

trebicchieri

GAMBERO ROSSO®


GAMBERO ROSSO®




GamberoRossoInternational



ST.PETERSBURG

trebicchieri 2021

THURSDAY, JULY 8

REPORT SAN PIETROBURGO 8 luglio 2021



L' 8 luglio 2021 si è svolta con grande successo, presso l' *Hotel Astoria* di San Pietroburgo, la terza tappa del **Tre Bicchieri WorldTour 2021**.



Due giorni dopo l'evento di Mosca, l'8 luglio le cantine si sono trasferite a San Pietroburgo, tra le due ampie sale dello storico Hotel Astoria, proprio davanti alla celebre cattedrale di Sant'Isacco.

La voglia di ripartire raccolta durante i nostri primi eventi in presenza all'estero è difficile da quantificare e anche da raccontare.

Il vino italiano riaccende curiosità, entusiasmo, slanci emotivi a lungo assopiti.



VILLA SANDI CONTEMPORARY WINE LIST AWARD



Il premio **Villa Sandi Best Contemporary Wine List Award** a San Pietroburgo è andato a **Jerome**, il ristorante di Antonio Fresa, forte di una cantina preziosa, puntellata da tanti piccoli produttori artigianali a conduzione biologica e biodinamica, produttori tradizionali e una mescita molto curata e innovativa, con ricarichi onesti.



PARTICIPATING LIST



trebicchieri 2021

ST.PETERSBURG

THURSDAY, JULY 8, 2021

1. Ferrari
Montefalco Rosso Ziggurat 2017 - Tenute Lunelli - Castelbuono
Trento Perlé Zero Cuvée 12
Alanta Group
2. Rocca delle Macie
Chianti Cl. Tenuta S. Alfonso 2018
Chianti Cl. Famiglia Zingarelli Ris. 2017
Chianti Cl. Gran Selezione Riserva di Fizzano 2015
Alanta Group
3. Poggio Le Volpi
Roma Rosso Ed. Limitata 2017
Frascato Sup. Epoe Ris. 2018
Roma Rosso 2019
Primitivo di Manduria Li Filitti Ris. 2017 - Masca del Tacco
Susumariello 2020 - Masca del Tacco
Aqua Vita Te Lc
4. Felline
Primitivo di Manduria Sinfarosa Zinfandel 2018
Primitivo Felline 2019
Closa Rosé 2020
AST International
5. Castellare di Castellina
I Sodi di San Niccolò 2016
Maremma Toscana Baffonero 2017 - Rocca di Frassinello
Cerasuolo di Vittoria Giambattista Valli 2019 - Feudi del Pisciotto
AST International
6. Vallepiciola
Chianti Cl. 2018
Pieve di Santa Maria 2018
Mordese 2017
AST International
7. Lungarotti
Torgiano Rosso Rubesco V. Montecchio Ris. 2015
Montefalco Sagrantino 2017
Aurente 2017
AST International
8. Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari
Il Pareto 2017
Cabreo Il Borgo 2017
Jola

GAMBERO ROSSO INTERNATIONAL
WWW.GAMBEROSSOINTERNATIONAL.COM

PARTICIPATING LIST



trebicchieri 2021

ST.PETERSBURG

THURSDAY, JULY 8, 2021

9. Boccadigabbia
Tenuta La Fioriana Rosso 2015
Colli Maceratesi Ribona Le Grane 2019
Garbi 2020
Ladoga SPB
10. Salcheto
Nobile di Montepulciano 2017
Nobile di Montepulciano Salico 2015
Lcc Grape
11. Villa Sandi
Cartize Brut La Rivatta
Prosecco di Treviso Il Fresco Brut
Prosecco Brut Rosé Millesimato 2020
Luding Lc
12. Borgo Conventi
Collio Sauvignon 2019
Collio Pinot Grigio 2019
Collio Merlot 2017
Not Imported
13. Del
Nobile di Montepulciano Bossona Ris. 2015
Nobile di Montepulciano 2017
OOO Bg
14. Varvagione 1921
Collezione Privata Cosimo Varvagione
Old Vines Negroamaro 2017
Primitivo di Manduria Papale Linea Oro 2017
12 e mezzo Rosato 2020
Open Wine
15. Tenute del Cerro
Nobile di Montepulciano 2017
Nobile di Montepulciano Ris. 2015
Simple Wine
16. Lis Neris
Friuli Isonzo Pinot Grigio Gris 2018
Friuli Isonzo Sauvignon Pinot 2017
Vinicom Lc

GAMBERO ROSSO INTERNATIONAL
WWW.GAMBEROSSOINTERNATIONAL.COM

PARTICIPATING LIST



trebicchieri 2021

ST.PETERSBURG

THURSDAY, JULY 8, 2021

17. Otella
Lugana Molsoo Ris. 2018
Amarone della Valpolicella Ripa della Volta 2015
Vinicom Lc
18. Nale Margreid
A. A. Pinot Bianco Similan 2019
A. A. Sauvignon Mantel 2019
Vinotera Ltd
19. Cantina Produttori Comòne
Collio Bianco 2019
Collio Pinot Grigio 2020
Collio Friulano 2020
Vinotera Ltd
20. Primoso
Collio Ribolla Gialla di Oslavia Ris. 2016
Collio Pinot Grigio Skin 2017
Vinotera Ltd
21. La Guardiense - Janare
Falanghina del Sannio Janare Senete 2020
Sannio Aglianico Janare Luochero 2016
Sannio Aglianico Rosato Ambra Rosa 2020
Not Imported
22. Cantina Sociale di Lizzano
Lizzano Negroamaro Manorella 2018
Primitivo di Manduria Manonera 2017
Not Imported
23. Tenute Viglione
Gioia del Colle Primitivo Seltato 2018
Up-pasione 2019
Susumariello Busto 2019
Not Imported
24. Terre de la Custodia
Montefalco Sagrantino 2015
Montefalco Sagrantino 2015
Not Imported

