

trebicchieri

GAMBERO ROSSO®


GAMBERO ROSSO®




GamberoRossoInternational

LONDON

trebicchieri 2021

23RD SEPTEMBER

REPORT
LONDRA
23 settembre 2021



Il **23 settembre 2021** si è svolta con grande successo, presso l' *Hackney Town Hall* di Londra, la quarta tappa del **Tre Bicchieri Experience 2021**.



Sono state ben 40 le cantine premiate nella guida Vini d'Italia 2021 che hanno raggiunto la capitale britannica per l'evento Tre Bicchieri del Gambero Rosso.

La degustazione dei Tre Bicchieri è andata in scena giovedì 23 settembre all'Hackney Town Hall, con una partecipazione anche superiore alle aspettative: più di 500 le registrazioni a fine giornata. Oltre ai 120 vini in degustazione anche due seminari di approfondimento guidati dai curatori della guida.



VILLA SANDI CONTEMPORARY WINE LIST AWARD



Sartoria, il locale a Mayfair dello chef Francesco Mazzei, si aggiudica per la prima volta le Tre Forchette e contestualmente il **Villa Sandi Best Contemporary Wine List Award**, grazie al prezioso lavoro svolto dal general manager e sommelier Enrico Bucci, autore di una carta sempre in movimento e molto ben articolata pervarietà e profondità.



Surgiva

ACQUA MINERALE NATURALE
TRENTINO ITALIA



È *RC Macellaio Soho – Il Teatro della Carne*, l'ultima apertura dell'imprenditore ligure Roberto Costa, che ha all'attivo ben sei insegne a Londra, ad aggiudicarsi Due Gamberi e il premio **Surgiva Taste & Design** per la cura dei dettagli, dallo scenico e funzionale forno Charcoa al centro della scena, all'enorme cappa in marmo di Carrara, all'attenzione per le cotture – grande protagonista la Fassona piemontese – e una carta di soli vini italiani di livello.

trebicchieri 2021

LONDON

THURSDAY, 23rd SEPTEMBER 2021

1. Roeno
Riesling Renano Collezione di Famiglia 2016
Praecipuus Riesling Renano 2019
Valdadige Terra dei Forti Enanto 1985 Pre-Filossera Ris. 2016
3 Venice Wine Merchants Ltd

2. Lamole di Lamole
Chianti Cl. Gran Selezione Vign. di Campolungo 2016
Chianti Cl. 2018
Chianti Cl. Ris. 2017
Alivini Company Ltd

3. Terre de la Custodia
Montefalco Sagrantino 2015
Montefalco Sagrantino 2016
Alivini Company Ltd

4. Tenuta Borgo Conventi
Collio Sauvignon 2019
Collio Pinot Grigio 2020
Collio Merlot 2018
Annessa Imports Ltd

5. Villa Sandi
Cartizze Brut La Rivetta
Asolo Brut
Il Fresco Brut Rosé 2020
Annessa Imports Ltd

6. Poggio Le Volpi
Roma Rosso Ed. Limitata 2017
Roma Rosso 2019
Frascati Sup. Epos Ris. 2018
Roma Malvasia Puntinata 2020
Roma Rosato 2020
Annessa Imports Ltd

7. Rocca delle Macie
Chianti Cl. Tenuta S. Alfonso 2018
Chianti Cl. Famiglia Zingarelli Ris. 2018
Chianti Cl. Gran Selezione Riserva di Fizzano 2018
Annessa Imports Ltd

8. Falesco - Famiglia Cotarella
Montiano 2017
Sodale 2018
Brunello di Montalcino 2016 - Le Macioche
Berkmann Wine Cellars Ltd

8.bis Fergghettina
Franciacorta Brut Milleci 2016
Franciacorta Brut Rosé 2017
Franciacorta Satèn 2017
Boutinot Ltd

trebicchieri 2021

LONDON

THURSDAY, 23rd SEPTEMBER 2021

9. Ruggeri & C.
Valdobbiadene Extra Dry Giustino B 2020
Valdobbiadene Extra Dry Giall'Oro
Valdobbiadene Brut Quartese
Enotria Winecellars Ltd

