

THE EU FAB 6 STELLT KOSTENLOSES HANDBUCH FÜR AUTHENTISCHE EUROPÄISCHE APERITIVO-ABENDE ZUHAUSE VOR

Serviertipps, Pairing-Ideen, Tricks – alles, was Sie für ein unvergessliches Verkostungserlebnis zuhause mit den europäischen Weinen und Wurstwaren brauchen

ROMA, ITALY, September 16, 2025 /EINPresswire.com/
-- Italian and French below.

Wenn der Sommer zu Ende geht und der Alltag zurückkehrt, gibt es keinen besseren Moment, um Freunde wieder am Tisch zu versammeln. Im September lädt die Kampagne The EU Fab 6 Feinschmecker dazu ein, die Freude am Gastgebersein neu zu entdecken – mit einem Aperitivo im europäischen Stil. Die Kampagne präsentiert eine kuratierte Auswahl an g.g.A.- und g.U.-Weinen und -Wurstwaren und bietet jetzt einen kostenlosen Download-Guide voller praktischer Tipps – von Schneidetechniken über Serviertemperaturen bis hin zu Pairing-Empfehlungen und stilvoller Tischgestaltung.



Beginnen Sie mit Mortadella Bologna g.g.A., die am besten hauchdünns und gleichmäßig aufgeschnitten wird – idealerweise mit einer Aufschnittmaschine, um glänzende, gleichmäßige Scheiben zu erhalten. Schneiden Sie vom spitzen Ende her und entfernen Sie die Hülle nach und nach, damit die Oberfläche nicht austrocknet. Für Würfel? Schneiden Sie diese erst direkt vor dem Servieren, um Frische und Textur zu bewahren. Salamini Italiani alla Cacciatora g.U. entfalten ihr intensives Aroma und ihre feste Textur besonders gut, wenn sie in dünne, runde Scheiben geschnitten werden. Sie harmonisieren hervorragend mit einem mittelkräftigen Rotwein oder auch mit einem trockenen Rosé.

Zampone und Cotechino Modena g.g.A., oft mit festlichen Anlässen verbunden, sind auch an kühleren Sommerabenden eine wohltuende Überraschung. Servieren Sie sie warm, am besten in

ihrem Kochwasser erhitzt, und schneiden Sie sie in 1–1,5 cm dicke Scheiben für eine elegante Präsentation.

Und die Weine? Jeder bringt seine eigene Persönlichkeit auf den Tisch – und mit dem richtigen Service glänzt er besonders.

Ein weißer Cadillac und Premières Côtes de Bordeaux entfaltet sein fruchtiges Bouquet am besten gut gekühlt, serviert in einem tulpenförmigen Weinglas. Für eine erfrischende Variante an warmen Tagen probieren Sie ihn auf Eis mit Orangenschale im gefrosteten Tumbler – eine moderne Interpretation eines französischen Klassikers.

Garnacha-Weine aus den g.U.-Gebieten Calatayud, Cariñena, Campo de Borja und Terra Alta bieten eine beeindruckende Vielfalt und sind perfekte Begleiter für viele Geschmacksrichtungen. Weißer Garnacha ist spritzig und blumig und kommt gut gekühlt besonders zur Geltung; Rosé-Garnacha wirkt lebendig, wenn er etwas kühler serviert wird als ein Weißwein; roter Garnacha mit seinem würzigen Charakter profitiert davon, ein paar Minuten vor dem Servieren geöffnet zu werden – serviert wird er bei Zimmertemperatur in einem großen Glas, das dem Wein Luft gibt. Von der Adriaküste Italiens bringen die Weine aus den Abruzzen außergewöhnliche Vielfalt und Pairing-Potenzial. Trebbiano d'Abruzzo g.U. ist frisch und blumig – perfekt kühl serviert, um die Reichhaltigkeit der Wurstwaren auszugleichen. Cerasuolo d'Abruzzo g.U., ein kräftiger und strukturierter Rosé, zeigt sich leicht gekühlt von seiner besten Seite. Montepulciano d'Abruzzo g.U. schließlich ist der ideale Rotwein für Tiefe und Charakter: Lassen Sie ihn vor dem Servieren etwas atmen und genießen Sie ihn bei angenehmer Zimmertemperatur.

