

trebicchieri

GAMBERO ROSSO®


GAMBERO ROSSO®




GamberoRossolInternational



STOCKHOLM

trebicchieri 2022

WEDNESDAY, OCTOBER 27

REPORT
STOCCOLMA
27 ottobre 2021



Il **27 ottobre 2021** si è svolta con grande successo, presso il Grand Hotel Stockholm, la prima tappa scandinava del **Tre Bicchieri Worldtour 2021**.



Il 27 ottobre il Gambero Rosso è sbarcato in Svezia, con la classica tappa nella 'minimalista' ballroom del Grand Hotel Stockholm.

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.



VILLA SANDI CONTEMPORARY WINE LIST AWARD



O' Pizzicato conquista due bottiglie e il premio **Villa Sandi Best Contemporary Wine List**, grazie ad una selezione brillante e varia ed una mescita ricca e curiosa.



PARTICIPATING LIST

GAMBERO ROSSO

trebicchieri 2022

STOCKHOLM

WEDNESDAY, OCTOBER 27, 2021

1. Ada Nada
Langhe Nebbiolo Serena 2020
Barbaresco Valeirano 2018
Barbaresco Occhin Ris. 2016
Budapest AB
2. F.lli Monchiero
Barolo Recche di Castiglione Ris. 2015
Barolo Rocche di Castiglione 2017
Vindol - Dina Vindgarder
3. La Toledana
Gavi del Comune di Gavi Vigne Rade 2020
Barolo Ravera Lo Zoccolato Ris. 2015
Barolo Lo Zoccolato 2017
Not imported
4. Nals Margreid
A. A. Pinot Grigio Pungol 2020
A. A. Sauvignon Montale 2019
A. A. Pinot Bianco Simian 2019
Not imported
5. Ottelia
Lugana Le Cresse 2020
Lugana Molese Ris. 2019
Amarone della Valpolicella Ripa della Volta 2016
Vindol
6. Pasqua - Cecilia Beretta
Amarone della Valpolicella Mai Dire Mai 2013
Amarone della Valpolicella Cascina San Vincenzo 2017
Hey French
Spring Wine & Spirits AB
7. Villa Sandi
Cartizze Brut La Rivetta 2020
Prosecco di Treviso Rosé Brut Il Fresco 2020
Spumante Rosato Brut Il Fresco
Sigva AB
8. Tenuta Borgo Conventi
Collio Sauvignon 2019
Collio Pinot Grigio 2020
Collio Friulano 2020
Sigva AB

GAMBERO ROSSO INTERNATIONAL
WWW.GAMBEROROSSOINTERNATIONAL.COM

PARTICIPATING LIST

GAMBERO ROSSO

trebicchieri 2022

STOCKHOLM

WEDNESDAY, OCTOBER 27, 2021

9. Ronco dei Tassi
Collio Bianco Fossarin 2019
Collio Pinot Grigio 2020
Collio Rosso Giarandon Ris. 2016
Vindol AB
10. Tenuta Stella
Collio Friulano 2019
Collio Malvasia 2019
Sclerola 2016
Not imported
11. Cleto Chiarli Tenute Agricole
Lambrusco di Sorbara del Fondatore 2020
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Organic
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Centenario
Not imported
12. Argiano
Non Confunditur 2019
Solengo 2018
Brunello di Montalcino 2016
Gelle Viniklare Import AB
13. Piaggia
Carmignano Ris. 2018
Carmignano Il Sasso 2019
Vindol
14. Marotti Campi
Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Salmariano Ris. 2016
Lacrima di Morro d'Alba Sup. Orgiolo 2019
Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Luzano 2020
Not imported
15. Umani Ronchi
Conero Campo San Giorgio Ris. 2016
Conero Cumaro Ris. 2016
Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Casal di Serra 2020
Enjoy Wine and Spirits AB
16. F.lli Pardi
Montefalco Sagrantino Sacrantino 2016
Montefalco Sagrantino 2016
Montefalco Rosso 2019
Vindol

