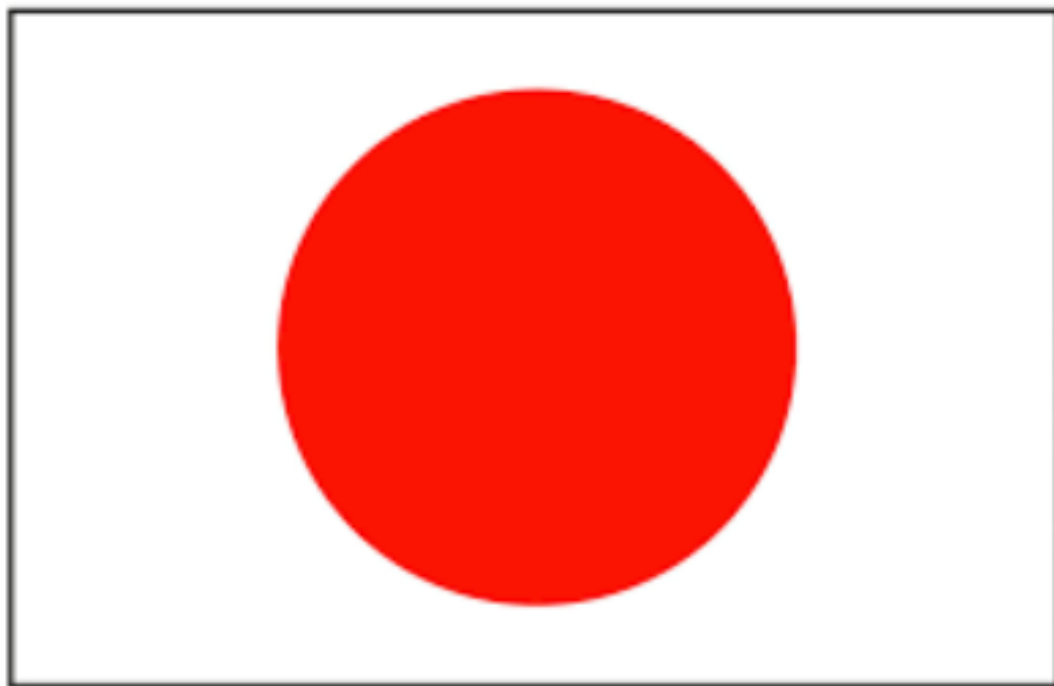


Vinos de Rioja Alavesa se presentan en Tokio

Por **Norte Expres** - 26 octubre, 2024



Una delegación vasca compuesta por **22 bodegas de vinos de Rioja Alavesa, txakoli y sidra expondrán el próximo lunes en Tokio** sus mejores caldos en varios encuentros con agentes comerciales, grandes hoteles y restaurantes, distribuidores y prensa especializada.

El objetivo de estas reuniones es que profesionales y somelieres de restaurantes nipones con estrella Michelin, entre ellos 'Eneko Tokio' del barrio de Roppongi de la capital japonesa, conozcan en detalle los crianzas, reservas y vinos de año de Rioja Alavesa, y la producción de sidra y txakoli.

Al frente de la expedición comercial acudirá la consejera vasca de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca, Amaia Barredo, quien pondrá en valor en esos encuentros la singularidad vasca en cuanto a producción de alimentos 'kilómetro 0', de primera calidad, que redundan en una gastronomía que es referente en otros países, especialmente en Japón.

Además esta cita servirá para impulsar las exportaciones del vino de Rioja Alavesa.



¿Quién compró el palacete del PNV? ¡Tus impuestos! - Norte Exprés | Noticias de Euzkadi y Vitoria...

«El sector de las bebidas y bodegas de Euskadi precisa de nuevos marcos de relación para atender a necesidades urgentes del sector, principalmente en lo referente al vino de Rioja Alavesa, que atraviesa una coyuntura estructural que requiere un apoyo promocional», ha explicado a EFE Amaia Barredo.

La consejera aboga por impulsar la colaboración privada e institucional, y tanto el Gobierno Vasco como las diputaciones están habilitando medidas para fomentar la calidad, la diferenciación y un mejor posicionamiento internacional del vino con acciones comerciales de promoción en mercados estatales e internacionales en auge como Japón, EE.UU., México, Suiza y Reino Unido.

«Además del especial acento en los vinos de Rioja Alavesa, les presentaremos el nuevo centro EDA que se desarrolla en Laguardia (Álava) y Vitoria -el campus sobre el vino y las bebidas que promueve el Basque Culinary Center-, y les explicaremos cómo es la sidra Euskal Sagardoa y el txakoli», ha avanzado Barredo. EFE

Norte Exprés

