

# trebicchieri



GamberoRossoInternational



## COPENHAGEN

trebicchieri 2022

FRIDAY, OCTOBER 29

**REPORT**  
**COPENHAGEN**  
**29 ottobre 2021**



Il **29 ottobre 2021** si è svolta con grande successo, presso l' Odd Fellow Palæet, la seconda tappa scandinava del **Tre Bicchieri Worldtour**.



Venerdì 29 ottobre l'evento Tre Bicchieri è andato in scena all'Odd Fellow Palæet nella capitale danese, in un clima insolitamente mite.

Presente un numero sorprendente di piccoli importatori, per un mercato estremamente segmentato e vario, che ben riflette un'offerta enogastronomica eccezionale, che ha retto bene anche alla crisi pandemica.



# VILLA SANDI CONTEMPORARY WINE LIST AWARD



Il **Villa Sandi Best Contemporary Wine List Award** valorizza la ricerca di *Nebbiolo Wine Bar*, capace di portare piccoli produttori virtuosi, una miscela a ricarichi onesti e un'offerta perfettamente tarata sull'ambiente caldo e informale.



## trebicchieri 2022

## COPENHAGEN

FRIDAY, OCTOBER 29, 2021

- 1. Ada Nada**  
Langhe Nebbiolo Serena 2020  
Barbaresco Valeirano 2018  
Barbaresco Cichin Ris. 2016  
*Italux / Vikalvino*
- 2. Angelo Negro**  
Roero Sudistà Ris. 2018  
Barbaresco Basarin 2018  
Roero Arneis Percaudin Ris. 2019  
*Not imported*
- 3. Gianni Deglia**  
Moscato d'Asti Casa di Bianca 2020  
Barbera d'Asti Bosco Donne 2020  
Nizza 2019  
*Not imported*
- 4. F.lli Monchiero**  
Barolo Rocche di Castiglione Ris. 2015  
Barolo Rocche di Castiglione 2017  
*Unika Vine Aps*
- 5. La Toledana**  
Gavi del Comune di Gavi Vigne Rade 2020  
Barolo Ravera Lo Zoccolato Ris. 2015  
Barolo Lo Zoccolato 2017  
*Not imported*
- 6. Réva**  
Barolo Cannubi 2017  
Barolo 2017  
Barbera d'Alba 2019  
*RCT Spirits*
- 7. Calatroni**  
OP Pinot Nero M. Cl. Pas Dosé Cuvée Rosé 2013  
OP Pinot Nero M. Cl. Pas Dosé Poggio del Duca 2016  
OP Riesling Renano Campo Dottore 2020  
*Not imported*
- 8. Nais Margreid**  
A. A. Pinot Grigio Punggi 2020  
A. A. Sauvignon Mantele 2019  
A. A. Pinot Bianco Sirmian 2019  
*Kjaer & Sommerlat*

## trebicchieri 2022

## COPENHAGEN

FRIDAY, OCTOBER 29, 2021

- 9. Pasqua - Cecilia Beretta**  
Amarone della Valpolicella Mai Dire Mai 2013  
11 Minus Rosé Tre Venezie 2020  
Pioaie Cecilia Beretta 2013  
*Gela Food A/S*
- 10. Cantina Produttori Cornòns**  
Collio Bianco 2019  
Collio Pinot Grigio 2020  
Collio Friulano 2020  
*Toscavini*
- 11. Draga - Miklus**  
Collio Malvasia Miklus 2017  
Collio Pinot Grigio 2020  
Collio Sauvignon 2020  
*Not imported*
- 12. Angorie**  
FCO Chardonnay Spilule Giulio Locatelli Ris. 2018  
FCO Schioppettino 2018  
*Not imported*
- 13. Tenute Stella**  
Collio Friulano 2019  
Collio Malvasia 2019  
Sdencina 2019  
*Not imported*
- 14. Cleto Chiarli Tenute Agricole**  
Lambrusco di Sorbara del Fondatore 2020  
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Organic  
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Centenario  
*Not imported*
- 15. Argiano**  
Non Confunditur 2019  
Solengo 2018  
Brunello di Montalcino 2016  
*Phillipson Wine Aps*
- 16. Castello di Fonterotoli**  
Chianti Cl. Gran Selezione Castello di Fonterotoli 2018  
Chianti Cl. Ser Lapo Ris. 2018  
Chianti Cl. Fonterotoli 2019  
*Victoria Vine*