GAMBERO ROSSO INTERNATIONAL
WWW.GAMBEROROSSOINTERNATIONAL.COM

PARTICIPATING LIST

GAMBERO ROSSO

trebicchieri 2022

STOCKHOLM

WEDNESDAY, OCTOBER 27, 2021

17. Lungarotti
Torgiano Rosso Rubesco V. Monticchio Ris. 2016
Torgiano Rosso Rubesco 2018
Torgiano Bianco Torre di Giano 2020
Ward Wines AB
18. Casale del Giglio
Anthium Bellone 2020
Cesanese 2019
Tempranillo 2018
Wine Affair Scandinavia AB
19. Famiglia Cotarella - Falesco
Montiano 2017
Sodale 2018
Brunello di Montalcino 2016 - Le Macioche
Not imported
20. Poggio Le Volpi
Roma Rosso Ed. Limitata 2017
Roma Rosso 2020
Roma Rosso 2019
Roma Malvasia Puntinata 2020
Frascati Sup. Epos Ris. 2018
Not imported
21. Cantina Tollo
Montepulciano d'Abruzzo Mo Ris. 2016
Pecorino Insetti Biologico 2020
Montepulciano d'Abruzzo Insetti Biologico 2020
Not imported
22. Fontanavecchia
Falanghina del Sannio Taburno 2020
Falanghina del Sannio Taburno V. T. Libero 2015
Aglianico del Taburno 2017
Not imported
23. Cantine Paoloio
Primitivo Passivito 2020
Ortice Negroamaro 2019
Primitivo di Manduria Passo del Cardinale 2020
Chris Wine & Spirits
24. Produttori di Manduria
Primitivo di Manduria Elegia Ris. 2017
Primitivo di Manduria Lirica 2018
Alice 2020
Not imported

GAMBERO ROSSO INTERNATIONAL
WWW.GAMBEROROSSOINTERNATIONAL.COM

PARTICIPATING LIST

GAMBERO ROSSO

trebicchieri 2022

STOCKHOLM

WEDNESDAY, OCTOBER 27, 2021

25. Varvagione 1921
Primitivo di Manduria Papale Linea Oro 2019
Collezione Privata Cosimo Varvagione
Old Vine Negroamaro 2017
12 e Mezzo Primitivo 2020
Not imported
26. Vespa - Vignaioli per Passione
Primitivo di Manduria Raccontami 2018
Il Bruno del Vespa 2020
Il Fedale 2017
Not imported
27. Donnafugata
Passito di Pantelleria Ben Ryé 2019
Sicilia Mille e una Notte 2017
Etna Rosso Sul Vulcano 2017
Ward Wines AB
28. Tenute Bosco
Etna Rosso V. Vico Prephylloxera 2018
Etna Rosso Piano dei Daini 2018
Etna Bianco Piano dei Daini 2020
Vindol
29. Ridolfi
Brunello di Montalcino 2016
Brunello di Montalcino Mercatale Ris. 2015
Rosso di Montalcino 2019
Not imported

GAMBERO ROSSO INTERNATIONAL
WWW.GAMBEROROSSOINTERNATIONAL.COM

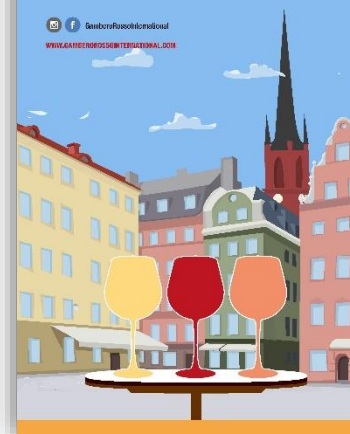
GAMBERO ROSSO

trebicchieri 2022

PARTICIPATING LIST

- ADA NADA ARGIANO CANTINA TOLLO
CANTINE PAOLO LEO CASALE DEL GIGLIO
CLETO CHIARLI TENUTE AGRICOLE
DONNAFUGATA F.LLI MONCHIERO F.LLI PARDI
FAMIGLIA COTARELLA - FALESCO
FONTANAVECCHIA LA TOLEDANA LUNGAROTTI
MAROTTI CAMPI NALS MARGREID OTTELLA
PASQUA - CECILIA BERETTA PIAGGIA
POGGIO LE VOLPI PRODUTTORI DI MANDURIA
RIDOLFI RONCO DEI TASSI
TENUTA BORGO CONVENTI TENUTA STELLA
TENUTE BOSCO UMANI RONCHI
VARVAGIONE 1921
VESPA - VIGNAIOLI PER PASSIONE VILLA SANDI

