di Massimo Bottura, Antonio Iacoviello; e del DJ Claudio Cuomo (@tokyo_claudio). Numerosi amici ristoratori della DOC Prosecco, tra cui Nido, Tantaroba, Antica Osteria del Ponte, Ristorante Stefano, nonché vari sommelier, importatori e consulenti food&wine.

AFTERSHOW Foodex by ILIF (7 marzo 2023, Residenza dell'Ambasciatore Italiano a Tokyo)

Prosecco DOC, bollicina esclusiva protagonista delle Aftershow, organizzato da **I Love Italian Food (ILIF)**, che si è connotato come evento spin-off di Foodex Japan per celebrare il Made in Italy presso l'esclusiva residenza dell'Ambasciatore Gianluigi Benedetti e di altri 120 ospiti selezionati, tra cui top chef, giornalisti, influencer, stakeholder. In degustazione le etichette a DOC Prosecco di: Bottega, Botter, Ca' Bolani, Cantina Pizzolato, De Stefani, La Gioiosa, Le Rughe, Mionetto, Perlino, Tenuta Sant'Anna, Terre dei Buth, Torresella, Villa Sandi, Viticoltori Ponte e Zonin che hanno accompagnato il menù creato ad hoc dal noto pizzaiolo napoletano Peppe Errichiello a base di prodotti italiani d'eccellenza.

MIMOSA DAY by ICCJ (8 marzo 2023, Ambasciata Italiana a Tokyo e Maharaja Roppongi)

Prosecco DOC è stato partner e official sparkling wine della terza edizione del **Mimosa Day**, organizzato dalla **Camera di Commercio Italiana in Giappone (ICCJ)** nella settimana dell'8 marzo 2023 a Tokyo.

A tal proposito, **Davide Fantoni, General Manager di ICCJ**, commenta: *"Per il terzo anno consecutivo 'Mimosa Day' celebra la donna ed il cammino verso una società più paritaria ed inclusiva, a Tokyo e nel resto del Giappone. Siamo estremamente felici dei risultati e del fatto che anche brand legati ai momenti più effervescenti della vita, come Prosecco*

Doc, abbiano accompagnato questa nostra iniziativa dando un messaggio di solidarietà alle donne giapponesi. 'Mimosa Day' intende dare un segnale di incoraggiamento quotidiano ed è importante festeggiare qualsiasi minimo traguardo. Da questo punto di vista il connubio con Prosecco Doc è perfetto".

Tema di quest'anno la "YELLOW SUSTAINABILITY" intesa in tutte le sue forme, non solo ambientale ed economica ma anche sociale ed etica, con l'obiettivo di portare in evidenza il valore storico della Festa della Donna e promuovere il raggiungimento della parità di genere in un Paese dove vi è ancora poca consapevolezza sul tema.

Prosecco DOC è diventato nuovamente protagonista del brindisi presso la Residenza dell'Ambasciatore Italiano a Tokyo a corredo del Panel discussion: **"SUSTAINABILITY & INSPIRING FEMALE LEADERS supported by Enel X Japan"** che si è svolto presso l'edificio dell'Ambasciata adiacente alla residenza. Cinquanta gli ospiti speciali delle maggiori aziende giapponesi invitate da Enel X, tra cui esponenti della TV Asahi Corporation, Mitsubishi Research Institute e della Banca d'Italia, che hanno ricevuto nelle giftbags anche una bottiglia di Prosecco DOC Istituzionale in formato 200 ml.

A margine dell'aperitivo e dei ringraziamenti da parte dell'Ambasciatore Benedetti per il sostegno di Prosecco DOC a questa iniziativa, lo stesso ha dato il via alla **"Yellow Walk"**, la camminata "in giallo" i cui partecipanti, invitati a indossare qualcosa del colore rappresentativo delle mimose, si sono recati fino al club "Maharaja Roppongi" (storico disco-pub di Tokyo) per festeggiare insieme la Festa della Donna durante il **"Yellow Aperitivo"** tra Mimosa cocktail e Prosecco DOC in purezza.

Ad animare la serata all'insegna della sostenibilità sociale è stata coinvolta la deejay transgender Tiffany Rossdale (@tiffanyrossdaleofficial).