„Der Aperitivo ist mehr als nur ein Ritual vor dem Abendessen – er ist eine Feier von Handwerkskunst, Tradition und der Freude, hochwertige Speisen und Weine zu teilen“, sagt Gianluigi Ligasacchi, Direktor des Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Projektleiter), des Consorzio Cacciatore Italiano (Projektpartner) und des Consorzio Zampone e Cotechino Modena g.g.A. (Projektpartner), Sprecher des Projekts The EU Fab 6. „Jedes Produkt mit g.U.- oder g.g.A.-Siegel steht für Generationen an Tradition, Sorgfalt und Expertise. Mit nur wenigen einfachen Schritten kann jeder die Eleganz und Geselligkeit einer echten europäischen Verkostung zuhause erleben.“

Bereit für Ihre eigene Verkostung?

Der vollständige Download-Guide enthält Tipps zum Tischdecken, zur Servierreihenfolge und zu Pairing-Ideen. Laden Sie ihn jetzt unter <https://theeufab6.eu/de/event/echten-europaeischen-aperitivo/> herunter und bringen Sie den Geschmack Europas in Ihre Sommerabende – mit The EU Fab 6.

Mitfinanziert von der Europäischen Union, fördert die Kampagne “The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe” europäische Spitzenqualität in Großbritannien und der Schweiz. Verkostungen, Informationsangebote und Events stärken die Bekanntheit und Wertschätzung der geschützten Spezialitäten.

Getragen wird die Initiative von sechs renommierten Konsortien:

- Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italia) – Projektleiter
- Consorzio Cacciatore Italiano (Italia)
- Consorzio Zampone e Cotechino Modena g.g.A. (Italia)
- ODG der Premières Côtes de Bordeaux und Cadillac (Frankreich)
- Asociación para la Promoción del vino de Garnacha – Garnacha Origen (Spanien)
- Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo (Italia)

Folgen Sie uns, um mehr über die exzellente Qualität europäischer g.U.- und g.g.A.-Wurstwaren und -Weine zu entdecken: Facebook @theeufab6ch, Instagram @theeufab6.ch and YouTube @TheEUFab6

Pressekontakt

Blancdenoir Communication Agency

Piazza Matteotti 25 (Galleria Barchetta, II piano)

25015 – Desenzano del Garda (BS)

Tel. +39 030 7741535

Email: theeufab6@gmail.com

THE EU FAB 6 LANCIA LA GUIDA GRATUITA PER ORGANIZZARE AUTENTICI APERITIVI EUROPEI A CASA

Consigli di servizio, abbinamenti, trucchi degli esperti – tutto ciò che serve per un'indimenticabile esperienza di degustazione casalinga con i migliori vini e salumi europei

Con la fine dell'estate e il ritorno alla routine, non c'è modo migliore per ritrovarsi che accogliere di nuovo gli amici attorno alla tavola. Questo settembre, la campagna The EU Fab 6 invita gli appassionati di gastronomia a riscoprire il piacere di ricevere a casa con un aperitivo in stile europeo. Con una selezione curata di vini e salumi a Indicazione Geografica Protetta (IGP) e a Denominazione di Origine Protetta (DOP), la campagna propone ora una guida gratuita scaricabile, ricca di consigli pratici – dalle tecniche di taglio alle temperature di servizio, dagli abbinamenti alla mise en place di un aperitivo elegante.

Si comincia con la Mortadella Bologna IGP, da gustare al meglio affettata sottilissima e uniforme con un'affettatrice, così da ottenere fette lucide e regolari. Il taglio parte dall'estremità appuntita, rimuovendo la pellicola gradualmente per evitare che la superficie si secchi. Preferite servirla a cubetti? Tagliatela solo poco prima di portarla in tavola, per preservarne freschezza e consistenza.

I Salamini Italiani alla Cacciatora DOP danno il meglio se tagliati a rondelle sottili, che esaltano il loro profumo intenso e la compattezza della pasta. Perfetti con un rosso di medio corpo o anche con un rosato secco, per un piacevole contrasto.

Zampone e Cotechino Modena IGP, spesso associati alle feste, sorprendono come comfort food

anche nelle serate estive più fresche. Serviteli caldi, riscaldati nella loro acqua di cottura, e tagliateli in rondelle di 1–1,5 cm per una presentazione elegante.

E i vini? Ognuno porta in tavola una personalità unica – e con il giusto servizio esprime al meglio le proprie caratteristiche.

