

Consorzio Tutela e Valorizzazione Viti e Vino Doc Bivongi offre un corso gratuito



Uno strumento in grado di far conoscere i nostri vini per raccontarli nel miglior modo possibile, attraverso workshop mirati in cui esperti del settore parleranno di vini, territorio e tecniche di servizio. È questa l'idea del Consorzio di Tutela e valorizzazione delle Viti e del Vino Doc Bivongi e la partecipazione è completamente gratuita. Sono disponibili le prime 3 date per i workshop: il 6 marzo a Rende, il 7 a Trebisacce e San Giovanni in Fiore. Le altre date saranno distribuite ed annunciate a breve.

L'attività è realizzata con il contributo del MASAF, ai sensi del decreto direttoriale n. 553922 del 28 ottobre 2022 (cfr. par. 3.3 dell'allegato D al d.d. 302355 del 7 luglio 2022). Qual è l'oggetto del corso? "Vini, territori e aziende della Doc e ancora, tecniche di degustazione, gestione della cantina, servizio e abbinamento cibo/vino. Particolare attenzione sarà rivolta al racconto del territorio per fornire all'operatore tutte le informazioni utili a costruire un efficace storytelling da comunicare al cliente, per rendere più accattivante la proposta e stimolare il consumo", fanno sapere dal Consorzio. E, ancora, ci saranno dei banchi d'assaggio per approfondire la conoscenza dei vini. Quando? Una sola giornata, di lunedì o martedì in diverse aree geografiche, che si potranno scegliere secondo la dislocazione territoriale più vicina. Seguirà un workshop evento nel mese di aprile per apprezzare da vicino le aziende del Consorzio.

Il numero dei posti per ciascun workshop è limitato a 25 iscritti per area e sono ammessi a partecipare titolari o gestori di locali che somministrano vino (ristoranti, enoteche, pub, pizzerie, degusterie); personale di sala, in possesso di titoli di servizio; sommeliers; direttori e responsabili acquisti delle aziende.

“Il giovane Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle Viti e del Vino Doc Bivongi abbraccia un territorio di grande tradizione vitivinicola, che risale addirittura ai tempi della Magna Grecia quando le influenze elleniche erano molto forti lungo le coste ioniche calabresi, fino ad ispirare la vita e la cultura delle popolazioni locali”, ha tenuto a precisare il presidente Adele Anna Lavorata. “Tra le pratiche importate dai greci ci furono anche quelle legate alla coltivazione della vite e alla trasformazione in vino, considerato uno dei migliori di tutto il mediterraneo. La ricchezza di questa storia si riverbera nella produzione del vino che non è mera trasformazione ma viaggio attraverso il mito. Passeggiare attraverso questi sentieri significa viaggiare a ritroso nel tempo, in un continuo andirivieni tra passato e futuro, fino a confondere l’orientamento e, immancabilmente, a perdersi. Ma è un perdersi affascinante, che disarticola le leggi della fisica e consente di avvicinare mondi lontanissimi e paralleli, oltre il limite della comprensione umana”, l’annuncio ufficiale.

“Vogliamo condividere la nostra mission e farne insieme un racconto coerente e autentico, renderlo esperienza a tutto tondo per il “nostro” cliente finale. Siamo convinti che il cliente che frequenta il tuo locale sia pure nostro cliente e viceversa e sta anche a noi supportarti e darti tutti gli strumenti possibili per farlo rimanere soddisfatto. Agli operatori ho.re.ca vogliamo fornire gli strumenti indispensabili per conoscere i nostri vini e per proporli al cliente nel miglior modo possibile, affinché sempre meglio si possano soddisfare le esigenze del cliente finale (che oggi sempre più spesso è un turista enogastronomico) che non consuma più solo cibo e vino, ma a tavola chiede di fare un’esperienza di territorio. Vogliamo formare una grande squadra con tutti i soggetti che del vino e del cibo prodotto nella nostra terra fanno motivo di lavoro e business”, è l’obiettivo del consorzio.

La partecipazione ai workshop è gratuita e ai partecipanti verrà consegnato un kit contenente materiale didattico e strumenti di servizio per l'attività (grembiuli, glacette, cavatappi) con logo "Bivongi Doc". Durante l'ultimo incontro avverrà la consegna degli attestati di partecipazione e delle vetrofanie da apporre presso i locali, per comunicare immediatamente al cliente di essere locali formati nel sistema Bivongi DOP, in grado di offrire una indimenticabile Local Wine experience