GAMBERO ROSSO INTERNATIONAL
WWW.GAMBEROSSOINTERNATIONAL.COM

PARTICIPATING LIST



trebicchieri 2021

ST.PETERSBURG

THURSDAY, JULY 8, 2021

25. Tudernum
Todi Grechetto Sup. Colle Nobile 2018
Montefalco Sagrantino Fidenzio 2014
Todi Rosso 2019
Not Imported
26. Sorelle Bronca
Valdobbiadene Brut Pinella 65 Rive di Colbaltedo 2020
Valdobbiadene Extra Dry
Not Imported
27. Casa Paladin
Franciacorta Dosage Zéro 2011 - Castello Bonomi
Prosecco Brut Rosé Millesimato 2020 - Bosco del Merlo
Chianti Cl. Gran Selezione
Madonnino della Pieve 2015 - Castelvicochi
Not Imported
28. Cantina Valpantena Verona
Valpolicella Sup. Brolo dei Giusti 2015
Amarone della Valpolicella Torre del Falasco 2016
Not Imported

GAMBERO ROSSO INTERNATIONAL
WWW.GAMBEROSSOINTERNATIONAL.COM

PARTICIPATING WINERIES



trebicchieri 2021

GAMBERO ROSSO IS BACK IN RUSSIA TO PRESENT AN EXCLUSIVE SELECTION
OF THE BICCHIERI RATED WINES, AWARDED IN VINI D'ITALIA GUIDE

ST.PETERSBURG

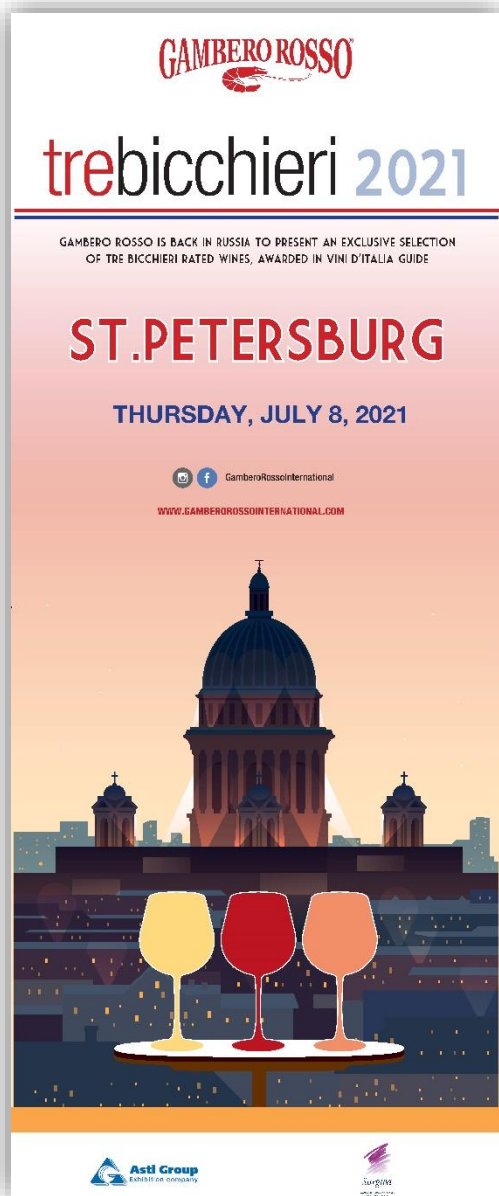
PARTICIPATING WINERIES

- BOCCADIGABBIA BORGO CONVENTI
CANTINA PRODUTTORI GORMONS
CANTINA VALPANTENA VERONA CANTINE LIZZANO
CASA PALADIN CASTELLARE DI CASTELLINA DEI FELLINE
FERRARILA GUARDIENSE - JANARE LIS NERIS
LUNGAROTTI NALS MARGREID OTTELLA
POGGIO LE VOLPI PRIMOSIC ROCCA DELLE MACIE
SALCHETO SORELLE BRONCA TENUTA VIGLIONE
TENUTE AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI
TENUTE DEL CERRO TERRE DE LA CUSTODIA TUDERNUM
VALLEPICCIOLA VARVAGIONE 1921 VILLA SANDI

www.gamberorossointernational.com



FOLDER



ROLLUP



TABLE SIGN

SAVE THE DATE

GAMBERO ROSSO

trebicchieri 2021

GAMBERO ROSSO IS BACK IN RUSSIA TO PRESENT AN EXCLUSIVE SELECTION OF TREBICCHIERI RATED WINES, AWARDED IN VINI D'ITALIA GUIDE