10. Elvio Cogno
Langhe Nebbiolo Montegrilli 2020
Barolo Cascina Nuova 2017
Barolo Ravera 2017
Flint Wines Ltd

11. Grifalco
Aglanico del Vulture Gricos 2019
Aglanico del Vulture Sup. DaMaschito 2017
Aglanico del Vulture Sup. DaGinestra 2017
FortyFive10

12. Primosis
Collio Ribolla Gialla di Oslavia Ris. 2017
Collio Friulano Skin 2017
Collio Pinot Grigio Skin Ris. 2018
FortyFive10

13. Masù da Rive
Friuli Isonzo Pinot Bianco 2018
Friuli Isonzo Pinot Grigio 2020
Friuli Isonzo Pinot Nero 2019
Friexenet Copestick Ltd T/A Jascots Wine Merchants

14. Ridolfi
Brunello di Montalcino 2016
Rosso di Montalcino 2019
Brunello di Montalcino Mercatale Ris. 2015
Independent Wine

15. Cantina Valpantena Verona
Valpolicella Sup. Brolo dei Giusti 2015
Valpolicella Sup. Ripasso Torre del Fiasco 2017
Amarone della Valpolicella Torre del Fiasco 2017
Liberty Wines Ltd

16. La Toledana
Gavi del Comune di Gavi Vigne Rade 2020
Barolo Lo Zoccolaio 2017
Barolo Ravera Ris. Lo Zoccolaio 2015
Matthew Clark Bibendum Ltd

trebicchieri 2021

LONDON

THURSDAY, 23rd SEPTEMBER 2021

17. Ferrari
Trento Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2008
Trento Brut Perlé 2015
Montefalco Rosso Lampante Ris. 2017
Tenute Lunelli - Castelbuono
Matthew Clark Bibendum Ltd

18. F.lli Monchiero
Barolo Rocche di Castiglione 2017
Barolo Rocche di Castiglione Ris. 2015
McCarthy & Mitchell Artisan Wines

18.bis Coppi
Gioia del Colle Primitivo Senatore 2017
Don Antonio Primitivo 2017
Siniscalco Primitivo 2016
Mondial Wine

19. Fiamberti
OP Buttafuoco Storico V. Solenga 2016
OP Buttafuoco Storico V. Sacca del Prete 2016
OP Brut M. Cl. Rosé Caristoro
Orsa Major Ltd

20. Isolabella della Croce
Piemonte Pinot Nero Bricco del Falco 2016
Nizza Augusta 2016
Piemonte Sauvignon Blanc 2019
Petersham Cellar Ltd

21. Conte Collalto
Conegliano Valdobbiadene Extra Brut Ponte Rosso 2020
Conegliano Valdobbiadene Brut San Salvatore 2020
Violette Incrocio Manzoni Moscato 19.0.25 Rosé Vsaq Extra Dry
Thorman Hunt & Co. Ltd

22. Tenuta Santa Caterina
Grignolino d'Asti Monferace 2016
Barbera d'Asti Sup. V. Lina 2018
Grignolino d'Asti Arlandino 2019
Trywines Expertise Ltd

23. Vite Colte
Barbera d'Asti Sup. La Luna e i Falò 2018
Barolo del Comune di Barolo Essenze 2017
Gavi del Comune di Gavi Masseria dei Carmelitani 2020
Vinumterra

24. Dal Cero - Tenuta Corte Giacobbe
Soave Sup. Runcata 2018
Soave Ronca Monte Calvarina 2020
Amarone della Valpolicella 2015
Not available

FOLDER

trebicchieri 2021

LONDON

THURSDAY, 23rd SEPTEMBER 2021

25. Cleto Chiarli Tenute Agricole
 Lambrusco di Sorbara del Fondatore 2020
 Lambrusco di Sorbara Vecchia Modena Premium 2020
 Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Vign. Cialdini 2020
Not imported