## trebicchieri 2022

## COPENHAGEN

FRIDAY, OCTOBER 29, 2021

- 17. Panizzi**  
Vernaccia di S. Gimignano Bio 2020  
Vernaccia di San Gimignano V. Santa Margherita 2020  
Vernaccia di S. Gimignano Ris. 2016  
*Not imported*
- 18. Piaggia**  
Carmignano Ris. 2018  
Carmignano Il Sasso 2019  
Pietranera 2020  
*Adriat Vinimport A/S*
- 19. Marotti Campi**  
Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Saimariano Ris. 2018  
Lacrime di Morro d'Alba Sup. Orgliolo 2019  
Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Luzano 2020  
*Not imported*
- 20. Velenosi**  
Rosso Piceno Sup. Roggio del Filare 2018  
Rosso Piceno Sup. Solestà 2019  
Offida Pecorino Réve 2019  
*Not imported*
- 21. Casale del Giglio**  
Anthium Bellone 2020  
Maticia 2019  
Tempranjo 2018  
*Turtle Wine Copenhagen*
- 22. Famiglia Cotarella - Falessco**  
Montiano 2017  
Sodale 2018  
Brunello di Montalcino 2016 - Le Macioche  
*Vino Pellegrino & Figli Aps*
- 23. Poggio Le Volpi**  
Roma Rosso Ed. Limitata 2017  
Roma Rosato 2020  
Roma Rosso 2019  
Roma Malvasia Puntinata 2020  
Frascati Sup. Epos Ris. 2018  
*Novin*
- 24. Cantina Tollo**  
Montepulciano d'Abruzzo Mo Ris. 2016  
Pecorino Insetti Biologico 2020  
Montepulciano d'Abruzzo Insetti Biologico 2020  
*Not imported*

## trebicchieri 2022

## COPENHAGEN

FRIDAY, OCTOBER 29, 2021

- 25. La Valentina**  
Pecorino 2020  
Montepulciano d'Abruzzo Spelt Ris. 2017  
Montepulciano d'Abruzzo 2018  
*Not imported*
- 26. Masciarelli**  
Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetic Ris. 2017  
Trebiano d'Abruzzo Marina Cvetic Ris. 2019  
Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma Ris. 2015  
*Strandgaarden Wine & Spirits A/S*
- 27. Cantine Paoleole**  
Primitivo Passitvo 2020  
Primitivo di Manduria Passo del Cardinale 2020  
Orfeo Negroamaro 2019  
*Please contact: stefano.leo@paoleole.it*
- 28. Leone de Castris**  
Salice Salentino Rosso Donna Lisa Ris. 2017  
Primitivo di Manduria Villa Santera 2019  
Five Roses 2020  
*Jens Simonsen Dk*
- 29. Produttori di Manduria**  
Primitivo di Manduria Linea 2018  
Primitivo di Manduria Elegia Ris. 2017  
Alice 2020  
*Not imported*
- 30. Varvaglione 1921**  
Primitivo di Manduria Papale Linea Oro 2019  
Collezione Privata Cosimo Varvaglione  
Old Vines Negroamaro 2017  
12 e Mezzo Primitivo 2020  
*Wine N' Fun*

FOLDER



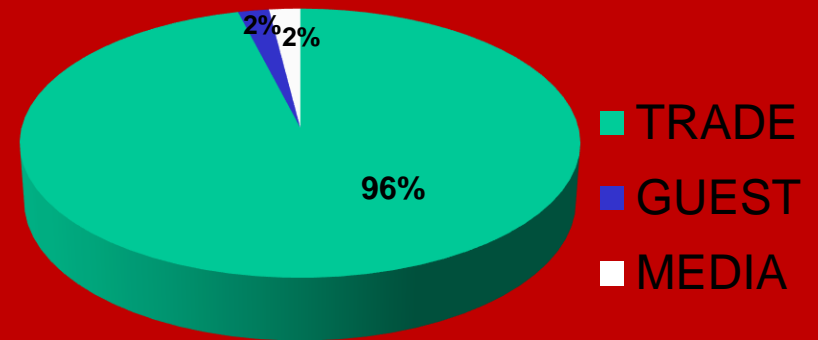
ROLLUP



TABLE SIGN



## Attendees per Category



Trade	96%
Media	2%
Guest	2%

Total Guests 250

### Tre Bicchieri Wines fly to Copenhagen

*A unique premium tasting to get in touch with the awarded Italian wines in Vini d'Italia*

