

8) che la RELAZIONE DESCRITTIVA DELL'INIZIATIVA è la seguente:
(descrivere in modo esaustivo l'iniziativa)

• • • • •	
•••• •••••••••• ••••	
•••••••• •••••••••• ••••	

- descrizione esaustiva dell'iniziativa, anche in relazione ai criteri di cui all'art. 13 del Regolamento

AMBER WINE FESTIVAL è la mostra, presentazione con degustazione dedicata ai vini bianchi naturali a lunga macerazione, denominati ambrati che trova a Trieste l'epicentro della produzione mondiale e con la prima edizione del 2022, la sua culla. In queste terre, dall'Istria attraverso il Carso fino al Collio i contadini usavano per i vini bianchi lo stesso metodo di fermentazione prolungata usato per quelli rossi. Il mosto in fermentazione rimane per un periodo prolungato a contatto con le bucce. Questo procedimento caratterizza i vini dando loro un forte carattere e un'identità legata al territorio di Trieste. Una ricca storia e un entroterra che, con i propri produttori, si sta facendo strada in tutto il mondo. La prima edizione, che ha rappresentato il lancio, ha ottenuto un notevole consenso di pubblico e l'adesione dei migliori e più referenziali produttori a livello mondiale. L'obiettivo di diventare l'appuntamento di riferimento internazionale per gli appassionati e produttori di questo stile di vini, si sta concretizzando. La prima edizione ha segnato un'affluenza di visitatori da fuori Trieste superiore all'80%. Un risultato molto apprezzato da parte dei produttori, che hanno riconfermato la loro presenza per il 2023. Notevole è stata anche la comunicazione dei media con una rassegna stampa estesa sul territorio nazionale e con pubblicazioni sui web media di altri paesi. L'Amber Wine Festival di Trieste è indicato come evento di prestigio per i vini bianchi macerati naturali. Vini con un forte e crescente consenso internazionale e un seguito di appassionati e conoscitori che vogliamo ospitare a Trieste per fare della città la loro ambasciatrice internazionale con il più importante appuntamento mondiale dedicato a questi vini. Una serie di attività complementari che in seguito al primo Festival si stanno sviluppando, sono le degustazioni periodiche che coinvolgono i ristoratori i quali in abbinamento ai propri menu offrono vini ambrati. Numerosi importatori e distributori di vini naturali italiani ed esteri si stanno interessando alla visita. In gennaio abbiamo organizzato un press tour con dieci blogger molto seguiti, che hanno visitato le cantine del nostro territorio e incontrato i produttori più affermati. Ne è seguita un'intensa comunicazione in rete elogiando l'iniziativa e il suo livello qualitativo. A inizio maggio è prevista una presentazione con masterclass sui vini amber a Genova. Giungono richieste di adesione da parte di produttori da diverse regioni italiane, dalla Francia, dalla Georgia e da altri paesi. La notorietà dell'evento si sta espandendo e grazie al livello qualitativo sta accrescendo l'attesa per l'edizione 2023. Sono indicatori questi, della sua giusta impostazione derivante dalla co-organizzazione con il Comune di Trieste, che ha reso possibile lo svolgimento dell'Amber Wine Festival nel più prestigioso e affascinante sito cittadino: il Castello di S. Giusto. Una co-organizzazione che auspichiamo si sviluppi anche negli anni futuri per accrescere l'immagine della nostra città nel mondo dell'enogastronomia internazionale.

(ATTENZIONE! Controllare che il testo all'interno delle caselle di testo descrittive sia visibile anche in fase di stampa, in caso lo spazio non fosse sufficiente scrivere "VEDI ALLEGATO", da allegare alla domanda)