Un bianco Cadillac Premières Côtes de Bordeaux rivela appieno il suo bouquet fruttato se servito ben fresco, idealmente in un calice a tulipano. Per una variante rinfrescante nelle giornate più calde, provatelo con ghiaccio e scorza d'arancia in un tumbler ghiacciato – una rivisitazione moderna di un classico francese.

I vini Garnacha delle DOP Calatayud, Cariñena, Campo de Borja e Terra Alta offrono una varietà straordinaria, ideali per accompagnare sapori diversi. La Garnacha bianca è fresca e agrumata, perfetta ben refrigerata; la Garnacha rosata si esprime al meglio appena più fresca di un bianco, regalando vivacità a ogni aperitivo; la Garnacha rossa, ricca e speziata, va aperta qualche minuto prima del servizio e servita a temperatura ambiente in un calice ampio.

Dalla costa adriatica italiana arrivano i Vini d'Abruzzo, versatili e potenti negli abbinamenti. Il Trebbiano d'Abruzzo DOP, fresco e floreale, è ideale servito freddo per bilanciare la ricchezza dei salumi. Il Cerasuolo d'Abruzzo DOP, rosato strutturato e dal carattere deciso, dà il meglio appena rinfrescato. Il Montepulciano d'Abruzzo DOP, infine, è il rosso di riferimento per profondità e carattere: lasciatelo ossigenare qualche minuto prima di servirlo a temperatura ambiente.

«L'aperitivo è più di un rituale che precede la cena – è una celebrazione dell'artigianalità, della tradizione e della gioia di condividere cibi e vini di qualità», afferma Gianluigi Ligasacchi, Direttore del Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (capofila del progetto), del Consorzio Cacciatore Italiano (partner di progetto) e del Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP (partner di progetto), portavoce di The EU Fab 6. «Ogni prodotto a marchio DOP o IGP riflette generazioni di saper fare, cura ed esperienza. Con pochi gesti semplici, chiunque può ricreare a casa l'eleganza e la convivialità di una vera esperienza di degustazione europea».

Pronti a organizzare la vostra degustazione?

La guida completa scaricabile include consigli per la mise en place, l'ordine di servizio e gli abbinamenti. Scaricatela ora da <https://theeufab6.eu/event/authentic-european-aperitivo-at-home/> e portate in tavola il gusto dell'Europa con The EU Fab 6.

Co-finanziata dall'Unione Europea, la campagna "The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe" promuove l'eccellenza europea nel Regno Unito e in Svizzera. Attraverso degustazioni, attività educative ed eventi promozionali, sostiene la visibilità e il valore dei prodotti certificati DOP e IGP.

L'iniziativa è supportata da sei prestigiosi consorzi:

- Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italia) – capofila
- Consorzio Cacciatore Italiano (Italia)
- Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP (Italia)
- ODG des Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac (Francia)

- Asociación para la Promoción del vino de Garnacha – Garnacha Origen (Espagne)
- Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo (Italie)

Seuici per scoprire tutta la qualità dei salumi e dei vini DOP e IGP europei:

Facebook @theeufab6ch, Instagram @theeufab6.ch and YouTube @TheEUFab6

Ufficio stampa

Blancdenoir Communication Agency

Piazza Matteotti 25 (Galleria Barchetta, Il piano)

25015 – Desenzano del Garda (BS)

Tel. +39 030 7741535

Email: theeufab6@gmail.com

THE EU FAB 6 LANCE UN GUIDE GRATUIT POUR ORGANISER DES APÉRITIFS EUROPÉENS AUTHENTIQUES À LA MAISON

Conseils de service, suggestions d'accords, astuces d'experts – tout ce qu'il faut pour une expérience de dégustation inoubliable à domicile avec les meilleurs vins et charcuteries d'Europe

À la fin de l'été, alors que les routines reprennent, quoi de mieux que de se retrouver entre amis autour de la table ? En septembre, la campagne The EU Fab 6 invite les amateurs de gastronomie à redécouvrir le plaisir d'accueillir chez soi avec un apéritif à l'eupéenne. Avec une sélection soignée de vins et charcuteries AOP et IGP, la campagne propose désormais un guide gratuit à télécharger, rempli de conseils pratiques – techniques de découpe, températures de service, suggestions d'accords, sans oublier l'art de dresser une belle table d'apéritif.

Commencez par la Mortadella Bologna IGP, idéale lorsqu'elle est tranchée finement et uniformément à la trancheuse, pour obtenir des tranches brillantes et régulières. On la découpe à partir de l'extrémité pointue, en retirant progressivement le boyau afin d'éviter qu'elle ne sèche. En dés ? Découpez-les juste avant de servir pour préserver fraîcheur et texture.

