

THE EU FAB 6 CELEBRATES EUROPEAN AGRO-FOOD EXCELLENCE IN ZURICH

A successful roadshow for the PDO wines of Abruzzo, featuring exclusive tastings and professional meetings.

ROMA, ITALY, January 31, 2025

/EINPresswire.com/ -- Photos available here:

https://drive.google.com/drive/folders/1il-PdpXRW_vGggY1z4XzWku85T7_JIWN?usp=sharing

German and French versions below.

THE EU FAB 6 CELEBRA L'ECCELLENZA AGROALIMENTARE EUROPEA A ZURIGO

Un roadshow di successo per i vini DOP d'Abruzzo, tra degustazioni esclusive e incontri professionali

Zurigo, gennaio 2025 - Grande successo per il roadshow dedicato ai vini DOP d'Abruzzo, che si è svolto il 27 gennaio 2025 al Papiersaal di Zurigo, nell'ambito del progetto europeo "The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI

wines and deli meats from Europe". L'evento, organizzato in collaborazione con la rivista "Vinum", ha accolto oltre 250 partecipanti, tra operatori del settore, appassionati di enogastronomia e abbonati della rivista, offrendo una panoramica esclusiva della qualità dei vini abruzzesi in un contesto unico e affascinante.



Walk around tasting_Abruzzo in Zurich



Guided tasting_Abruzzo in Zurich

Nel corso del pomeriggio, i partecipanti hanno potuto immergersi in un'esperienza sensoriale grazie al Walkaround tasting: i 22 produttori presenti hanno avuto l'opportunità di raccontare le peculiarità delle loro cantine, creando un dialogo diretto con i visitatori. L'evento, riservato inizialmente agli operatori del settore, ha visto poi un'ampia partecipazione anche da parte di appassionati e abbonati della rivista "Vinum" che hanno potuto esplorare l'offerta enologica della regione.



Guided tasting with pairings_Abruzzo in Zurich

Il programma dell'evento ha previsto anche due masterclass esclusive, guidate da Christian Eder, noto esperto di vini e firma della rivista "Vinum", che hanno coinvolto i partecipanti in un viaggio sensoriale alla scoperta di due dei vitigni più rappresentativi dell'Abruzzo: il Pecorino DOC, noto per il suo bouquet fresco e agrumato, e il Montepulciano d'Abruzzo DOC, celebre per la sua struttura e intensità aromatica. Entrambi i vini sono stati abbinati alla Mortadella Bologna IGP e ai Salamini Italiani alla Cacciatora DOP. Questi abbinamenti hanno dimostrato la straordinaria versatilità dei prodotti europei certificati, mettendo in luce la loro capacità di valorizzare le tradizioni locali e rispondere alle esigenze di un pubblico internazionale.

"Questo evento rappresenta un'importante occasione per far conoscere l'unicità e la qualità dei vini d'Abruzzo in un contesto internazionale," ha dichiarato Alessandro Nicodemi, Presidente del Consorzio Vini d'Abruzzo. "Siamo orgogliosi di aver mostrato la nostra tradizione enologica a un pubblico così attento e appassionato. Eventi come questo rafforzano il legame tra produttori e consumatori, contribuendo alla diffusione della cultura del vino europeo nel mondo."

L'entusiasmo e l'interesse dimostrati dai partecipanti sottolineano l'importanza di iniziative come questa, che promuovono l'eccellenza agroalimentare europea e creano connessioni significative tra produttori e mercati internazionali.

Il progetto "The EU Fab 6", co-finanziato dall'Unione Europea per la promozione di vini e salumi DOP e IGP, continua il suo percorso di valorizzazione delle produzioni certificate, riaffermando il ruolo centrale dell'Europa nel panorama enogastronomico globale. Il progetto mira a sensibilizzare il pubblico sulla qualità e autenticità dei prodotti europei certificati, valorizzando le tradizioni enogastronomiche di sei rinomati consorzi:

- Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italia) – capofila del progetto
- Consorzio Cacciatore Italiano (Italia)
- Consorzio Zampone e Cotechino Modena PGI (Italia)

- ODG des Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac (Francia)
- Asociación para la Promoción del vino de Garnacha – Garnacha Origen (Spagna)
- Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo (Italia)

Seguici per restare aggiornato sulle iniziative del progetto:

Website <https://theeufab6.eu/> | Facebook @theeufab6 | Instagram @theeufab6 | YouTube @TheEUFab6

