# Vinitaly vola a San Francisco, New York e Miami

vinitaly20131-2748fed0

Trainata da un export che nel 2015 ha visto l'enologia italiana mettere a segno un nuovo record con 5,4 miliardi di euro stimati dei quali 1,4 negli Usa, riparte il 17 gennaio l'attività all'estero di Vinitaly International, con tappe a San Francisco (17-19 gennaio) al Winter Fancy Food, a New York (7-9 febbraio) e a Miami (10 febbraio). Si tornerà a New York a maggio, dopo Canada e Cina a febbraio e marzo, e poi a giugno sarà la volta di Chicago al Fmi Connect (20-23 giugno) e di nuovo di New York con la partecipazione al Summer Fancy Food (26-28 giugno).

La focalizzazione sul mercato statunitense è frutto di una scelta strategica di lungo periodo impostata da Veronafiere, che ha portato Vinitaly International a diventare braccio operativo del Mise – Ministero dello sviluppo economico e Ice – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane nel Piano Speciale Usa per la promozione dei beni di consumo e dei prodotti enoagroalimentari, lanciato nel 2015.

«*Il consumo di vino negli Usa continua a crescere* - afferma il direttore generale di Veronafiere **Giovanni Mantovani** , *ma si tratta di un mercato con due facce, come emerso durante i numerosi workshop che gli abbiamo dedicato durante wine2wine, il forum del vino svoltosi nel dicembre scorso: per certi versi è maturo e questo lo vediamo dalla curiosità espressa dai consumatori per vini meno famosi espressione di territori ancora sconosciuti; d'altro canto, però, ci sono Stati dove solo ora si inizia a consumare vino. Con Vinitaly International siamo negli Stati Uniti dal 2002 e continuiamo a potenziare la nostra attività di anno in anno, proprio per aprire sempre nuovi spazi commerciali per le cantine italiane e per attrarre buyer americani a Vinitaly, dove già rappresentano il 15% delle presenze estere*».

Vinitaly-InternationalLa prossima attività di Vinitaly International negli Usa prevede la realizzazione di Executive Wine Seminar della Vinitaly International Academy – VIA, tenuti dal direttore scientifico Ian D'Agata. A San Francisco tre saranno i seminari avanzati su Grignolino, le subzone del Chianti e

l’Etna, mentre uno base realizzato in collaborazione con Fivi (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti) sarà dedicato ai vini artigianali. Questi vini saranno disponibili in un wine bar appositamente allestito per la degustazione da parte dei buyer e pubblico. A New York sarà ancora la volta del Grignolino e dei vini artigianali, ma si parlerà anche di tendenze di consumo di vino nei ristoranti italiani e di come queste potrebbero riproporsi negli Usa. A Miami, oltre che di Grignolino e di vini artigianali, un terzo Executive Wine Seminar VIA sarà dedicato al Carmignano.

Su www.vinitalyinternational.com/calendar c'è il programma dettagliato delle tappe di Vinitaly International.