



Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG protagonista a Miami

Taylor Parsons, Ambassador del Consorzio, ha tenuto masterclass e degustazioni per raccontare al pubblico americano la storia, la complessità e l'identità del Prosecco Superiore

© Articolo di Diana Barrows

Le Masterclass guidate dell'esperto **Taylor Parsons**, Ambassador del Consorzio negli Stati Uniti e già sommelier in alcuni dei ristoranti più famosi di Los Angeles, si sono tenute presso il noto ristorante **Casa Tua**, nel cuore di Miami, noto per l'accoglienza e per una cucina capace di suscitare emozioni.

Il consulente per progetti enologici internazionali, nonché opinion leader del settore vitivinicolo, si è rivolto ad un selezionato pubblico di giornalisti e professionisti, offrendo una stimolante narrazione del **Prosecco** con approfondimento sulla diversità dei suoli e degli stili produttivi che rendono unico il **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG**, sempre più amato dal mercato internazionale.

La combinazione tra formazione, degustazione e partecipazione istituzionale ha messo in luce la

forza comunicativa e l'identità distintiva del **Prosecco Superiore** negli Stati Uniti, confermandolo ambasciatore d'eccellenza dello stile italiano nel mondo.

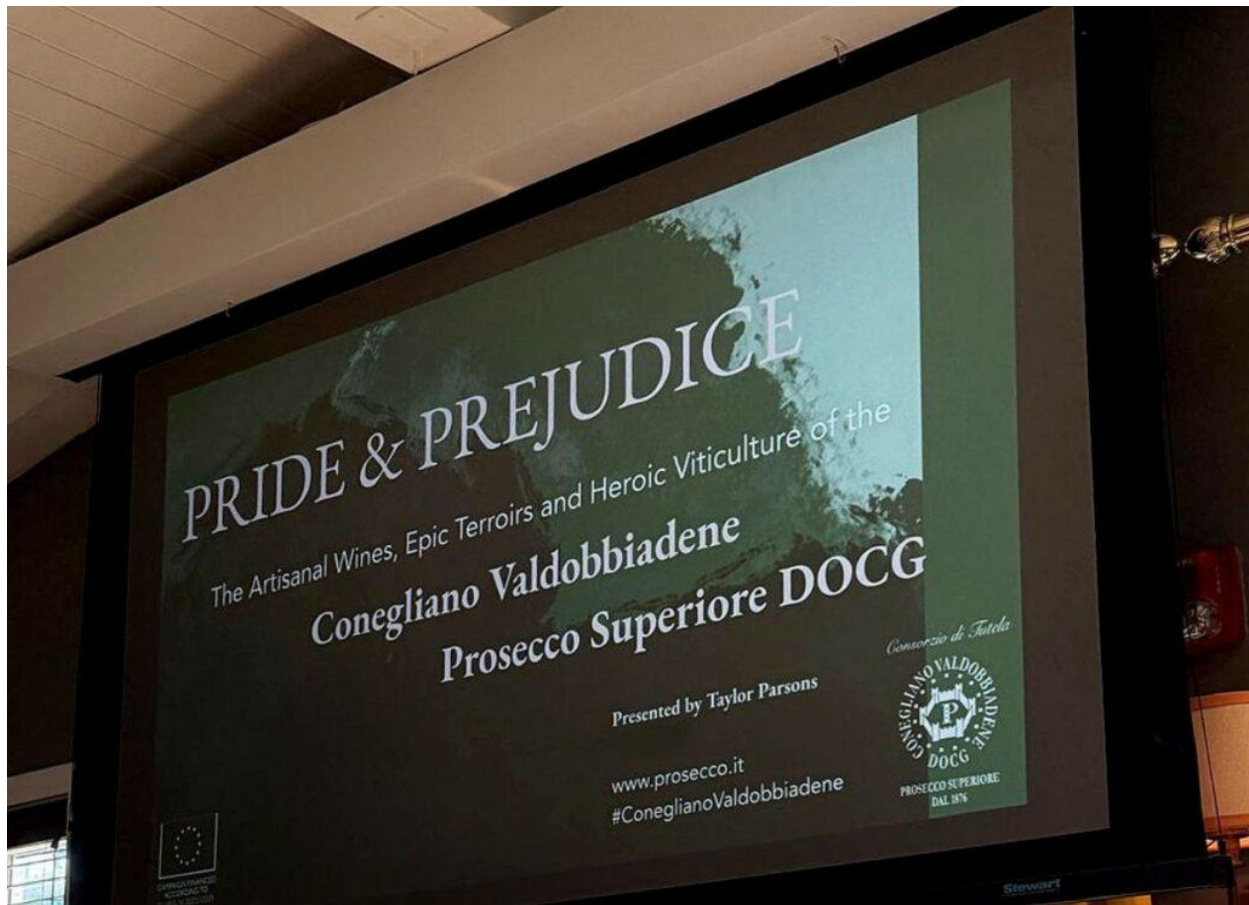


Foto © Diana Barrows

Durante l'incontro, Parsons ha ripercorso i punti più significativi di questo rinomato spumante italiano che deve gran parte della sua qualità e personalità al terroir unico delle splendide colline tra Conegliano e Valdobbiadene, dichiarate [nel 2019 Patrimonio Mondiale dell'Umanità UNESCO](#).

I partecipanti alla masterclass di Miami hanno degustato numerose etichette rappresentative del territorio, dai vigneti delle **Rive di San Pietro di Barbozza** ai pendii di **Col San Martino**, scoprendo come ogni area conferisca al vino caratteristiche uniche.



Foto © Diana Barrows

Taylor Parsons si è innamorato di questo territorio e ha trasmesso perfettamente questa passione alla platea che lo ha seguito con interesse ed attenzione nella sua coinvolgente presentazione:

«La regione è storica, vero made in Italy da centinaia di anni, con tanta tradizione. – ha spiegato l'esperto di vino agli americani – È un'area in cui esistono molti tipi di Prosecco perché c'è tanta varietà di paesaggi, tra montagne e pianura, e di terreni. Il Prosecco non deve essere una sostituzione dello Champagne, nè un semplice riempitivo nella carta dei vini perché offre molto di più. È un prodotto che offre complessità, storia e narrazione. Conosciamo solo una parte dei Proseccchi, i più famosi, ma c'è molto di più da scoprire!».

Taylor Parsons conosce bene la Denominazione e il territorio che la riguarda, lì ha incontrato molti produttori, visitato cantine e vigneti, toccando tutte le zone da Conegliano a Valdobbiadene, conoscendo grandi aziende, cantine storiche del territorio e realtà più piccole, scoprendone le diverse filosofie produttive. Attraverso i suoi racconti, ha trasmesso molto delle giornate intense che ha trascorso con i produttori veneti. Ha riferito di molti episodi significativi e divertenti che hanno fatto comprendere come la convivialità del prosecco nasca dalle sue radici, dalle persone che lo coltivano, vere e sincere.

Data di creazione

02/11/2025

Autore

redazione