ST.PETERSBURG

THURSDAY, JULY 8, 2021

HOTEL ASTORIA
St Isaac's Square / Bolshaya Morskaya
Ulitsa 39 St.Peterburg 190000

PROGRAMME

OPENING CEREMONY 2:00 PM
1st TASTING 2:30 PM - 4:30 PM
1st MASTERCLASS (SPECIAL AWARDS) 2:30 PM - 4:00 PM
TOP ITALIAN RESTAURANTS AWARDING CEREMONY 4:30 PM
2nd TASTING 5:00 PM - 7:00 PM
2nd MASTERCLASS (ITALY IN A NUTSHELL) 5:00 PM - 7:00 PM

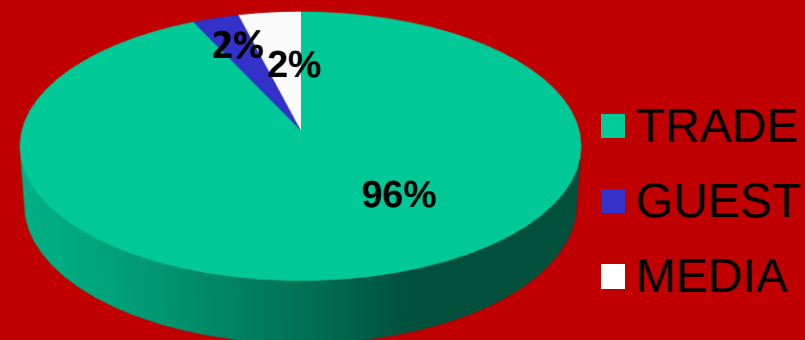
GamberoRossoInternational
WWW.GAMBEROROSSOINTERNATIONAL.COM

RSVP: WINE@ASTIGROUP.RU

Asti Group
Credito Agrario

Vergata
ITALY 2021

Attendees per Category



Trade	96%
Media	2%
Guest	2%

Total Guests 300

Tre Bicchieri Reloaded in St. Petersburg

The Gambero Rosso tasting is a hot ticket event in town

Kick off: July 8, 2:00 pm, Hotel Astoria

It's time for a new start, a new beginning. Charged more than ever and ready to face in-person meetings and tastings, the awaited **Tre Bicchieri World Tour** comes back to Russia to present an exclusive selection of awarded wineries in the 2021 guide. The event is scheduled on **Thursday, July 8, in St. Petersburg**, inside the very central *Hotel Astoria*. The press conference will take place at 2 pm while the first walk-around tasting will start at 2:30 pm till 4:30 pm, and the second one from 5 pm to 7 pm. The programme includes **two masterclasses** guided by the editors-in-chief of Vini d'Italia guidebook. The first seminar will be live at 2:30 pm featuring the **12 Special Awarded Wines** of the guide such as the Red of the Year or the Sparkling of the Year. The second masterclass, **Italy in a Nutshell**, is scheduled at 5 pm collecting wines from North, Center, and South of Italy. Plus, at 4:30 pm, Gambero Rosso will award the **Top Italian Restaurants** in St. Petersburg, including the best wine selection award, according to the ratings of the Top Italian Restaurants guide. The Gambero Rosso day in town will be a symbol of true rebirth of Italian wine, food, and culture.

Russia is a very important market for Italian wine. It is no coincidence that even the terrible 2020 marks only a slight decrease in exported wine, eventually reaching a value of 126 million euros of wine imported from Italy by Russia. The resumption of the tour is entirely dedicated to the Tre Bicchieri winners, i.e. the best wines in Italy according to the Gambero Rosso Guide, which has reached the 34th edition of the Vini d'Italia guide. Vini d'Italia 2021 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 2,645 wineries and a total of 24,638 wines, awarding the classic scores ranging from 1 to 3 Glasses according to the quality of the label. This year, the record number of 467 Tre Bicchieri have emerged. The Gambero symbol of wine excellence, Tre Bicchieri (three glasses), has become the benchmark award and an unquestioned reference point, a guarantee of premium quality all over the world. It has even been chosen as the criteria for access into some of the most important wine monopolies in the world.

The name Gambero Rosso was borrowed from the tavern where the wicked Fox and Cat took Pinocchio to dinner in the famous 19th century children's book by Carlo Collodi. In 1986, Gambero Rosso made its first appearance as a food-and-wine focused weekly supplement in the daily newspaper, Il Manifesto. The year after, the first Gambero Rosso wine guide was printed. In 1999, the first thematic television channel in Europe, Gambero Rosso Channel, was founded, soon followed by the Città del gusto, the schools, a master program, and recently, the public stock offering in November 2015. Gambero Rosso is a multimedia company that offers magazines, books, guides, a website, a webtv, smartphone applications, and a television channel – Sky 412. The Vini d'Italia Wine Guide is translated into Chinese, Japanese, English and German. Since 1987, Gambero Rosso has represented Italian-made food and wine, testing and certifying the quality of products, telling the stories behind the flavors and traditions of the Peninsula.

