



FOOD & ROSÉ SELECTION
by Concours Mondial de Bruxelles
1st edition | 4-6 June 2021
L'Aquila (Abruzzo, Italy)



Il programma della Food & Rosé Selection by CMB

VENERDÌ 4 GIUGNO

(Consiglio Regionale - Via Michele Iacobucci, 4, 67100 L'Aquila AQ)

Apertura ufficiale della competizione.

15:00-20:00: incontri B2B tra aziende e buyers

Incontro "CERASUOLO, CHIARETTO, ROSATO: I ROSÉ ITALIANI DA UVE AUTOCTONE"

Ore 17.30

A cura di **Davide Acerra**, amministratore e responsabile della comunicazione del Consorzio per la Tutela dei Vini d'Abruzzo (lingua italiana, con traduzione simultanea in inglese).

Incontro "PASSATO, PRESENTE E FUTURO DEL VINO ROSATO: PRINCIPALI EVOLUZIONI TECNICHE E CONSEGUENZE SUL PRODOTTO"

Ore 18.30

A cura di Gilles Masson & Nathalie Poulzagues, rispettivamente direttore e project manager del Centro di ricerca e sperimentazione sul vino rosato in Provenza (lingua francese, con traduzione in inglese).

Presentazione dei 13 produttori medagliati di vini rosati abruzzesi

Ore 19.30

SABATO 5 GIUGNO*

Apertura sessioni di degustazioni alla cieca, durante le quali i giudici dovranno classificare le etichette in base alla loro tipicità e alla loro capacità di sposarsi con otto specifiche categorie di piatti: aperitivo; pesce crudo; pesce cotto; salumi; carni cotte; cibi piccanti; formaggi; dessert.

**Tutti i giudici e i componenti dello staff saranno sottoposti a tampone molecolare, eseguito gratuitamente da Dante Labs nel laboratorio mobile allestito presso il ristorante Magione Papale, per dare un proprio contributo al sostegno del territorio aquilano per la riuscita dell'evento.*

Incontro "TENDENZE GLOBALI DEL VINO: L'OPPORTUNITÀ DEL ROSÉ"

Ore 8.45 - Magione Papale

A cura di Pierpaolo Penco, consulente di marketing enogastronomico di Affinamenti e Country Manager Italia di Wine Intelligence (lingua inglese).



CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

concoursmondial.com | [@ concours@vinopres.com](mailto:concours@vinopres.com) | [+32 \(0\)2 533 27 67](tel:+3225332767)
[Rue De Mérodestraat 60 - 1060 Saint-Gilles \(Brussels, Belgium\)](https://www.google.com/maps/place/1060+Rue+De+Mérodestraat+60+1060+Saint-Gilles+Brussels+Belgium)



FOOD & ROSÉ SELECTION
by Concours Mondial de Bruxelles
1st edition | 4-6 June 2021
L'Aquila (Abruzzo, Italy)



DOMENICA 6 GIUGNO

Si entra nel vivo del concorso con una sorta di tête-à-tête, dove si deciderà quale vino rosato sarà il migliore per ogni categoria di cibo e dunque quale pink label conquisterà uno degli otto Trofei Food & Rosé Selection previsti dalla competizione.

Incontro “LE NUOVE FRONTIERE DEL PACKAGING E DEL MARKETING DEI VINI ROSATI”

Ore 8.45 - Magione Papale

A cura di Kateřina Slezáková e Gaia Gottardo, rispettivamente responsabile marketing di Vinolok e distributore Vinolok presso Amorim Cork Italia S.p.A. (lingua inglese).





Gli otto Trofei Food & Rosé Selection by CMB:

1. Miglior vino rosato da aperitivo;
2. Miglior vino rosato per il pesce crudo;
3. Miglior vino rosato per il pesce cotto;
4. Miglior vino rosato per salumi;
5. Miglior vino rosato per la carne cotta;
6. Miglior vino rosato per il cibo piccante;
7. Miglior vino rosato per il formaggio;
8. Miglior vino rosato per il dessert.

Tutti gli eventi previsti sono riservati e non aperti al pubblico a causa delle misure anticovid vigenti.



CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

 concoursmondial.com |  concours@vinopres.com |  +32 (0)2 533 27 67
 Rue De Mérodestraat 60 - 1060 Saint-Gilles (Brussels, Belgium)