



Italian Taste Summit

**Rassegna Stampa
Febbraio - Aprile 2023**



**LES
ENDERLIN**

Au secours tout va bien



Indice di Rassegna Stampa

Agenzie Stampa

Aska News	02-feb-23	Vino, da 24 a 26 febbraio la settima edizione di Italian Taste Summit
AdnKronos	22-feb-23	Wine is business, torna "Italian Taste Summit"
AdnKronos	06-mar-23	Una nuova visione per il business del vino italiano

Web

Città del Vino	02-feb-23	Torta Italian Taste Summit
Ragionieri & Previdenza	02-feb-23	Vino, da 24 a 26 febbraio la settima edizione di Italian Taste Summit
Speciale Italia del Gusto	02-feb-23	Da 24 a 26 febbraio 2023 al Grand Hotel Villa Torretta Curlo Collection by Hilton a Sesto San Giovanni - Milano Torna l'attesissimo Italian Taste Summit, Settima Edizione
Wine News	02-feb-23	Da "Amarone Opera Prima" a "BuyWine" & la "Settimana delle Antepreme di Toscana, ecco gli eventi

Virtù Quotidiane	03-feb-23	Italian Taste Summit, a Milano torna la tre giorni sul food & beverage improntata all'export
Enocibario	06-feb-23	Italian Taste Summit, settima edizione
La Màdia	06-feb-23	Italian Taste Summit: la settima edizione dal 24 al 26 Febbraio 2023
Lavinium	06-feb-23	Italian Taste Summit 2023: 7° edizione dell'unico evento italiano rivolto esclusivamente all'estero
Wine Couture	07-feb-23	Ritorna Italian Taste Summit, tre giorni di wine business dal 24 al 26 febbraio
Corriere del Vino	08-feb-23	Torna Italian Taste Summit, il format tutto dedicato all'export
I Grandi Vini	12-feb-23	Tre giorni di wine business all'attesissimo Italian Taste Summit 2023
Artù	20-feb-23	Dal 24 al 26 febbraio a Italian Taste Summit 2023 il wine&beverage è servito
Beverfood	21-feb-23	Italian Taste Summit, tutto pronto per la settima edizione dell'evento business sul vino
Storie di Cibo	21-feb-23	Italian Taste Summit: edizione a Sesto San Giovanni.
Wine News	21-feb-23	Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi
Food and Wine Magazine	23-feb-23	Al via la settima edizione dell'attesissimo Italian Taste Summit

L'angolo del gusto en rose	23-feb-23	Italian Taste Summit, settima edizione
Scatti di Gusto	23-feb-23	Olio Officina e Italian Taste Summit a Milano, cosa c'è da sapere
Io e il vino	24-feb-23	Italian Taste Summit
Città del Vino	27-feb-23	Una nuova visione per il business del vino italiano
Food and Wine Magazine	27-feb-23	L'Italian Taste Summit 2023 celebra l'Etna con Cantine Firriato
Food and Wine Magazine	27-feb-23	La storica Cantina Antica Hirpinia: il cuore pulsante del Taurasi
L'angolo del gusto en rose	27-feb-23	Si è conclusa la settima ed di Italian Taste Summit
Enocibario	28-feb-23	Gran successo dell'Italian Taste Summit 2023
LaLaWine Magazine	27-mar-23	Intervista a Joanna Miro, ideatrice dell'Italian Taste Summit
Io e il vino	28-mar-23	Firriato, la collezione Etna
Zeno Mag	28-mar-23	La percezione della qualità del vino
Io e il vino	05-apr-23	Antica Hirpinia: Quattro sfumature d'aglianico

Agenzie Stampa

VINO Giovedì 2 febbraio 2023 - 18:20

Vino, da 24 a 26 febbraio la settima edizione di Italian Taste Summit

A Sesto San Giovanni (Milano) la tre giorni per operatori e buyers



Milano, 2 feb. (askanews) – Da venerdì 24 a domenica 26 febbraio prossimi al Grand Hotel Villa Torretta Curio Collection by Hilton a Sesto San Giovanni (Milano) si terrà la settima edizione di Italian Taste Summit, la tre giorni di tasting, masterclass e workshop riservati a operatori e stampa di settore, che connette una selezione di aziende vitivinicole italiane con decine di buyers e operatori del settore provenienti da tutto il mondo.

Ideata e organizzata dall'imprenditrice Joanna Miro, alla tre giorni di quest'anno parteciperanno realtà importanti come Firriato, Badia a Coltibuono, Tenuta Trinoro e Cantina di Negrar ma anche piccole e medie cantine familiari come La Collina dei Ciliegi, Ronco del Gelso, Pietro Cassina, Surrau e Stefania Pepe. I produttori partecipanti si confronteranno con i più importanti operatori provenienti da Usa, Canada, Russia, Giappone, Hong Kong, Emirati Arabi, Messico, Brasile, Germania, Belgio, Lussemburgo, Gran Bretagna, Irlanda, Danimarca, Francia, Polonia, Ungheria, Polonia, Repubblica Ceca, Slovacchia, Svezia, Estonia, Kazakistan e Romania.

Al centro di questa edizione c'è "la formazione come strumento per affrontare con successo un mondo sempre più accelerato e per costruire una strategia di internazionalizzazione efficace". Venerdì 26 febbraio dalle 14.30 alle 18.30, Davide Gaeta, professore dell'Università di Verona e titolare della cantina Eleva di Sant'Ambrogio di Valpolicella, insieme al suo collega docente e direttore del Centro Studi Management DiVino di Studio Impresa, Luca Castagnetti, analizzeranno "le strategie per un'internazionalizzazione efficace". Vincenzo Russo, coordinatore del Centro di Ricerca di Neuromarketing Behavior and Brain Lab dell'Università IULM, dedicherà invece il suo intervento al Consumer Neuroscience, Neuroselling e Neuromarketing come nuovo approccio per la promozione del vino. Guido Di Fraia, founder & Ceo del Laboratorio Intelligenza Artificiale "IULM AI LAB", parlerà invece dell'eno-innovazione e Tecnologie emergenti per il settore vitivinicolo. Infine l'intervento di Carlo Pietrasanta del Movimento Turismo del Vino in Lombardia, e di Saverio Biscaldi, avvocato e esperto in Diritto Agrario vitivinicolo e agroalimentare, sarà dedicato all'enoturismo e all'applicazione delle disposizioni legislative attuali in questa materia.

EVENTI

Wine is business, torna “Italian Taste Summit”

22 febbraio 2023 | 17.01
LETTURA: 2 minuti



Tre giorni di tasting, masterclass, workshop e serata di gala riservati a operatori e stampa di settore.



Connettersi a una serie di aziende vinicole italiane, decine di buyers e operatori del settore decisi a scommettere e investire in Italia. Torna a Milano da venerdì 24 a domenica 26 febbraio 2023, al Grand Hotel Villa Torretta Curio Collection by Hilton a Sesto San Giovanni – Milano, l'unico format 100% export.

Italian Taste Summit, progetto realizzato dalla grande donna del business Joanna Miro, economista, marketer, broker e titolare dell'omonimo brand e AD del gruppo Wine Global Aspect e da oltre 15 anni dedita al mondo del vino e all'approfondimento costante della conoscenza specifica del mondo enogastronomico italiano, è da 7 anni il punto di riferimento per l'internazionalizzazione su misura.

Grandi player del mondo del vino come Firriato, Badia a Coltibuono, Tenuta Trinoro, Casale del Giglio e Cantina di Negrar prenderanno parte alla kermesse insieme a piccole e medie cantine familiari di alto valore come Tenuta di Tavignano, La Collina dei Ciliegi, Ronco del Gelso, Pietro Cassina, Antico Palmento e Stefania Pepe. Le cantine partecipanti si confronteranno con i più importanti operatori provenienti da USA, Canada, Russia, Giappone, Hong Kong, Emirati Arabi, Messico, Brasile, Germania, Belgio, Lussemburgo, Gran Bretagna, Irlanda, Danimarca, Francia, Polonia, Ungheria, Polonia, Repubblica Ceca, Slovacchia, Svezia, Estonia, Kazakistan e Romania. I banchi di assaggio saranno lo strumento per favorire il dialogo diretto tra gli operatori del settore, oltre a momenti di scambio commerciale, workshop di approfondimento e di confronto con la critica internazionale, masterclass dedicate.

Italian Taste Summit ha generato negli anni oltre circa 4 mln di fatturato, oltre 160 trattative in sede e 500 trattative in export dopo ciascuna edizione, posizionandosi come il terzo evento di internalizzazione in Italia per importanza nel settore Wine&Beverage. Cultura, tasting, formazione, affari, partnership, conoscenza reciproca, scambi, leisure & entertainment: questi sono gli input che guidano Italian Taste Summit fin dalla nascita e ne fanno il successo, concreto, solido e in crescita costante, anno dopo anno.

Come per ogni edizione si svilupperà un tema principale: questa volta riguarderà la formazione come strumento per affrontare con successo un mondo sempre più accelerato e per costruire una strategia di internazionalizzazione efficace. *"Essere connessi con le esigenze dei consumatori e player e comprendere le tendenze dei mercati internazionali del vino, ha permesso di prevedere le direzioni possibili della costante evoluzione e di anticipare i tempi creando un format ad hoc, pragmatico e funzionale"* racconta Joanna Miro.

Adnkronos - Vendemmie

WINE BUSINESS

Una nuova visione per il business del vino italiano

06 marzo 2023 | 07.40

LETTURA: 3 minuti



Tre giorni di tasting, masterclass, workshop. Si chiude Italian Taste Summit l'unico format 100% improntato all'export. Tra gli obiettivi delle aziende: internazionalizzazione efficace e tailor made.



Si è chiusa la tre giorni di Italian Taste Summit, "wine is business", l'unico format business che si prefigge di far crescere l'intera filiera nazionale e che da 7 anni connette una selezione di aziende vitivinicole italiane con decine di buyers e operatori del settore provenienti da tutto il mondo, decisi a scommettere ed investire in Italia. Durante l'ultima tre giorni sono emerse nuove visioni e linee direttive per chi opera nel wine business. Joanna Mirò, patron dell'evento, ha regalato in una sintesi estrema una "guida" sull'inserimento in tutti i mercati, e ancor più in quelli esteri, dove la competizione è molto variegata e imponente. Sono delle linee guida da fare proprie ogni volta che un'azienda vitivinicola decide di espandersi fuori dalla propria cerchia verso mercati più grandi, che sia quello nazionale o a maggior ragione quando si parli di competizione internazionale.

1. Per una netta percezione e conoscenza della propria identità differenziante occorre analizzare: in cosa mi differenzio da altri competitor, cosa compone la mia unicità davanti ai consumatori?
2. Per la comprensione del proprio target cliente, la scelta strategica dei mercati opportuni e la selezione dei buyer adeguati in ogni nazione bisogna porsi le seguenti domande: chi compra o comprerebbe il mio vino? Come acquista questo cliente tipo? A quale prezzo, stile del vino e con quale packaging in senso ampio del termine – dall'etichetta alla hospitality passando per l'experience design?
3. Per essere in linea con i desideri del target cliente, quali strategie di promozione e di vendita sono indispensabili per entrare in contatto e aprire una trattativa adeguata con esso? In una visione b2b, rivolta ai buyer e anche orientata al b2c, clienti del buyer, risulta dunque necessario capire: "sono più adatte le fiere di settore, le azioni mirate o i contatti diretti? In quali contesti e di che tipo? Quali strategie di vendita sono le più efficaci?"
4. Per la trattativa commerciale e l'inserimento dei propri vini nei diversi mercati: è indispensabile partire da partnership già create, lavorando nella costruzione di un legame affettivo e di coinvolgimento emozionale durante l'intero processo di crescita del nostro brand, al fine di elevare la sua reputazione e dei nostri vini e servizi come l'enoturismo.

"Si è appena conclusa un'edizione eccezionale di Italian Taste Summit: ottime dinamiche, molto business, la passione e la soddisfazione di tutti era palpabile. Più che mai è confermata l'efficacia del nostro format, sempre connesso con le esigenze dei consumatori e dei player ed atto a comprendere le tendenze dei mercati internazionali del vino: così prevediamo le direzioni possibili della costante evoluzione e di anticipare i tempi creando un format ad hoc, pragmatico e funzionale. Sono grata a tutti i partner presenti e onorata della fiducia dei player protagonisti di questa 3 giorni. Un ringraziamento speciale a tutti i relatori che con i vari workshop hanno collaborato a dare un nuovo sguardo sul vino italiano, a Enomundus per la selezione di vini esteri e alle cantine che hanno guidato delle masterclass brillanti con la presenza della stampa del vino italiana", riferisce Joanna Mirò.

Adnkronos - Vendemmie

Web

TORNA ITALIAN TASTE SUMMIT



Da venerdì 24 a domenica 26 febbraio 2023
al Grand Hotel Villa Torretta Curio Collection by Hilton a Sesto San Giovanni – Milano
Torna l'attesissimo

Italian Taste Summit, Settima Edizione
Tre giorni di tasting, masterclass, workshop e serata di gala
riservati a operatori e stampa di settore

Dopo il successo delle passate edizioni che hanno visto la partecipazione complessivamente di
oltre 200 aziende vitivinicole da tutta Italia,
180 buyer esteri e 50 giornalisti dal mondo intero

Torna il terzo evento internazionale in Italia per il settore Wine&Beverage
Unico format 100% improntato all'export

**Tema 2023: la formazione come strumento per affrontare con successo
un mondo sempre più accelerato e per costruire una strategia di internazionalizzazione efficace**

Dal 2019 ad Italian Taste Summit, "wine is business", un business che fa crescere l'intera filiera nazionale. Il format esclusivo e unico, ideato e messo in scena dall'imprenditrice Joanna Miro, è la tre giorni dei record che da 7 anni connette una selezione di aziende vitivinicole italiane con decine di buyers e operatori del settore provenienti da tutto il mondo, decisi a scommettere ed investire in Italia. Italian Taste Summit negli anni ha generato oltre circa 4 mln di fatturato, oltre 160 trattative in sede e 500 trattative in export dopo ciascuna edizione, posizionandosi come il terzo evento di internazionalizzazione in Italia per importanza nel settore Wine&Beverage e unico format improntato all'export con ingresso riservato ai soli operatori del settore. Cultura, tasting, formazione, affari, partnership, conoscenza reciproca, scambi, leisure & entertainment: questi sono gli input che guidano Italian Taste Summit fin dalla sua nascita e ne fanno il successo, concreto, solido e in crescita costante, anno dopo anno.

"Essere connessi con le esigenze dei consumatori e player e comprendere le tendenze dei mercati internazionali del vino, ha permesso di prevedere le direzioni possibili della costante evoluzione e di anticipare i tempi creando un format ad hoc, pragmatico e funzionale."

-Joanna Miro-

Improve, Taste, Introduce yourself: per le aziende vitivinicole italiane, tre giorni esclusivi per fare crescere all'internazionale
Dal venerdì 24 a domenica 26 febbraio 2023, nelle sale dello splendido Grand Hotel Villa Torretta di Sesto San Giovanni, ogni momento è pensato per mettere in contatto buyers da tutto il mondo con una selezione di aziende vitivinicole italiane. Via ai banconi di assaggio per favorire il dialogo diretto tra gli operatori del settore, poi ecco i momenti di scambio commerciale, workshop di approfondimento e di confronto con la critica internazionale, masterclass dedicate. Fino al Party & Galà, indispensabile momento di svago elegante, pensato per distendere i protagonisti e consolidare i contatti tra stakeholders. Questo anno il party vedrà la partecipazione dell'attore e conduttore televisivo Beppe Convertini, atto a presentare i vini delle cantine protagoniste, abbinati a una selezione di brani Jazz a cura di Alceste Ayroldi, rinomato critico musicale, saggista, docente e veejay.

I Player

Grandi nomi del mondo del vino come Firriato, Badia a Coltibuono, Tenuta Trinoro e Cantina di Negrar prenderanno parte alla kermesse e anche piccole e medie cantine familiari di alto valore come La Collina dei Ciliegi, Ronco del Gelso, Pietro Cassina, Surrau e Stefania Pepe. Le cantine partecipanti si confronteranno con i più importanti operatori provenienti da USA, Canada, Russia, Giappone, Hong Kong, Emirati Arabi, Messico, Brasile, Germania, Belgio, Lussemburgo, Gran Bretagna, Irlanda, Danimarca, Francia, Polonia, Ungheria, Polonia, Repubblica Ceca, Slovacchia, Svezia, Estonia, Kazakistan e Romania.