IN ZÜRICH FEIERT THE EU FAB 6 DIE EUROPÄISCHEN SPEZIALITÄTEN DER AGRAR-UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

Eine erfolgreiche Roadshow mit exklusiven Verkostungen und Treffen unter Profis, an denen die g.U.-Weine aus den Abruzzen die Hauptdarsteller waren

Zürich, Januar 2025 – Großer Erfolg für die Roadshow rund um die g.U.-Weine aus den Abruzzen, die am 27. Januar 2025 im Papiersaal in Zürich im Rahmen des europäischen Projekts „The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI wines and deli meats from Europe“ stattgefunden hat. Die in Zusammenarbeit mit dem Magazin „Vinum“ organisierte Veranstaltung zog mehr als 250 Teilnehmer an. Unter diesen waren Branchenexperten, begeisterte Weinliebhaber und Feinschmecker sowie zahlreiche Abonnenten des Magazins und, in einer einzigartigen und faszinierenden Atmosphäre, wurde die großartige Qualität der Weine aus den Abruzzen präsentiert.

Am Nachmittag gab es für die Teilnehmer mit einem Walkaround Tasting ein einzigartiges Geschmackserlebnis: 22 Winzer hoben die Besonderheiten ihrer Weingüter hervor und traten in direkten Austausch mit den Gästen. Die Veranstaltung, die zunächst nur den Branchenexperten vorbehalten war, öffnete später ihre Türen auch für Weinliebhaber und Abonnenten des Magazins „Vinum“, die so die erstklassige Weinvielfalt der Region Abruzzen entdecken konnten.

Mit im Programm standen außerdem zwei exklusive Meisterklassen, geleitet von dem berühmten Weinexperten und Autor des Magazins „Vinum“, Christian Eder. Die Teilnehmer konnten sich auf eine faszinierende sensorische Reise begeben und entdeckten dabei zwei der wichtigsten Rebsorten der Abruzzen: den Pecorino g.U., bekannt für sein frisches und an Zitrusfrüchte erinnerndes Bouquet und den Montepulciano d'Abruzzo g.U., der aufgrund seiner aromatischen Intensität und seiner besonderen Struktur äußerst beliebt ist. Beide Weine wurden mit Mortadella Bologna g.g.A. und Salamini Italiani alla Cacciatora g.U. serviert. Diese Kombinationen erwiesen sich als außergewöhnlich treffend und harmonisch und rückten die interessante Vielseitigkeit von zertifizierten europäischen Produkten in den Vordergrund. Sie zeigten außerdem, dass durch passende Kombinationen sowohl die lokalen Traditionen bewahrt als auch die Ansprüche der internationalen Verbraucher befriedigt werden können.

„Diese Veranstaltung stellt eine wichtige Gelegenheit dar, um die Einzigartigkeit und Qualität

unserer Weine aus den Abruzzes in einem internationalen Kontext hervorzuheben“, so die Worte von Alessandro Nicodemi, Präsident des Consorzio Vini d'Abruzzo. „Wir sind besonders stolz darauf, unsere Weintradition einem derart begeisterten und interessierten Publikum nähergebracht zu haben. Events dieser Art stärken die Verbindung zwischen den Winzern und den Weintrinkern und tragen dazu bei, die europäische Weinkultur weltweit zu verbreiten.“

Die Begeisterung und das Interesse der Teilnehmer unterstreichen die Bedeutung dieser Art von Initiativen, die die Exzellenz der europäischen Agrar- und Ernährungswirtschaft fördern und wertvolle Verbindungen zwischen den Herstellern und den internationalen Märkten schaffen.

Das von der Europäischen Union kofinanzierte Projekt „The EU Fab 6“ zur Förderung von g.U.- und g.g.A.- Weinen und Wurstwaren, sorgt für die Wertschätzung zertifizierter Produkte und bestätigt die zentrale Rolle Europas im globalen Panorama der Wein- und Genießerkultur. Ziel des Projekts ist es, das Bewusstsein für die Authentizität und Qualität europäischer Produkte zu schärfen und die önologischen Traditionen folgender sechs renommierten Konsortien hervorzuheben:

- Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italien) – Leader des Projekts
- Consorzio Cacciatore Italiano (Italien)
- Consorzio Zampone e Cotechino Modena PGI (Italien)
- ODG des Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac (Frankreich)
- Asociación para la Promoción del vino de Garnacha – Garnacha Origen (Spanien)
- Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo (Italien)