Gambero Rosso is ready to land in **Denmark** with an extensive tasting of premium Italian wines awarded in Vini d'Italia guidebook. The **Tre Bicchieri World Tour** will reach **Copenhagen on Friday, October 29**. The event will take place in the elegant room of the **Odd Fellow Palaet - Koncertsalen**, that will host a lively walk around tasting from noon to 7pm. The selection of wines will feature a very huge portfolio of native Italian grapes produced by some of the most consistent and emerging wineries. At 3:00pm is also scheduled the awarding ceremony of the best Italian restaurants in town according to the Top Italian Restaurants digital guide which rate fine dining restaurants, trattorias, pizzerias, and wine bars. We remember that the Tre Bicchieri World Tour is only for those wineries that have attained the maximum recognition in the Gambero Rosso wine guide, a guarantee of absolute quality.

The program includes a **wide range of masterclasses and insights**. The venue is going to offer **three tasting points** dedicated to different areas: **Made in Vicenza, Consorzio di Tutela Vini Abruzzo, and Consorzio Valtènesi**. The wine editors of Gambero Rosso, **Lorenzo Ruggeri and Marco Sabellico**, will guide **three seminars**. The first one, at 1:00pm will feature the elegant and delicate rosé wines from the **Valtènesi area**, while the second one, scheduled at 3:00, will be focused on the crispy and gastronomic labels of **Barbera and Monferrato wines**. Plus, at 5:00 pm, is planned a virtual and tasty trip from the northern tip of the Peninsula till the southern corner thanks to the Italy in a Nutshell masterclass. Lastly, at 3:00 pm, there will be the **Awarding Ceremony of the Top Italian Restaurants in Copenhagen** according to the Gambero Rosso ranking, including fine dining restaurants, trattorias, pizzerias, and wine bars. A special award, such as the Villa Sandi Best Contemporary Wine List Award, will be released to the smartest and most brilliant Italian wine collection in town.

After Copenhagen, the Tre Bicchieri World Tour will move to Kiev on November 2. In the same month the tour will fly to Canada and the US, with stops in Toronto, Calgary, Miami and San Diego. Gambero Rosso has reached the 35th edition of the Vini d'Italia guide, today translated into English, German, Chinese and Japanese. Vini d'Italia guide is the result of a year of work by an expert team of tasters who have travelled the country interviewing producers and visiting wineries. The guide reviews 2,634 wineries and a total of 25,417 wines, awarding the classic scores ranging from 1 to 3 Glasses according to the quality of the label. This year, the record number of 476 Tre Bicchieri have emerged: Tuscany and Piedmont lead the way. Vini d'Italia is not just a collection of scores and ratings, it's a fundamental and essential tool for all those who work in the sector or are interested in quality Italian wines.

[WWW.GAMBEROROSSOINTERNATIONAL.COM](http://WWW.GAMBEROROSSOINTERNATIONAL.COM)



COPENHAGEN

trebicchieri 2022

FRIDAY, OCTOBER 29

### Consorzio Barbera e Vini del Monferrato

Constantly fulfilling its mission to promote and protect its designation wines, the Consortium lies at the intersection of the environment, research and development, bringing together nature and business, and preserving the Monferrato wine country's rich legacy of winemaking expertise, history and landscape. The Consortium by the numbers: 380 associated wineries; 13 Designations of Origin; 4 DOCGs: Barbera d'Asti, Nizza and Ruché di Castagnole Monferrato; Terre Alfieri; 9 DOCs: Albugnano, Cortese dell'Alto Monferrato, Dolcetto d'Asti, Freisa d'Asti, Grignolino d'Asti, Loazzolo, Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, Monferrato and Piemonte. The Consortium will be protagonist of a guided masterclass, scheduled at 3:00pm.

### Made in Vicenza

Made in Vicenza is a special company of the Camera di Commercio di Vicenza, which aims to promote the terroir of the province through innovative services and connections thanks to an high level of knowledge and skills. Made in Vicenza will create a tasting point in Copenhagen featuring five firms of the area. There will be three wineries like De Pieri Angelo, Seldo Maule and Scuderia Italia wineries, plus Joe & Co and Caffè Carraro producers. What a trio: wine, olive oil and coffee flavors.

