

## GUSTO DI..VINO

ROMA – focus/ aise - Si è tenuta giovedì scorso, alle 11.30, presso l'Auditorium Via Veneto, a Roma, la presentazione dell'International Wine & Spirits Exhibition Sol&Agrifood – Enolitech e della ricerca dal titolo "Asia: la lunga marcia del vino italiano", effettuata dall'Osservatorio Vinitaly-Nomisma Wine Monitor sullo sviluppo del mercato asiatico. Sono intervenuti per l'occasione Federico Sboarina, Sindaco di Verona; Maurizio Danese, Presidente Veronafiore Spa; Giovanni Mantovani, Direttore Generale Veronafiore Spa; Roberto Luongo, Direttore Generale Agenzia ICE; Denis Pantini, Responsabile Nomisma Wine Monitor. Interviene in chiusura della conferenza stampa Gian Marco Centinaio, Ministro delle politiche agricole alimentari forestali e del turismo. Modera Luciano Ferraro, Caporedattore del Corriere della Sera. Pochi giorni prima, a New York si chiudeva con grande successo la 34ma edizione del GALA ITALIA, evento realizzato con il patrocinio del Ministero dello Sviluppo Economico, in collaborazione con l'Italian Trade Commission/ICE Agency rappresentata dal suo nuovo Presidente, Carlo Ferro, che si è tenuto martedì 26 marzo in due sale del prestigioso ristorante Il Gattopardo, considerato il più elegante ed il più prestigioso ristorante di cucina italiana di Manhattan. L'edizione 2019, secondo quanto reso noto dall'Italian Wine & Food Institute, si è articolata in due distinti eventi: un Wine Tasting - fra le 15:30 e le 17:30 - riservato agli operatori del settore, seguito - fra le 18:00 e le 20:00 - da un secondo Wine Tasting e da un Buffet Dinner esclusivamente riservato alla stampa. La partecipazione è stata strettamente per inviti ad personam e gli organizzatori hanno dovuto declinare molte richieste di partecipazione. I giornalisti, in particolare, sempre secondo quanto annunciato dall'Italian Wine & Food Institute, hanno avuto la possibilità di potersi intrattenere con i rappresentanti delle case vinicole partecipanti degustando, al contempo, un elevato numero di vini, che hanno potuto abbinare, a loro scelta, all'ampia varietà delle portate servite, accuratamente predisposte dagli Chefs del ristorante per permettere la migliore degustazione dell'ampia gamma di vini presentati. Erano presenti per l'occasione oltre cento giornalisti, in rappresentanza delle più importanti e qualificate testate del settore, fra i quali: Aleksandar Zecevic di Wine Spectator, Megan Baggott di Wine Enthusiast, Joe Brescia di New York Times, Laurie Werner di Forbes, David Lincoln Ross e Patricia Savoie di Beverage Media Group, Charles Belle e Nu Belle della National Newspaper Publishers Association, Michael Apstein, Jeff Kalish, Susan Kalish e Christopher Matthews di Wine Media Guild, Edward McCarthy dell'International Wine Center, Michael Nassar di NY Daily News, Joseph Broski della American Wine Society, Callie Eidler e Daria Saenko di M. Shanken Communications, Bill Lembeck e Harriet Lembeck di Wine & Spirits Program, Florencio De Jesus e Miragia Wang dell'Independent per citarne alcuni. Gli ospiti hanno potuto degustare un'ampia gamma di vini in rappresentanza delle principali aree produttrici del paese, che andavano dal Piemonte alla Sicilia, dal Trentino alla Sardegna, dalla Toscana al Veneto, dalla Puglia all'Abruzzo ed all'Umbria. Questi, in particolare, i vini degustati: Marchesi Antinori: Villa Antinori, Chianti Classico DOCG Riserva 2013, Tormaresca, Calafuria Rosato Salento IGT 2017 e Tormaresca, Torcicoda Primitivo Salento IGT 2014 - Bertani: Rose Verona IGT 2018 e Secco Original Vintage Edition Verona IGT 2015 - Bottega Vinaia: Pinot Grigio DOC 2017 e Pinot Noir DOC 2016 - Castello di Querceto: Il Picchio Chianti Classico DOCG 2015 e Il Sole di Alessandro IGT 2010 - A. Cipriana: Bolgheri Rosso DOC 2015 e Vigna Scopaio Bolgheri Rosso DOC 2015 - Le Corgne Formilli Fendi: Le Corgne IGT 2013 e Pinot Nero Umbria IGT 2012 - Faraone: Montepulciano d'Abruzzo DOC 2014 - Ferrari: Brut Trento DOC NV - Maso Grener: Bianco Vigneti delle Dolomiti IGT 2016, Pinot Noir Trentino DOC 2015 e Chardonnay Trentino DOC 2015 - Muzic: Collio Pinot Grigio DOC 2017 e Collio Ribolla Gialla DOC 2017 - Il Palagio: Roxanne White Toscana IGT 2017 e Red Toscana IGT 2016 - Planeta: Etna Bianco DOC 2017 e Etna Rosso DOC 2016 - Rocca delle Macie: Chianti Classico DOCG 2016 e Chianti Classico Riserva DOCG 2015 - Rotari: Brut Trento DOC 2014 e Rose Trento DOC 2014 - Sella & Mosca: La Cala Vermentino di Sardegna DOC 2017 e Terre Rare DOC 2014 - Settesoli: Grillo Sicilia DOC 2017 e Nero d'Avola Sicilia DOC 2016 - Travaglini: Nebbiolo DOC 2017, Gattinara DOCG 2015 e Tre Vigne Gattinara 2012 - Valdo: Brut Prosecco DOC NV - Conti Zecca: Primitivo del Salento IGT 2015 e Negroamaro Rosso Riserva DOC 2015. Tutti i vini, così come i loro produttori ed i loro importatori, sono stati elencati, con il dovuto rilievo, nell'elegante programma del Gala distribuito agli ospiti al loro ingresso e successivamente inviato ai principali operatori del settore. (focus/ aise)