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



ST. PETERSBURG

trebicchieri 2021

THURSDAY, JULY 8

THURSDAY, JULY 8, 2021

ST. PETERSBURG

HOTEL ASTORIA

St Isaac's Square / Bolshaya Morskaya

Ulitsa 39 - St. Petersburg 190000

PROGRAMME

OPENING CEREMONY | 2.00 PM

1st TASTING | 2:30 PM - 4:30 PM

1st MASTERCLASS (SPECIAL AWARDED WINES) | 2:30 PM - 4:00 PM

TOP ITALIAN RESTAURANTS AWARDED CEREMONY | 4:30 PM

2nd TASTING | 5:00 PM - 7:00 PM

2nd MASTERCLASS (ITALY IN A NUTSHELL) | 5:00 PM - 7:00 PM

WWW.GAMBEROROSSOINTERNATIONAL.COM



trebicchieri 2021

ST. PETERSBURG

THURSDAY, JULY 8

About Vini d'Italia 2021



Gambero Rosso has reached the 34th 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 (including Switzerland's Canton Ticino) interviewing producers and visiting wineries. The guide reviews 2,645 wineries and a total of 24,638 wines, awarding the classic scores ranging from 1 to 3 Glasses according to the quality of the label. This year, the record number of 467 Tre Bicchieri have emerged: Tuscany leads the way with 90 awards. Vini d'Italia is not just a collection of scores and ratings, it's a fundamental and essential volume for all those who work in the sector or are interested in quality Italian wines. Available on Apple and Amazon.

About Top Italian Restaurants



In a period that needs to be archived as soon as possible, the good news comes from Italian cuisine around the world, which proved an extraordinary ability for resilience and innovation. This is what emerges from the digital guide Top Italian Restaurants, in its fourth year, which closely monitors the evolution of Italian cuisine abroad, spotlighting the virtuous work of the best restaurants, awarded with "Forchette", trattorias and bistros with "Gamberi", wine bars and wine tables with "Bottiglie" and pizzerias with "Spicchi." In total, there are over 700 selected venues in more than 100 cities around the world. The cities with the most awards are New York, Tokyo, Paris and Singapore. Cucina italiana in Russia is rapidly evolving thanks to a group of young and super talented chefs who are raising the bar of quality to a new high level. The best Italian Restaurants in Moscow will be announced at 4:30 pm, during the Tre Bicchieri event in town. Top Italian Restaurants guide is available for free here:

www.gamberorossointernational.com/restaurants

WWW.GAMBEROROSSOINTERNATIONAL.COM



ST. PETERSBURG

trebicchieri 2021

THURSDAY, JULY 8

Special Awarded Wines Vini d'Italia 2021

Winery of the Year

GRUPPO SANTA MARGHERITA
(CA' DEL BOSCO, CA MAIOL, KETTMEIR,
LAMOLE DI LAMOLE, MESA)

Cooperative Winery of the Year

**CANTINA PRODUTTORI
SAN MICHELE APPIANO**

Up-and-Coming Winery

RIDOLFI

Winegrower of the Year

ANTONELLA LOMBARDO

Sustainable Viticulture Award

FIRRIATO

Solidarity Project Award

VILLA RUSSIZ

Sparkling Wine of the Year

Op Pinot Nero Dosaggio Zero
Farfalla Cave Privée '11
BALLABIO

White Wine of the Year

Sopraquota 900 '19
ROSSET TERROIR

Rosé Wine of the Year

Cerasuolo d'Abruzzo Piè delle Vigne '18
CATALDI MADONNA

Meditative Wine of the Year

Vernaccia di Oristano Antico Gregori '76
ATTILIO CONTINI

Best Value for Money Wine

Friuli Pinot Bianco '19
VIGNETI LE MONDE

Red Wine of the Year

Barolo Ornato '16
PIO CESARE



WWW.GAMBEROROSSOINTERNATIONAL.COM



ST. PETERSBURG

trebicchieri 2021

THURSDAY, JULY 8

ST. PETERSBURG

ITALY IN A NUTSHELL

MASTERCLASS TABLE MATS

GAMBERO ROSSO



ITALY IN A NUTSHELL

Villa Sandi

Carlizze Brut La Rivetta

VENETO

Borgo Conventi

Collio Sauvignon 2019

FRIULI VENEZIA GIULIA

Primosic

Collio Ribolla Gialla di Oslavia Ris. 2016

FRIULI VENEZIA GIULIA

GAMBERO ROSSO



ST. PETERSBURG

trebicchieri 2021

THURSDAY, JULY 8

GAMBERO ROSSO



ITALY IN A NUTSHELL

Poggio Le Volpi

Roma Rosso Ed. Limitata 2017

LAZIO

Felline

Primitivo di Manduria Sinfarosa Zinfandel 2018

PUGLIA

Cantina Sociale di Lizzano

Primitivo di Manduria Manonera 2017

PUGLIA

GAMBERO ROSSO



ST. PETERSBURG

trebicchieri 2021

THURSDAY, JULY 8

GAMBERO ROSSO



ITALY IN A NUTSHELL

Tenuta Viglione

Gioia del Colle Primitivo Sellaio 2018

PUGLIA

Cantina Valpantena Verona

Valpolicella Sup. Brolo dei Giusti 2015

VENETO

Rocca delle Macie

Chianti Cl. Tenuta S. Alfonso 2018

TUSCANY

GAMBERO ROSSO



trebicchieri 2021

GAMBERO ROSSO



ITALY IN A NUTSHELL

Lungarotti

Torgiano Rosso Rubesco V. Monticchio Ris. 2015

UMBRIA

GAMBERO ROSSO



trebicchieri 2021

FACEBOOK:

