

SIP AND SAVOR BRINGS EUROPEAN EXCELLENCE TO CANADA THIS OCTOBER

A month of events, masterclasses, and tastings to discover

Roero wines and Italian salumi

ROMA, ITALY, October 2, 2025 /EINPresswire.com/ -- This fall, Canada becomes the stage for Sip and Savor: Pairing European Wines and Deli Meats, the three-year campaign co-funded by the European Union to promote the quality, authenticity, and artisanal excellence of European food and wine. Throughout October, the campaign will bring a dynamic lineup of events and tasting experiences to Montréal, Toronto, and Québec City, engaging journalists, content creators, professionals, and consumers in an immersive journey into the world of Roero DOCG wines and Italian deli meats.

The month will open with a series of online classes dedicated to sommelier schools across Canada. These sessions will be led by Joris Gutierrez Garcia, recently crowned Best Sommelier of the Americas 2025. His expertise and international recognition will offer students a unique opportunity to explore the distinctive profiles of Roero Arneis DOCG, a fresh, mineral-driven white known for its aromatic elegance, and Roero Rosso DOCG, a Nebbiolo-based red wine celebrated for its finesse, structure, and remarkable aging potential.

On October 16, Montréal will host an exclusive press event at Osteria MKT, vibrant venue renowned for bringing authentic Italian flavors to the heart of the city. The restaurant's philosophy, rooted in seasonality and the art of sharing, provides the ideal stage for a sensory dialogue between Roero wines and Italian deli meats. Guests will enjoy a tasting experience led by Karyne Duplessis-Piché, respected wine journalist and sommelier educator, and Pasquale Vari, chef and culinary instructor, who will demonstrate the versatility and complementarity of these European excellences.



Deli meats and Roero wines

From October 18 to 20 in Montréal and from October 25 to 27 in Québec City, Sip and Savor will take part in RASVIPAV, Québec's leading consumer wine fair. In Montréal, the event will be held at the historic Marché Bonsecours, open to the general public on October 18-19 from 11 a.m. to 6 p.m. and to trade professionals on October 20 during the same hours. The following weekend, the fair will move to Québec City's Manège militaire Voltigeurs de Québec where doors will open to the public on October 25-26 from 1 p.m. to 6 p.m., and to professionals from 11 a.m. to 1 p.m. each day. At both venues, a stand and tasting corner will showcase Roero DOCG wines and Italian deli meats, while dedicated masterclasses will deepen the tasting experience. Within both editions of the fair, Duplessis-Piché and Vari will lead exclusive masterclasses, guiding audiences through the art of pairing two pillars of European gastronomy: the elegance and distinctive features of Roero DOCG wines and the centuries-old tradition of Italian charcuterie.



Roero tasting

On October 21, the campaign will reach Toronto with a press event at Vantage Venues, a landmark location overlooking the city's financial district. Its refined and contemporary setting provides the perfect backdrop for an intimate tasting experience reserved to invited media and opinion leaders, followed by a dedicated masterclass that will offer a deep dive into the Roero terroir, offering participants a closer look at what makes these wines truly unique, from the crisp, floral elegance and vibrant minerality of Roero Arneis to the velvety tannins and complex layers of Roero Rosso.

"Canada is a strategic market for us, with a vibrant community of professionals and consumers who value authenticity and quality, eager to discover authentic European products. Through Sip and Savor we are not only presenting the unique identity of Roero wines and Italian salumi, but also creating opportunities for dialogue, education, and connection. October's events will allow us to showcase how our wines, rooted in history and terroir, can speak to modern tastes and pair beautifully with the finest Italian deli meats." – Massimo Damonte, President of Consorzio Tutela Roero, project leader.

"In Canada, Italian products are highly appreciated, to the point that in 2024, the export of salumi recorded double-digit growth in this market as well: +14.0% in volume and +20.5% in value. The first six months of 2025 have also already shown a positive trend. This result confirms how Italian know-how and the quality of our products are recognized and rewarded internationally," said Marella Levoni, President of IVSI.

Through these activities, Sip and Savor highlights the complementarity between two European

excellences: the elegance and versatility of Roero DOCG wines and the cultural depth of Italian deli meats. Each initiative is designed to build connections, inspire storytelling, and invite Canadian audiences to experience Europe's gastronomic heritage in a modern and engaging way.

Sip and Savor is a three-year campaign by Consorzio Tutela Roero and IVSI – Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, co-funded by the European Union, to promote European wines and deli meats in the US and Canada. More than a promotion, it's an invitation to explore and share the cultural and sensory richness of two European excellences through exclusive content, events, and experiences across North America.

To stay updated on the campaign or request further information:

Digital accounts

Website: www.sipsavor.eu

Instagram: @sipandsavor.canada

Facebook: @Sip and Savor - Canada

Youtube: @SipandSavoreu

Press office

Blancdenoir Communication Agency

Piazza Matteotti 25

25015 – Desenzano del Garda (BS)

Email: sipsavoreu@gmail.com

Octobre 2025 – Cet automne, le Canada devient la scène de Sip and Savor: Pairing European Wines and Deli Meats, la campagne triennale cofinancée par l'Union européenne visant à promouvoir la qualité, l'authenticité et l'excellence artisanale des vins et produits alimentaires européens. Tout au long du mois d'octobre, la campagne proposera une programmation dynamique d'événements et d'expériences de dégustation à Montréal, Toronto et Québec, réunissant journalistes, créateurs de contenu, professionnels et consommateurs dans un voyage immersif à la découverte des vins DOCG du Roero et de la charcuterie italienne.