Workshop: approfondimento tematiche e relatori

Venerdì 26 febbraio dalle ore 14.30 alle ore 18.30 sarà il momento di approfondimento per dare un nuovo sguardo sul vino italiano. **Davide Gaeta**, professore dell'Università degli Studi di Verona e titolare della cantina Eleva di Sant'Ambrogio di Valpolicella, insieme a **Luca Castagnetti**, anche professore dell'Università degli Studi di Verona e Direttore del Centro Studi Management DiVino di Studio Impresa, analizzeranno il percorso tra le strategie per un'internazionalizzazione efficace. **Vincenzo Russo**, coordinatore del Centro di Ricerca di Neuromarketing Behavior and Brain Lab dell'Università IULM, dedicherà il suo intervento al Consumer Neuroscience, Neuroselling e Neuromarketing come nuovo approccio per la promozione del vino. **Guido Di Fraia**, founder & Ceo del Laboratorio Intelligenza Artificiale "IULM AI LAB", parlerà dell'Eno-innovazione e Tecnologie emergenti per il settore Viti-Vinicolo. Per ultimo l'intervento di **Carlo Pietrasanta**, Movimento Turismo del Vino in Lombardia, e di **Saverio Biscaldi**, avvocato e esperto in Diritto Agrario Vitivinicolo e Agroalimentare, sarà dedicato all'enoturismo e all'applicazione delle disposizioni legislative attuali in questa materia.

La grande donna del Business del vino italiano: Joanna Miro

Italian Taste Summit è il punto di riferimento per l'internazionalizzazione tailored made del vino italiano ed è nato nel 2019 da un'idea di Joanna Miro. Economista, marketer, broker e titolare dell'omonimo brand e AD del gruppo Wine Global Aspect, da oltre 15 anni Joanna è dedita al mondo del vino e all'approfondimento costante della conoscenza specifica del mondo enogastronomico italiano. La passione e la curiosità dedicata alla scoperta di piccole realtà vitivinicole, di vitigni autoctoni e di tecnologie di produzione rare e antiche hanno fatto di Joanna l'Ambassador dei vini Made in Italy nel mondo, distinguendosi per la profonda conoscenza dei processi gestionali delle realtà vitivinicole e la competenza nel posizionamento del brand nei mercati esteri, collaborando con i brand italiani più importanti e prestigiosi.

Italian Taste Summit

Via G. Marconi, 53 Residence Sorgente Milano 3 - Basiglio (MI)
italian.taste.summit@joannamiro.com
www.italiantastesummit.com

Social:

Facebook: <https://www.facebook.com/ItalianTasteSummit>
Instagram: <https://www.instagram.com/italian.taste.summit/>



PRIMO PIANO

Vino, da 24 a 26 febbraio la settima edizione di Italian Taste Summit



REDAZIONE | 2 FEBBRAIO 2023 | 21 | 0

A Sesto San Giovanni (Milano) la tre giorni per operatori e buyers

Milano, 2 feb. (askanews) – Da venerdì 24 a domenica 26 febbraio prossimi al Grand Hotel Villa Torretta Curio Collection by Hilton a Sesto San Giovanni (Milano) si terrà la settima edizione di Italian Taste Summit, la tre giorni di tasting, masterclass e workshop riservati a operatori e stampa di settore, che connette una selezione di aziende vitivinicole italiane con decine di buyers e operatori del settore provenienti da tutto il mondo. Ideata e organizzata dall'imprenditrice Joanna Miro, alla tre giorni di quest'anno parteciperanno realtà importanti come Firriato, Badia a Coltibuono, Tenuta Trinoro e Cantina di Negrar ma anche piccole e medie cantine familiari come La Collina dei Ciliegi, Ronco del Gelso, Pietro Cassina, Surrau e Stefania Pepe. I produttori partecipanti si confronteranno con i più importanti operatori provenienti da Usa, Canada, Russia, Giappone, Hong Kong, Emirati Arabi, Messico, Brasile, Germania, Belgio, Lussemburgo, Gran Bretagna, Irlanda, Danimarca, Francia, Polonia, Ungheria, Polonia, Repubblica Ceca, Slovacchia, Svezia, Estonia, Kazakistan e Romania. Al centro di questa edizione c'è "la formazione come strumento per affrontare con successo un mondo sempre più accelerato e per costruire una strategia di internazionalizzazione efficace". Venerdì 26 febbraio dalle 14.30 alle 18.30, Davide Gaeta, professore dell'Università di Verona e titolare della cantina Eleva di Sant'Ambrogio di Valpolicella, insieme al suo collega docente e direttore del Centro Studi Management DiVino di Studio Impresa, Luca Castagnetti, analizzeranno "le strategie per un'internazionalizzazione efficace". Vincenzo Russo, coordinatore del Centro di Ricerca di Neuromarketing Behavior and Brain Lab dell'Università IULM, dedicherà invece il suo intervento al Consumer Neuroscience, Neuroselling e Neuromarketing come nuovo approccio per la promozione del vino. Guido Di Fraia, founder & Ceo del Laboratorio Intelligenza Artificiale "IULM AI LAB", parlerà invece dell'eno-innovazione e Tecnologie emergenti per il settore vitivinicolo. Infine l'intervento di Carlo Pietrasanta del Movimento Turismo del Vino in Lombardia, e di Saverio Biscaldi, avvocato e esperto in Diritto Agrario vitivinicolo e agroalimentare, sarà dedicato all'enoturismo e all'applicazione delle disposizioni legislative attuali in questa materia.

SpecialeItaliadelGusto

giovedì 2 febbraio 2023

Da venerdì 24 a domenica 26 febbraio 2023 al Grand Hotel Villa Torretta Curio Collection by Hilton a Sesto San Giovanni - Milano Torna l'attesissimo Italian Taste Summit, Settima Edizione



Tre giorni di tasting, masterclass, workshop e serata di gala
riservati a operatori e stampa di settore

Dopo il successo delle passate edizioni che hanno visto la
partecipazione complessivamente di oltre 200 aziende
vitivinicole da tutta Italia,

180 buyer esteri e 50 giornalisti dal mondo intero

Torna il terzo evento internazionale in Italia per il settore
Wine&Beverage

Unico format 100% improntato all'export

Tema 2023: la formazione come strumento per affrontare con
successo

un mondo sempre più accelerato e per costruire una strategia
di internazionalizzazione efficace

02 Febbraio 2023 - Dal 2019 ad Italian Taste Summit, "wine is business", un business che fa crescere l'intera filiera nazionale. Il format esclusivo e unico, ideato e messo in scena dall'imprenditrice Joanna Miro, è la tre giorni dei record che da 7 anni connette una selezione di aziende vitivinicole italiane con decine di buyers e operatori del settore provenienti da tutto il mondo, decisi a scommettere ed investire in Italia. Italian Taste Summit negli anni ha generato oltre circa 4 mln di fatturato, oltre 160 trattative in sede e 500 trattative in export dopo ciascuna edizione, posizionandosi come il terzo evento di internazionalizzazione in Italia per importanza nel settore Wine&Beverage e unico format improntato all'export con ingresso riservato ai soli operatori del settore. Cultura, tasting, formazione, affari, partnership, conoscenza reciproca, scambi, leisure & entertainment: questi sono gli input che guidano Italian Taste Summit fin dalla sua nascita e ne fanno il successo, concreto, solido e in crescita costante, anno dopo anno.

"Essere connessi con le esigenze dei consumatori e player e comprendere le tendenze dei mercati internazionali del vino, ha permesso di prevedere le direzioni possibili della costante evoluzione e di anticipare i tempi creando un format ad hoc, pragmatico e funzionale."

-Joanna Miro-

Improve, Taste, Introduce yourself: per le aziende vitivinicole italiane, tre giorni esclusivi per fare crescere all'internazionale

Dal venerdì 24 a domenica 26 febbraio 2023, nelle sale dello splendido Grand Hotel Villa Torretta di Sesto San Giovanni, ogni momento è pensato per mettere in contatto buyers da tutto il mondo con una selezione di aziende vitivinicole italiane. Via ai banchi di assaggio per favorire il dialogo diretto tra gli operatori del settore, poi ecco i momenti di scambio commerciale, workshop di approfondimento e di confronto con la critica internazionale, masterclass dedicate. Fino al Party & Galà, indispensabile momento di svago elegante, pensato per distendere i protagonisti e consolidare i contatti tra stakeholders. Questo anno il party vedrà la partecipazione dell'attore e conduttore televisivo Beppe Convertini, atto a presentare i vini delle cantine protagoniste, abbinati a una selezione di brani Jazz a cura di Alceste Ayroldi, rinomato critico musicale, saggista, docente e veejay.

I Player

Grandi nomi del mondo del vino come Firriato, Badia a Coltibuono, Tenuta Trinoro e Cantina di Negrar prenderanno parte alla kermesse e anche piccole e medie cantine familiari di alto valore come La Collina dei Ciliegi, Ronco del Gelso, Pietro Cassina, Surrau e Stefania Pepe. Le cantine partecipanti si confronteranno con i più importanti operatori provenienti da USA, Canada, Russia, Giappone, Hong Kong, Emirati Arabi, Messico, Brasile, Germania, Belgio, Lussemburgo, Gran Bretagna, Irlanda, Danimarca, Francia, Polonia, Ungheria, Polonia, Repubblica Ceca, Slovacchia, Svezia, Estonia, Kazakistan e Romania.

Workshop: approfondimento tematiche e relatori

Venerdì 26 febbraio dalle ore 14.30 alle ore 18.30 sarà il momento di approfondimento per dare un nuovo sguardo sul vino italiano. Davide Gaeta, professore dell'Università degli Studi di Verona e titolare della cantina Eleva di Sant'Ambrogio di Valpolicella, insieme a Luca Castagnetti, anche professore dell'Università degli Studi di Verona e Direttore del Centro Studi Management DiVino di Studio Impresa, analizzeranno il percorso tra le strategie per un'internazionalizzazione efficace. Vincenzo Russo, coordinatore del Centro di Ricerca di Neuromarketing Behavior and Brain Lab dell'Università IULM, dedicherà il suo intervento al Consumer Neuroscience, Neuroselling e Neuromarketing come nuovo approccio per la promozione del vino. Guido Di Fraia, founder & Ceo del Laboratorio Intelligenza Artificiale "IULM AI LAB", parlerà dell'Eno-innovazione e Tecnologie emergenti per il settore Vitivinicolo. Per ultimo l'intervento di Carlo Pietrasanta, Movimento Turismo del Vino in Lombardia, e di Saverio Biscaldi, avvocato e esperto in Diritto Agrario Vitivinicolo e Agroalimentare, sarà dedicato all'enoturismo e all'applicazione delle disposizioni legislative attuali in questa materia.

La grande donna del Business del vino italiano: Joanna Miro

Italian Taste Summit è il punto di riferimento per l'internazionalizzazione tailored made del vino italiano ed è nato nel 2019 da un'idea di Joanna Miro. Economista, marketer, broker e titolare dell'omonimo brand e AD del gruppo Wine Global Aspect, da oltre 15 anni Joanna è dedita al mondo del vino e all'approfondimento costante della conoscenza specifica del mondo enogastronomico italiano. La passione e la curiosità dedicata alla scoperta di piccole realtà vitivinicole, di vitigni autoctoni e di tecnologie di produzione rare e antiche hanno fatto di Joanna l'Ambassador dei vini Made in Italy nel mondo, distinguendosi per la profonda conoscenza dei processi gestionali delle realtà vitivinicole e la competenza nel posizionamento del brand nei mercati esteri, collaborando con i brand italiani più importanti e prestigiosi.

Italian Taste Summit

Via G. Marconi, 53 Residence Sorgente Milano 3 - Basiglio (MI)

italian.taste.summit@joannamiro.com

www.italiantastesummit.com

Social:

Facebook: <https://www.facebook.com/ItalianTasteSummit>

Instagram: <https://www.instagram.com/italian.taste.summit/>

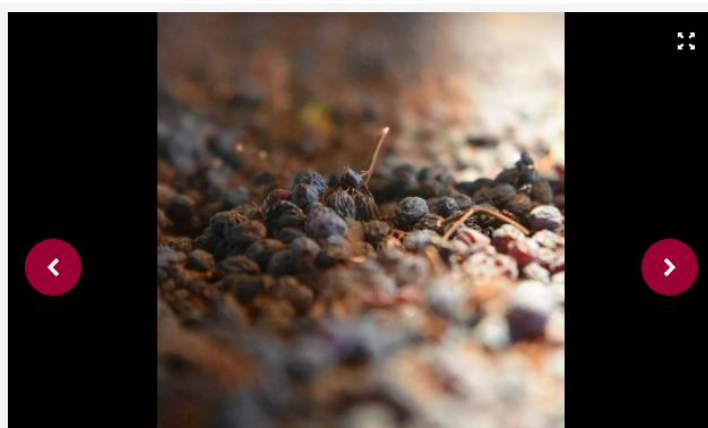
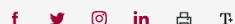
Publicato da [andrea de franceschi](#) alle 05:44



Da "Amarone Opera Prima" a "BuyWine" & la "Settimana delle Antepreme di Toscana", ecco gli eventi

Al via Carnevale, da Venezia a Viareggio, "Vi.Na.Ri." a Milano, il "Trentodoc sulle Dolomiti", la "Birra dell'Anno" a Rimini e "Taste" a Firenze

FIRENZE, 02 FEBBRAIO 2023, ORE 16:59



armonia con la pittura del Sei e Settecento. E dopo i vini di Rocca di Frassinello e Donnafugata, sarà la volta di Altemasi (1 marzo), con il sommelier e speaker radiofonico Andrea Amadei e il curatore della mostra Antonio D'Amico che condurranno gli appassionati nelle prestigiose sale della dimora milanese con un'inedita degustazione itinerante. Ancora a Milano, dal 20 al 22 maggio torna **"Best Wine Stars"**, edizione n. 4 dell'evento degustazione di vini e distillati ideato da Prodes Italia srl al Palazzo del Ghiaccio con oltre 200 aziende selezionate, le masterclass, in collaborazione con la sommelier e wine writer Adua Villa, la novità di un'area bio, interamente dedicata alle aziende che hanno fatto della sostenibilità la loro mission, e, come da tradizione, i "Best Wine Stars Awards", e il "Premio Landini" in partnership con il Gruppo Argo Tractors. Spostandosi da Milano, invece, il 4 febbraio si può fare un **viaggio in Borgogna all'Enoteca Longo** di Legnano, con André Goichot che, da tre generazioni, produce grandi vini nel territorio più antico e prestigioso del mondo, con Alissa Ottolini, brand ambassador della Maison. E dal 24 al 26 febbraio al Grand Hotel Villa Torretta Curio Collection by Hilton a Sesto San Giovanni, torna anche l'**"Italian Taste Summit"**, edizione n. 7 del format 100% improntato all'export, tra tasting, masterclass, workshop e serata di gala riservati a operatori e stampa di settore attorno al tema della formazione come strumento per affrontare con successo un mondo sempre più accelerato e per costruire una strategia di internazionalizzazione efficace. Le cantine? Da Firriato a Badia a Coltibuono, dalla Tenuta Trinoro alla Cantina di Negrar, da La Collina dei Ciliegi a Ronco del Gelso, da Pietro Cassina a Surrau e Stefania Pepe. Nell'attesa, in occasione della "Giornata nazionale contro lo spreco alimentare" n. 10 del 5 febbraio, dal convegno

ITALIAN TASTE SUMMIT, A MILANO TORNA LA TRE GIORNI SUL FOOD & BEVERAGE IMPRONTATA ALL'EXPORT

🕒 3 FEBBRAIO 2023 - 9:08



MILANO – Dal 2019 ad Italian Taste Summit, “wine is business”, un business che fa crescere l'intera filiera nazionale. Il format esclusivo e unico, ideato e messo in scena dall'imprenditrice **Joanna Miro**, è la tre giorni dei record che da 7 anni connette una selezione di aziende vitivinicole italiane con decine di buyers e operatori del settore provenienti da tutto il mondo, decisi a scommettere ed investire in Italia.

