



Camera di Commercio
Siena



COMUNICATO STAMPA
San Quirico d'Orcia, 08/02/2018

Buyers in visita nel territorio del vino più bello del mondo per conoscere l'Orcia Doc tra master class e visite in cantina

Lunedì 12 febbraio il Consorzio del vino Orcia accoglierà a San Quirico d'Orcia un gruppo di importatori esteri alla scoperta del vino Orcia Doc e del suo territorio, patrimonio Unesco e destinazione del vino 2018 per Wine Enthusiast

L'incoming è inserito nel programma di Buy Wine 2018, la più grande iniziativa commerciale per il settore vitivinicolo in Toscana giunto alla sua ottava edizione e organizzato dalla Regione Toscana, in collaborazione con PromoFirenze. Il programma di quest'anno prevede ben 6 educational tour della durata di 2 giorni in cui i buyers avranno la possibilità di conoscere i territori del vino con degustazioni e visite guidate in azienda, grazie all'organizzazione dei Consorzi del vino toscani.

Lunedì 12 febbraio, nelle splendide e originali sale affrescate di Palazzo Chigi a San Quirico d'Orcia, il Consorzio del vino Orcia accoglierà circa 20 importatori di ben 10 nazionalità diverse, fra cui Azerbaijan, Taiwan e Messico.

<< Si tratta della quinta esperienza di incoming di buyers nel nostro territorio e riteniamo che sia di grande utilità per le cantine che fanno parte della denominazione Orcia per avvicinarsi ai mercati esteri e per ampliare il proprio portafoglio clienti>> spiega Donatella Cinelli Colombini, Presidente del Consorzio vino Orcia.

Ad aprire la giornata di lunedì 12 febbraio, patrocinata dal Comune di San Quirico d'Orcia, ci sarà la presentazione della denominazione a cura della Presidente del Consorzio Orcia e una master class di 9 vini Orcia guidata dalla sommelier professionista Suzanne Branciforte. A seguire, i buyers incontreranno le aziende partecipanti (Atrivm, Bagnaia, Campotondo, Capitoni Marco, Donatella Cinelli Colombini, Loghi, Roberto Mascelloni, Poggio Grande e SassodiSole) in una degustazione "around the table" accompagnata da assaggi di prodotti tipici preparati dalla Bottega delle Carni (Sapore di Valdorcia) di San Quirico d'Orcia. E ancora, i buyers andranno in visita nelle cantine del vino Orcia insieme ai produttori e al termine della giornata pernoveranno nelle splendide strutture alberghiere di Capitano Hotel Collection a San Quirico d'Orcia.

Insomma, grazie a questa sinergia e alla rete di collaborazioni fra più soggetti che condividono gli stessi obiettivi volti alla promozione del territorio e delle sue eccellenze, ci stiamo preparando ad accogliere gli importatori nella valle più bella del mondo, dal 2004 riconosciuta Patrimonio dell'Umanità Unesco e di recente inserita nella Top 10 della classifica 2018 delle destinazioni del vino della rivista statunitense Wine Enthusiast!

Il Consorzio del vino Orcia

La denominazione Orcia è nata il 14 febbraio 2000 e comprende le varietà Orcia ottenuto da uve rosse con almeno il 60% di Sangiovese e Orcia "Sangiovese" con almeno il 90% di questo vitigno, entrambe anche nella tipologia "Riserva". La denominazione Orcia comprende le tipologie Bianco, Rosato e Vin Santo. I vini nascono in una quarantina di cantine e manifestano l'impegno e la passione dei produttori che nella stragrande maggioranza fanno tutto direttamente: dalla vigna alla vendita delle bottiglie. In un'epoca di globalizzazione, il vino Orcia è ancora un prodotto familiare, fatto da chi vive in mezzo alle vigne, nel rispetto della natura e con ottime competenze di enologia e viticoltura. Il vino Orcia è prodotto in uno dei comprensori agricoli più belli del mondo e in parte iscritto nel patrimonio dell'Umanità Unesco. 12 comuni: Buonconvento, Castiglione d'Orcia, Pienza, Radicofani, San Quirico d'Orcia, Trequanda e parte di Abbadia San Salvatore, Chianciano Terme, Montalcino, San Casciano dei Bagni, Sarteano e Torrita di Siena.

Consorzio di tutela del vino a denominazione di origine Orcia

Via Borgo Maestro, 90

53023 Rocca d'Orcia - Castiglione d'Orcia (Si)

Tel. 0577 887471 www.consorziovinoorcia.it info@consorziovinoorcia.it

P.I. e C.F. 00930400528