Les Salamini Italiani alla Cacciatora AOP révèlent toute leur intensité aromatique lorsqu'ils sont coupés en fines rondelles, qui mettent en valeur leur texture compacte. Ils s'accordent parfaitement avec un rouge léger à moyen ou même un rosé sec pour un contraste agréable. Le Zampone et le Cotechino Modena IGP, bien que souvent associés aux repas de fête, surprennent agréablement lors des soirées estivales plus fraîches. Servez-les chauds, réchauffés dans leur eau de cuisson, et découpez-les en tranches de 1–1,5 cm pour une présentation raffinée.

Et les vins ? Chacun apporte une personnalité unique à votre table – et, bien servis, ils révèlent toute leur richesse.

Un Cadillac et Premières Côtes de Bordeaux blanc dévoile pleinement son bouquet fruité lorsqu'il est servi bien frais, de préférence dans un verre tulipe. Pour une variante rafraîchissante par temps chaud, essayez-le sur glace, avec un zeste d'orange dans un tumbler givré – une version moderne d'un classique français.

Les vins de Garnacha des AOP Calatayud, Cariñena, Campo de Borja et Terra Alta offrent une incroyable diversité, parfaite pour accompagner toutes sortes de saveurs. Le Garnacha blanc, vif et floral, est idéal bien frais ; le Garnacha rosé s'exprime parfaitement servi un peu plus frais qu'un blanc, ajoutant de la vivacité à l'apéritif ; le Garnacha rouge, riche et épicé, gagne à être ouvert quelques minutes avant dégustation, puis servi à température ambiante dans un grand verre.

Depuis la côte adriatique italienne, les Vins des Abruzzes apportent une remarquable polyvalence. Le Trebbiano d'Abruzzo AOP, frais et floral, se déguste parfaitement bien frais pour contraster avec la richesse des charcuteries. Le Cerasuolo d'Abruzzo AOP, un rosé structuré et audacieux, est idéal légèrement rafraîchi. Quant au Montepulciano d'Abruzzo AOP, c'est le rouge de référence pour sa profondeur et son caractère : laissez-le respirer avant de le servir à température ambiante.

« L'apéritif est bien plus qu'un simple rituel avant le dîner – c'est une célébration du savoir-faire, de l'héritage et du plaisir de partager des produits de qualité », explique Gianluigi Ligasacchi, Directeur du Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (chef de projet), du Consorzio Cacciatore Italiano (partenaire du projet) et du Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP (partenaire du projet), porte-parole de The EU Fab 6. « Chaque produit protégé par une AOP ou une IGP reflète des générations de tradition, de soin et d'expertise. Avec quelques gestes simples, chacun peut recréer à la maison l'élégance et la convivialité d'une véritable expérience européenne de dégustation. »

Prêt à organiser votre propre dégustation ?

Le guide complet à télécharger comprend des conseils pour dresser la table, l'ordre de service et des suggestions d'accords. Téléchargez-le dès maintenant sur <https://theeufab6.eu/fr/event/laperitif-europeen-authentique/> et apportez une touche d'Europe à vos soirées d'été – avec The EU Fab 6.

Co-financée par l'Union européenne, la campagne "The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe" promeut l'excellence européenne au Royaume-Uni et en Suisse. Grâce à des dégustations, des activités pédagogiques et des événements promotionnels, elle valorise les produits sous signes de qualité AOP et IGP.

Cette initiative est soutenue par six consortia prestigieux :

- Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italie) – chef de projet
- Consorzio Cacciatore Italiano (Italie)
- Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP (Italie)
- ODG des Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac (France)
- Asociación para la Promoción del vino de Garnacha – Garnacha Origen (Espagne)

- Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo (Italie)

Suivez-nous pour découvrir toute la qualité des produits AOP et IGP européens :
Facebook @theeufab6ch, Instagram @theeufab6.ch and YouTube @TheEUFab6

Contact presse

Blancdenoir Communication Agency

Piazza Matteotti 25 (Galleria Barchetta, Il piano)

25015 – Desenzano del Garda (BS)

Tél. +39 030 7741535

Email : theeufab6@gmail.com

Blancdenoir

Communication agency

[email us here](#)

Visit us on social media:

[Instagram](#)

[Facebook](#)

[YouTube](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/849528666>

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.