

Imprese locali hanno partecipato a Canton alla borsa World Wine Meetings Asia

Dalla Puglia in Cina, sedici aziende alla conquista del mercato vitivinicolo

Molti buyer hanno apprezzato i prodotti regionali: per peculiarità climatiche e territoriali, sono corposi e hanno un rapporto qualità-prezzo perfetto per questo mercato

BARI - Il vino pugliese piace sempre più ai cinesi. La degustazione dei vini made in Puglia ha fatto boom a Canton, in Cina, dove si sta svolgendo la borsa d'affari World Wine Meetings Asia.

Per le 16 imprese pugliesi volate lì con la Regione per partecipare all'evento, la gradita sorpresa è arrivata già nel momento dell'inaugurazione. È stata proprio la Regione Puglia, infatti, ad aprire la manifestazione, domenica 20 novembre, con la presentazione dei vitigni autoctoni pugliesi delle aziende presenti e una degustazione tecnica per gli operatori economici del settore tenuta dai rappresentanti della China Sommelier Association (Csa), che - come l'Ais italiana (Associazione Italiana Sommelier) - fa parte del circuito della World Wine Sommelier Association. Ben 83 buyer asiatici (sui 90 presenti) hanno voluto partecipare a questo evento promozionale, un successo, questo, che ha permesso agli operatori pugliesi di affrontare gli incontri d'affari godendo di un notevole credito di visibilità. Merito, spiegano gli esperti, dell'apprezzamento dei cinesi per il vino rosso. Quello pugliese, per le peculiarità climatiche e territoriali della Puglia, è corposo come piace ai cinesi e, per di più, ha un rapporto qualità-prezzo perfetto per questo mercato.

Si compiace la vicepresidente della Regione Puglia e assessore allo sviluppo economico **Loredana Capone** che, con il governo regionale, ha fortemente spinto le imprese verso florido mercato cinese: "Le aziende pugliesi - spiega - stanno rappresentando a Canton la stragrande maggioranza dell'offerta del nostro Paese, costituendo il 76% dei produttori italiani presenti. Stanno partecipando alla Convention da protagonisti come hanno già fatto solo alcuni giorni fa le imprese che operano nell'economia verde. Queste azioni, in continuità con gli accordi bilaterali tra la Regione Pu-

glia e la Provincia del Guangdong, stanno qualificando sempre più la Puglia agli occhi della Cina, a tutto vantaggio delle nostre imprese".

Una posizione condivisa dai relatori dell'evento inaugurale, i sommelier e esperti del settore e del mercato cinese, **Matteo Mazzoni** e **Vinicio Eminent**. Per quest'ultimo, che vive e lavora da 18 anni in Cina e che conosce in maniera molto approfondita il mercato e il settore anche in qualità di rappresentante dell'Accademia Italiana della Cucina, "la Puglia ha molto da dare e da ricevere dalla Provincia del Guangdong, anche grazie ai positivi accordi bilaterali intercorsi recentemente tra i due Governi, che agevolano gli interventi a cui abbiamo avuto l'onore di collaborare e a cui ci auguriamo di poter dare la giusta continuità".

Il percorso di degustazione tecnica gestito dai due sommelier della China Sommelier Association è partito dal rosato, per poi passare al negroamaro, al primitivo, al nero di Troia e all'aglianico. Cinque vitigni, di cui si sono presentati anche gli abbinamenti alla cucina cinese. Grande soddisfazione è stata espressa anche dalle 16 imprese presenti, le



Sarmenti) di Nardò (Lecce), Azienda Agricola Petrerera Pasquale di Gioia del Colle (Bari), Conti Zecca di Leverano (Lecce), Tenuta Viglione di Santebramo in Colle (Bari), Colli della Murgia Sas di Gravina di Puglia (Bari), Torrevento Srl di Corato (Bari), Vigne e Vini di Leporano (Taranto), Cignomoro Srl di Taranto, Cantina La Marchesa di Lucera (Foggia), Castel di Salve di Tricase (Lecce), Teanum di San Paolo di Civitate (Foggia), L'Astore Masseria di Stefano Benegiamo di Cutrofiano (Lecce), Valentina Passalacqua di Apricena (Foggia), Azienda Agricola Alberto Longo di Lucera (Foggia), Tormaresca di Minervino Murge (Bari), Colle Petrito di Minervino Murge (Bari).