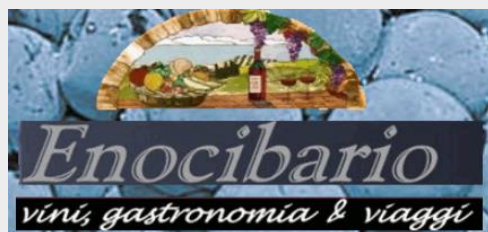
Italian Taste Summit negli anni ha generato oltre circa 4 mln di fatturato, oltre 160 trattative in sede e 500 trattative in export dopo ciascuna edizione, posizionandosi come il terzo evento di internalizzazione in Italia per importanza nel settore Wine&Beverage e unico format improntato all'export con ingresso riservato ai soli operatori del settore. Cultura, tasting, formazione, affari, partnership, conoscenza reciproca, scambi, leisure & entertainment: questi sono gli input che guidano Italian Taste Summit fin dalla sua nascita e ne fanno il successo, concreto, solido e in crescita costante, anno dopo anno.

“Essere connessi con le esigenze dei consumatori e player e comprendere le tendenze dei mercati internazionali del vino, ha permesso di prevedere le direzioni possibili della costante evoluzione e di anticipare i tempi creando un format ad hoc, pragmatico e funzionale”, afferma Joanna Miro.

Improve, Taste, Introduce yourself: per le aziende vitivinicole italiane, tre giorni esclusivi per fare crescere all'internazionale.

Dal venerdì 24 a domenica 26 febbraio 2023, nelle sale dello splendido Grand Hotel Villa Torretta di Sesto San Giovanni, ogni momento è pensato per mettere in contatto buyers da tutto il mondo con una selezione di aziende vitivinicole italiane. Via ai banchi di assaggio per favorire il dialogo diretto tra gli operatori del settore, poi ecco i momenti di scambio commerciale, workshop di approfondimento e di confronto con la critica internazionale, masterclass dedicate. Fino al Party & Galà, indispensabile momento di svago elegante, pensato per distendere i protagonisti e consolidare i contatti tra stakeholders. Questo anno il party vedrà la partecipazione dell'attore e conduttore televisivo **Beppe Convertini**, atto a presentare i vini delle cantine protagoniste, abbinati a una selezione di brani Jazz a cura di **Alceste Ayroldi**, rinomato critico musicale, saggista, docente e veejay.

Grandi nomi del mondo del vino come Firriato, Badia a Coltibuono, Tenuta Trinoro e Cantina di Negrar prenderanno parte alla kermesse e anche piccole e medie cantine familiari di alto valore come La Collina dei Ciliègi, Ronco del Gelso, Pietro Cassina, Surrau e Stefania Pepe. Le cantine partecipanti si confronteranno con i più importanti operatori provenienti da Usa, Canada, Russia, Giappone, Hong Kong, Emirati Arabi, Messico, Brasile, Germania, Belgio, Lussemburgo, Gran Bretagna, Irlanda, Danimarca, Francia, Polonia, Ungheria, Polonia, Repubblica Ceca, Slovacchia, Svezia, Estonia, Kazakistan e Romania.



ITALIAN TASTE SUMMIT, SETTIMA EDIZIONE



**Tre giorni di tasting, masterclass, workshop e serata di gala
riservati a operatori e stampa di settore**

**Dopo il successo delle passate edizioni che hanno visto la partecipazione complessivamente
di oltre 200 aziende vitivinicole da tutta Italia, 180 buyer esteri e
50 giornalisti dal mondo intero**

**Torna il terzo evento internazionale in Italia per il settore Wine&Beverage
Unico format 100% improntato all'export**

**Tema 2023: la formazione come strumento per affrontare con successo un mondo sempre più
accelerato e per costruire una strategia di internazionalizzazione efficace**

Dal 2019 ad **Italian Taste Summit**, “wine is business”, un business che fa crescere l'intera filiera nazionale. Il format esclusivo e unico, ideato e messo in scena dall'imprenditrice Joanna Miro, è la **tre giorni dei record** che da 7 anni connette una selezione di aziende vitivinicole italiane con decine di buyers e operatori del settore provenienti da tutto il mondo, decisi a scommettere ed investire in Italia. **Italian Taste Summit** negli anni ha generato oltre **circa 4 mln di fatturato, oltre 160 trattative in sede e 500 trattative in export dopo ciascuna edizione, posizionandosi come il terzo evento di internalizzazione in Italia per importanza nel settore Wine&Beverage e unico format improntato all'export con ingresso riservato ai soli operatori del settore.** Cultura, tasting, formazione, affari, partnership, conoscenza reciproca, scambi, leisure & entertainment: questi sono gli input che guidano **Italian Taste Summit** fin dalla sua nascita e ne fanno il successo, concreto, solido e in crescita costante, anno dopo anno.

“Essere connessi con le esigenze dei consumatori e player e comprendere le tendenze dei mercati internazionali del vino, ha permesso di prevedere le direzioni possibili della costante evoluzione e di anticipare i tempi creando un format ad hoc, pragmatico e funzionale.”

-Joanna Miro-

Improve, Taste, Introduce yourself: per le aziende vitivinicole italiane, tre giorni esclusivi per fare crescere all'internazionale

Dal venerdì 24 a domenica 26 febbraio 2023, nelle sale dello splendido **Grand Hotel Villa Torretta di Sesto San Giovanni, ogni momento è pensato per mettere in contatto buyers da tutto il mondo con una selezione di aziende vitivinicole italiane.** Via ai banchi di assaggio per favorire il dialogo diretto tra gli operatori del settore, poi ecco i momenti di scambio commerciale, workshop di approfondimento e di confronto con la critica internazionale, masterclass dedicate. Fino al Party & Galà, indispensabile momento di svago elegante, pensato per distendere i protagonisti e consolidare i contatti tra stakeholders. Questo anno il party vedrà la partecipazione dell'attore e conduttore televisivo Beppe Convertini, atto a presentare i vini delle cantine protagoniste, abbinati a una selezione di brani Jazz a cura di Alceste Ayroldi, rinomato critico musicale, saggista, docente e veejay.

I Player

Grandi nomi del mondo del vino come Firriato, Badia a Coltibuono, Tenuta Trinoro e Cantina di Negrar prenderanno parte alla kermesse e anche piccole e medie cantine familiari di alto valore come La Collina dei Ciliegi, Ronco del Gelso, Pietro Cassina, Surrau e Stefania Pepe. Le cantine partecipanti si confronteranno con i più importanti operatori provenienti da USA, Canada, Russia, Giappone, Hong Kong, Emirati Arabi, Messico, Brasile, Germania, Belgio, Lussemburgo, Gran Bretagna, Irlanda, Danimarca, Francia, Polonia, Ungheria, Polonia, Repubblica Ceca, Slovacchia, Svezia, Estonia, Kazakistan e Romania.

Andrea Lopez

Italian Taste Summit: la settima edizione dal 24 al 26 Febbraio 2023



Italian Taste Summit, "wine is business", un business che fa crescere l'intera filiera nazionale. Il format esclusivo e unico, ideato e messo in scena dall'imprenditrice Joanna Miro, è la tre giorni dei record che da 7 anni connette una selezione di aziende vitivinicole italiane con decine di buyers e operatori del settore provenienti da tutto il mondo, decisi a scommettere ed investire in Italia. Italian Taste Summit negli anni ha generato oltre circa 4 mln di fatturato, oltre 160 trattative in sede e 500 trattative in export dopo ciascuna edizione, posizionandosi come il terzo evento di internalizzazione in Italia per importanza nel settore Wine&Beverage e unico format improntato all'export con ingresso riservato ai soli operatori del settore. Cultura, tasting, formazione, affari, partnership, conoscenza reciproca, scambi, leisure & entertainment: questi sono gli input che guidano Italian Taste Summit fin dalla sua nascita e ne fanno il successo, concreto, solido e in crescita costante, anno dopo anno.

"Essere connessi con le esigenze dei consumatori e player e comprendere le tendenze dei mercati internazionali del vino, ha permesso di prevedere le direzioni possibili della costante evoluzione e di anticipare i tempi creando un format ad hoc, pragmatico e funzionale."

-Joanna Miro-

Improve, Taste, Introduce yourself: per le aziende vitivinicole italiane, tre giorni esclusivi per fare crescere all'internazionale

Dal venerdì 24 a domenica 26 febbraio 2023, nelle sale dello splendido Grand Hotel Villa Torretta di Sesto San Giovanni, ogni momento è pensato per mettere in contatto buyers da tutto il mondo con una selezione di aziende vitivinicole italiane. Via ai banchi di assaggio per favorire il dialogo diretto tra gli operatori del settore, poi ecco i momenti di scambio commerciale, workshop di approfondimento e di confronto con la critica internazionale, masterclass dedicate. Fino al Party & Galà, indispensabile momento di svago elegante, pensato per distendere i protagonisti e consolidare i contatti tra stakeholders. Questo anno il party vedrà la partecipazione dell'attore e conduttore televisivo Beppe Convertini, atto a presentare i vini delle cantine protagoniste, abbinati a una selezione di brani Jazz a cura di Alceste Ayroldi, rinomato critico musicale, saggista, docente e veejay.

I Player


Grandi nomi del mondo del vino come Firriato, Badia a Coltibuono, Tenuta Trinoro e Cantina di Negrar prenderanno parte alla kermesse e anche piccole e medie cantine familiari di alto valore come La Collina dei Ciliegi, Ronco del Gelso, Pietro Cassina, Surrau e Stefania Pepe. Le cantine partecipanti si confronteranno con i più importanti operatori provenienti da USA, Canada, Russia, Giappone, Hong Kong, Emirati Arabi, Messico, Brasile, Germania, Belgio, Lussemburgo, Gran Bretagna, Irlanda, Danimarca, Francia, Polonia, Ungheria, Polonia, Repubblica Ceca, Slovacchia, Svezia, Estonia, Kazakistan e Romania.

Workshop: approfondimento tematiche e relatori

Venerdì 26 febbraio dalle ore 14.30 alle ore 18.30 sarà il momento di approfondimento per dare un nuovo sguardo sul vino italiano. **Davide Gaeta**, professore dell'Università degli Studi di Verona e titolare della cantina Eleva di Sant'Ambrogio di Valpolicella, insieme a **Luca Castagnetti**, anche professore dell'Università degli Studi di Verona e Direttore del Centro Studi Management DiVino di Studio Impresa, analizzeranno il percorso tra le strategie per un'internazionalizzazione efficace. **Vincenzo Russo**, coordinatore del Centro di Ricerca di Neuromarketing Behavior and Brain Lab dell'Università IULM, dedicherà il suo intervento al Consumer Neuroscience, Neuroselling e Neuromarketing come nuovo approccio per la promozione del vino. **Guido Di Fraia**, founder & Ceo del Laboratorio Intelligenza Artificiale "IULM AI LAB", parlerà dell'Eno-innovazione e Tecnologie emergenti per il settore Viti-Vinicolo. Per ultimo l'intervento di **Carlo Pietrasanta**, Movimento Turismo del Vino in Lombardia, e di **Saverio Biscaldi**, avvocato e esperto in Diritto Agrario Vitivinicolo e Agroalimentare, sarà dedicato all'enoturismo e all'applicazione delle disposizioni legislative attuali in questa materia.

La grande donna del Business del vino italiano: Joanna Miro



Italian Taste Summit è il punto di riferimento per l'internazionalizzazione tailored made del vino italiano ed è nato nel 2019 da un'idea di Joanna Miro. Economista, marketer, broker e titolare dell'omonimo brand e AD del gruppo Wine Global Aspect, da oltre 15 anni Joanna è dedita al mondo del vino e all'approfondimento costante della conoscenza specifica del mondo enogastronomico italiano. La passione e la curiosità dedicata alla scoperta di piccole realtà vitivinicole, di vitigni autoctoni e di tecnologie di produzione rare e antiche hanno fatto di Joanna l'Ambassador dei vini Made in Italy nel mondo, distinguendosi per la profonda conoscenza dei processi gestionali delle realtà vitivinicole e la competenza nel posizionamento del brand nei mercati esteri, collaborando con i brand italiani più importanti e prestigiosi.

 6 Febbraio 2023



Italian Taste Summit 2023: 7ª edizione dell'unico evento italiano rivolto esclusivamente all'estero

Postato da: Roberto Giuliani il: Febbraio 06, 2023 In: Eventi e manifestazioni, Notizie e attualità
Nessun commento

 Stampa  Email



A soli 4 mesi di distanza dalla precedente edizione, torna nuovamente a Milano, da venerdì 24 a domenica 26 febbraio 2023 al Grand Hotel Villa Torretta Curio Collection by Hilton a Sesto San Giovanni, Italian Taste Summit, evento ideato da Joanna Miro, riconosciuta come Wine Ambassador del Made in Italy nel mondo. Qui entriamo in un ambito strettamente legato al wine business, finalizzato al rapporto privilegiato con buyers provenienti da tutto il mondo e un selezionato gruppo di giornalisti internazionali.



Joanna Miro

L'evento, nato nel 2019, ha riscosso un tale successo da avere realizzato in meno di 5 anni già sette edizioni, a dimostrazione che la formula funziona, è efficace e ottiene eccellenti riscontri.

Il numero delle aziende vinicole partecipanti è cresciuto progressivamente e abbraccia ormai anche piccole e medie realtà, come Pietro Cassina, Elena Fucci, Canalicchio di Sopra, La Collina dei Ciliegi, Ronco del Gelso, Stefania Pepe e molti altri.



Una delle particolarità di Italian Taste Summit è data dall'opportunità di confronto fra cantine e buyers in numerose sessioni di degustazione e workshop, non solo assaggi quindi ma veri e propri dibattiti che consentono di approfondire le diverse realtà in un contesto in continua evoluzione. Le aziende partecipanti si confronteranno con i più importanti operatori provenienti da USA, Canada, Russia, Giappone, Hong Kong, Emirati Arabi, Messico, Brasile, Germania, Belgio, Lussemburgo, Gran Bretagna, Irlanda, Danimarca, Francia, Polonia, Ungheria, Polonia, Repubblica Ceca, Slovacchia, Svezia, Estonia, Kazakistan e Romania.



Il Tema del 2023 sarà la formazione come strumento per affrontare con successo un mondo sempre più accelerato e per costruire una strategia di internazionalizzazione efficace. Italian Taste Summit negli anni ha generato quasi 4 mln di fatturato, oltre 160 trattative in sede e 500 trattative in export dopo ciascuna edizione, posizionandosi come il terzo evento di internazionalizzazione in Italia per importanza nel settore Wine&Beverage e unico format improntato all'export con ingresso riservato ai soli operatori del settore. Questo il programma in sintesi, suscettibile di piccoli cambiamenti:

Venerdì, 24 Febbraio

14:30 – 16:30 Workshop Formazione per i Produttori (Neuromarketing, Economia)

16:30 – 18:30 Workshop Formazione per i Produttori (Enologia, Enoturismo)

18:30 – 21:30 Party & Galà

Sabato, 25 febbraio

9:00 – 13:00 B2B Export

13:00 – 14:00 Pranzo

14:00 – 18:00 B2B Export

Incontri con la Stampa

9:30 – 11:00 dedicato ad aziende con pacchetti Gold e Platinum (20 minuti ad incontro)

11:00 – 13:00 Masterclass di aziende individuali e con pacchetto Diamond (45 minuti a masterclass)

13:00 – 14:00 Pranzo

14:00 – 18:00 Masterclass di aziende individuali e con pacchetto Diamond (45 minuti a masterclass)

Domenica, 26 febbraio

9:00 – 13:00 B2B Export

13:00 -14:00 Pranzo

14:00 – 16:00 B2B Export

B2B VirVis

9:00 – 13:00 B2B Export

13:00 -14:00 Pranzo

14:00 – 16:00 B2B export.