GAMBERO ROSSO INTERNATIONAL
WWW.GAMBEROROSSOINTERNATIONAL.COM



FOLDER

GAMBERO ROSSO®



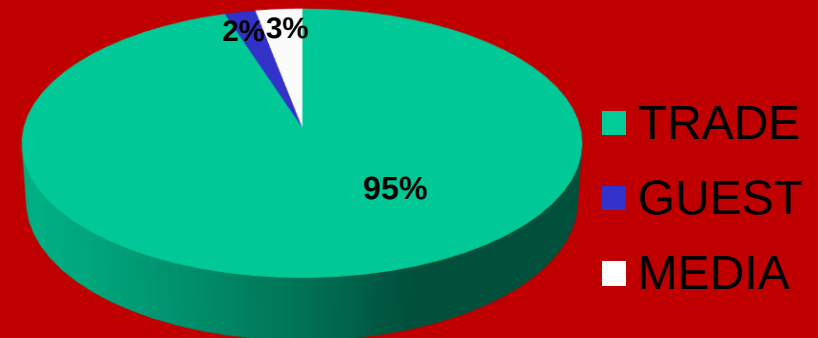
ROLLUP



TABLE SIGN



Attendees per Category



Trade	95%
Media	3%
Guest	2%

Total Guests 300

Tre Bicchieri Wines fly to Stockholm

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

Gambero Rosso is ready to land in **Stockholm** with a tasting of premium Italian wines awarded in **Vini d'Italia** guidebook. The **Tre Bicchieri World Tour** will reach Sweden on **Wednesday, October 27**. The event will take place once again in the elegant rooms of the **Grand Hotel Stockholm**, with an extensive 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 4:30pm is also scheduled the awarding ceremony of the **best Italian restaurants in Stockholm** 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.

In addition, the program includes **two guided masterclasses**. The wine editors of Gambero Rosso, **Lorenzo Ruggeri** and **Marco Sabellico**, will introduce a virtual and tasty trip from the northern tip of the Peninsula till the southern corner. The first seminar is scheduled at noon, while the second one will start at 3:00pm. At 4:30pm it's time for the **Awarding Ceremony of the Top Italian Restaurants in Stockholm** 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 Stockholm, the Tre Bicchieri World Tour will move to Copenhagen on October 29. In November 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.

All the events will take place under the safety rules and regulation during covid-19 pandemic keeping the health of the exhibitors and visitors in the first place

WWW.GAMBEROROSSOINTERNATIONAL.COM



STOCKHOLM

trebicchieri 2022

WEDNESDAY, OCTOBER 27

WEDNESDAY, OCTOBER 27, 2021

STOCKHOLM

GRAND HOTEL STOCKHOLM
Södra Blasieholmshamnen 8, 111 48

PROGRAMME

12:00 - 17:00 | TRADE TASTING

17:00 - 20:00 | CONSUMERS TASTING

12:00 - 13:00 | TRE BICCHIERI WINES MASTERCLASS (1st session)

15:00 - 16:00 | TRE BICCHIERI WINES MASTERCLASS (2nd session)

