



Camera di Commercio
Pavia

Contratti sottoscritti e molto interesse al workshop con i buyers tedeschi

A MONACO DI BAVIERA L'OLTREPO' DEI VINI

Spumanti metodo classico, vini rossi ben strutturati e Sangue di Giuda sono state le varietà di vini oltrepadani più apprezzati dagli oltre 40 buyers tedeschi che, nei giorni scorsi, hanno partecipato al workshop di Monaco di Baviera.

L'iniziativa organizzata e sostenuta economicamente dalla Camera di Commercio di Pavia ha consentito a 15 aziende oltrepadane (13 di vini di qualità e due dell'agroalimentare) di far conoscere i loro prodotti nel più esclusivo hotel a cinque stelle di Monaco, il Bayerischer Hof. A degustare e ad allacciare rapporti commerciali si sono alternati nei due giorni del 17 e 18 novembre scorso, 40 buyers di aziende tedesche e 20 rappresentanti della comunità economica della Baviera.

"Una iniziativa perfettamente riuscita – spiega il presidente della Camera di Commercio Giacomo de Ghislanzoni Cardoli – che abbiamo interamente finanziato con risorse nostre perché convinti, sulla base dei dati dell'export, che il mercato tedesco sia strategico per i nostri vini. In particolare la Baviera si è confermata una delle regioni più ricche della Germania e l'attenzione dei buyers presenti unita ad un'alta competenza ed informazione, devono farci riflettere sulle strategie da adottare per essere ancora più presenti ed incisivi su questo mercato".

Soddisfazione per i contatti commerciali concretizzati viene espressa dal Direttore del Distretto del Vino dell'Oltrepò, Fabiano Giorgi: *"una location ottimale in un hotel nel cuore di Monaco e che rientra nella catena leading hotel e la conferma della centralità del mercato tedesco per i nostri vini, spumanti in testa e rossi di fascia alta e ben strutturati. Molto apprezzato è stato anche il Sangue di Giuda, una delle tante nostre tipicità".*