Per ulteriori informazioni: www.italiantastesummit.com

Tags:[Canalicchio di Sopra](#)[Elena Fucci](#)[Grand Hotel Villa Torretta Sesto San Giovanni](#)[Italian Taste Summit 2023](#)[Joanna Miro](#)[La Collina dei Ciliegi](#)[Pietro Cassina](#)[Ronco del Gelso](#)[Stefania Pepe](#)[wine business](#)[workshop](#)

Ritorna Italian Taste Summit, tre giorni di wine business dal 24 al 26 febbraio

DI REDAZIONE | 7 FEBBRAIO 2023



Dal 2019 ad Italian Taste Summit, "wine is business". Un business che fa crescere l'intera filiera nazionale attraverso un format esclusivo e unico, ideato e messo in scena dall'imprenditrice Joanna Miro. Una **tre giorni** che da sette anni connette una selezione di aziende vitivinicole italiane con decine di buyers e operatori del settore provenienti da tutto il mondo, decisi a scommettere ed investire in Italia. Italian Taste Summit negli anni ha generato oltre circa 4 milioni di euro di fatturato, più di 160 trattative in sede e 500 in export dopo ciascuna edizione, posizionandosi come il terzo **evento** di internazionalizzazione in Italia per importanza nel settore Wine&Beverage e unico format improntato all'esportazione con ingresso riservato ai soli operatori del settore. Spiega Joanna Miro, economista, marketer, broker e titolare dell'omonimo brand e amministratore delegato del gruppo Wine Global Aspect: "Essere connessi con le esigenze dei consumatori e player e comprendere le **tendenze** dei mercati internazionali del vino ha permesso di prevedere le direzioni possibili della costante evoluzione e di anticipare i tempi creando un format ad hoc, pragmatico e funzionale". Per una kermesse che quest'anno andrà in scena da venerdì 24 a domenica 26 febbraio, nelle sale dello splendido Grand Hotel Villa Torretta di Sesto San Giovanni (Milano). Ecco quale sarà il programma 2023 e le cantine presenti.

Il programma e le cantine di Italian Taste Summit 2023 al Grand Hotel Villa Torretta di Sesto San Giovanni

Dal venerdì 24 a domenica 26 febbraio 2023, nelle sale dello splendido Grand Hotel Villa Torretta di Sesto San Giovanni, ogni momento è pensato per mettere in contatto buyer da tutto il mondo con una selezione di aziende vitivinicole italiane.



Via con i banchi di assaggio per favorire il dialogo diretto tra gli operatori del settore, poi i momenti di scambio commerciale, workshop di approfondimento e di confronto con la critica internazionale, masterclass dedicate. Fino al Party & Galà, pensato per consolidare i contatti tra stakeholder. Questo anno il momento di svago vedrà la partecipazione dell'attore e conduttore televisivo Beppe Convertini, atto a presentare i vini delle cantine protagoniste, abbinati a una selezione di brani Jazz a cura di Alceste Ayroldi, rinomato critico musicale, saggista, docente e veejay.

┌ Tante le aziende presenti all'evento. Grandi nomi del mondo del vino, come Firriato, Badia a Coltibuono, Tenuta Trinoro e Cantina di Negrar, prenderanno parte alla kermesse. Ma presenti anche piccole e medie cantine familiari di alto valore, come La Collina dei Ciliegi, Ronco del Gelso, Pietro Cassina, Surrau e Stefania Pepe. └

Le realtà partecipanti si confronteranno con i più importanti operatori provenienti da Usa, Canada, Russia, Giappone, Hong Kong, Emirati Arabi, Messico, Brasile, Germania, Belgio, Lussemburgo, Gran Bretagna, Irlanda, Danimarca, Francia, Polonia, Ungheria, Polonia, Repubblica Ceca, Slovacchia, Svezia, Estonia, Kazakistan e Romania.

I workshop della tre giorni di wine business dal 24 al 26 febbraio

Venerdì 26 febbraio dalle ore 14,30 alle ore 18,30 sarà il momento di approfondimento per dare un nuovo sguardo sul vino italiano.

Davide Gaeta, professore dell'Università degli Studi di Verona e titolare della cantina Eleva di Sant'Ambrogio di Valpolicella, insieme a Luca Castagnetti, anche professore dell'Università degli Studi di Verona e direttore del Centro Studi Management DiVino di Studio Impresa, analizzeranno il percorso tra le strategie per un'internazionalizzazione efficace.

Vincenzo Russo, coordinatore del Centro di Ricerca di Neuromarketing Behavior and Brain Lab dell'Università Iulm, dedicherà il suo intervento al Consumer Neuroscience, Neuroselling e Neuromarketing come nuovo approccio per la promozione del vino.

Guido Di Fraia, founder & Ceo del Laboratorio Intelligenza Artificiale "Iulm Ai Lab", parlerà dell'Eno-innovazione e Tecnologie emergenti per il settore Viti-Vinicolo.

Per ultimo l'intervento di Carlo Pietrasanta, Movimento Turismo del Vino in Lombardia, e di Saverio Biscaldi, avvocato ed esperto in Diritto Agrario Vitivinicolo e Agroalimentare, sarà dedicato all'enoturismo e all'applicazione delle disposizioni legislative attuali in questa materia.

TORNA ITALIAN TASTE SUMMIT, IL FORMAT TUTTO DEDICATO ALL'EXPORT

Di redazione - 8 Febbraio 2023 - 132 - 0



Da venerdì 24 a domenica 26 febbraio 2023 al **Grand Hotel Villa Torretta Curio Collection by Hilton** a Sesto San Giovanni – Milano torna **Italian Taste Summit**, la tre giorni di tasting, masterclass e workshop, riservati a operatori e stampa di settore.

Il format esclusivo e unico, ideato e messo in scena dall'imprenditrice **Joanna Miro**, è la **tre giorni dei record** che da 7 anni connette una selezione di aziende vitivinicole italiane con decine di buyers e operatori del settore provenienti da tutto il mondo, decisi a scommettere ed investire in Italia.

Italian Taste Summit negli anni ha generato oltre circa 4 mln di fatturato, oltre 160 trattative in sede e 500 trattative in export dopo ciascuna edizione, posizionandosi come il terzo evento di internalizzazione in Italia per importanza **nel settore Wine&Beverage e unico format improntato all'export con ingresso riservato ai soli operatori del settore.**

Cultura, tasting, formazione, affari, partnership, conoscenza reciproca, scambi, leisure & entertainment: questi sono gli imput che guidano **Italian Taste Summit** fin dalla sua nascita e ne fanno il successo, concreto, solido e in crescita costante, anno dopo anno.



Joanna Miro – founder Italian Taste Summit

"Essere connessi con le esigenze dei consumatori e player e comprendere le tendenze dei mercati internazionali del vino, ha permesso di prevedere le direzioni possibili della costante evoluzione e di anticipare i tempi creando un format ad hoc, pragmatico e funzionale."
Joanna Miro

Improve, Taste, Introduce yourself

Dal venerdì 24 a domenica 26 febbraio 2023, nelle sale dello splendido **Grand Hotel Villa Torretta di Sesto San Giovanni, ogni momento è pensato per mettere in contatto buyers da tutto il mondo con una selezione di aziende vitivinicole italiane.**

Via ai banchi di assaggio per favorire il dialogo diretto tra gli operatori del settore, poi ecco i momenti di scambio commerciale, workshop di approfondimento e di confronto con la critica internazionale, masterclass dedicate.

Fino al Party & Galà, indispensabile momento di svago elegante, pensato per distendere i protagonisti e consolidare i contatti tra stakeholders. Questo anno il party vedrà la partecipazione dell'attore e conduttore televisivo Beppe Convertini, atto a presentare i vini delle cantine protagoniste, abbinati a una selezione di brani Jazz a cura di Alceste Ayroldi, rinomato critico musicale, saggista, docente e veejay.



Italian Taste Summit 2022

I Player

Grandi nomi del mondo del vino come Firriato, Badia a Coltibuono, Tenuta Trinoro e Cantina di Negrar prenderanno parte alla kermesse e anche piccole e medie cantine familiari di alto valore come La Collina dei Ciliegi, Ronco del Gelso, Pietro Cassina, Surrau e Stefania Pepe.

Le cantine partecipanti si confronteranno con i più importanti operatori provenienti da USA, Canada, Russia, Giappone, Hong Kong, Emirati Arabi, Messico, Brasile, Germania, Belgio, Lussemburgo, Gran Bretagna, Irlanda, Danimarca, Francia, Polonia, Ungheria, Polonia, Repubblica Ceca, Slovacchia, Svezia, Estonia, Kazakistan e Romania.

www.italiantastesummit.com

Facebook: <https://www.facebook.com/ItalianTasteSummit>

Instagram: <https://www.instagram.com/italian.taste.summit/>

Tre giorni di wine business all'attesissimo Italian Taste Summit 2023

NEWS

By [Giulia Pettini](#) | 12 Febbraio 2023



Torna Italian Taste Summit, giunto alla settima edizione

Sta per tornare la tre giorni dei record che da 7 anni connette una selezione di aziende vitivinicole italiane con decine di buyers e operatori del settore provenienti da tutto il mondo, decisi a scommettere ed investire in Italia. Stiamo parlando dell' **Italian Taste Summit, "Wine is business"**, un business che fa crescere l'intera filiera nazionale.

Il format esclusivo e unico, ideato e messo in scena dall'imprenditrice **Joanna Miro**, che afferma: "Essere connessi con le esigenze dei consumatori e player e comprendere le tendenze dei mercati internazionali del vino, ha permesso di prevedere le direzioni possibili della costante evoluzione e di anticipare i tempi creando un format ad hoc, pragmatico e funzionale." L'evento andrà in scena **da venerdì 24 a domenica 26 febbraio 2023** al Grand Hotel Villa Torretta Curio Collection by Hilton a **Sesto San Giovanni (MI)**.



Un successo confermato dai grandi numeri quello di Italian Taste Summit, che nelle passate edizioni ha visto la partecipazione complessivamente di oltre **200 aziende vitivinicole da tutta Italia, 180 buyer esteri e 50 giornalisti** dal mondo intero. La manifestazione negli anni ha inoltre generato circa **4 mln di fatturato**, oltre 160 trattative in sede e 500 trattative in export dopo ciascuna edizione. In questo modo attualmente si posiziona come il terzo evento di internalizzazione in Italia per importanza nel settore Wine&Beverage e **unico format improntato all'export con ingresso riservato ai soli operatori del settore.**

Cultura, tasting, formazione, affari, partnership, conoscenza reciproca, scambi, leisure & entertainment: questi sono gli input che guidano Italian Taste Summit fin dalla sua nascita e ne fanno il successo, concreto, solido e in crescita costante, anno dopo anno.

Chi è Joanna Miro, la grande donna del Business del vino italiano

Italian Taste Summit è diventato il punto di riferimento per l'internazionalizzazione tailored made del vino italiano prendendo vita nel 2019 da un'idea di Joanna Miro. Economista, marketer, broker e titolare dell'omonimo brand e AD del gruppo Wine Global Aspect, **da oltre 15 anni Joanna è dedita al mondo del vino** e all'approfondimento costante della conoscenza specifica del mondo enogastronomico italiano.



La passione e la curiosità dedicata alla scoperta di piccole realtà vitivinicole, di vitigni autoctoni e di tecnologie di produzione rare e antiche hanno fatto di **Joanna l'Ambassador dei vini Made in Italy nel mondo**, distinguendosi per la profonda conoscenza dei processi gestionali delle realtà vitivinicole e la competenza nel posizionamento del brand nei mercati esteri, collaborando con i brand italiani più importanti e prestigiosi.

Improve, taste, introduce yourself

[Italian Taste Summit](#) è l'evento pensato per mettere in contatto buyers da tutto il mondo con una selezione di aziende vitivinicole italiane. Per questo motivo lo splendido Grand Hotel Villa Torretta di Sesto San Giovanni, sarà **palcoscenico di scambi commercial, masterclass dedicate, workshop di approfondimento e di confronto con la critica internazionale**. Per arrivare al Party & Galà, indispensabile momento di svago elegante, pensato per distendere i protagonisti e consolidare i contatti tra stakeholders. Questo anno il party vedrà la partecipazione dell'**attore e conduttore televisivo Beppe Convertini**, atto a presentare i vini delle cantine protagoniste, abbinati a una selezione di brani Jazz a cura di Alceste Ayroldi, rinomato critico musicale, saggista, docente e veejay.

Le cantine che parteciperanno saranno numerosissime, tra le quali Firriato, Badia a Coltibuono, Tenuta Trinoro e Cantina di Negrar prenderanno parte alla kermesse e anche piccole e medie cantine familiari di alto valore come La Collina dei Ciliegi, Ronco del Gelso, Pietro Cassina, Surrau e Stefania Pepe. Le cantine che parteciperanno a Italian Taste Summit si confronteranno con i più importanti operatori provenienti da USA, Canada, Russia, Giappone, Hong Kong, Emirati Arabi, Messico, Brasile, Germania, Belgio, Lussemburgo, Gran Bretagna, Irlanda, Danimarca, Francia, Polonia, Ungheria, Polonia, Repubblica Ceca, Slovacchia, Svezia, Estonia, Kazakistan e Romania.



Tre giorni di tasting, masterclass, workshop e serata di gala riservati a operatori e stampa di settore

Il tema quest'anno sarà **“la formazione come strumento per affrontare con successo un mondo sempre più accelerato e per costruire una strategia di internazionalizzazione efficace”**. La giornata di Venerdì 26 febbraio, dalle ore 14.30 alle ore 18.30, sarà il momento di approfondimento per dare un nuovo sguardo sul vino italiano. Per questo parleranno:

- **Davide Gaeta**, professore dell'Università degli Studi di Verona e titolare della cantina Eleva di Sant'Ambrogio di Valpolicella, che insieme a **Luca Castagnetti**, anche professore dell'Università degli Studi di Verona e Direttore del Centro Studi Management DiVino di Studio Impresa, **analizzeranno il percorso tra le strategie per un'internazionalizzazione efficace**
- **Vincenzo Russo**, coordinatore del Centro di Ricerca di Neuromarketing Behavior and Brain Lab dell'Università IULM, dedicherà il suo intervento al Consumer **Neuroscience, Neuroselling e Neuromarketing** come nuovo approccio per la promozione del vino
- **Guido Di Fraia**, founder & Ceo del Laboratorio Intelligenza Artificiale “IULM AI LAB”, parlerà dell'**Eno-innovazione e Tecnologie emergenti** per il settore Viti-Vinicolo
- Per ultimo l'intervento di **Carlo Pietrasanta**, Movimento Turismo del Vino in Lombardia, e di **Saverio Biscaldi**, avvocato e esperto in Diritto Agrario Vitivinicolo e Agroalimentare, che dedicheranno il loro spazio al tema dell'**enoturismo e all'applicazione delle disposizioni legislative attuali in questa materia**

Artù

WINE

Dal 24 al 26 febbraio a Italian Taste Summit 2023 il wine&beverage è servito

REDAZIONE - 20/02/2023

092 VIEWS



Da venerdì 24 a domenica 26 febbraio 2023 al Grand Hotel Villa Torretta Curio Collection by Hilton a Sesto San Giovanni – Milano torna Italian Taste Summit, la 7a Edizione della tre giorni di tasting, masterclass, workshop e serata di gala riservati a operatori e stampa di settore

Dopo il successo delle passate edizioni che hanno visto la partecipazione complessivamente di oltre 200 aziende vitivinicole da tutta Italia, 180 buyer esteri e 50 giornalisti dal mondo intero, torna dal 24 al 26 febbraio Italian Taste Summit. In tre giorni tutta improntata all'export si svolgerà nella cornice del Grand Hotel Villa Torretta Curio Collection by Hilton a Sesto San Giovanni – Milano e avrà per tema centrale "la formazione come strumento per affrontare con successo un mondo sempre più accelerato e per costruire una strategia di internazionalizzazione efficace".

Wine is business

Dal 2019 ad Italian Taste Summit, "wine is business", un business che fa crescere l'intera filiera nazionale. Il format esclusivo e unico, ideato e messo in scena dall'imprenditrice Joanna Miro, è la tre giorni dei record che da 7 anni connette una selezione di aziende vitivinicole italiane con decine di buyers e operatori del settore provenienti da tutto il mondo, decisi a scommettere ed investire in Italia. Italian Taste Summit negli anni ha generato oltre 4 milioni di fatturato, oltre 160 trattative in sede e 500 trattative in export dopo ciascuna edizione, posizionandosi come il terzo evento di internazionalizzazione in Italia per importanza nel settore Wine&Beverage e unico format improntato all'export con ingresso riservato ai soli operatori del settore. Cultura, tasting, formazione, affari, partnership, conoscenza reciproca, scambi, leisure & entertainment: questi sono gli input che guidano Italian Taste Summit fin dalla sua nascita e ne fanno il successo, concreto, solido e in crescita costante, anno dopo anno.