16:30 | TOP ITALIAN RESTAURANTS AWARDING CEREMONY

WWW.GAMBEROROSSOINTERNATIONAL.COM



STOCKHOLM

trebicchieri 2022

WEDNESDAY, OCTOBER 27

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



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



STOCKHOLM

trebicchieri 2022

WEDNESDAY, OCTOBER 27

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



STOCKHOLM

trebicchieri 2022

WEDNESDAY, OCTOBER 27



ITALY IN A NUTSHELL

Villa Sandi

Cartizze Brut La Rivetta 2020

VENETO

Casale del Giglio

Anthium Bellone 2020

LAZIO

Ronco dei Tassi

Collio Bianco Fossarin 2019

FRIULI VENEZIA GIULIA



ITALY IN A NUTSHELL

Cleto Chiarli Tenute Agricole

Lambrusco di Sorbara del Fondatore 2020

EMILIA ROMAGNA

Argiano

Brunello di Montalcino V. del Suolo 2016

TUSCANY





ITALY IN A NUTSHELL

Tenuta Borgo Conventi

Collio Sauvignon 2019

FRIULI VENEZIA GIULIA

Nals Margreid

A. A. Pinot Grigio Punggi 2020

ALTO ADIGE

Ottella

Lugana Molceo Ris. 2019

VENETO



ITALY IN A NUTSHELL

Poggio Le Volpi

Roma Rosso Ed. Limitata 2017

LAZIO

Ada Nada

Barbaresco Cichin Ris. 2016

PIEDMONT



Masterclass/Degustazione:

Twitter: <https://twitter.com/GamberoRossoINT/status/1453385704915021824>

Instagram: <https://www.instagram.com/p/CViFbxMNwl6/>

Facebook: <https://www.facebook.com/253898059451/posts/10159797377154452/?d=n>

Top Italian Restaurants:

Twitter: <https://twitter.com/GamberoRossoINT/status/1453406373417476098>

Instagram: <https://www.instagram.com/p/CVihkJN3Ue/>

Facebook: <https://www.facebook.com/253898059451/posts/10159797616099452/?d=n>

Villa Sandi Contemporary Wine List Award:

Twitter: <https://twitter.com/GamberoRossoINT/status/1453407074684227588>

Instagram: <https://www.instagram.com/p/CViiUjzNOTd/>

Facebook: <https://www.facebook.com/253898059451/posts/10159797639409452/?d=n>

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, giornalisti 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 Gothenborg, 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 miscela ricca e curiosa. Come pizzeria, conquista due spicchi 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 bistro 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 mescolta a ricicchi 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 Giavi**, 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 riflette 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: »