### Consorzio Valtènesi

The vines are grown across the rolling moraine hills of the Western Lake Garda region, with small flatlands dotted among the gentle slopes. The climate here is mild thanks to the proximity of the lake, a Mediterranean between the Alps which thankfully manages to tame an otherwise harsh climate. The lake also makes it possible for many farmers of the region to cultivate olives, lemons and capers, as well as grapes. This is the land of Groppello grape that gets its name from the small, compact shape of its bunch. This is the most typical kind of grape found on the western shores of Lake Garda and is unique to the Valtènesi region. The Consortium will prepare a tasting point in Copenhagen, while a dedicated masterclass will take place at 1:00pm. The focus will be on the Chieretto Valtènesi, a model of elegant and charming rosé wines.

### Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo

The Consorzio di Tutela dei Vini d'Abruzzo (Consortium for the Protection of Wines of Abruzzo) is a non-profit association, which aims to protect, enhance and take care of the interests relating to the controlled designations of origin of the regional territory.

In Copenhagen there will be a great opportunity to know and compare the vast riches of the region's top quality production. From the region's flagship wine Montepulciano d'Abruzzo, the second best-selling wine in Italy, to other great wines such as Montepulciano Cerasuolo, Trebbiano d'Abruzzo, and Pecorino, visitors will find a lively range of varieties and styles that demonstrate the complexity of different territories and microclimates inside the region's boundaries, where vineyards touch the Adriatic, or glaciers, or the natural reserves of the Majella and the Gran Sasso. The Consortium will arrange a special tasting point in Copenhagen. Get ready to be surprised.

[WWW.GAMBEROROSSOINTERNATIONAL.COM](http://WWW.GAMBEROROSSOINTERNATIONAL.COM)



COPENHAGEN

trebicchieri 2022

FRIDAY, OCTOBER 29



FRIDAY, OCTOBER 29, 2021

**COPENHAGEN**

ODD FELLOW PALÆET – KONCERTSALEN  
Bredgade 28  
DK-1260 København K.

**TASTING**

12:00 – 19:00 PROFESSIONALS TASTING  
16:00 – 19:00 WINE LOVERS/WINE CLUBS TASTING  
15:00 TOP ITALIAN RESTAURANTS AWARDING CEREMONY

Special guests: *CONSORZIO TUTELA VINI D'ABRUZZO*  
*MADE IN VICENZA*  
*CONSORZIO VALTÈNESI*

**MASTERCLASS**

**CONSORZIO VALTÈNESI**  
13:00 - 14:30  
**CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI DEL MONFERRATO**  
15:00 - 16:30  
**TRE BICCHIERI WINES - ITALY IN A NUTSHELL**  
17:00 - 18:00

WWW.GAMBEROROSSOINTERNATIONAL.COM



COPENHAGEN

trebicchieri 2022

FRIDAY, OCTOBER 29

**About Top Italian Restaurants**

The quality of the "cucina italiana" abroad has reached a new level. Gambero Rosso has released the fourth edition of the digital guide to Italian restaurants around the world. For rating places Gambero Rosso calls its well-known system: from one to three, forks for fine dining restaurants, shrimps for bistrot and trattorias, pizza slices for pizzerias and bottles for wine bars and enoteca. Authentic character, product traceability, purity of flavors (cucina italiana can't exist without a proper extra-virgin olive oil), service and the quality of the wine list were important criteria. From the 100,000 estimated eating places that serve up our traditions in wine and food, Gambero Rosso selected 700 for now – as the guide will expand month by month.