“Essere connessi con le esigenze dei consumatori e player e comprendere le tendenze dei mercati internazionali del vino, ha permesso di prevedere le direzioni possibili della costante evoluzione e di anticipare i tempi creando un format ad hoc, pragmatico e funzionale”, ha detto Joanna Miro.



Joanna Miro

A tutta crescita

Da venerdì 24 a domenica 26 febbraio 2023, nelle sale dello splendido Grand Hotel Villa Torretta di Sesto San Giovanni, ogni momento è pensato per mettere in contatto buyers da tutto il mondo con una selezione di aziende vitivinicole italiane. Via ai banchi di assaggio per favorire il dialogo diretto tra gli operatori del settore, poi ecco i momenti di scambio commerciale, workshop di approfondimento e di confronto con la critica internazionale, masterclass dedicate. Fino al Party & Galà, indispensabile momento di svago elegante, pensato per distendere i protagonisti e consolidare i contatti tra stakeholders. Questo anno il party vedrà la partecipazione dell'attore e conduttore televisivo **Beppe Convertini**, che presenterà i vini delle cantine protagoniste, abbinati a una selezione di brani Jazz a cura di **Alceste Ayroldi**, rinomato critico musicale, saggista, docente e veejay.



I player

Grandi nomi del mondo del vino come **Firriato**, **Badia a Coltibuono**, **Tenuta Trinoro** e **Cantina di Negrar** prenderanno parte alla kermesse, così come anche piccole e medie cantine familiari di alto valore come **La Collina dei Ciliegi**, **Ronco del Gelso**, **Pietro Cassina**, **Surrau** e **Stefania Pepe**. Le cantine partecipanti si confronteranno con i più importanti operatori provenienti da USA, Canada, Russia, Giappone, Hong Kong, Emirati Arabi, Messico, Brasile, Germania, Belgio, Lussemburgo, Gran Bretagna, Irlanda, Danimarca, Francia, Polonia, Ungheria, Polonia, Repubblica Ceca, Slovacchia, Svezia, Estonia, Kazakistan e Romania.



Italian Taste Summit, tutto pronto per la settima edizione dell'evento business sul vino

21/02/2023 - 585 LETTURE



Una tre giorni di tasting, masterclass, workshop e serata di gala riservati a operatori e stampa di settore. Questo in sintesi **Italian Taste Summit**, che da venerdì 24 a domenica 26 febbraio 2023 che al Grand Hotel Villa Torretta Curio Collection by Hilton a Sesto San Giovanni a due passi da Milano metterà insieme oltre **200 aziende vitivinicole da tutta Italia, 180 buyer esteri e 50 giornalisti dal mondo intero**. All'interno della kermesse torna il terzo evento internazionale in Italia per il settore Wine&Beverage, con un format 100% improntato all'export. Il tema dell'edizione 2023 sarà proiettato sulla formazione come strumento per affrontare con successo, in un mondo sempre più accelerato e per costruire una strategia di internazionalizzazione efficace.

“Wine is business”, questo dal 2019 il ritornello che ad Italian Taste Summit ha visto crescere l'intera filiera nazionale. Un format vincente ideato da Joanna Miro, una tre giorni che connette una selezione di aziende vitivinicole italiane con decine di buyers e operatori del settore provenienti da tutto il mondo, decisi a scommettere ed investire in Italia. *“Essere connessi con le esigenze dei consumatori e player e comprendere le tendenze dei mercati internazionali del vino, ha permesso di prevedere le direzioni possibili della costante evoluzione e di anticipare i tempi creando un format ad hoc, pragmatico e funzionale”*– le dichiarazioni di **Joanna Miro**. Italian Taste Summit negli anni ha generato oltre circa 4 mln di fatturato, oltre 160 trattative in sede e 500 trattative in export dopo ciascuna edizione, posizionandosi come il terzo evento di internazionalizzazione in Italia per importanza nel settore Wine&Beverage e unico format improntato all'export con ingresso riservato ai soli operatori del settore. Cultura, tasting, formazione, affari, partnership, conoscenza reciproca, scambi, leisure & entertainment.



Via ai banchi di assaggio per favorire il dialogo diretto tra gli operatori del settore, poi ecco i momenti di scambio commerciale, workshop di approfondimento e di confronto con la critica internazionale, masterclass dedicate. Fino al Party & Galà, indispensabile momento di svago elegante, pensato per distendere i protagonisti e consolidare i contatti tra stakeholders. Questo anno il party vedrà la partecipazione dell'attore e conduttore televisivo Beppe Convertini che presenterà i vini delle cantine protagoniste, abbinati a una selezione di brani Jazz a cura di Alceste Ayroldi, critico musicale, saggista, docente e veejay.



Tra i protagonisti alcune grandi griffe del mondo del vino nostrano come Firriato, Badia a Coltibuono, Tenuta Trinoro, Casale del Giglio e Cantina di Negrar prenderanno parte alla kermesse, insieme a cantine familiari come La Collina dei Ciliegi, Ronco del Gelso, Pietro Cassina, Antico Palmento e Stefania Pepe. Le cantine partecipanti si confronteranno con gli operatori del settore provenienti da USA, Canada, Russia, Giappone, Hong Kong, Emirati Arabi, Messico, Brasile, Germania, Belgio, Lussemburgo, Gran Bretagna, Irlanda, Danimarca, Francia, Polonia, Ungheria, Polonia, Repubblica Ceca, Slovacchia, Svezia, Estonia, Kazakistan e Romania.



Italian Taste Summit: edizione a Sesto San Giovanni.

Da venerdì 24 a domenica 26 febbraio 2023 al Grand Hotel Villa Torretta Curio Collection by Hilton.



Settima Edizione per **Italian Taste Summit**, evento creato dall'imprenditrice Joanna Miro, che ha visto negli anni la partecipazione complessiva di oltre 200 aziende vitivinicole da tutta Italia, 180 buyer esterie, 50 giornalisti dal mondo intero.

Tre giorni di tasting, masterclass, workshop e serata di gala riservati a operatori e stampa di settore. Unico format 100% improntato all'export.

Il Tema 2023 è la formazione come strumento per affrontare con successo un mondo sempre più accelerato e per costruire una strategia di internazionalizzazione efficace.

Il format ideato e messo in scena da Joanna Miro consiste in una tre giorni dei record che da 7 anni connette una selezione di aziende vitivinicole italiane con decine di buyers e operatori del settore provenienti da tutto il mondo, desiderosi di investire e scommettere in Italia.

Italian TasteSummit negli anni ha generato oltre circa 4 milioni di fatturato, oltre 160 trattative in sede e 500 trattative in export dopo ciascuna edizione, posizionandosi come il terzo evento di internalizzazione in Italia per importanza nel settore Wine&Beverage.

Lo scorso anno abbiamo assistito a lezioni di neuromarketing proprio durante questo evento, in concomitanza con Vinitaly, a Verona.

Un format unico improntato appunto sull'export, con ingresso riservato ai soli operatori del settore.

Cultura, tasting, formazione, affari, partnership, conoscenza reciproca, scambi senza tralasciare divertimento e intrattenimento: ecco gli input che guidano questa kermesse fin dalla sua nascita e ne decretano il successo.

Come ci racconta l'ideatrice **Joanna Miro**, economista, marketer, broker e titolare dell'omonimo brand e AD del gruppo Wine Global Aspect, da oltre 15 anni dedica al mondo del vino e all'approfondimento costante del mondo enogastronomico italiano:

“Essere connessi con le esigenze dei consumatori e player e comprendere le tendenze dei mercati internazionali del vino, ha permesso di prevedere le direzioni possibili della costante evoluzione e di anticipare i tempi creando un format ad hoc, pragmatico e funzionale”.



Dal venerdì 24 a domenica 26 febbraio 2023, nelle sale del Grand Hotel Villa Torretta di Sesto San Giovanni, ogni momento è pensato per mettere in contatto buyers da tutto il mondo con una selezione di aziende vitivinicole italiane.

Alla cena e serata di gala prevista la partecipazione dell'attore e conduttore televisivo Beppe Convertini, per dare spazio alle cantine protagoniste e ai loro vini, abbinati a una selezione di brani Jazz a cura di Alceste Ayroldi, rinomato critico musicale, saggista, docente.

I Player Grandi nomi del mondo del vino come Firriato, Badia a Coltibuono, Tenuta Trinoro, Casale del Giglio e Cantina di Negrar prenderanno parte alla kermesse, insieme anche piccole e medie cantine familiari di alto valore come Tenuta di Tavignano, La Collina dei Ciliegi, Ronco del Gelso, Pietro Cassina, Antico Palmento e Stefania Pepe.

Le cantine partecipanti si confronteranno con i più importanti operatori provenienti da USA, Canada, Russia, Giappone, Hong Kong, Emirati Arabi, Messico, Brasile, Germania, Belgio, Lussemburgo, Gran Bretagna, Irlanda, Danimarca, Francia, Polonia, Ungheria, Polonia, Repubblica Ceca, Slovacchia, Svezia, Estonia, Kazakistan e Romania.



La passione e la curiosità dedicata alla scoperta di piccole realtà vitivinicole, di vitigni autoctoni e di tecnologie di produzione rare e antiche hanno fatto di Joanna l'Ambassador dei vini Made in Italy nel mondo, distinguendosi per la profonda conoscenza dei processi gestionali delle realtà vitivinicole e la competenza nel posizionamento del brand nei mercati esteri, collaborando con i brand italiani più importanti e prestigiosi.



Il programma delle masterclass di sabato 25 febbraio dalle ore 10.00 alle ore 16.00 è questo:

- 10:00 – 10:45 I 4 Terroir del Pinot Nero: Marchesi Pancrazi (Italia), Lechburg (Romania), Domaine de Ternynck (Borgogna) e Chateau Trois Collines (Bekaa Valley, Libano)
- 11:00 – 11:45 La Valle di Nahe nei Cru della Schlink Haus 1886: La verticale del Kreuznacher Krötenpfuhl Riesling Trocken Deutscher Qualitätswein Nahe": 2018 – 2017 – 2014
- 12:00 – 12:45 – La Culla della Viticoltura: patrimonio dei 5.000 anni della Bekaa Valley (Libano) in 4 vini della Chateau Trois Collines
- 14:00 – 14:45 Versante nord dell' Etna a firma della Firriato Winery;Gaudensius Blanc de Noir; Etna Doc; Cavanera Ripa di Scorciavacca; Etna Bianco Doc;Cavanera Rovo delle Coturnie; Etna Rosso Doc
- 15:00 – 15:45 – Dai Luoghi delle Forze Senza Nome lo stile e complessità unici del Supertuscan della Tenuta di Trinoro: le annate in verticale 2017 – 2015 – 2013.



Un'altra edizione di sicuro successo!

Grandi donne che portano avanti i grandi vini italiani!



Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

L'"Anteprima Colline Teramane", gli eventi "Off" del "Salone del Vino di Torino", l'"Italian Taste Summit" e i 20 anni dei Viticoltori di Castellina

BOLOGNA, 21 FEBBRAIO 2023, ORE 13:33



Aziende, buyer e operatori si incontrano a "Italian Taste Summit"

< 5 / 10 >

Aspettando "Corvina Manifesto - L'Anteprima del Chiaretto di Bardolino 2023" a Lazise, con il debutto della nuova annata del vino rosa della sponda veronese del Lago di Garda, e l'"Anteprima Colline Teramane 2023" a Teramo, per assaggiare le Denominazioni Colli Aprutini Igt, Controguerra Doc e Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg, con le quali prosegue la lunga stagione delle "Anteprime" del vino italiano, nell'agenda degli eventi segnalati da WineNews sono i vini buoni, puliti e giusti a raccontarsi alla "Slow Wine Fair 2023" a BolognaFiere con la direzione artistica di Slow Food e le cantine di tutto il mondo della Slow Wine Coalition, che condividono nuovi orizzonti, sfide comuni e obiettivi futuri, riuniti per affrontare insieme il dibattito sulla crisi climatica, scambiarsi idee e buone pratiche produttive, e per farsi portavoce delle necessità di chi lavora già nel rispetto della terra e della sua biodiversità. Eventi tra i quali, a Torino inizia gli appuntamenti "Off" in tutta la città aspettando il nuovo "Salone del Vino di Torino", mentre i produttori delle Langhe, con la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa, sono protagonisti con "Il Barolo a Palazzo Barolo"; a Milano Altemasi si racconta con i suoi Trentodoc al Museo Bagatti Valsecchi con "In arte Veritas", mentre "Italian Taste Summit", format 100% improntato al business e all'export, fa incontrare le aziende del vino italiano con buyer e operatori di tutto il mondo al Grand Hotel Villa Torretta Curio Collection by Hilton a Sesto San Giovanni; alla Rocca di Montestaffoli a San Gimignano, sede della "Vernaccia di San Gimignano Wine Experience", si degustano le nuove annate della Vernaccia; a Roma l'Associazione Viticoltori di Castellina in Chianti festeggia i suoi primi 20 anni, e nasce la prima edizione del progetto "Arte a San Leonardo"; da Menfi a Verona, parte il "Mandraroads" di Mandrarossa, viaggio on the roads che porta i vini siciliani e i social wine lovers "Mandrabbassador" al "Vinitaly". Intanto il Carnevale di Venezia, il più famoso al mondo, si chiude oggi "Martedì Grasso" con un "brindisi mascherato" con il Prosecco Doc sul Canal Grande.

FOOD AND WINE MAGAZINE



Al via la settima edizione dell'attesissimo Italian Taste Summit

📅 23 Febbraio 2023 📍 Carlo Bellino 🏨 Grand Hotel Villa Torretta Curio Collection by Hilton, Italian Taste Summit, ItalianTasteSummit23, Joanna Miro, milano, Sesto San Giovanni, Wine Global Aspect

Al Grand Hotel Villa Torretta 3 giorni di tasting, masterclass e workshop riservati a operatori e stampa di settore

Al Grand Hotel Villa Torretta Curio Collection by Hilton a Sesto San Giovanni – Milano da venerdì 24 a domenica 26 febbraio 2023 va in scena **Italian Taste Summit (ITS)**, la tre giorni di tasting, masterclass e workshop riservati ad operatori e stampa di settore.

L'evento, ideato dall'imprenditrice **Joanna Miro**, riconosciuta come Wine Ambassador del Made in Italy nel mondo, è arrivato alla 7° edizione e mette in contatto una selezione di aziende vitivinicole italiane con buyers e operatori del settore provenienti da tutto il mondo pronti ad investire nel belpaese.

Questi i numeri di **Italian Taste Summit**: 80 realtà vitivinicole identitarie rappresentanti tutte le regioni italiane, 80 importatori e distributori provenienti dai 4 continenti, 12 aziende nelle Masterclass, 30 giornalisti e critici italiani ed esteri del wine, economia e lifestyle, 7 membri del Comitato Tecnico Scientifico di caratura internazionale e loro workshop formativi. Inoltre, negli anni ha generato più di 4 mln di fatturato, oltre 160 trattative in sede e 500 trattative in export dopo ognuna delle ultime 3 edizioni, posizionandosi come il terzo evento di internalizzazione in Italia per importanza nel settore Wine&Beverage e unico format improntato 100% all'export.

Italian Taste Summit è il frutto del lavoro sinergico e interdisciplinare svolto tra staff interno e strutture che compongono il **Wine Global Aspect** (di cui ITS è parte integrante). Export manager, reti d'Impresa, associazioni di settore, singole cantine e infine il Comitato Tecnico Scientifico nato a luglio del 2021, composto dai massimi esponenti accademici e non solo.

Si parte, quindi, coi banchi di assaggio per favorire il dialogo diretto tra gli operatori del settore, poi a seguire momenti di scambio commerciale, workshop di approfondimento e di confronto con la critica internazionale e masterclass dedicate. Fino al Party & Galà, appuntamento pensato per far rilassare i protagonisti e consolidare i contatti tra stakeholders.

Formazione, affari, tasting, partnership, leisure & entertainment: questi gli input che guidano **Italian Taste Summit** fin dalla nascita e ne decretano il successo in continua crescita anno dopo anno.

Di seguito il programma in sintesi.