PHOTOALLERY STOCOLMA



ARTICOLO PUBBLICATO SUL SETTIMANALE TRE BICCHIERI

PHOTOGALLERY



TRADE PRESENTE AL TASTING

Åke Nyholm

Alessandro Peretti

Alm Group

Angsholmen

Anna Karin Thunborg

Anora

Åsa Holmberg

Barbro Berlin

Barbro Dockberg

Bengt Saverius

Bkvin

Bockholmengruppen

Boel Hallden

Bonsvins

borssen

Brasseriegruppen

Bravin

Camilla Sallanto

Cantina.N3

Caroline Crona

Casalimone

Catarina Hjort

Christofer Nystrom

Chriswine

Claes Andersson

Concealed Wines

Craftbev

Dejan Stankovic

Delikatessgrossisten

Dick Engstrand

Dinmasspartner

Edvard Degerfelt

Eleonore af Sillén

Elias Akbari

Elisabet Widell

Elisabeth Norman

Enrico

Erik Grameus

Erik Heimdahl

Eva Larsson

Excellentdrinks

Expressen

Felipe Cancino

Fjaderholmarnaskrog

Fredrik Sundberg

FreeLance

Geflevinkallare

Giertz

Gobbi

Granqvistbev

Håkan Dackefjord

Hans Von Heijne

Harald Götblad

Helene Söderholm

Henkell-freixenet

Herman Krapf

Hotellia

Iman Esfahani

Intermondi

Isabelle Thunberg

italspain

Jan Gällsjö

JensPetter Aaseby

Joaquim Leriaz

Johan Åhrström

Johan Faijersson

Johan Wikren

Johanna Platzek

Johannes Högström

Jonas Grahm

Jonas Hardeberg

Jonas Nordenhaag

Josefine Rosengren Karpinski

Kaffak.se

Karolina Nowak

Katarina Falck

Kent Björklund

Kerstin Holtenfalk

Klaes Berlin

Kristina Krapf

TRADE PRESENTE AL TASTING

La Cucina Italiana

Lars Göransson

Lars Stridh

Leo Söderström

Limone

Livijnwine

Lokusfestkonferens

Lovewine

Madeleine Helleday

Malardalensfrukt

Mamawolf

Maria

Marie Rosenquist

Martin Berner

Martin Fradera

Martin Von Essen

Matric

Mats Johnson

Mats Lönnkvist

Mats Westergren

Maya Glaspie

Mikis Woldeyohanes

Moestue

Momo

Mondolfi wine

Monika Lourimi

Natalia Liljeberg

Niklas Ostholm

Nordaf

Octavio Hernandez

Olof Ekelund

Operakallaren

Patrik Larson

Paulina Immonen

Peoplewine

Per Åke Carlsson

Per Nygårds

Per Segetorp

Pernilla Parding

Peter Östergren

Petros Isabar

Piazza

Pickydrinks

Provinum

Quaffable Wines

Riina Myrsell

Rosanna Friberg

Samplex

Sandra Piksis

Sara Emiliami

Scandichotels

Sebastian Pettersson

Sodexo

Sofia Leriaz

Spritmuseum

Stefan Gennevall

Stefan Larsson

Stig Holmskar

Svante Ljungberg

Svenskavinsallskapet

Swedishbrand

Tastings

Tastynews

Taverna Brillo

Theres Larsson

The Wine Agency

Tomas Wihlborg

Vinomalt

Torsten Gehlert

Triplusvin

Validwines

Viktoria Hellmark

Vinacastella

Wineaffair

Wineconsulting

Winelounge

Winepictures

Writepics

1° MASTERCLASS

PARTICIPANTS

Antonio Sanchez	Divinoil
Barbro Berlin	Vin sällskap
Bernhard Smedberg	Systembolaget
Carl Wennerström	Intermondi
Daniel Falkman	SB
Daniel Pasalic	The Beverage Group
Gabriella Hegelund	Intermondi
Hans Artberg	Artbergomvin
Hans Göran Nilsson	Revalta
Johanna Ekbrant	Domaine
Karen Lundqvist	Yourlivingcity
Klas Berlin	Vin sällskap
Lorenzo Nuzzarello	Operakallaren
Mats Abrahamsson	Moestue
Nadja Karlsson	Spritmuseum
Nils Lindén	Systembolaget
Olof Ander	Domaine
Paulina Immonen	Systembolaget
Petren Thomas	Systembolaget
Sofia Ander	NWT
Torbjörn Hamner	Bastadvinhandel
Ulf Marmnäs	Lacavebouquet
Ulf Smedberg	Systembolaget

2° MASTERCLASS PARTICIPANTS

Carin Creydt	Sommelier
Alberto Sternad	Trieste AB
Ann Fogelberg	Dinvinguide
Annaj Principe	La Cucina
Anne Johanne Korsnes	Bravin
camilla wahlman	Vinwahlman
Cesarino Gobbi	Gobbi
Christofer Nystrom	SB
Claudio Mancini	Mancini
Elin Blomqvist	Wineteam
Elisabeth	Tastynews
Giancarlo Clark	Mancini
Jernej Bartolomeo Kovac	EnotekeT
Jonas Hardeberg	Hardeberg
Lena Sarholm	Sommelier
Lucie Pfeigerova	EnotekeT
Madeleine olsson	SB
Magnus Kumbrant	SB
Malin Aven	Giertz
Markus Andersson	Taverna Brillo
Maya Glaspie	SB
Per G. Walden	Sommelier
Peter Sandberg	Tastings
Piervincenzo Vicoli	Taverna Brillo
Pietro Fioriniello	La Cucina
Rosanna Friberg	SB
Susanne Krantz	BKWINE
Victoria Thoor-Bartanson	SB