[www.gamberorossointernational.com/restaurants](http://www.gamberorossointernational.com/restaurants)



**Top Italian Restaurants Special Awards 2021**

**Chef of The Year** - Mario Gamba (Munich)  
**Restaurant of the Year** - Da Vittorio (Shanghai)  
**Pizzeria of the Year** - Napoli sta' ca'' (Tokyo)  
**Guardian of Tradition** - Da Emma (Montreal)  
**Up-and-coming Restaurant of the Year** - Mono (Edinburgh)  
**Best New Opening** - Cori (San Diego)  
**Wine List of The Year** - Tentazioni (Bordeaux)

WWW.GAMBEROROSSOINTERNATIONAL.COM



COPENHAGEN

trebicchieri 2022

FRIDAY, OCTOBER 29

COMUNICATO STAMPA

**Special Awarded Wines Vini d'Italia 2022**

**Red of the Year**

Brunello di Montalcino V. del Suolo 2016  
**Argiano**

**White of the Year**

Rosazzo Terre Alte 2018  
**Livio Felluga**

**Sparkler of the Year**

Cartizze Brut La Rivetta 2020  
**Villa Sandi**

**Sweet of the Year**

Zhabib Passito 2020  
**Hibiscus**

**Rosé of the Year**

Zero Gaglioppo Rosato 2020  
**Brigante**

**Winery of the Year**

**Guido Berlucchi & C.**

**Best Value for Money**

Brindisi Rosso Susumaniello  
Oltreme' 2019  
**Tenute Rubino**

**Grower of the Year**

**Gianni Doglia**

**Up-and-Coming Winery**

**Bentu Luna**

**Co-Operative Winery of the Year**

**San Marzano**

**Award for Sustainable Viticulture**

**Brigaldara**

**Solidarity Award**

**San Salvatore**



[WWW.GAMBEROROSSOINTERNATIONAL.COM](http://WWW.GAMBEROROSSOINTERNATIONAL.COM)



**COPENHAGEN**

trebicchieri 2022

FRIDAY, OCTOBER 29

COMUNICATO STAMPA



MASTERCLASS TABLE MATS



## ITALY IN A NUTSHELL

### Cleto Chiarli Tenute Agricole

Lambrusco di Sorbara del Fondatore 2020

EMILIA ROMAGNA

---

---

---

### Calatroni

OP Pinot Nero M. Cl. Pas Dosé Cuvée Rosé 2013

LOMBARDY

---

---

---

### Nals Margreid

A. A. Pinot Grigio Punggi 2020

ALTO ADIGE

---

---

---



trebicchieri 2022



## ITALY IN A NUTSHELL

### Velenosi

Rosso Piceno Sup. Roggio del Filare 2018

MARCHE

---

---

---

### Poggio Le Volpi

Roma Rosso Ed. Limitata 2017

LAZIO

---

---

---

### Argiano

Brunello di Montalcino V. del Suolo 2016

TUSCANY

---

---

---



trebicchieri 2022

MASTERCLASS TASTING NOTES



LE STORIE

## LA SCANDINAVIA HA FAME DELL'ITALIA PIÙ GREEN

▲ a cura di Lorenzo Ruggeri



TRE BICCHIERI 30 GAMBERO ROSSO

Da Stoccolma a Copenaghen, il Gambero Rosso è tornato nelle capitali del Nord, dove l'import dall'Italia sta crescendo di oltre il 6% nel 2021. Vini biologici, sostenibili e premiati dalla guida Vini d'Italia tra i criteri per essere scelti dal monopolio svedese, mentre in Danimarca crescono i piccoli importatori e la richiesta di prodotti naturali



estero è ripartito con una forza dirompente. Le conferme arrivano prima di tutto dai numeri dell'export: nei primi sette mesi del 2021 le esportazioni di vino italiano sono cresciute del 14,5% in valore sullo stesso periodo del 2020: 3,98 miliardi di euro, record assoluto, anche superiore ai dati del 2019. Di pari passo, da tanti anni non si respirava così tanto entusiasmo nel settore, iniziano a essere tante le cantine che hanno totalmente finito gli stock, soprattutto grazie al vento che soffia dall'estero. E durante le tappe internazionali del nostro tour mondiale stiamo raccogliendo dosi generose di ottimismo, un entusiasmo che va molto oltre una semplice ripartenza.

Il tour dei Tre Bicchieri in Scandinavia ha fatto registrare un numero di presenze decisamente superiore alle medie pre-covid, con circa 50 cantine protagoniste e un folto pubblico, diviso in fasce tra operatori e winelovers.