Venerdì, 24 Febbraio

14:30 – 18:30 Workshop

18:30 – 21:30 Party & Galà

Sabato, 25 febbraio

9:00 – 13:00 B2B Export

13:00 – 14:00 Pranzo

14:00 – 18:00 B2B Export

Incontri con la Stampa

9:30 – 11:00 dedicato ad aziende con pacchetti Gold e Platinum (20 minuti ad incontro)

11:00 – 13:00 Masterclass di aziende individuali e con pacchetto Diamond (45 minuti a masterclass)

13:00 – 14:00 Pranzo

14:00 – 18:00 Masterclass di aziende individuali e con pacchetto Diamond (45 minuti a masterclass)

Domenica, 26 febbraio

9:00 – 14:00 B2B Export

14:00 Party & Galà

Per informazioni

<https://www.italiantastesummit.com/>

Italian Taste Summit, Settima Edizione

6 MINUTI AGO by CAMILLA GUIGGI

Italian Taste Summit, Settima Edizione: da venerdì 24 a domenica 26 febbraio 2023 al Grand Hotel Villa Torretta Curio Collection by Hilton a Sesto San Giovanni – Milano.

Tre giorni di tasting, masterclass, workshop e serata di gala riservati a operatori e stampa di settore. Dopo il successo delle passate edizioni che hanno visto la partecipazione complessivamente di oltre 200 aziende vitivinicole da tutta Italia, 180 buyer esteri e 50 giornalisti dal mondo intero: Tema 2023: la formazione come strumento per affrontare con successo un mondo sempre più accelerato e per costruire una strategia di internazionalizzazione efficace



Italian Taste Summit

Dal 2019 ad Italian Taste Summit, “wine is business”, un business che fa crescere l'intera filiera nazionale. Il format esclusivo e unico, ideato e messo in scena dall'imprenditrice Joanna Miro, è la tre giorni dei record che da 7 anni connette una selezione di aziende vitivinicole italiane con decine di buyers e operatori del settore provenienti da tutto il mondo, decisi a scommettere ed investire in Italia. Italian Taste Summit negli anni ha generato oltre circa 4 mln di fatturato, oltre 160 trattative in sede e 500 trattative in export dopo ciascuna edizione, posizionandosi come il terzo evento di internazionalizzazione in Italia per importanza nel settore Wine&Beverage e unico format improntato all'export con ingresso riservato ai soli operatori del settore. Cultura, tasting, formazione, affari, partnership, conoscenza reciproca, scambi, leisure & entertainment: questi sono gli input che guidano Italian Taste Summit fin dalla sua nascita e ne fanno il successo, concreto, solido e in crescita costante, anno dopo anno.

“Essere connessi con le esigenze dei consumatori e player e comprendere le tendenze dei mercati internazionali del vino, ha permesso di prevedere le direzioni possibili della costante evoluzione e di anticipare i tempi creando un format ad hoc, pragmatico e funzionale.”–Joanna Miro-



Italian Taste Summit

Improve, Taste, Introduce yourself: per le aziende vitivinicole italiane, tre giorni esclusivi per fare crescere all'internazionale

Dal venerdì 24 a domenica 26 febbraio 2023, nelle sale dello splendido **Grand Hotel Villa Torretta di Sesto San Giovanni**, ogni momento è pensato per mettere in contatto buyers da tutto il mondo con una selezione di aziende vitivinicole italiane. Via ai banchi di assaggio per favorire il dialogo diretto tra gli operatori del settore, poi ecco i momenti di scambio commerciale, workshop di approfondimento e di confronto con la critica internazionale, masterclass dedicate. Fino al Party & Galà, indispensabile momento di svago elegante, pensato per distendere i protagonisti e consolidare i contatti tra stakeholders. Questo anno il party vedrà la partecipazione dell'attore e conduttore televisivo Beppe Convertini, atto a presentare i vini delle cantine protagoniste, abbinati a una selezione di brani Jazz a cura di Alceste Ayroldi, rinomato critico musicale, saggista, docente e veejay.

I Player

Grandi nomi del mondo del vino come Firriato, Badia a Coltibuono, Tenuta Trinoro, Casale del Giglio e Cantina di Negrar prenderanno parte alla kermesse e anche piccole e medie cantine familiari di alto valore come Tenuta di Tavignano, La Collina dei Ciliegi, Ronco del Gelso, Pietro Cassina, Antico Palmento e Stefania Pepe. Le cantine partecipanti si confronteranno con i più importanti operatori provenienti da USA, Canada, Russia, Giappone, Hong Kong, Emirati Arabi, Messico, Brasile, Germania, Belgio, Lussemburgo, Gran Bretagna, Irlanda, Danimarca, Francia, Polonia, Ungheria, Polonia, Repubblica Ceca, Slovacchia, Svezia, Estonia, Kazakistan e Romania.



La grande donna del Business del vino italiano: Joanna Miro

Italian Taste Summit è il punto di riferimento per l'internazionalizzazione tailored made del vino italiano ed è nato nel 2019 da un'idea di Joanna Miro. Economista, marketer, broker e titolare dell'omonimo brand e AD del gruppo Wine Global Aspect, da oltre 15 anni Joanna è dedita al mondo del vino e all'approfondimento costante della conoscenza specifica del mondo enogastronomico italiano. La passione e la curiosità dedicata alla scoperta di piccole realtà vitivinicole, di vitigni autoctoni e di tecnologie di produzione rare e antiche hanno fatto di Joanna l'Ambassador dei vini Made in Italy nel mondo, distinguendosi per la profonda conoscenza dei processi gestionali delle realtà vitivinicole e la competenza nel posizionamento del brand nei mercati esteri, collaborando con i brand italiani più importanti e prestigiosi.

Italian Taste Summit

Via G. Marconi, 53 Residence Sorgente Milano 3 – Basiglio (MI)

italian.taste.summit@joannamiro.com

www.italiantastesummit.com

Social:

Facebook: <https://www.facebook.com/ItalianTasteSummit>

Instagram: <https://www.instagram.com/italian.taste.summit/>

TAGS: ITALIAN TASTE SUMMIT





Olio Officina e Italian Taste Summit a Milano, cosa c'è da sapere

Tornano Olio Officina e Italian Taste Summit, due eventi tematici che fanno il punto sugli scenari dell'olio e del vino

Giovedì, 23 Febbraio 2023 di Daniela Ferrando

Italian Taste Summit, tra export e scienze del vino



Joanna Miro, ideatrice e regista e one woman dell'evento – qui un video dell'ultima edizione 2022 – è un'esplosiva. Si avventura con tenacia non solo attraverso il panorama dei produttori e dei buyer esteri, ma soprattutto dei temi e delle tendenze capaci di avere un impatto sugli scenari del vino (e degli spirits, probabilmente). Fa cultura, fa export. Soprattutto **fa cultura per l'export**.

Il programma di ogni edizione dell'Italian Taste Summit ci insegna che il vino ha non uno, ma **tanti possibili futuri**. E che le neuroscienze e le tecnologie digitali hanno un ruolo interessante in questi scenari.



Nel programma 2023, accanto alle più classiche Masterclass di sabato 25/2 specialmente dedicate a buyer e stampa, ecco alcune proposte più tecnico-scientifiche nei **workshop tematici di venerdì 24/2**, che meritano un'audience anche più allargata:

Ore 14.30/16.30:

• Vincenzo Russo – Un nuovo approccio per la promozione del vino: **Consumer Neuroscience, Neuroselling e Neuromarketing.**

• Cantina: Guido Di Fraia – **Eno-innovazione:** tecnologie emergenti per il settore vitivinicolo Ore 16.30/18.30 •

Davide Gaeta e Luca Castagnetti – **Management d'Impresa: Strategie** per lo sviluppo delle Imprese Vitivinicole

• Cantina: Carlo Pietrasanta e Saverio Biscaldi – **Enoturismo:** come creare un'efficace offerta Enoturistica in sintonia con Decreto Attuativo sull'Enoturismo del MIPAFIT

Per iscrizioni: mail: operating.officer@joannamiro.com whatsapp: +39 388 991 1434 Seminari gratuiti a numero chiuso. Indicare il proprio nominativo e i Workshop di interesse

Italian Taste Summit dal 24-26 febbraio presso **Grand Hotel Villa Torretta Curio** [in via Milanese 3, Sesto San Giovanni \(Milano\)](#)

Pronti per Olio Officina e Italian Taste Summit nel giro di pochi giorni?



Di Daniela Ferrando

Milanese, trent'anni di copywriting e comunicazione aziendale. Le piace che il cibo abbia le parole che merita: è cultura. Parlando molto e mangiando poco, non si applica nel suo caso il "parla come mangi".

Italian Taste Summit

24 Febbraio - 26 Febbraio

Da venerdì 24 a domenica 26 febbraio 2023 al Grand Hotel Villa Torretta Curio
Collection by Hilton a Sesto San Giovanni - Milano



Torna l'attesissimo **Italian Taste Summit**, Settima Edizione

Tre giorni di tasting, masterclass, workshop e serata di gala riservati a operatori e stampa di settore

Dopo il successo delle passate edizioni che hanno visto la partecipazione complessivamente di oltre 200 aziende vitivinicole da tutta Italia, 180 buyer esteri e 50

giornalisti dal mondo intero

Torna il terzo evento internazionale in Italia per il settore Wine&Beverage

Unico format 100% improntato all'export

Tema 2023: la formazione come strumento per affrontare con successo un mondo sempre più accelerato e per costruire una strategia di internazionalizzazione efficace

Dal 2019 ad **Italian Taste Summit**, "wine is business", un business che fa crescere l'intera filiera nazionale. Il format esclusivo e unico, ideato e messo in scena dall'imprenditrice **Joanna Miro**, è la tre giorni dei record che da 7 anni connette una selezione di aziende vitivinicole italiane con decine di buyers e operatori del settore provenienti da tutto il mondo, decisi a scommettere ed investire in Italia. Italian Taste Summit negli anni ha generato oltre circa 4 mln di fatturato, oltre 160 trattative in sede e 500 trattative in export dopo ciascuna edizione, posizionandosi come il terzo evento di internazionalizzazione in Italia per importanza nel settore Wine&Beverage e unico format improntato all'export con ingresso riservato ai soli operatori del settore. Cultura, tasting, formazione, affari, partnership, conoscenza reciproca, scambi, leisure & entertainment: questi sono gli input che guidano Italian Taste Summit fin dalla sua nascita e ne fanno il successo, concreto, solido e in crescita costante, anno dopo anno.

"Essere connessi con le esigenze dei consumatori e player e comprendere le tendenze dei mercati internazionali del vino, ha permesso di prevedere le direzioni possibili della costante evoluzione e di anticipare i tempi creando un format ad hoc, pragmatico e funzionale." **Joanna Miro**

Improve, Taste, Introduce yourself: per le aziende vitivinicole italiane, tre giorni esclusivi per fare crescere all'internazionale

Dal venerdì 24 a domenica 26 febbraio 2023, nelle sale dello splendido Grand Hotel Villa Torretta di Sesto San Giovanni, ogni momento è pensato per mettere in contatto buyers da tutto il mondo con una selezione di aziende vitivinicole italiane. Via ai banchi di assaggio per favorire il dialogo diretto tra gli operatori del settore, poi ecco i momenti di scambio commerciale, workshop di approfondimento e di confronto con la critica internazionale, masterclass dedicate. Fino al Party & Galà, indispensabile momento di svago elegante, pensato per distendere i protagonisti e consolidare i contatti tra stakeholders. Questo anno il party vedrà la partecipazione dell'attore e conduttore televisivo Beppe Convertini, atto a presentare i vini delle cantine protagoniste, abbinati a una selezione di brani Jazz a cura di Alceste Ayroldi, rinomato critico musicale, saggista docente e veejay.

I Player

Grandi nomi del mondo del vino come Firriato, Badia a Coltibuono, Tenuta Trinoro, Casale del Giglio e Cantina di Negrar prenderanno parte alla kermesse e anche piccole e medie cantine familiari di alto valore come Tenuta di Tavignano, La Collina dei Ciliegi, Ronco del Gelso, Pietro Cassina, Antico Palmento e Stefania Pepe. Le cantine partecipanti si confronteranno con i più importanti operatori provenienti da USA, Canada, Russia, Giappone, Hong Kong, Emirati Arabi, Messico, Brasile, Germania, Belgio, Lussemburgo, Gran Bretagna, Irlanda, Danimarca, Francia, Polonia, Ungheria, Polonia, Repubblica Ceca, Slovacchia, Svezia, Estonia, Kazakistan e Romania.

La grande donna del Business del vino italiano: Joanna Miro

Italian Taste Summit è il punto di riferimento per l'internazionalizzazione tailored made del vino italiano ed è nato nel 2019 da un'idea di Joanna Miro. Economista, marketer, broker e titolare dell'omonimo brand e AD del gruppo Wine Global Aspect, da oltre 15 anni Joanna è dedita al mondo del vino e all'approfondimento costante della conoscenza specifica del mondo enogastronomico italiano. La passione e la curiosità dedicata alla scoperta di piccole realtà vitivinicole, di vitigni autoctoni e di tecnologie di produzione rare e antiche hanno fatto di Joanna l'Ambassador dei vini Made in Italy nel mondo, distinguendosi per la profonda conoscenza dei processi gestionali delle realtà vitivinicole e la competenza nel posizionamento del brand nei mercati esteri, collaborando con i brand italiani più importanti e prestigiosi.

Italian Taste Summit

Via G. Marconi, 53 Residence Sorgente Milano 3 – Basiglio (MI)

italian.taste.summit@joannamiro.com

www.italiantastesummit.com

Social:

Facebook: <https://www.facebook.com/ItalianTasteSummit>

Instagram: <https://www.instagram.com/italian.taste.summit/>

UNA NUOVA VISIONE PER IL BUSINESS DEL VINO ITALIANO



La settima edizione di Italian Taste Summit si è conclusa con oltre 200 protagonisti tra buyers, giornalisti e ospiti di rilievo provenienti dal mondo intero, che hanno incontrato 60 aziende vitivinicole da tutta Italia.

Emerge dall'evento, dopo tre giorni di tasting, masterclass, workshop e serata di gala, una nuova visione per il business del vino italiano

È giunta a conclusione la settima edizione di Italian Taste Summit, il primo evento in Italia nel settore Wine&Beverage che propone un modello per l'internazionalizzazione personalizzata di ogni produttore e l'unico format 100% improntato all'export. Il sipario si chiude su un'edizione che anche quest'anno è riuscita a richiamare a sé numerosi buyer e giornalisti provenienti da tutto il mondo, che durante tre giorni hanno incontrato le 60 aziende vitivinicole protagoniste e partecipato agli oltre 10 eventi in programma. Le masterclass sono state occasioni uniche per scoprire le sfaccettature di carismatici vini come l'Aglianico e il Taurasi di Antica Hirpinia; per esplorare territori con una vocazione unica come la Valle di Nahe, con la verticale di Riesling della cantina tedesca Schlink Haus 1886 e la versante Nord dell'Etna a firma della Firriato Winery; per mettere a confronto diversi terroir, come la degustazione di quattro Pinot Nero prodotti in Borgogna, Romania, Libano e Italia o per ammirare la forza e la complessità del Supertuscan con la degustazione verticale guidata da Tenuta Trinoro. I workshop, invece, sono stati interessanti momenti di confronto tra la critica nazionale e internazionale e di formazione per le cantine partecipanti, grazie a un ricco palinsesto con importanti relatori: "Consumer Neuroscience, Neuroselling e Neuromarketing" è stato il tema dell'intervento di Vincenzo Russo, coordinatore del Centro di Ricerca di Neuromarketing Behavior and Brain Lab dell'Università IULM; Davide Gaeta e Luca Castagnetti, entrambi professori dell'Università degli Studi di Verona, hanno trattato le "Strategie per lo Sviluppo delle Imprese Vitivinicole"; Saverio Biscaldi, avvocato e esperto in Diritto Agrario Vitivinicolo e Agroalimentare, ha dedicato il suo intervento all'enoturismo e all'applicazione delle disposizioni legislative attuali in questa materia e Guido Di Fraia, founder & Ceo del Laboratorio Intelligenza Artificiale "IULM AI LAB", ha parlato dell'Eno-innovazione e Tecnologie emergenti per il settore Viti-Vinicolo.

La guida di Joanna Mirò per un'internazionalizzazione efficace e tailor made

Durante la tre giorni sono emerse nuove visioni e linee direttive per chi opera nel wine business: Joanna Mirò, padrona della kermesse, regala in una sintesi estrema una "guida" sull'inserimento in tutti i mercati, e ancor più in quelli esteri, dove la competizione è molto variegata e imponente. Sono delle linee guida da fare proprie ogni volta che un'azienda vitivinicola decide di espandersi fuori dalla propria cerchia verso mercati più grandi, che sia quello nazionale o a maggior ragione quando si parli di competizione internazionale.