MIMOSA DAY by A.Q.I. e ICCJ per Prosecco DOC

In corrispondenza degli eventi organizzati per il Mimosa Day, è stata avviata ai primi di marzo una campagna "Prosecco DOC By the glass" presso oltre 60 ristoranti del network **Adesivo Qualità Italiana (A.Q.I)** che hanno invitato i propri clienti a consumare Prosecco DOC al calice o in bottiglia, dando in omaggio un gadget Prosecco DOC e una bustina di semi d'erbe aromatiche italiane all'insegna del motto: *'Piantiamoli e diamo il nostro piccolo contributo per un mondo più sostenibile'!*

INTERFM – Radio Disco by DJ OSSHY (11 marzo 2023, Inter FM Radio station/TV Tokyo in Tennozu)

A chiudere le attività promozionali previste nella settimana da ICCJ, Prosecco DOC, in qualità di simbolo dell'Italian Style e Partner ufficiale del Mimosa Day, è stato al centro dell'attenzione nel corso di un'intervista condotta dal leggendario [DJ Osshhy](#) e da Ms. Sayoko alla Responsabile Promozione del Consorzio Prosecco DOC, Tanja Barattin, nella seguitissima trasmissione **"Radio Disco"** di [Radio Inter FM](#). A coronamento dell'intervista si è brindato in diretta, neanche a dirlo, con Prosecco DOC.

CONFERENZA STAMPA IWATSUKA SEIKA – RISOUNO! (13 marzo 2023, New Otani Nagaoka)

Il viaggio del Prosecco DOC in Giappone è proseguito a Nagaoka, presso il New Otani Hotel, per la conferenza stampa di lancio di **RISOUNO!**, un nuovo snack a base di riso 100% giapponese ma dai gusti italiani, ideato dal celebre **Chef Ochiai del Ristorante "La Bettola di Ochiai"** – lo Chef giapponese più famoso in patria per la cucina italiana- in collaborazione con l'azienda [Iwatsuka Seika](#), colosso nella produzione di cracker di riso in Giappone, con 80 milioni di tonnellate di cracker venduti e un fatturato che supera i 18.000.000.000 di yen annui.

Chef Ochiai ha commentato: *“Ho cercato di trasmettere alcuni gusti autentici della cucina italiana in snack di riso 100% di origine giapponese. Godetevi un momento BUONO! con RISOUNO!”*.

Disponibili nei tre gusti: aglio olio e peperoncino, pesto genovese, cacio e pepe; i nuovi prodotti da forno sono stati presentati dalla moderatrice televisiva [Emily Nakata](#) a un pubblico di oltre 80 invitati tra stampa nazionale, regionale, blogger, influencer, ristoratori e catene di retail di altissimo profilo. Chiaramente in abbinamento a **Prosecco DOC** e al **Sakè Yoshigawa**, il più antico produttore di Sakè della Regione di Niigata, con una storia di oltre 470 anni. Presenti in rappresentanza, rispettivamente, Tanja Barattin ed il Presidente Yuki Minemasa.

Distribuiti in tutto il Giappone, dall'Hokkaido ad Okinawa, grazie all'ampia rete distributiva di Iwatsuka; i prodotti RISOUNO! saranno presentati anche in Italia, negli spazi del Consorzio, in occasione del prossimo Vinitaly 2023.

A suggellare l'accordo promozionale del Prosecco DOC quale abbinamento perfetto agli stuzzichini RISOUNO! è seguita una visita della referente consortile presso gli stabilimenti produttivi di Iwatsuka Seika a Sawashimojo e presso lo showroom “Beika Labo” alla presenza del **Presidente del gruppo, Sig. Haruo Maki** il quale ha commentato: *“Promuoveremo la cultura alimentare giapponese degli snack di riso [BEIKA](#) a persone di tutto il mondo, a partire dall'Italia grazie anche al Consorzio di Tutela del Prosecco DOC, e porteremo sui loro volti sorrisi di delizia”*.

MARTINOTTI PROSECCO BAR E CAFFE'

Il Martinotti Prosecco Bar & Caffè, punto di riferimento per le bollicine veneto-friulane dell'intera capitale giapponese, è stato teatro di alcune attività di promozione. Gestito dal bartender Hiro Nagashima, il locale ha una carta dei vini che offre una vasta selezione di Prosecco, e un ricco assortimento di cocktail, sempre a base Prosecco.

Il locale Martinotti è uno dei principali supporter della D0C Prosecco in Giappone, e favorisce costantemente la promozione della Denominazione tra la sua clientela.

NEW OPENING: PROSECCO BAR The Royal Park Canvas – Ginza Corridor

Nel novero dei supporter del Prosecco D0C, appare ora anche il Prosecco Bar all'interno dell'hotel **The Royal Park Canvas** di recentissima apertura, sito nel centralissimo e popolarissimo quartiere Ginza a Tokyo. Il nuovo locale si farà anch'esso promotore delle bollicine più consumate al mondo, sostenendo al contempo la diffusione della cultura propria dell'Italian Lifestyle.