### STOCOLMA CHIEDE SOSTENIBILITÀ

Il 27 ottobre il Gambero Rosso ha proposto la classica tappa nella 'minimalista' ballroom del Grand Hotel Stockholm, forte delle ottime performance del vino italiano in questo Paese. La Svezia, infatti, ha importato vini dal Belpaese per 120 milioni di euro nei primi sette mesi del 2021, con un aumento rispetto ai 112,9 milioni del 2020 pari al 6,3%. Considerando le quantità, sempre secondo i dati Istat, ammonta a 37,4 milioni di litri il volume di vini spediti dall'Italia in Svezia, in crescita rispetto ai 36,8 milioni di litri del corrispondente periodo 2020.

**Il Systembolaget, il monopolio degli alcolici in Svezia, opera sempre più a stretto contatto con le cantine italiane, favorendo chi lavora secondo criteri sostenibili, con grande attenzione anche al peso del packaging e uno sguardo alle valutazioni della guida Vini d'Italia**, spesso utilizzato come criterio di accesso. **Sofia Ander**, giornalista dai DinVinguide: "Ho molto »

### Mancini a Stoccolma: l'istituzione

Si conferma Mancini, il miglior ristorante italiano in Svezia, l'unico premiato con le Tre Forchette della Top Italian Restaurants a Stoccolma; a seguire La Cucina Italiana di Pietro Fioriniello a Gotheborg, con due forchette. Tra le new entry, segnaliamo Macelleria a Stoccolma, con un gambero, Kol & Kox e Il Garage del Gusto, premiato con una bottiglia. Sorprende O' Pizzicato, il locale conquista due bottiglie e il premio Villa Sandi Best Contemporary Wine List per una selezione brillante, varia e una mescolta ricca e curiosa. Come pizzeria, conquista due picchi 450 gradi, l'ottimo locale dell'ex calciatore Jesper Blomqvist.

ARTICOLO PUBBLICATO SUL  
SETTIMANALE TRE BICCHIERI

» apprezzato il carattere nitido e gastronomico dei vini in degustazione, il monopolio sta ampliando il portafoglio di vini italiani anche con zone meno conosciute».

Due i seminari condotti da chi scrive: due viaggi, insieme ai produttori, dall'Alto Adige alla Sicilia. **Lorenzo Marotti Campi**, premiato con la Lacrima di Morro d'Alba, aggiunge: "C'è tanta voglia d'Italia, mai visto un flusso così, con tantissimi operatori nella prima fascia, non abbiamo avuto un attimo di tregua".

#### COPENAGHEN, CAPITALE DEL VINO NATURALE

Circa 650 chilometri dividono Stoccolma e Copenaghen. Il 29 ottobre l'evento Tre Bicchieri è andato in scena all'Odd Fellow Palaet nella capitale danese, in un clima insolitamente mite. Anche qui i numeri dell'export sorridono. Da gennaio a luglio l'Italia, secondo i dati Istat, ha esportato vini e mosti verso la Danimarca per un valore di 88 milioni di euro, in aumento rispetto agli 82,6 milioni di euro dello stesso periodo del 2020. L'incremento è pari al 6,5%. Positivo anche il dato sui volumi: si registra, infatti, il passaggio



#### Sapori italiani a Copenaghen

Difficile trovare un'altra città nel mondo con un tale livello di ristorazione italiana. Il miglior ristorante in città? È Terra seconda la Top Italian Restaurants, l'unico premiato con le Tre Forchette, grazie alla creatività di Valerio Serino e il lavoro di Lucia de Luca in sala. A due forchette il talentuoso chef Nicola Fanetti, con Brace, insieme ad Achille Melis e il suo storico San Giorgio, aperto in città nel 1985. Tra i bistrot spiccano Che Fe, Barabba e Rufino, con due Gamberi.

Tra le pizzerie, Surt prende per la prima due spicchi, stesso punteggio per Da Gallo e Mamemi, rispettivamente impasto napoletano e romano per la seconda. Infine, il Villa Sandi Best Contemporary Wine List Award valorizza la ricerca di Nebbiolo Wine Bar, capace di portare piccoli produttori virtuosi, una miscita a ricarichi onesti e un'offerta perfettamente tarata sull'ambiente caldo e informale.



#### Prosecco'clock a Oslo

Una festa del Prosecco Doc nel cuore di Oslo. È quanto successo il 25 ottobre al ristorante Campo de Fiori diretto dal vulcanico Fabio Pezzoli. Una cena all'insegna dei sapori del Nord Italia, abbinati a 8 Prosecco Doc, tra i quali 4 Rosé, prima assoluta sul mercato norvegese. In Norvegia siamo passati dalle 584mila bottiglie esportate nel 2011 ai 4,3 milioni del 2020.