- ✓ Per una netta percezione e conoscenza della propria identità differenziante occorre analizzare: *in cosa mi differenzia da altri competitor, cosa compone la mia unicità davanti ai consumatori?*
- ✓ Per la comprensione del proprio target cliente, la scelta strategica dei mercati opportuni e la selezione dei buyer adeguati in ogni nazione bisogna porsi le seguenti domande: *chi compra o comprerebbe il mio vino? Come acquista questo cliente tipo? A quale prezzo, stile del vino e con quale packaging in senso ampio del termine – dall'etichetta alla hospitality passando per l'experience design?*
- ✓ Per essere in linea con i desideri del target cliente, quali strategie di promozione e di vendita sono indispensabili per entrare in contatto e aprire una trattativa adeguata con esso? In una visione b2b, rivolta al buyer e anche orientata al b2c, clienti del buyer, risulta dunque necessario capire: *"sono più adatte le fiere di settore, le azioni mirate o i contatti diretti? In quali contesti e di che tipo? Quali strategie di vendita sono le più efficaci?"*
- ✓ Per la trattativa commerciale e l'inserimento dei propri vini nei diversi mercati: *è indispensabile partire da partnership già create, lavorando nella costruzione di un legame affettivo e di coinvolgimento emozionale durante l'intero processo di crescita del nostro brand, al fine di elevare la sua reputazione e dei nostri vini e servizi come l'enoturismo.*

"Si è appena conclusa un'edizione eccezionale di Italian Taste Summit: ottime dinamiche, molto business, la passione e la soddisfazione di tutti era palpabile. Più che mai è confermata l'efficacia del nostro format, sempre connesso con le esigenze dei consumatori e dei player ed atto a comprendere le tendenze dei mercati internazionali del vino: così prevediamo le direzioni possibili della costante evoluzione e di anticipare i tempi creando un format ad hoc, pragmatico e funzionale. Sono grata a tutti i partner presenti e onorata della fiducia dei player protagonisti di questa 3 giorni.

Un ringraziamento speciale a tutti i relatori che con i vari workshop hanno collaborato a dare un nuovo sguardo sul vino italiano, a Enomundus per la selezione di vini esteri e alle cantine che hanno guidato delle masterclass brillanti con la presenza della stampa del vino italiana"

-Joanna Mirò-

FOOD AND WINE MAGAZINE



L'Italian Taste Summit 2023 celebra l'Etna con le Cantine Firriato

📅 27 Febbraio 2023 📍 Roberta Masi 🏷️ #collezioneEtna, bollicine dell'etna, Cavanera Bianco Riva di Scoriavacca, Cavanera Rovo delle Cotunie, etna, Etna bianco Doc, Etna rosso doc, Firriato, Gaudensius, Italian Taste Summit 2023, spumanti metodo classico, vini

L'Etna, il suo terroir e le sue diverse sfaccettature negli eccellenti vini della Cantina Firriato degustati ad Italian Taste Summit 2023

L'Etna non è soltanto il vulcano attualmente più attivo d'Europa, capace di incutere timore, reverenza e soggezione con le sue eruzioni di straordinaria bellezza, ma sa anche regalare grandi emozioni attraverso i suoi vini.

A testimoniare le straordinarie potenzialità e l'unicità del territorio etneo, è l'azienda Firriato, una realtà a conduzione familiare fondata nel 1978 e originaria di Pachenco, Trapani.

L'azienda ha contribuito molto al cambiamento dell'enologia siciliana, sia promuovendo l'immagine della Sicilia nel mondo, che favorendo la transizione verso un moderno approccio produttivo, orientato alla ricerca di alta qualità, sostenibilità e impiego di tecnologie all'avanguardia. Prima realtà del settore in Europa a impatto zero, Firriato produce vini biologici e possiede sette tenute in diverse zone vinicole del Paese con vigneti situati sia in collina, che sulle isole, che in montagna sull'Etna.

La sfida di Firriato sull'Etna inizia oltre vent'anni fa, quando ancora nessuno conosceva ed investiva in questo territorio (la prima etichetta di Etna Rosso risale infatti al 1994).

Tra i primi a intuirne le grandi potenzialità e a cimentarsi con questa viticoltura di montagna, per certi versi eroica, la Cantina possiede oggi vitigni in diverse contrade tra Passopisciaro, Randazzo e Castiglione di Sicilia e oggi rappresenta uno dei più grandi produttori di questa zona.



Durante la Masterclass organizzata in occasione dell'Italian Taste Summit 2023 sono stati proposti in degustazione alcuni dei vini più rappresentativi della Collezione Etna della Tenuta di Cavanera, che sorge sul versante Nord-Nord Est dell'Etna, un territorio che negli ultimi dieci anni sta attraendo un numero crescente di produttori, complice il grande successo delle due denominazioni Etna Bianco e Rosso DOC.

FOOD AND WINE MAGAZINE



La storica Cantina Antica Hirpinia: il cuore pulsante del Taurasi

📅 27 Febbraio 2023 🧑 Roberta Masi 🍷 aglianico, campania, Cantina Antica Hirpinia, cosa di volpe, Irpinia, Taurasi, TaurasiRiserva, vini, vini campani, vini rossi

Degustazione dei grandi vini rossi campani della Cantina Antica Hirpinia, realtà storica del territorio: dall'Aglianico al Taurasi Riserva 2014

Questa interessante Masterclass organizzata nell'ambito di **Italian Taste Summit 23** è dedicata all'Irpinia, un'area molto vocata per i suoi vini, già molto apprezzati ai tempi dei romani e conosciuti come "vini degli imperatori", un territorio molto variegato in termini di conformazione morfologica (si passa dall'arenaria, all'argilla, alla sabbia).

A rappresentare il territorio campano è la **Cantina Antica Hirpinia**, una realtà storica situata proprio nel piccolo villaggio situato nel cuore dell'Irpinia che dà il nome alla denominazione **Taurasi**, alla quale si riconosce il merito di **aver prodotto la prima bottiglia dell'omonimo vino diventato DOCG nel 1993**.

La Cantina, fondata come Cantina Sociale nel 1959, ha cambiato proprietà nel 2016 e oggi punta alla valorizzazione del territorio: questo uno dei motivi che ha portato ad investire nel **recupero di antichi vitigni autoctoni**, come l'**Irpinia Coda di Volpe**, servito durante l'aperitivo della Cena di Gala. Un vino versatile, caratterizzato da sentori fruttati e note di agrumi, molto leggero, fresco e beverino.

Si è conclusa la settimana ed di Italian Taste Summit

10 ORE AGO by CAMILLA GUIGGI

È giunta a conclusione la settima edizione di Italian Taste Summit, il primo evento in Italia nel settore Wine&Beverage che propone un modello per l'internazionalizzazione personalizzata di ogni produttore e l'unico format 100% improntato all'export. Il sipario si chiude su un'edizione che anche quest'anno è riuscita a richiamare a sé numerosi buyer e giornalisti provenienti da tutto il mondo, che durante tre giorni hanno incontrato le 60 aziende vitivinicole protagoniste e partecipato agli oltre 10 eventi in programma. Le masterclass sono state occasioni uniche per scoprire le sfaccettature di carismatici vini come l'Aglianico e il Taurasi di Antica Hirpinia; per esplorare territori con una vocazione unica come la Valle di Nahe, con la verticale di Riesling della cantina tedesca Schlink Haus 1886 e la versante Nord dell'Etna a firma della Firriato Winery; per mettere a confronto diversi terroir, come la degustazione di quattro Pinot Nero prodotti in Borgogna, Romania, Libano e Italia o per ammirare la forza e la complessità dei Supertuscan con la degustazione verticale guidata da Tenuta Trinoro.



Italian Taste Summit – masterclass

I workshop, invece, sono stati interessanti momenti di confronto tra la critica nazionale e internazionale e di formazione per le cantine partecipanti, grazie a un ricco palinsesto con importanti relatori: “Consumer Neuroscience, Neuroselling e Neuromarketing” è stato il tema dell'intervento di Vincenzo Russo, coordinatore del Centro di Ricerca di Neuromarketing Behavior and Brain Lab dell'Università IULM; Davide Gaeta e Luca Castagnetti, entrambi professori dell'Università degli Studi di Verona, hanno trattato le “Strategie per lo Sviluppo delle Imprese Vitivinicole”; Saverio Biscaldi, avvocato e esperto in Diritto Agrario Vitivinicolo e Agroalimentare, ha dedicato il suo intervento all'eno-turismo e all'applicazione delle disposizioni legislative attuali in questa materia e Guido Di Fraia, founder & Ceo del Laboratorio Intelligenza Artificiale “IULM AI LAB”, ha parlato dell'Eno-innovazione e Tecnologie emergenti per il settore Viti-Vinicolo.



Joanna Mirò – founder Italian Taste Summit

La guida di Joanna Mirò per un'internazionalizzazione efficace e tailor made

Durante la tre giorni sono emerse nuove visioni e linee direttive per chi opera nel wine business: Joanna Mirò, padrona della kermesse, regala in una sintesi estrema una “guida” sull’inserimento in tutti i mercati, e ancor più in quelli esteri, dove la competizione è molto variegata e imponente. Sono delle linee guida da fare proprie ogni volta che un’azienda vitivinicola decide di espandersi fuori dalla propria cerchia verso mercati più grandi, che sia quello nazionale o a maggior ragione quando si parli di competizione internazionale.

- Per una netta percezione e conoscenza della propria identità differenziante occorre analizzare: *in cosa mi differenzio da altri competitor, cosa compone la mia unicità davanti ai consumatori?*
- Per la comprensione del proprio target cliente, la scelta strategica dei mercati opportuni e la selezione dei buyer adeguati in ogni nazione bisogna porsi le seguenti domande: *chi compra o comprerebbe il mio vino? Come acquista questo cliente tipo? A quale prezzo, stile del vino e con quale packaging in senso ampio del termine – dall’etichetta alla hospitality passando per l’experience design?*
- Per essere in linea con i desideri del target cliente, quali strategie di promozione e di vendita sono indispensabili per entrare in contatto e aprire una trattativa adeguata con esso? In una visione b2b, rivolta ai buyer e anche orientata al b2c, clienti del buyer, risulta dunque necessario capire: *“sono più adatte le fiere di settore, le azioni mirate o i contatti diretti? In quali contesti e di che tipo? Quali strategie di vendita sono le più efficaci?*
- Per la trattativa commerciale e l’inserimento dei propri vini nei diversi mercati: *è indispensabile partire da partnership già create, lavorando nella costruzione di un legame affettivo e di coinvolgimento emozionale durante l’intero processo di crescita del nostro brand, al fine di elevare la sua reputazione e dei nostri vini e servizi come l’enoturismo.*



Italian Taste Summit – Masterclass Schlinkhaus 1886 a cura di Enomundus

“Si è appena conclusa un’edizione eccezionale di Italian Taste Summit: ottime dinamiche, molto business, la passione e la soddisfazione di tutti era palpabile. Più che mai è confermata l’efficacia del nostro format, sempre connesso con le esigenze dei consumatori e dei player ed atto a comprendere le tendenze dei mercati internazionali del vino: così prevediamo le direzioni possibili della costante evoluzione e di anticipare i tempi creando un format ad hoc, pragmatico e funzionale. Sono grata a tutti i partner presenti e onorata della fiducia dei player protagonisti di questa 3 giorni.

Un ringraziamento speciale a tutti i relatori che con i vari workshop hanno collaborato a dare un nuovo sguardo sul vino italiano, a Enomundus per la selezione di vini esteri e alle cantine che hanno guidato delle masterclass brillanti con la presenza della stampa del vino italiana”

–Joanna Mirò–

Italian Taste Summit

italian.taste.summit@joannamiro.com

www.italiantastesummit.com

Social:

Facebook: <https://www.facebook.com/ItalianTasteSummit>

Instagram: <https://www.instagram.com/italian.taste.summit/>



GRAN SUCCESSO DELL'ITALIAN TASTE SUMMIT 2023



La settima edizione di Italian Taste Summit si è conclusa con oltre 200 protagonisti tra buyers, giornalisti e ospiti di rilievo provenienti dal mondo intero, che hanno incontrato 60 aziende vitivinicole da tutta Italia. Emerge dall'evento, dopo tre giorni di tasting, masterclass, workshop e serata di gala, una nuova visione per il business del vino italiano. È giunta a conclusione la settima edizione di Italian Taste Summit, il primo evento in Italia nel settore Wine&Beverage che propone un modello per l'internazionalizzazione personalizzata di ogni produttore e l'unico format 100% improntato all'export. Il sipario si chiude su un'edizione che anche quest'anno è riuscita a richiamare a sé numerosi buyer e giornalisti provenienti da tutto il mondo, che durante tre giorni hanno incontrato le 60 aziende vitivinicole protagoniste e partecipato agli oltre 10 eventi in programma.

Le masterclass sono state occasioni uniche per scoprire le sfaccettature di carismatici vini come l'Aglianico e il Taurasi di Antica Hirpinia; per esplorare territori con una vocazione unica come la Valle di Nahe, con la verticale di Riesling della cantina tedesca Schlink Haus 1886 e la versante Nord dell'Etna a firma della Firriato Winery; per mettere a confronto diversi terroir, come la degustazione di quattro Pinot Nero prodotti in Borgogna, Romania, Libano e Italia o per ammirare la forza e la complessità dei Supertuscan con la degustazione verticale guidata da Tenuta Trinoro. I workshop, invece, sono stati interessanti momenti di confronto tra la critica nazionale e internazionale e di formazione per le cantine partecipanti, grazie a un ricco palinsesto con importanti relatori: "Consumer Neuroscience, Neuroselling e Neuromarketing" è stato il tema dell'intervento di Vincenzo Russo, coordinatore del Centro di Ricerca di Neuromarketing Behavior and Brain Lab dell'Università IULM; Davide Gaeta e Luca Castagnetti, entrambi professori dell'Università degli Studi di Verona, hanno trattato le "Strategie per lo Sviluppo delle Imprese Vitivinicole"; Saverio Biscardi, avvocato e esperto in Diritto Agrario Vitivinicolo e Agroalimentare, ha dedicato il suo intervento all'enoturismo e all'applicazione delle disposizioni legislative attuali in questa materia e Guido Di Fraia, founder & Ceo del Laboratorio Intelligenza Artificiale "IULM AI LAB", ha parlato dell'Eno-innovazione e Tecnologie emergenti per il settore Viti-Vinicolo.

La guida di Joanna Mirò per un'internazionalizzazione efficace e tailor made

Durante la tre giorni sono emerse nuove visioni e linee direttive per chi opera nel wine business: Joanna Mirò, padrona della kermesse, regala in una sintesi estrema una "guida" sull'inserimento in tutti i mercati, e ancor più in quelli esteri, dove la competizione è molto variegata e imponente. Sono delle linee guida da fare proprie ogni volta che un'azienda vitivinicola decide di espandersi fuori dalla propria cerchia verso mercati più grandi, che sia quello nazionale o a maggior ragione quando si parli di competizione internazionale.

- ✓ Per una netta percezione e conoscenza della propria identità differenziante occorre analizzare: *in cosa mi differenzio da altri competitor, cosa compone la mia unicità davanti ai consumatori?*
- ✓ Per la comprensione del proprio target cliente, la scelta strategica dei mercati opportuni e la selezione dei buyer adeguati in ogni nazione bisogna porsi le seguenti domande: *chi compra o comprerebbe il mio vino? Come acquista questo cliente tipo? A quale prezzo, stile del vino e con quale packaging in senso ampio del termine – dall'etichetta alla hospitality passando per l'experience design?*
- ✓ Per essere in linea con i desideri del target cliente, quali strategie di promozione e di vendita sono indispensabili per entrare in contatto e aprire una trattativa adeguata con esso? In una visione b2b, rivolta ai buyer e anche orientata al b2c, clienti del buyer, risulta dunque necessario capire: *"sono più adatte le fiere di settore, le azioni mirate o i contatti diretti? In quali contesti e di che tipo? Quali strategie di vendita sono le più efficaci?*
- ✓ Per la trattativa commerciale e l'inserimento dei propri vini nei diversi mercati: *è indispensabile partire da partnership già create, lavorando nella costruzione di un legame affettivo e di coinvolgimento emozionale durante l'intero processo di crescita del nostro brand, al fine di elevare la sua reputazione e dei nostri vini e servizi come l'enoturismo.*

"Si è appena conclusa un'edizione eccezionale di Italian Taste Summit: ottime dinamiche, molto business, la passione e la soddisfazione di tutti era palpabile. Più che mai è confermata l'efficacia del nostro format, sempre commesso con le esigenze dei consumatori e dei player ed atto a comprendere le tendenze dei mercati internazionali del vino: così prevediamo le direzioni possibili della costante evoluzione e di anticipare i tempi creando un format ad hoc, pragmatico e funzionale. Sono grata a tutti i partner presenti e onorata della fiducia dei player protagonisti di questa 3 giorni.