<https://www.facebook.com/GamberoRossoInternational/posts/10159587702439452>

<https://www.facebook.com/GamberoRossoInternational/posts/10159590284934452>

<https://www.facebook.com/GamberoRossoInternational/posts/10159591910509452>

INSTAGRAM:

https://www.instagram.com/p/CRGV7M_rKq4/?utm_source=ig_web_copy_link

https://www.instagram.com/p/CRGVirZLsOI/?utm_source=ig_web_copy_link

https://www.instagram.com/p/CREbS8_rU5T/?utm_source=ig_web_copy_link

https://www.instagram.com/p/CRBdlIErhxN/?utm_source=ig_web_copy_link

<https://www.instagram.com/stories/highlights/17884655567353503/>

TWITTER:

<https://twitter.com/GamberoRossoINT/status/1413410028514594817>

<https://twitter.com/GamberoRossoINT/status/1413141315361992711>

<https://twitter.com/GamberoRossoINT/status/1412722518239162370>

RUSSIA. I TRE BICCHIERI RIACCENDONO L'AMORE PER L'ITALIA

▲ a cura di Lorenzo Ruggeri



TRE BICCHIERI 34 GAMBERO ROSSO

Il Worldtour del Gambero Rosso ha fatto tappa a Mosca e San Pietroburgo, tra QR code, voglia di tornare a viaggiare e una ristorazione che ha saputo resistere come poche. Tornano a salire gli acquisti di vino italiano: nel primo trimestre +26% a volume. Così il Belpaese continua a dominare la classifica dei fornitori



La voglia di ripartire raccolta durante i nostri primi eventi in presenza all'estero è difficile da quantificare. E anche da raccontare. Il vino italiano riaccende curiosità, entusiasmo, slanci emotivi a lungo assopiti. Durante i nostri seminari abbiamo ritrovato sensibilità e attenzioni ancor più intense rispetto a qualche anno fa, con le denominazioni a far viaggiare verso l'Italia una platea di giornalisti, sommelier e importatori che per lungo tempo non si sono potuti spostare.

GLI EVENTI DI MOSCA E SAN PIETROBURGO

Dopo la tappa in Germania, ci siamo trasferiti con il Tre Bicchieri World Tour in terra russa. Il 6 luglio è stata la volta di Mosca, l'evento si è tenuto nell'enorme complesso del World Trade Center, all'ombra dei grattacieli della finanza. Due giorni dopo, l'8 luglio, le cantine si sono trasferite a San Pietroburgo, tra le due ampie sale dello storico Hotel Astoria, proprio davanti alla celebre cattedrale di Sant'Isacco.

Durante i due seminari per tappa, dedicati rispettivamente ai premi speciali della guida e a un vero e proprio giro d'Italia dalle Alpi a Trapani, *Italy in a Nutshell*, abbiamo chiesto ai partecipanti un commento sulla scelta di Putin di chiamare con il termine Champagne solo le bollicine prodotte localmente. Abbiamo raccolto solo minimizzazioni e qualche sorriso.

Probabilmente dettati dalla consapevolezza che comunque vada, le bollicine italiane – Asti e Prosecco in testa – da queste parti restano un must, con 25 milioni le bottiglie di spumante italiano stappato solo lo scorso anno.

Ma oltre alle bollicine, la sete d'Italia – anche di un'Italia meno conosciuta all'estero – resta tanta. Apprezzatissimi, a tal proposito, i vini di Antonella Lombardo (Viticoltore dell'Anno della nostra guida) per la prima volta stappati in Russia. *"Abbiamo bisogno di storie come queste, di un'avvocata giovane che torna alla terra, di una zona come la Calabria poco conosciuta e di vitigni autoctoni che ci fanno viaggiare con la mente"*, ci dice la sommelier **Luba Yakimova**.

In totale sono state quaranta le cantine che, nonostante tutte le difficoltà del caso, tra visti lavorativi e tamponi obbligatori (la Russia non riconosce nessuno dei vaccini autorizzati dall'Unione Europea), hanno raggiunto la Russia per toccare con mano un fermento confermato anche dagli ultimi dati economici.

CONSUMI IN CRESCITA DEL 13,4%

Infatti, dopo un 2020 chiuso con solo un -3,6% in valore, l'export di vino italiano in Russia torna a crescere nel primo trimestre del 2021: in quantità si è passati da 8,2 a 10,4 milioni di litri, registrando un incre- »

ARTICOLO PUBBLICATO SUL
SETTIMANALE TRE BICCHIERI

TOP ITALIAN RESTAURANTS

www.gamberorossointernational.com/restaurants/



f GamberoRossoInternational Instagram GamberoRossoInternational

SPONSOR



WORLDTOUR

EXPORT VINO - ITALIA-RUSSIA PRIMO TRIMESTRE 2021

gennaio-marzo 2021. VOLUMI in litri

2020 **8.241.340**

2021 **10.397.447**

gennaio-marzo 2021. Valori in euro

2020 **21.785.174**

2021 **25.442.076**

» mento piuttosto sbalorditivo (+26%). Nei valori, la progressione tra gennaio e marzo è del 17%, da 21,78 milioni di euro a 25,44 milioni, secondo i dati Istat sul commercio estero. Nel complesso, Italia, Francia e Spagna occupano oltre il 60% delle quote del vino importato. L'Italia domina nella classifica dei Paesi fornitori, con circa il 30% delle quote, rispetto a Francia e Spagna che hanno circa il 17% e il 16%. Di pari passo, crescono anche i consumi nel 2020, secondo i dati del Russian federation analytical center, sono stati bevuti circa 11 milioni di ettolitri di vino, con un incremento rispetto al 2019 pari al 13,4%.

