

05-09-2008

NASCE IL "CLUB DEGLI AMBASCIATORI DEL CABREO" VOLUTO DA AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI PER RIUNIRE RISTORATORI E ENOTECARI SOTTO LA GRANDE BANDIERA DELLA TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA ITALIANA E DELLA "QUALITÀ CABREO"

Nasce per riunire, ogni anno, ristoranti, enoteche e wine-bar selezionati, sotto la grande bandiera della tradizione enogastronomica italiana e della "qualità Cabreo", il "Club degli Ambasciatori del Cabreo", voluto da Ambrogio e Giovanni Folonari. Un modo nuovo per affrontare anche momenti di contrazione dei consumi, come quelli attualmente all'orizzonte, cercando maggiori sinergie operative nella filiera tra la produzione e il consumatore.

L'Ambasciatore del Cabreo è il beneficiario di una serie di attività studiate per valorizzare il locale e per essere più propositivi con la clientela: dalla possibilità di vendere in esclusiva prodotti selezionati provenienti da tutto il mondo, alle opportunità offerte da un sito internet ad hoc, www.ambasciatoridelcabreo.com, che diventerà una vera e propria guida enogastronomica in rete.

Il "Club degli Ambasciatori del Cabreo" potrà, inoltre, usufruire della preparazione dello staff delle Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari per organizzare stage formativi e piccoli corsi inerenti al servizio del vino e degli abbinamenti. Nella stessa ottica, a Villa Nozzole, saranno organizzati incontri di piccoli gruppi di lavoro sull'enogastronomia italiana.

Le Tenute del Cabreo, nel territorio di Greve in Chianti, comprendono due centri produttivi: uno a Panzano in Chianti, formato da 25 ettari di vigneto, dove viene allevato lo chardonnay, l'uva che in purezza dà vita al Cabreo La Pietra; l'altro a Cabreo di Zano, nei pressi di Greve in Chianti, dove, in circa 46 ettari, si coltivano il sangiovese ed il cabernet sauvignon che costituiscono il Cabreo il Borgo.

Cabreo Il Borgo esce sul mercato per la prima volta nel 1985 (con l'annata 1982), proponendo la felice combinazione tra sangiovese e cabernet sauvignon, il primo vitigno elegante e sapido, il secondo rotondo e concentrato. Cabreo La Pietra, da uve chardonnay in purezza, esce per la prima volta con il millesimo 1983 ed è un'interpretazione toscana di un vitigno internazionale di grande successo.

Il profilo - Le Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari

Ambrogio e Giovanni Folonari, padre e figlio, rappresentano una delle dinastie più importanti del mondo del vino italiano. Se le origini sono bresciane, il cuore del progetto vitivinicolo Folonari batte decisamente in Toscana, visto che sotto l'ombrello del marchio Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari sono comprese ben 7 realtà produttive indipendenti, situate nei territori più vocati della terra di Dante, che, attraverso la loro specificità, hanno come obiettivo la valorizzazione di ogni singolo terroir.

Un articolato mosaico produttivo che va dalle chiantigiane Tenute di Nozzole (Greve in Chianti;), Tenute del Cabreo (Panzano in Chianti e Greve in Chianti), alle maremmane Tenute Campo al Mare (Bolgheri), Tenute Vigne a Porrona (Cinigiano e Montecucco), passando dalla Tenuta La Fuga (Montalcino) e dalla Tenuta Torcalvano Gracciano (Montepulciano), per arrivare fino alla Tenuta Conti Spalletti alla Rufina. Unica eccezione geografica, la Tenuta Ronco de Folo, azienda situata in una delle zone più interessanti dei Colli Orientali del Friuli.

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2007