Un ringraziamento speciale a tutti i relatori che con i vari workshop hanno collaborato a dare un nuovo sguardo sul vino italiano, a Enomundus per la selezione di vini esteri e alle cantine che hanno guidato delle masterclass brillanti con la presenza della stampa del vino italiana"

-Joanna Mirò-

Andrea Lopez



LA LA WINE

THE SOUND OF TASTINGS

La La Wine / 27 marzo 2023 / Good Morning Wine

Intervista a Joanna Miro, ideatrice dell'Italian Taste Summit, l'evento BtoB che fa incontrare il mondo del vino italiano coi buyer internazionali.



Dalla VII Edizione dell'Italian Taste Summit, l'evento BtoB che fa incontrare il mondo del vino italiano con i buyer internazionali, abbiamo ospite l'ideatrice, Joanna Miro di Wine Global Aspect. Con lei parliamo di mercati internazionali, di formazione professionale per le aziende vinicole e delle novità della prossima VIII Edizione dell'ITS. Buona visione! 🍷
#ItalianTasteSummit #winebusiness #italianwine #winelover #export #madeinitaly @italian.taste.summit



Link al video: https://www.youtube.com/watch?v=8AhAt_jcLo4

FIRRIATO, LA COLLEZIONE ETNA



L'azienda **Firriato**, con sede a Paceco, in provincia di Trapani è stata fondata nel **1978** da **Salvatore Di Gaetano** e prende il nome dall'omonima contrada situata nell'agro trapanese.

Nel corso degli anni l'azienda si è enormemente ingrandita ed oggi dispone di **470 ettari** vitati suddivisi in diverse tenute collocate principalmente nella provincia di Trapani.

La Tenuta **Baglio Sorìa**, situata a pochi chilometri dal Monte Erice è quella dove è nata la Firriato, **Borgo Guarini**, situata più a sud, con i suoi 165 ettari è la più vasta delle tenute aziendali, **Pianoro Cuddia**, relativamente piccola con 35 ettari vitati, **Dàgala Borromeo**, dove troviamo Nero d'Avola e Inzolia, **Tenuta Giudeo**, quella più a Sud, nell'agro di Mazara,



poi ci sono la **Calamoni di Favignana**, nel centro-sud dell'isola ed infine **Cavanera Etna**, che occupa 84 ettari sul versante nord dell'Etna, con vigneti situati tra i 650 ed i 950 metri d'altitudine.



Le bottiglie prodotte annualmente sono circa **4.500.000**, suddivise su numerose linee produttive, chiamate **Collezioni**.

Abbiamo così la **Collezione Top Wine**, composta da cinque vini prodotti nell'agro trapanese, la **Collezione Isola di Favignana** che comprende tre vini, la **Collezione Premium**, composta da quattro vini, la **Collezione Trendy**, con vini dedicati ai più giovani, che consta di otto etichette, la **Collezione La Dinastia** composta da tre vini da monovitigno, la **Collezione I Nobili** che comprende anch'essa tre vini da monovitigno, la **Collezione Bio**, ovvero quattro vini da agricoltura biologica e da monovitigno, la **Collezione Sweet** che, come dice il nome, è riservata a tre vini dolci ed infine la **Collezione Etna**, composta da dieci etichette, tre delle quali abbiamo potuto assaggiare in una Masterclass tenutasi lo scorso 25 febbraio nell'ambito dell'evento **Italian Taste Summit**, dedicato al B2B durante il quale abbiamo

partecipato a ben sette Masterclass.

I vini della **Collezione Etna** provengono dalla **Tenuta Cavanera Etna**, situata nel comune di **Castiglione di Sicilia** sul versante Nord del vulcano. Qui si coltivano i tipici vitigni etnei, Nerello mascalese e cappuccio, Carricante, Minella e Catarratto.

I vini degustati



Etna Doc

Metodo Classico Brut Blanc de Noirs Gaudensius

Prodotto con uve Nerello mascalese provenienti dai vigneti situati nelle Contrade Verzella, Feudo di Mezzo, Sant'Antonio e Cottanera a 650 metri d'altitudine, l'esposizione guarda a Nord ed il suolo è sabbioso. Il sistema d'allevamento è a Cordone speronato bilaterale con densità di 3.500 ceppi/ettaro, la resa è di 50 q.li/ha.

Il vino sosta in bottiglia sui lieviti per oltre 36 mesi.

Spuma abbondante ed evanescente, color paglierino di buona intensità.

Intenso al naso, fresco e pulito, fruttato, frutta gialla, pesca, agrumi maturi, accenni di lieviti e di pasticceria, biscotti.

Fresco, sapido e verticale, della cremosità e bel frutto, succoso, spiccati sentori d'agrumi, molto lunga la sua persistenza.

- Etna Bianco Doc Cavanera Ripa di Scorciavacca 2021

Da uve Carricante e Catarratto provenienti dalla Contrada Verzella, il suolo, di natura vulcanica è franco sabbioso, le vigne sono situate tra i 750 ed i 850 metri d'altitudine sul versante Nord-Est del vulcano, sono allevate ad alberello etneo con densità di 4.000 ceppi/ettaro, la resa è di circa 57 q.li/ha.

Dopo la fermentazione alcolica il vino sosta per sei mesi sulle fecce fini con batonnage giornalieri, segue almeno un anno di riposo in bottiglia prima della commercializzazione.

Color giallo paglierino.

Buona la sua intensità olfattiva, leggere note vanigliate ed affumicate, frutta a polpa gialla.

Fresco e sapido, nocciolato, chiude leggermente amarognolo.

Quello, secondo noi, meno interessante tra i vini assaggiati.





- Etna Rosso Doc Cavanera Rovo delle Cuturnie 2018

Blend di Nerello mascalese e Nerello cappuccio provenienti dalla Contrada Verzella, i vigneti, allevati ad Alberello etneo con densità di 3.500-4.000 ceppi/ettaro sono situati sul versante Nord-Est del vulcano tra i 650 ed i 750 metri d'altitudine, la resa è di circa 57 q.li/ha.

Dopo la fermentazione il vino d'affina per nove mesi in botti di rovere ai quali seguono almeno 20 mesi di sosta in bottiglia.

Color granato di media intensità con unghia aranciata.

Intenso al naso, minerale, note affumicate, legno percepibile, sottobosco, buona complessità ed eleganza.

Discretamente strutturato, sapido, succoso, frutta rossa selvatica, buona vena acida e lunga persistenza.

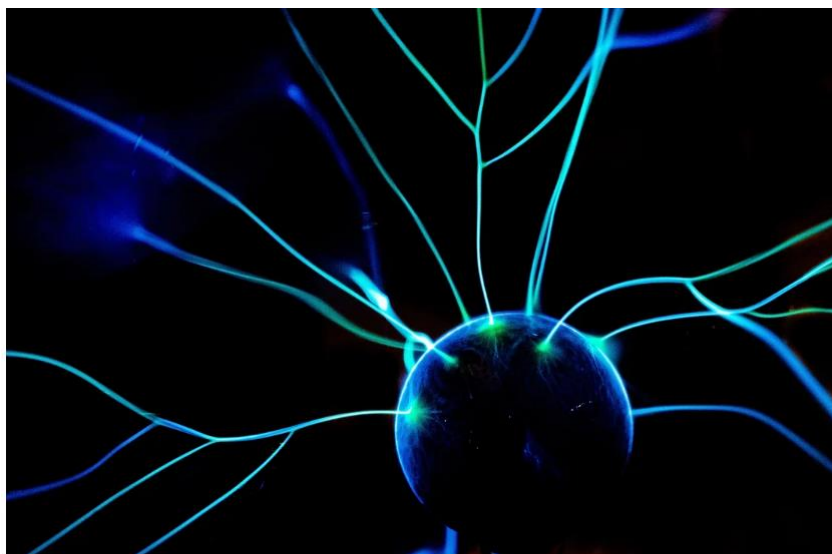
Legno ancora un poco in evidenza.

Lorenzo Colombo

 Paolo Valente · 28 mar · Tempo di lettura: 3 min

La percezione della qualità del vino

Quando le neuroscienze studiano i comportamenti dei consumatori di vino



Durante l'ultima edizione dell'Italian Taste Summit, si è tenuto un interessante convegno, tenuto dal prof. Vincenzo Russo dell'Università IULM, sul ruolo delle neuroscienze nell'indagare le preferenze dei consumatori. Conoscere il proprio interlocutore principale è per tutte le aziende di fondamentale interesse e il mondo del vino non fa certamente eccezione.

Questionari, domande, interviste ormai hanno fatto il loro tempo e, oltretutto, così hanno dimostrato studi in merito, non corrispondono alla realtà. Ovvero gli intervistati rispondono esprimendo il loro desiderata, la loro volontà ma il più delle volte le intenzioni non indicano alle azioni successive, ovvero a quello che acquistano effettivamente.

Le neuroscienze

Ecco che qui entrano in gioco le neuroscienze. Cioè lo studio del comportamento umano in base alle reazioni subcoscienze. L'uomo infatti non è una macchina pensante che si emoziona ma è un essere emotivo che pensa. E quindi la parte emozionale gioca un ruolo fondamentale negli acquisti.

Il tappo

Uno degli argomenti specifici del mondo del vino e che impatta in modo significativo sull'operatività di ogni produttore è il tappo. Ovvero quel tipo di chiusura utilizzare per le bottiglie. La ridotta disponibilità di tappi in sughero monopezzo, causata dalla sempre maggiore richiesta, nonché i difetti intrinseci legati al materiale (odore di tappo, deviazioni, variabilità nel passaggio di ossigeno) hanno determinato l'affacciarsi sul mercato di altri materiali per la chiusura delle bottiglie. Dai tappi silconici a quelli in conglomerato di sughero, dai tappi corona a quelli a vite.

Ma la tipologia di tappo, le neuroscienze lo hanno dimostrato, influenzando la percezione di qualità del consumatore. Se i tappi, siano essi di sughero o tecnologici, che necessitano di un cavatappi per essere estratti non evidenziano obiezioni da parte della clientela (anche perché, a bottiglia chiusa, il cliente non è in grado di distinguere il materiale con cui il tappo è stato realizzato) ben più grandi perplessità suscita il tappo a vite che tanto successo però sta riscuotendo sul mercato internazionale.

Nonostante dai primi modelli ad oggi la tecnologia abbia fatto passi da gigante e il tappo a vite si stia rivelando sempre più un'ottima alternativa (almeno per certi tipi di vini) a quello tradizionale, il consumatore italiano lo associa ancora al vino "del supermercato", storicamente venduto in bottiglioni de due litri.

L'indagine

È quindi importante conoscere con precisione come il tappo a vite sia percepito dai consumatori.

I risultati di una indagine recentemente effettuata fanno riflettere e dimostrano il grado di accettazione di questa tappatura sia ancora bassa nel mercato italiano.

Ad un gruppo di persone è stata fatta sentire e vedere la stappatura di una bottiglia con tappo in sughero e di un'altra con tappo a vite e poi sono stati esaminate le reazioni emotive di ogni soggetto.

I risultati dell'indagine

Il suono della stappatura emoziona il 64% in più di quello dell'apertura di una bottiglia con tappo a vite. Alla prova della degustazione il risultato è stato sorprendente. Il vino proposto nell'esperimento era assolutamente il medesimo per entrambi i campioni. Per gli intervistati, l'olfatto il vino proveniente da una bottiglia con tappo in sughero ha emozionato di più per il 59% e addirittura l'emozione determinata dall'assaggio è stata superiore del 238%. Visto che il vino era il medesimo è stato il tappo differente che ha condizionato le emozioni. Quindi, il chiuso vino con il sughero trasmette una percezione di maggiore qualità e gradevolezza.

ANTICA HIRPINIA: QUATTRO SFUMATURE D'AGLIANICO



La storia di **Antica Hirpinia** inizia nel **1959**, quando viene fondata la cantina sociale e nel **1992**, quando ormai aveva assunto l'attuale nome, da questa azienda esce il **primo Taurasi Docg**, ovvero la bottiglia numero **00000001**.

Nel **2016** l'azienda viene rilevata da un gruppo d'amici e qui inizia la storia moderna di questa cantina.

Le uve coltivate sono le tipiche irpine, Greco di Tufo, Fiano

d'Avellino, Falanghina e Coda di Volpe per quanto riguarda i vitigni a bacca bianca ed ovviamente Aglianico come uva rossa.

I vini prodotti sono 14, suddivisi su due linee produttive: **Antica Hirpinia** e **Anno Domini 1590**.

Noi abbiamo avuto la possibilità d'assaggiarne quattro, tutti prodotti con uve **Aglianico**, durante l'evento **Italian Taste Summit**, svoltosi dal 24 al 26 febbraio presso il **Grand Hotel Villa Torretta** a Sesto San Giovanni.

Ecco il nostro pensiero:

- Irpinia Aglianico Doc 2019

Da uve Aglianico in purezza provenienti da vigneti situati a 450 metri d'altitudine su suoli argillosi d'origine vulcanica, l'esposizione è Est-Ovest ed il sistema d'allevamento è a Cordone speronato con densità di 4.500 ceppi/ettaro e con resa di 60 q.li/ha.

Fermenta in vasche d'acciaio e s'affina per dodici mesi metà in vasche di cemento e per l'altra metà in botti da 80 ettolitri, dopo l'assemblaggio segue un ulteriore periodo di maturazione in vasche di cemento per altri dodici mesi ai quali seguono altri sei mesi di sosta in bottiglia.

Profondissimo il colore, purpureo, violaceo.

Intenso al naso frutta rossa matura, leggeri accenni vanigliati. Dotato di buona struttura, bel frutto, note speziate e leggermente piccanti, lunga la persistenza.





- Taurasi Docg 2017

le uve Aglianico provengono da un vigneto con ceppi centenari, non innestati, situato a 350 metri d'altitudine su suolo tendente all'argilloso è condotto a raggera.

La vinificazione avviene in vasche d'acciaio mentre l'affinamento si svolge per il 60% del vino in botti da 80 ettolitri dove sosta per 18 mesi e per la parte rimanente in barriques per 12 mesi.

Dopo l'assemblaggio il vino viene posto in vasche di cemento per terminare la maturazione, seguono quindi sei mesi di sosta in bottiglia.

Color granato profondo.

Mediamente intenso al naso, note balsamiche e di legno dolce, sottobosco, accenni di caffè, buona l'eleganza.

Strutturato, asciutto, succoso, un poco austero, buona trama tannica, accenni tostati, legno ancora percepibile, lunga la persistenza.

Un vino decisamente interessante.

- Taurasi Doc "Legenda" 2016

Questo vino appartiene alla linea Anno Domini 1590, i vigneti, allevati a Cordone speronato sono situati su suoli con tendenza argillosa, la resa è di 80 q.li/ettaro.

fermentazione in acciaio ed affinamento per il 60% in botti da 80 ettolitri e per il 40% in barriques, dopo l'assemblaggio il vino termina la sua maturazione in vasche di cemento, seguono sei mesi di sosta in bottiglia.

Rubino di buona intensità con riflessi color granato.

Frutto rosso maturo, prugna, note balsamiche e di legno dolce.

Succoso, dotato di buon corpo, bel frutto in evidenza, tannino leggermente asciugante, lunga la sua persistenza.



- Taurasi Docg Riserva 2014

Prima annata di produzione per questo vino che matura per due anni in barriques ed altri due in bottiglia.

Profondissimo il colore.

Buona l'intensità olfattiva, evoluto, note terziarie, sottobosco, foglie umide, balsamico, accenni di confettura di prugne.

Intenso al palato, balsamico, succoso, prugne secche, buona la trama tannica e lunga la persistenza. Elegante.

Un vino dalla notevole qualità.

Lorenzo Colombo