IL VINO AL CENTRO DELL'OFFERTA GASTRONOMICA

E basta dare uno sguardo veloce alle carte dei vini dei ristoranti di Mosca e San Pietroburgo per comprendere un salto qualitativo enorme. E anche i ricarichi non sono più quelli mostruosi di pochi anni fa: il vino è sempre più un elemento centrale, soprattutto tra i più giovani. L'età media nei wine bar di San Pietroburgo e Mosca è circa la metà di quella in Italia. E si continua ad aprire: il settore ristorativo qui ha patito meno.

"In effetti siamo rimasti chiusi molto meno rispetto all'Italia o agli Stati Uniti, abbiamo continuato a lavorare bene, adesso stanno continuando a macinare soli i ristoranti con terrazza e spazio esterno, perché da qualche settimana solo le persone con un QR code possono mangiare all'interno di bar e ristoranti," ci racconta Emanuele Mongillo, chef del Balzi Rossi di Mosca. E ottenere quel QR code, l'abbiamo toccato con mano, è una vera impresa, non solo per gli stranieri, ma anche per gli addetti al settore. Eppure, sono in tanti a rilanciare. È il caso di Gianluca Sapia, che abbiamo conosciuto all'evento di Mosca. Ingaggiato via Instagram da un imprenditore russo, ha aperto

ben quattro locali con un format insolito e innovativo dedicato alle cozze e a oltre 100 suoi abbinamenti e condimenti, Mollusca. "È stato un successo istantaneo, ora stiamo per aprire un ristorante dedicato alla tradizione italiana, Il Matto, mentre con Mollusca apriremo anche a Dubai e New York nei prossimi sei mesi. Qui in Russia pagano per bene il merito, bisogna lavorare sodo ma ci si possono levare soddisfazioni enormi. Hanno apprezzato molto il mio approccio libero e sfrontato, da autodidatta".

Gli fa eco Antonio Fresa, uno dei cuochi italiani più bravi in Russia. Durante il lockdown, ha acquistato le quote del suo Jerome e sabato scorso ha celebrato l'apertura di progetto molto ambizioso, Sea Signore. "Abbiamo ripreso il concetto della peschiera all'italiana, con un bel banco a dare il benvenuto poi cinque stazioni per cucinare, l'isola della pasta fatta a mano, marmi italiani e una cantina che punta forte sull'Italia ovviamente. È un momento buono".

Ora il tour rifiata per poche settimane, si riprenderà dagli Stati Uniti, il 30 agosto ci sintonizziamo su Los Angeles.

TOP ITALIAN RESTAURANTS, I PREMIATI

Durante gli eventi, premiati i migliori ristoranti in Russia. Il Villa Sandi Best Contemporary Wine List Award a Mosca è andato a Café Aist, il locale di Mirko Zago, ormai una star in città, grazie a una selezione ricca di etichette italiane classiche, ben supportata da una mescolta brillante. Mentre a San Pietroburgo il premio è andato a Jerome, il ristorante di Antonio Fresa, forte di una cantina preziosa, puntellata da tanti piccoli produttori artigianali a conduzione biologica e biodinamica, produttori tradizionali e una mescolta molto curata e innovativa, con ricarichi onesti.

Per quanto riguarda le pizzerie, premiate a Mosca La Bottega Siciliana, mentre a San Pietroburgo è stata la volta di Pizza 22 cm, con dischi d'impostazione napoletana. A Mosca, new entries per Sartoria Lamberti, un progetto tra arte e cucina inaugurato all'interno del Ritz Carlton un anno fa, poi Butler, premiato anch'esso con una forchetta, mentre due forchette vanno a Semifreddo, lo storico locale di Nino Graziano e Balzi Rossi. Due gamberi, invece a Uiliam's, grazie al talento vero di Luigi Magni, già chef di Pinch, uno dei ristoranti più innovativi e giustamente ricercati a Mosca. Completano il quadro dei ristoranti italiani a San Pietroburgo, Francesco, con una forchetta, Percorso, con due forchette, e Il Milanese e Jerome, premiati con due gamberi. Infine, Vino di Vino si aggiudica le due bottiglie. ❖ »