26. Angoris
 FCO Friulano 2020
 FCO Chardonnay Spilue Giulio Locatelli Ris. 2018
 FCO Schioppettino 2018
Not imported

27. Zorzettig
 FCO Bianco Myò I Fiori di Leonie 2018
 FCO Pinot Bianco Myò 2019
 FCO Sauvignon 2020
Not imported

28. Casale del Giglio
 Anthium Bellone 2020
 Matidia 2019
 Mater Matuta 2016
Not imported

29. Barone Pizzini
 Franciacorta Dosage Zero Naturae 2017
 Franciacorta Extra Brut Animante
 Franciacorta Extra Brut Rosé Edizione 2016
Not imported

30. Broccardo
 Barolo Bricco San Pietro 2016
 Barolo Palagallo 2016
 Barolo I Tre Pais 2017
Not imported

31. Vigneti Repetto
 Colli Tortonesi Timorasso Derthona Quadro 2018
 Colli Tortonesi Monleale Barbera Quadro 2018
 Colli Tortonesi Timorasso Piccolo Derthona 2019
Not imported

32. Tudernum
 Todi Grechetto Sup. Colle Nobile 2018
 Todi Sangiovese 2018
 Montefalco Sagrantino Fidenzio 2014
Not imported

trebicchieri 2021

LONDON

THURSDAY, 23rd SEPTEMBER 2021

33. Rosset Terroir
 Sopraquota 900 2019
 Valle d'Aosta Chardonnay 770 2019
Not imported

34. De Stefani
 Olmera 2018
 Valdobbiadene Brut Nature Rive di Refrontolo 2020
 Piave Malanotte 2016
Not imported

35. Cantina Produttori di Valdobbiadene - Val d'Oca
 Valdobbiadene Rive di Santo Stefano Extra Brut 2019
 Valdobbiadene Rive di San Pietro di Barbozza Brut 2020
 Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Extra Dry 2020
Not imported

36. Ca' Viola
 Barolo Sottocastello di Novello 2017
 Barbera d'Alba Brichet 2018
 Dolcetto d'Alba Vilot 2020
Not imported

FOLDER



ROLLUP



TABLE SIGN

INVITATION

GAMBERO ROSSO®  ITALIAN CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY FOR THE UK
London, Manchester & Edinburgh

trebicchieri 2021

GAMBERO ROSSO IS BACK IN LONDON TO PRESENT AN EXCLUSIVE SELECTION OF TRE BICCHIERI RATED WINES, AWARDED IN VINI D'ITALIA 2021 GUIDE

LONDON

THURSDAY, 23RD SEPTEMBER 2021

HACKNEY TOWN HALL
Mare Street, London E8 1EA

TASTING

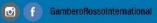
WALKAROUND TASTING (TRADE AND PRESS) 12:00 NOON – 6:00 PM
WALKAROUND TASTING (OPEN TO WINE LOVERS) 6:00 PM – 7:00 PM

MASTERCLASS

TRE BICCHIERI WINES (1st masterclass) 12:30 PM – 1:30 PM
TRE BICCHIERI WINES (2nd masterclass) 3:00 PM – 4:00 PM

The seminars are part of the True Italian Taste project



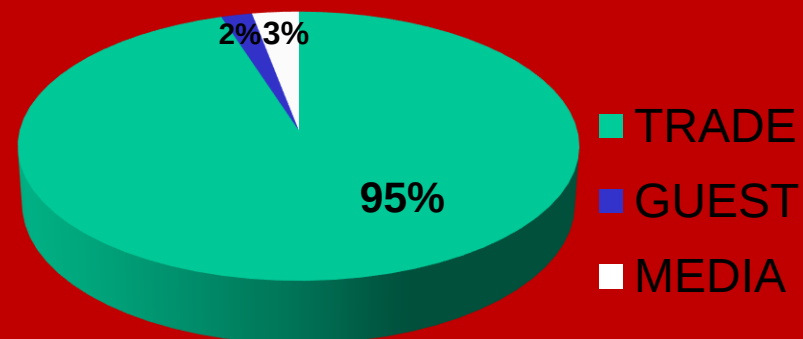


www.gamberorossointernational.com

REVP AND FURTHER INFORMATION: EVENTS@ITALCHAMIND.ORG.UK

Attendees per Category



Trade	95%
Media	3%
Guest	2%

Total Guests 500

Tre Bicchieri o'clock in London

*The Gambero Rosso tasting is a hot ticket event in town.
Kick off: September 23, 12:00noon, Hackney Town Hall*