"È un mercato importante dove il consumo avviene soprattutto a casa. Dobbiamo lavorare per creare valore, anche sul rosé che si è posizionato su prezzi bassi", commenta il direttore **Luca Giani**, presente alla serata. "Il Prosecco come aperitivo sta diventando un rito anche qui in Norvegia, ha molto a che fare con la volontà di sposare uno stile di vita italiano. Ci è mancato tantissimo non poter visitare il vostro Paese", aggiunge **Celine Engelstad**, sales manager per Toast Group.

dai 22,98 milioni di litri ai 25,13 milioni di litri dei primi sette mesi 2021.

Il mercato denota un carattere opposto a quello svedese: infinito il numero di piccoli importatori, per un mercato estremamente segmentato e vario, che ben rifletta un'offerta gastronomica eccezionale, che ha retto bene anche alla crisi pandemica. "Qui i vini naturali hanno preso il totale sopravvento, con eccessi che stiamo cercando di arginare con una lista ragionata", ci dicono Leon e Antonio, del premiato Nebbiolo Wine bar. "Come ufficio del turismo stiamo puntando molto sul tema di Copenaghen come capitale del vino naturale, non solo in Europa, ma nel mondo, basta vedere la varietà di etichette da tutto il mondo, con italiani che spesso non si trovano nemmeno nei nostri confini", aggiunge Giuseppe Liverino, International Press Manager di VisitCopenhagen.

Tra i corner presenti, la Valtènesi, l'Abruzzo e una postazione ad hoc dedicata all'associazione Made in Vicenza, che promuove le peculiarità, non solo enologiche della provincia veneta, dall'olio al caffè. Durante l'evento sono andati in onda ben tre seminari condotti dal sottoscritto e dal curatore della guida Vini d'Italia Gianni Fabrizio. Il primo dedicato al Valtènesi, un rosato sempre più definito e identitario: »

#### Abruzzo Wine Dates



Fare business divertendosi. È l'idea alla base dei wine dates formulati dal Gambero Rosso. Il 28 ottobre è stata la volta del Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo che ha portato a Copenaghen 15 produttori, che hanno incontrato 15 importatori danesi. Cinque minuti a testa per conoscersi e presentare un solo vino, per poi passare all'incontro successivo. Seduti uno di fronte all'altro proprio come in occasione di uno speed date, alla ricerca di quel click per far nascere una relazione, in questo caso di tipo commerciale.

"Un modo veloce ed efficace per conoscere un bel numero di operatori in poco tempo, senza perdere tempo ed energie, commenta **Federico de Cerchio**, proprietario di Torre Zambra. Il 29, l'intera compagine abruzzese è stata protagonista di un largo bando di assaggi all'interno dell'evento Tre Bicchieri.

» un modello per chi cerca un rosé giocato sull'eleganza e sul dettaglio, con colori tenui e profili aromatici nitidi e complessi. Ben 10 i produttori del Consorzio, arrivati in città per l'evento, capitanati da Juri Pagani e Paolo Pasini. "Servirà del tempo per far capire il livello qualitativo di questi vini in Danimarca, ma la degustazione di oggi è stata a dir poco sorprendente, anche perché molti vini sono ancora giovanissimi e daranno il meglio tra qualche anno", commenta il giornalista **Peter Hartig**. La seconda masterclass è stata dedicata alla Barbera d'Asti in collaborazione con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, alla presenza del Presidente **Filippo Mobrìci**: ben 10 Barbera d'Asti in assaggio, in un viaggio dal 2019 al 2015 per raccontare i diversi stili e il potenziale d'invecchiamento della varietà principe del Monferrato. "Dedichiamo alla barbera i terreni e le esposizioni migliori, è il vino che ci rappresenta: oltre il 50% delle esportazioni vanno all'estero e la Danimarca è un paese fondamentale per noi", aggiunge Mobrìci. L'ultimo seminario è stato invece un viaggio su e giù per la penisola, Italy in a nutshell, culminato con il Rosso dell'Anno nella guida Vini d'Italia: il Brunello di Montalcino Vigna del Suolo 2016 di Argiano. ✦

