



Food & Agroalimentare - Vino, il Chianti Docg fa tappa in Asia: iniziative in 15 ristoranti tra Tokyo e Shenzhen

Siena - 08 set 2026 (Prima Notizia 24) Dal 14 al 20 settembre torna il "Chianti Lovers Asian Tour 2026". Il Consorzio scommette sull'abbinamento al tavolo con la cucina italiana e le tradizioni

gastronomiche locali.

Il Consorzio Vino Chianti porta la denominazione toscana in Asia con la rassegna "Le Serate del Chianti", in programma dal 14 al 20 settembre in quindici ristoranti selezionati tra Tokyo e Shenzhen. L'iniziativa, inserita nel quadro del "Chianti Lovers Asian Tour 2026", punta a promuovere il vino attraverso l'esperienza diretta a tavola, proponendo accostamenti sia con la cucina italiana sia con le tradizioni culinarie cinesi, giapponesi e di matrice francese. "Il vino si capisce davvero quando arriva a tavola, quando incontra un piatto e diventa parte di un'esperienza", ha dichiarato il presidente del Consorzio Vino Chianti, Giovanni Busi. "Abbiamo scelto di portare il Chianti direttamente nei ristoranti di Tokyo e Shenzhen, a partire dai numerosi locali di ispirazione italiana che rappresentano un punto di incontro naturale con la nostra cultura enogastronomica. Allo stesso tempo, soprattutto a Shenzhen, avremo l'opportunità di confrontarci con proposte gastronomiche diverse e con nuovi abbinamenti". A Tokyo la manifestazione è organizzata in collaborazione con la Camera di Commercio Italiana in Giappone e coinvolge dieci strutture: Clima di Toscana, Giglio, Pepe Rosso, Tanta Roba, Bracali Italian Restaurant, Osteria Totto, La Cometa, Italian Pub Hikage, Il Cardinale Ginza e Tanto Tanto Gotanda. Durante la settimana le diverse etichette di Chianti Docg verranno servite ai clienti nel corso delle cene. La tappa cinese di Shenzhen prenderà il via il 14 settembre con una cena evento da Notti, riservata alla stampa di settore e agli influencer locali, realizzata insieme a Veronafiore e Veronafiore Asia. Le degustazioni proseguiranno fino al 20 settembre anche nei locali Gem Garden, Yoru, Yoriyama e Torisawa nei distretti di Futian e Nanshan, dove le bottiglie saranno abbinate a menu internazionali e piatti della tradizione locale per mostrare la flessibilità della denominazione. "Portare il Chianti nei ristoranti significa anche incontrare pubblici diversi e sperimentare nuovi abbinamenti, partendo però da un terreno che in Asia conosciamo bene: quello della ristorazione italiana e della crescente attenzione verso i nostri vini", ha aggiunto Busi. "Tokyo e Shenzhen sono piazze importanti per la cultura gastronomica e rappresentano un'opportunità per far conoscere il Chianti attraverso un linguaggio immediato, quello del cibo e della convivialità".

(Prima Notizia 24) Martedì 08 Settembre 2026

PRIMA NOTIZIA 24

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
E-mail: redazione@primanotizia24.it