

Vini italiani e cibi cinesi a Shanghai

ITALIA

NUMERO: Giornale Online

30-09-2014

invia ad un
amicostampa
articolo

L'**Associazione Italiana Sommelier**, in collaborazione con le istituzioni italiane a **Shanghai**, ha celebrato il primo appuntamento dedicato allacucina cinese in abbinamento con l'eccellenza del vino Italiano.

Alla cena erano presenti: il console generale italiano a Shanghai Stefano Beltrame, il responsabile dell'Istituto del Commercio Estero Claudio Pasqualucci, anche nella veste di delegato dell'Accademia della Cucina Italiana, la manager della Camera di Commercio Italiana a Shanghai Antonella Sciarra, i maggiori importatori di vino italiano in Cina, Vera Li dell'Istituto Italiano di Cultura, il responsabile di Vinitaly in Cina Simone Incontro, le delegazioni AIS di Shanghai e Guangzhou.

Le 25 etichette in elenco hanno coperto la quasi totalità delle Regioni italiane con i loro 28 vini e hanno rappresentato l'eccellenza dei vitigni nella loro tipicità. Bellavista, Arnaldo Caprai, Masciarelli, [Donnafugata](#), Marchesi di Barolo, Zenato, Carpenè Malvolti, Falesco, Petra, Casale del Giglio, Umani Ronchi, Cantina Mocali, Conti Zecca, Cantine del Notaio, Duca di Dolle, Castelvecchio, F.lli Biagi, Le Morette, Gaspare Buscemi, Podere Provinciale Laimbourg, Abazia di Novacella, Formiconi, La Fontanina, Ca' Lustra, Giovanni Dri.

La degustazione è stata guidata dal giornalista e sommelier italiano Bartolomeo Roberto Lepori che ha decantato le qualità gusto-olfattive dei singoli vini in esame, analizzando il perfetto abbinamento con i piatti della cultura orientale, mirabilmente curato dal presidente del Club A.I.S. di Shanghai Simone Semprini.