

13 Μαΐου 2013

Στη Νέα Υόρκη το νέο brand “SANTORINI” της Santo Wines

Η διεθνής πρώτη εμφάνιση του νέου brand «SANTORINI» της Santo Wines πραγματοποιήθηκε στη Νέα Υόρκη, σε ένα ιδιαίτερα απαιτητικό κοινό επαγγελματιών, δημοσιογράφων και οινόφιλων στο πλαίσιο πρωτοβουλίας ανάδειξης του Θηραϊκού αμπελώνα και της γαστρονομίας στις ΗΠΑ με τη συμμετοχή 10 οινοποιείων της Σαντορίνης.

Η νέα εικόνα των ΠΟΠ οίνων του Συνεταιρισμού κέρδισε τις εντυπώσεις καθώς συνδυάζει στρατηγικά τη μοναδικότητα της Σαντορίνης και των ξεχωριστών χαρακτηριστικών του αμπελώνα της με μια δυναμική, κοσμοπολιτική εικόνα ενός brand name διεθνών προδιαγραφών, αντάξιο της παγκόσμιας αναγνωρισιμότητάς του.

Τα νέα SANTORINI ASSYRTIKO και SANTORINI NYKTERI της Santo Wines δοκιμάστηκαν σε μια σειρά επιλεγμένων εκδηλώσεων που απευθύνονταν σε στοχευμένο κοινό της Νέας Υόρκης. Αναλυτικά:

Τρίτη 16 Απριλίου

Εκδήλωση για οινόφιλους στην κάβα MASLOW 6 στην περιοχή Tribeca, στο πλαίσιο αντίστοιχων ενεργειών που έλαβαν χώρα σε κεντρικές κάβες του Μανχάταν.

Γευστική δοκιμή για επαγγελματίες στο Salvation Taco, ένα από τα πιο διάσημα εστιατόρια μεξικανικής κουζίνας της Νέας Υόρκης. Περισσότεροι από 100 οινοχόοι, καβίστες, Beverage Directors και Chefs κορυφαίων εστιατορίων του Μανχάταν είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν τα κρασιά της Σαντορίνης, τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους και τον πολυδύναμο χαρακτήρα τους ο οποίος οδηγεί σε ένα ευρύ φάσμα τύπων και στυλ οίνων, φρέσκων και παλαιωμένων.

Κορύφωση της βραδιάς ήταν ένας αγώνας πινγκ πονγκ ανάμεσα στους Νεοϋορκέζους

οινοχόους και τους Σαντορινιούς οινοπαραγωγούς. Με κίνητρο – σύνθημα “Beat the Winemaker”, το έπαθλο για τον νικητή ήταν μια πενταήμερη διανυκτέρευση στο Κυκλαδίτικο νησί, προσφορά της Ένωσης Ξενοδόχων της Σαντορίνης.

Τετάρτη 17 Απριλίου

Γευστική δοκιμή για κορυφαίους δημοσιογράφους και διαμορφωτές γνώμης της οικικής αγοράς της Νέας Υόρκης, στο εστιατόριο Μόλυβος φιλοξένησε μια εξαιρετική εκδήλωση αφιερωμένη στο Έτος Γαστρονομίας της Σαντορίνης. Οι εκλεκτοί καλεσμένοι είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν επιλεγμένες ετικέτες των 10 Σαντορινιών οινοποιείων και να απολαύσουν ένα γεύμα υπό την επιμέλεια των κκ Γιώργου Χατζηγιαννάκη και Νίκου Μπούκη, ιδιοκτήτη και Chef του εστιατορίου Σελήνη στη Σαντορίνη αντίστοιχα, καθώς και του Jim Botsakos, Executive Chef του Μόλυβος. Πηγή έμπνευσης του μενού τα αυθεντικά προϊόντα της Σαντορίνης, όπως η φάβα και το τοματάκι, σε παραδοσιακές συνταγές με δημιουργικές πινελιές και σε απόλυτη αρμονία με τα κρασιά του Θηραϊκού αμπελώνα.

Ο Πρόεδρος της ΕΔΟΑΟ και Πρόεδρος της Santo Wines, κ. Μάρκος Καφούρος, καθώς και η οινολόγος Σοφία Πέρπερα, στο σύντομο καλωσόρισμά τους, υπογράμμισαν την αυξανόμενη δυναμική των ΠΟΠ οίνων της Σαντορίνης και τις υψηλές προοπτικές που παρουσιάζουν στην αγορά των ΗΠΑ και διεθνώς.

Ανάμεσα στους προσκεκλημένους: Kim Markus, Αρχισυντάκτης του Wine Spectator, Joshua Green και Tara Thomas, Εκδότης και Αρχισυντάκτης αντίστοιχα του Wine & Spirits, Susan Konstreva, Executive Editor του Wine Enthusiast, Christina Grdobick, Εκδότης του Food and Wine, καθώς και ο Michael Weiss, Διευθυντής του Culinary Institute of America.