



1° COMUNICATO STAMPA – PREAVVISO

"6° Simposio Internazionale del Gewürztraminer"

Gewürztraminer/Traminer Aromatico – vincente a livello mondiale

5 – 7 Luglio 2007 Termeno (Alto Adige)

Mancano solo pochi mesi all'atteso appuntamento biennale: Per la sesta volta Tramin, la patria del Gewürztraminer, farà da sfondo all'incontro tra aziende vitivinicole internazionali, buyers, esperti del settore enologico e delle bevande alcoliche, consumatori interessati al mondo del vino e amanti di cibi prelibati autentici.

Anche quest'anno saranno presentati innumerevoli Gewürztraminer di altissima qualità, provenienti dai 5 continenti. Nella splendida cornice del Castello Rechtenthal e della Casa Civica di Termeno gli ospiti potranno partecipare a preziose degustazioni guidate di Gewürztraminer e a lezioni di cucina, per ricevere nuove impressioni di questo vino che risulta sempre più vincente a livello mondiale.

Un *highlight* sarà il menù gourmand creato dallo chef con tre stelle **Heinz Beck** del ristorante "La Pergola", Hilton Roma. I piatti prelibati saranno accompagnati da Gewürztraminer nobili, commentati da **Marco Reitano**, il Sommelier della Pergola.

Non meno interessante sarà la presentazione di **Joseph Peter**, chef del ristorante "Mangostin", a Monaco di Baviera, che porterà i suoi ospiti in un viaggio di esplorazione culinario nel continente asiatico. Con molta creatività e delicatezza sensoriale il **Dr. Steffen Maus** sceglierà dei Gewürztraminer, che ne esaltano la molteplicità degli aromi in un modo molto raffinato abbinati a cibi dell'estremo oriente.

L'abbinamento tra il vino bianco aromatico ed i dolci, come dimostra l'enologo **Prof. Ulrich Fischer**, sarà particolarmente riuscito combinando diversi tipi di cioccolata a prelibati Traminer.

Prof. Luigi Odello, presidente del "Centro Studi Assaggiatori" ci introdurrà nel mondo dei molteplici profumi e dei sapori delle grappe proveniente dall'uvaggio omonimo.

Dr. Umberto Mallossini dell'Istituto Agrario di San Michele proporrà una caratterizzazione enologica dei nuovi cloni del Gewürztraminer.

Jean-Marcel Deiss, rinomato vignaiolo dell'Alsazia, difensore del concetto del "Terroir", del vigneto bio-dinamico e della viticoltura ecologica, presenterà i suoi concetti innovativi.

Anche **Dr. Martin Thalheimer**, l'agronomo del "Centro di Sperimentazione Agraria e Forestale" di Laimburg conferma, che il tema "Terroir" offre sempre uno spunto di discussione: "L'origine della vigna, l'origine del vitigno e l'origine del produttore formano un triangolo, che, se c'è, rappresenta un completamento ottimale che garantisce una qualità superiore." E i vini presentati in quest'incontro globale hanno sicuramente questa caratteristica.

Se si potesse tenere libero il primo weekend di luglio Lei o uno dei Suoi collaboratori avrebbe l'opportunità di scoprire la molteplicità di questa vite con i suoi bouquet così particolari.

Sarebbe molto bello, se potessimo avere uno spazio per un annuncio nel suo calendario degli eventi nella sua rivista o se potesse pubblicare un piccolo articolo redazionale sul "6° Simposio Internazionale del Traminer Aromatico" in una delle prossime edizioni.

Tra breve manderemo il secondo comunicato stampa.

Per ulteriori informazioni, si prega di rivolgersi al seguente Ufficio Stampa:

Benigna Mallebrein, ThreeBee Group
Via Quasimodo, 20
I - 00144 Roma
Phone/Fax: +39 06 50 15 636
E-mail 1: benigna.mallebrein@fastwebnet.it
E-mail 2: tbg@fastwebnet.it
www.3beegroup.com