LE STORIE

## PHOTOGALLERY COPENHAGEN



TRE BICCHIERI 36 GAMBERO ROSSO

# ARTICOLO PUBBLICATO SUL SETTIMANALE TRE BICCHIERI



# PHOTOGALLERY



7vini  
A.D. Wine Agency  
AC-Vinimport  
Adriat Vinimport  
Anette P Nielsen  
Annette Lizotte  
Artiskok  
Banking Circle Wine Club  
Barley Wine  
Basmof af 1991 Vinklub  
Bellis Wine  
Bengt Hillman  
Berlingske Tidende  
Berlingske Vinklub  
Better Sale  
Biase Liguori  
Bio Vin  
Biovin.dk  
Birger Jensen  
Bjarne Christensen  
Bjørnslev  
Brian Rosendahl  
Brunellovin  
Carlsen vin  
Charlotte Boitumelo Lfe

Che Fe  
Cultwine.dk  
Dansk-Italiensk-Vinimport  
Dear Winemaker  
Dehlholm Vin  
Den Lille Vinkælder  
Easywine2go  
Erik Sørensen Vin  
Excellent Wine  
Famo  
Fiasco-vine  
Fiat  
Foreningen Til Vinens Fremme  
Formel B  
Freilev Vine  
FSI Pressebureau  
Gastro & Vino  
Glud vin  
Guldvin  
Gunnar Gjelstrup  
Gustibus Wine & Spirit Academy  
Haslund vin  
Henning Traneklint  
Henrik Agner  
Henrik Bech Nielsen

Henrik Korsbæk  
henrik Liebetrau  
Højgaard Vinimport  
Italian Wine Trading  
Jakobsson & Söderström Vinhandel  
Jan Bruun  
Jesper Holtoug  
Jesper Møller  
Jesper Nilsson  
JJ Vin  
Jørgen Juhl  
Jørn Johansen  
Jyske Vinskole  
Kathinka Fennestad  
Kg Vinimport  
Kjaer & Sommerfeldt  
Knud Hamborg  
KR Vin  
Kruse's Gastronomi Aps  
Langhe Vin  
Lars Bender Mortensen  
Lars Bjørn Vinimport Aps  
Lars Skjærlund  
Madhjernen  
Mads Jessen

# TRADE PRESENTE AL TASTING

Marie Rathcke Lillemark  
Masowine  
Maurits  
Mcanto.dk  
Michael Grell Sørensen  
Midgaard Event  
Morten Koch  
Müthels Vine  
Natascha Bjørge  
Nebbiolo Winebar A/S  
Noble Wine International Aps  
Nocino  
OM Nielsen Vinimport/Martinus Nielsen ApS  
Otto Suenson & co. A/S  
PBA Wine  
Peter Goldschmidt  
Pizzeria da Gallo  
Pizzeria Mamemi  
PM Vinimport I/S  
Pro Wine Consult  
PU Vini  
Restaurant Høst  
Restaurant Påfuglen  
Ristorante San Giorgio  
Robert Strande

Rufus Vin  
Salling Group  
Scandinavian Wine & Chocolate  
Sildestrup Vinklub  
Skovgaard Vine  
Sorgenfri Vin  
StarWineConsult  
Stchoice Wine  
Steen Christiansen  
Steen Jensen  
Stefan Hochstrasser  
Stina Kathrine Højrup  
Strandgardens Vinhandel  
Surt  
The Bread Station  
Thomas Martin  
Thomtex  
Torben Ryberg  
Tosca Vini  
Troels Bjerregaard  
Troels Thomsen  
Turtle Wine Copenhagen  
Twc Wine Aps  
Ulrik Plugge  
Unikavine I/S

Urban Farmer  
V.Lo Wine Bar  
Vikalovino  
Vikkelsøholm  
Vin Og Druen  
Vinformidlingen  
Vingourmet AB  
Vini Gastro  
Viniglas  
Vinikultur  
Viniversa  
Vinklub  
Vinklubben i Værløse  
Vinklubben Vini Intelligenti  
Vinkunst  
Vinlunden  
Vinnu.dk ApS  
Vino Fantastico  
Vinuddannelse.dk  
Ward Wines  
Wilfred.vianen  
Wine2us

# TRADE PRESENTE AL TASTING