GAMBERO ROSSO 37 TRE BICCHIERI

ARTICOLO PUBBLICATO SUL
SETTIMANALE TRE BICCHIERI



PHOTOGALLERY

SAN PIETROBURGO



MOSCA



TRE BICCHIERI 38 GAMBERO ROSSO

GAMBERO ROSSO 39 TRE BICCHIERI

ARTICOLO PUBBLICATO SUL SETTIMANALE TRE BICCHIERI



Russia, the Tre Bicchieri rekindle the love for Italy

Between QR codes, the desire to return to travel and a restaurant industry that's been able to resist like few others. And now looking to the future

by Lorenzo Ruggeri

The desire to leave collected during our first events in presence abroad is difficult to quantify. Italian wine rekindles curiosity, enthusiasm, long dormant emotional outbursts. During our seminars we rediscovered even more intense sensitivity and attention than a few years ago, with the denominations making an audience of journalists, sommeliers and importers—who for a long time could not move-travel to Italy. After the stage in Germany, we moved to Russia with the Tre Bicchieri World Tour. On 6 July it was Moscow's turn,

the event was held in the huge World Trade Center complex, in the shadow of the financial district's skyscrapers. Two days later, on July 8, wineries moved to St. Petersburg, between the two large rooms of the historic Hotel Astoria, right in front of the famous St. Isaac's Cathedral. Despite the difficulties, including work visas and mandatory Covid tests (Russia does not recognise any of the vaccines authorised by the European Union), forty wineries reached Russia to experience firsthand the excitement confirmed by the latest economic data. After 2020 that closed with only -3.6% in value, the ex-

port of Italian wine to Russia returns to growth in the first quarter of 2021. In quantity export went from 8.2 to 10.4 million litres, recording a rather staggering increase (+26%). In values, the progression between January and March was 17%, from 21.78 million euros to 25.44 million, according to the Istat data on foreign trade. Overall, Italy, France and Spain occupy over 60% of the shares of imported wine. Italy dominates in the ranking of supplier countries, with around 30% of the shares, compared to France and Spain which have around 17% and 16%. At the same time, consumption

also grew in 2020, according to data from the Russian Federation analytical center, about 11 million hectolitres of wine were drunk, with an increase compared to 2019 of 13.4%. And it's sufficient to take a quick look at the wine lists of the restaurants in Moscow and St. Petersburg to understand the huge leap in quality. Markups too

are no longer the monstrous kind of a few years ago: wine is increasingly a central element, especially among the younger generations. The average age in the wine bars of St. Petersburg and Moscow is about half of what it is in Italy. And places continue to open,

and the restaurant sector here has suffered less. "In fact, we were closed much less than in Italy or the United States, we continued to work well, now only the restaurants with terraces and outdoor spaces are making bigger numbers, because for a few weeks only people with a QR code were allowed to eat inside bars and restaurants," says Emanuele Mongillo, chef at Balzi Rossi in Moscow. And getting that QR code, we have seen it first hand, is a real undertaking, not only for foreigners, but also for those working in the sector. Still, many are relaunching. This is the case of Gianluca Sapia, whom we met at the Moscow event. Hired via Instagram by a Russian entrepreneur, he has opened 4 restaurants with an unusual and innovative format dedicated to mussels and over 100 of his combinations and condiments branded Mollusca. "It was an instant success, now we are about to open a restaurant dedicated

to Italian tradition, Il Matto, while with Mollusca we will also open in Dubai and New York in the next 6 months. Here in Russia they pay merit well, you have to work hard but you can get enormous satisfaction in return. They really appreciated my free and bold, self-taught approach," Antonio Fresa, one of the best Italian chefs in Russia, echoes. During

WINE EXPORT - ITALY-RUSSIA FIRST QUARTER OF 2021

January-March 2021.
VOLUMES in litres

2020 **8.241.340**

2021 **10.397.447**

January-March 2021.
VALUE in Euro

2020 **21.785.174**

2021 **25.442.076**

the lockdown, he bought shares of his Jerome and last Saturday he celebrated the opening of a very ambitious project, Sea Signore. "We took the concept of the Italian fish market, with a nice counter as welcome, then 5 cooking stations, the island of handmade pasta, Italian marbles and a wine cellar that focuses strongly on Italy of course. It's a good time." During the two seminars in each leg of the tour, dedicated respectively to the special prizes of the guide and a veritable tour of Italy from the Alps to Trapani called 'Italy in a Nutshell', we asked participants to comment on Putin's choice to call with the term Champagne only locally produced bubbles. We only collected minimising comments and some smiles. The wines of Antonella Lombardo, Winemaker of the Year, uncorked for the first time in Russia, were incredibly successful. "We need stories like these, of a young lawyer who returns to the soil, of an area like Calabria little known and of native grape vines that make us travel with our minds," sommelier Luba Yakimova tells us. Now the tour breathes again for a few weeks, and will resume from the United States, on August 30 we tune in to Los Angeles. ✦

TOP ITALIAN RESTAURANTS. AWARD WINNERS

During the events, the best restaurants in Russia were awarded. The Villa Sandi Best Contemporary Wine List Award in Moscow went to **Cafe Aist**, belonging to Mirko Zago, now a star in the city, thanks to a rich selection of classic Italian labels, well supported by a brilliant by-the-glass offer. While in St. Petersburg the award went to **Jerome**, Antonio Fresa's restaurant, with a precious wine cellar, supported by many small artisanal producers with organic and biodynamic approach, traditional producers and a very accurate and innovative by-the-glass offer, with honest markups. As for pizzerias, **La Bottega Siciliana** was awarded in Moscow, while in St. Petersburg it was the turn of **Pizza 22** cm, with Neapolitan-style pies. In Moscow, new entries for **Sartoria Lamberti**, a project that straddles art and cuisine inaugurated inside the Ritz Carlton a year ago; additionally **Butler**, also awarded with Una Forchetta, while Due Forchette go to **Semifreddo**. Nino Graziano's historic venue, and **Balzi Rossi**. Due Gamberi instead, went to **Uilliam's**, thanks to the true talent of Luigi Magni, former chef at Pinch, one of the most innovative and rightly sought-after restaurants in Moscow. Completing the picture of the Italian restaurants in St. Petersburg is **Francesco**, with Una Forchetta, **Path**, with Due Forchette, and **Il Milanese** and **Jerome**, awarded with Due Gamberi.