Le mois s'ouvrira avec une série de cours en ligne destinés aux écoles de sommellerie à travers le Canada. Ces sessions seront animées par Joris Gutierrez Garcia, récemment couronné Meilleur Sommelier des Amériques 2025. Son expertise et sa reconnaissance internationale offriront aux étudiants une occasion unique d'explorer les profils distinctifs du Roero Arneis DOCG, vin blanc frais, minéral et élégant sur le plan aromatique, et du Roero Rosso DOCG, un vin rouge à base de Nebbiolo célébré pour sa finesse, sa structure et son remarquable potentiel de garde.

Le 16 octobre, Montréal accueillera un événement presse exclusif à l'Osteria MKT, un lieu vibrant réputé pour apporter les saveurs authentiques de l'Italie au cœur de la ville. La philosophie du restaurant, fondée sur la saisonnalité et l'art du partage, constituera la scène idéale pour un dialogue sensoriel entre vins du Roero et charcuterie italienne. Les invités profiteront d'une expérience de dégustation animée par Karyne Duplessis-Piché, journaliste vinicole respectée et formatrice en sommellerie, et Pasquale Vari, chef et enseignant culinaire, qui démontreront la polyvalence et la complémentarité de ces excellences européennes.

Du 18 au 20 octobre à Montréal et du 25 au 27 octobre à Québec, Sip and Savor participera au RASVIPAV, principal salon de vins du Québec. À Montréal, l'événement se tiendra au prestigieux Marché Bonsecours, ouvert au grand public les 18 et 19 octobre de 11 h à 18 h et réservé aux professionnels du secteur le 20 octobre aux mêmes horaires. Le week-end suivant, le salon se déplacera à Québec, au Manège militaire Voltigeurs de Québec, ouvert au grand public les 25 et 26 octobre de 13 h à 18 h et aux professionnels de 11 h à 13 h. Dans les deux villes, un stand et un espace dégustation mettront en valeur les vins DOCG du Roero et la charcuterie italienne, tandis que des masterclasses exclusives, animées par Duplessis-Piché et Vari, inviteront les participants à découvrir l'art des accords entre deux piliers de la gastronomie européenne : l'élégance et les caractéristiques uniques des vins du Roero DOCG et la tradition séculaire de la charcuterie italienne.

Le 21 octobre, la campagne fera étape à Toronto avec un événement presse à Vantage Venues, un lieu emblématique offrant une vue imprenable sur le quartier financier de la ville, réputé pour accueillir des rencontres médiatiques et corporatives de haut niveau. Son cadre raffiné et contemporain servira de décor idéal pour une dégustation intimiste réservée aux médias et leaders d'opinion invités, suivie d'une masterclass dédiée. Celle-ci offrira une plongée approfondie dans le terroir du Roero, permettant aux participants de mieux comprendre ce qui rend ces vins uniques, de l'élégance florale et de la minéralité vive du Roero Arneis aux tanins soyeux et à la complexité aromatique du Roero Rosso.

« Le Canada est pour nous un marché stratégique, avec une communauté dynamique de professionnels et de consommateurs attachés à l'authenticité et à la qualité, désireux de découvrir les produits européens. Avec Sip and Savor, nous ne présentons pas seulement l'identité unique des vins du Roero et de la charcuterie italienne, mais nous créons aussi des opportunités de dialogue, de formation et de rencontre. Les événements d'octobre nous permettront de montrer comment nos vins, enracinés dans l'histoire et le terroir, savent séduire les goûts contemporains et s'accorder parfaitement avec les meilleures charcuteries italiennes. »
– Massimo Damonte, Président du Consorzio Tutela Roero, chef de projet.

« Au Canada, les produits italiens sont particulièrement appréciés, à tel point qu'en 2024, les exportations de charcuterie ont enregistré une croissance à deux chiffres également sur ce marché : +14,0 % en volume et +20,5 % en valeur. Les six premiers mois de 2025 confirment déjà une tendance positive. Ce résultat démontre que le savoir-faire italien et la qualité de nos produits sont reconnus et récompensés à l'international. » – Marella Levoni, Présidente de l'IVSI.

À travers ces activités, Sip and Savor met en lumière la complémentarité entre deux excellences européennes : l'élégance et la polyvalence des vins DOCG du Roero et la richesse culturelle de la charcuterie italienne. Chaque initiative est conçue pour créer des liens, inspirer des récits et inviter le public canadien à découvrir le patrimoine gastronomique européen dans une approche moderne et captivante.

Sip and Savor est une campagne triennale du Consorzio Tutela Roero et de l'IVSI – Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, cofinancée par l'Union européenne, visant à promouvoir les vins et la charcuterie européens aux États-Unis et au Canada. Plus qu'une promotion, c'est une invitation à explorer et à partager la richesse culturelle et sensorielle de deux excellences européennes à travers des contenus exclusifs, des événements et des expériences en Amérique du Nord.

Pour suivre la campagne ou obtenir plus d'informations :

Digital accounts

Website: www.sipsavor.eu

Instagram: @sipandsavor.canada

Facebook: @Sip and Savor - Canada

Youtube: @SipandSavoreu

Press office

Blancdenoir Communication Agency

Piazza Matteotti 25

25015 – Desenzano del Garda (BS)

Email: sipsavoreu@gmail.com

Martina Piacentini

BLANCDENOIR SRL

+39 030 774 1535

sipsavor@gmail.com

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/854606574>

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.