



Cada año la Cámara de Comercio Italiana en Canadá organiza el evento denominado *Echo-Italia* en la ciudad de Montreal, Canadá que tiene por objetivo celebrar la autenticidad italiana y promover sus territorios. Es el arte de vivir a la italiana, es la vitrina norteamericana donde Italia puede hacer conocer lo mejor de sus productos y sus especialidades al mercado canadiense. Para los quebequenses, es la única ocasión de descubrir el *saber hacer* de Italia y entablar lazos económicos sólidos y durables con este gran país europeo.

Este año y en su sexta edición se está realizando una serie de eventos incluyendo la visita de delegaciones italianas representando las diferentes regiones de Italia. Estos eventos son importantes para promover los intercambios comerciales importantes entre el Quebec e Italia los que se desarrollan las dos primeras semanas de Junio e incluyen encuentros de empresarios, coloquios, reuniones de trabajos, almuerzos de negocios entre otros.

Arte y Vino

En el marco de *Echo-Italia* tuvimos la oportunidad de asistir a una exposición de pinturas del artista contemporáneo de renombre Sr. Sandro Chia, éste presentó una selección de sus cuadros, litografías y serigrafías. Chia nació en Florencia y estudió en el Instituto de Arte y Academia de Bellas Artes de Florencia. Su arte es conocido por ser uno de los primeros representantes de Transvanguardia, movimiento artístico teorizado por Achille Bonito Oliva en los años 80. Ha presentado sus obras en diferentes museos y galerías contemporáneas en diversas capitales del mundo.



Pero lo interesante es que Chia no solo es artista pero es un gran artesano de los vinos. *"Mi interés para fabricar vinos comenzó en 1985 cuando adquirí el dominio del Castillo de Romitorio en las faldas de las colinas de Montalcino, transformé sus tierras en viñedos y construí una cava en el sótano del castillo con los mejores equipos"*, declaró Chia. Chia no tenía ningún conocimiento sobre el proceso de la producción de vinos pero se rodeó de los mejores enólogos de la región y ahora en el castillo se producen una exquisita selección de vinos, de grapa y aceite de oliva fabricados según las mejores tradiciones de la región de Toscana. Según Chia, el arte y el vino son una buena combinación, tienen sus similitudes en el sentido que los dos le dan una sensación de verdadera existencia, y de algo sublime.

Entre la gama de vinos podemos mencionar a "Constanza, Bianco Toscana (vino blanco); y los vinos tintos Morellino di Scansano, Romito del Romitorio, San'Antimo, el Rosso di Montalcino y el Brunello di Montalcino. Según el afamado catador de vino del Quebec, Sr. Alain Bélanger, quien obtuviera en el año 2,000 la medalla de Bronce por tercer mejor catador de vino en el mundo, considera que el vino blanco "Costanza, Bianco Toscana" es un vino de gran frescura, aromático, agradable y a buen precio 20 \$ Can. El Rosso di Montalcino es el hermano menor del Brunello di Montalcino, ya que sus viñedos están menos bien situados. Tiene mucha fruta y su crianza en barrica de roble se hace durante 12 meses, sus uvas son 100% San Govesse. Se puede conservar este vino, según el experto, entre 4 a 5 años. Y el costo estaría entre 35 \$Can.



Cabe destacar que algunos de estos vinos

están disponibles al público a través de
la agencia de vinos VINCOR en la
siguiente web: <http://www.vincorquebec.com/website/fr/>