ARTICOLO PUBBLICATO SUL WINE TRAVEL FOOD

EVENTS

WORLDTOUR

PHOTOGALLERY ST PETERSBURG



PHOTOGALLERY MOSCOW

GAMBERO ROSSO 24 JULY-AUGUST 2021

GAMBERO ROSSO 25 JULY-AUGUST 2021



PHOTOGALLERY



PHOTOGALLERY

Adv Wine
 Akademiya Somele
 Alianta Grupp
 Alkon
 All In wine
 Alltours Ltd
 AltaVina
 Aromatnyj mir
 Associaciya VAST
 Ast
 Bahus House
 Barbazan
 Baza otdyha Pastorskoe ozero
 Beef Zavod
 Beribar ru
 Bona People Group
 BR Groupe
 Ca d Abruzzo
 Campari Rus
 Centro Balt

CHastnoe lico
 Chillin
 Classica
 Cococo
 Cork Dork vinnyj bar
 Cristal
 Cro Croket Russia
 De Kanto
 De Sanctis
 DeKanto
 Delic e
 Distribyutor L Wine
 Double Magnum
 DreamWine
 Dve Palochki
 Eclipse
 Ehkzotika
 Fanagoriya Spb
 Fontanka
 Formula wine

Fort wine spirits
 Fruktoavaya lavka
 Gastrobar Krylova
 Gazeta WineWeekly
 Geolegal Group
 Ginza Project
 Goose Goose
 Independent wine Club
 Infokonsalt
 Invino
 Ispirit group
 Joia Fine Wine Spirits
 Karl
 Kaudal
 L Wine
 Ladoga
 Le menu
 Le Pin Bar
 Legendy Ararat
 Lenta

TRADE PRESENTE AL TASTING

LiK Grupp
 Liniya Vkusa
 Lion Wine
 Lobby bar
 Lodka Seafood Oyster Bar
 ltd CentroBalt
 Luding
 Marex
 Marin EHkspress
 Mazaltov
 Mbg Wine
 Mechtateli
 Memo
 Merula
 Metro cash and carry
 Millennium
 Millezim
 Miza
 Most plyus
 Na Vina

Nebo i Vino
 Nesco
 North Capital
 Ooo Adv Vajn
 Ooo Altavina Neva
 Ooo Bahus Haus
 Ooo Centrobalt
 Ooo Dzhoja Prodzhekt
 Ooo EHffekt vkusa
 Ooo Gorodskoj Supermarket
 Ooo Greneta Vajn
 Ooo Kafe SHokolad
 Ooo Kontina SPb
 Ooo Kovchegustrichnyj bar
 Lodka
 Ooo Laguna
 Ooo Leo Vinnyj butik
 Ooo LigovoInvest
 Ooo Luding SPB
 Ooo Lya menyu
 Ooo Matador

Ooo Nvk
 Ooo Real servis
 Ooo Real Servis
 Ooo Sango
 Ooo Solnce
 Ooo Star fud
 Ooo Svetch
 Ooo Svobodnye Lyudi
 Ooo Tarpon Media
 Ooo TurustiCheskoe AgentsvO Ehlit
 Ooo Un m Pulkovskij
 Ooo Uspekh Vinoteka Repiskij 24
 Ooo Vajn Rum SPb
 Ooo Vinkart
 Ooo Vinoterapiya
 Otel Indigo
 Park Dzhuzeppe
 Phali hinkali
 Piemaggio
 Pir

Porto Maltese
 Prostovino
 Real authentic wine
 restoran Birch
 Restoran Blok
 Restoran Izdatelstvo
 Restoran Kompaniya family
 Restoran La Vue
 Restoran NEBULKOVO
 Restoran Percorso
 Rich travel agency
 Salumeriya
 Sankt Peterburgskaya shkola
 somele Kirilla Burluckogo
 Santa Maria
 Saro
 Saviv
 Schastye restaurant
 Seafood Oyster Bar Lodka
 SHkola somele Millezim
 SimpleWine
 Solar Bistro
 Telegram kanal Vino i skidki

Teplo
 TK Modul
 Tokio siti
 Top vajn
 UC Profi
 Unity
 Vajnshtejn bar
 VIL Vinoteka Vino i Lyubov
 Vin a la Cart
 Vindom
 Vinikom
 Vinkart
 Vinnaya shkola Millezim
 Vinnyj Proekt O vinah Rossii S
 lyubovyu
 Vinnyj sklad
 Vino di Vino
 VinoFeel
 Vinofil
 Vinograciya
 Vinoteka Repinskij
 Vinoteka Vinissimo

Vintazh M
 Wawelberg
 Wawelberg Hotel
 White Fish restoran
 Wine Berry
 Wine berry
 Wine Discovery
 Wine Friends
 Wine friends
 Wine Gogh rest Tea house group
 Wine state
 Wine Weekly
 WineBook
 Winebrothers
 Winediscovery
 WineJet
 WineProject
 Winestate
 YUins Strahovanie
 Zazazu