Folgen Sie uns auf unseren sozialen Kanälen, um über unsere nächsten Initiativen stets auf dem Laufenden zu sein:

Website <https://theeufab6.eu/> | Facebook @theeufab6 | Instagram @theeufab6 | YouTube @TheEUFab6

THE EU FAB 6 MET À L'HONNEUR L'EXCELLENCE AGROALIMENTAIRE EUROPÉENNE À ZURICH
Dégustations exclusives et rencontres professionnelles : un roadshow réussi pour les vins des Abruzzes AOP

Zurich, janvier 2025 – Le roadshow consacré aux vins des Abruzzes AOP qui s'est tenu au Papiersaal à Zurich le 27 janvier 2025 dans le cadre du projet européen « The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI wines and deli meats from Europe » a rencontré un franc succès. Organisé en collaboration avec la revue Vinum, l'événement a accueilli plus de 250 participants, parmi lesquels des acteurs du secteur, des passionnés d'œnogastronomie et des abonnés du magazine, et a offert un panorama exclusif de la qualité des vins des Abruzzes dans un contexte à la fois unique et passionnant.

Au cours de l'après-midi, les participants ont pu vivre une expérience sensorielle grâce au Walkaround tasting : les 22 producteurs présents ont eu l'occasion d'expliquer les spécificités de leurs caves, amorçant ainsi un dialogue direct avec les visiteurs. L'événement, réservé dans un premier temps aux acteurs du secteur, a par la suite accueilli un grand nombre de passionnés et d'abonnés du magazine Vinum. Ceux-ci ont pu découvrir toute l'offre œnologique de la région italienne.

Le programme de l'événement prévoyait aussi deux masterclasses, menées par Christian Eder, célèbre expert en vin et contributeur du magazine Vinum, qui ont embarqué les auditeurs dans un voyage sensoriel à la découverte des deux cépages les plus représentatifs des Abruzzes : le Pecorino AOC, réputé pour son bouquet frais aux notes d'agrumes, et le Montepulciano d'Abruzzo AOC, célèbre pour sa structure et son intensité aromatique. Les deux vins ont été dégustés avec de la Mortadella Bologna IGP et des Salamini Italiani alla Cacciatora AOP. Ces associations ont démontré l'incroyable polyvalence des produits européens labellisés et souligné leur capacité à mettre en valeur les traditions locales et à répondre aux exigences d'un public international.

« Cet événement est une occasion majeure de faire connaître le caractère unique et la qualité des vins des Abruzzes dans un contexte international », a expliqué Alessandro Nicodemi, président du Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo. « Nous sommes fiers d'avoir pu présenter notre tradition œnologique à un public aussi attentif et passionné. Les événements tels que celui-ci renforcent les liens entre les producteurs et les consommateurs, et contribuent à la diffusion de la culture du vin européen à travers le monde. »

L'enthousiasme et l'intérêt manifestés par les participants soulignent l'importance d'initiatives comme celle-ci, qui promeuvent l'excellence agroalimentaire européenne et créent des liens forts entre les producteurs et les marchés internationaux.

Le projet « The EU Fab 6 », cofinancé par l'Union européenne en faveur de la promotion des vins et des charcuteries AOP et IGP, continue de valoriser les produits certifiés, réaffirmant ainsi le rôle central de l'Europe sur la scène mondiale de l'œnogastronomie. Le projet vise à sensibiliser le public vis-à-vis de la qualité et de l'authenticité des produits européens certifiés en mettant en avant les traditions alimentaires et viticoles de six consortiums renommés :

- le Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italie) – chef de file du projet
- le Consorzio Cacciatore Italiano (Italie)
- le Consorzio Zampone e Cotechino Modena PGI (Italie)
- l'ODG des Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac (France)
- l'Asociación para la promoción del vino de Garnacha – Garnacha Origen (Espagne)
- le Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo (Italie)

Suivez-nous pour découvrir les initiatives liées au projet :

Site Web <https://theeufab6.eu/> | Facebook @theeufab6 | Instagram @theeufab6 | YouTube

@TheEUFab6

PRESS OFFICE

Blancdenoir Communication Agency
Piazza Matteotti 25
25015 – Desenzano del Garda (BS)
Tel +39 030 7741535
Email: theeufab6@gmail.com

Blancdenoir
Communication agency
+39 030 774 1535
theeufab6@gmail.com
Visit us on social media:

[Facebook](#)

[Instagram](#)

[YouTube](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/781998017>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2025 Newsmatics Inc. All Right Reserved.