Gambero Rosso is ready to come back to London with a tasting of premium Italian wines awarded in the Vini d'Italia 2021 guidebook. The **Tre Bicchieri World Tour** will reach the capital on **Thursday, September 23**. The event will take place at the **Hackney Town Hall**, with an extensive walk-around tasting from noon to 7pm. The selection of wines will feature a premium portfolio of native Italian grapes produced by some of the most consistent and emerging wineries.

The programme also includes **two masterclasses** guided by **Lorenzo Ruggeri**, co-editor of Vini d'Italia. The seminars will offer a virtual trip from the Northern tip of the Peninsula till the Southern corner. The classes are sponsored by the **True Italian Taste** project which is part of the government program "The Extraordinary Italian Taste", which promotes the culture of authentic Italian food and wine in 23 countries around the world. The format aims to raise knowledge among foreign consumers about the consumption and detailed information about typical products fighting the so-called Italian Sounding phenomenon. A special eye goes to the origin and nutritional aspects of the DOP-IGP certifications.

At 5:30pm is scheduled the **Awarding Ceremony of the Top Italian Restaurants in London** according to the Gambero Rosso ranking, including fine dining restaurants, trattorias, pizzerias, and wine bars. Two special price will be released such as the **Villa Sandi Best Contemporary Wine List Award**, for the smartest and most brilliant collection, and the **Surgiva Taste & Design Award** for the restaurant with a special taste for beauty.

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. The guide is available on Apple and Amazon.

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



THURSDAY, 23rd SEPTEMBER 2021

LONDON

HACKNEY TOWN HALL

Mare Street, London E8 1EA

TASTING

WALKAROUND TASTING (TRADE AND PRESS) 12:00 NOON – 6:00 PM

WALKAROUND TASTING (OPEN TO WINE LOVERS) 5:00 PM – 7:00 PM

MASTERCLASS

TRE BICCHIERI WINES (1st session) 12:30 PM – 1:30 PM

TRE BICCHIERI WINES (2nd session) 3:00 PM – 4:00 PM

The seminars are part of the True Italian Taste project.

The True Italian Taste project, part of the "The Extraordinary Italian Taste" program, is supported and funded by the Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation. Made by the joint efforts of Assocamerestero and the Italian Chambers of Commerce Abroad, the project aims to promote and safeguard authentic Italian food and wine products



ITALIAN CHAMBER OF COMMERCE
AND INDUSTRY FOR THE UK
London, Manchester & Edinburgh

WWW.GAMBEROROSSOINTERNATIONAL.COM





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

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

WWW.GAMBEROROSSOINTERNATIONAL.COM



Twitter Facebook

LONDON

trebicchieri 2021

23RD SEPTEMBER

Special Awarded Wines Vini d'Italia 2021

Winery of the Year

GRUPPO SANTA MARGHERITA
(CA' DEL BOSCO, CÀ 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



Twitter Facebook

LONDON

trebicchieri 2021

23RD SEPTEMBER



MASTERCLASS TABLE MATS



ITALY IN A NUTSHELL LONDON, 23 SEPTEMBER 2021

*The seminar is part of the True Italian Taste project**

Cantina Produttori di Valdobbiadene - Val d'Oca

Valdobbiadene Rive di Santo Stefano Extra Brut 2019

VENETO

Barone Pizzini

Franciacorta Dosage Zero Naturae 2017

LOMBARDY

Tenuta Borgo Conventi

Collio Sauvignon 2019

FRIULI VENEZIA GIULIA

**The True Italian Taste project, part of the "The Extraordinary Italian Taste" program, is supported and funded by the Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation. Made by the joint efforts of Assocamerestero and the Italian Chambers of Commerce Abroad, the project aims to promote and safeguard authentic Italian food and wine products*



ITALY IN A NUTSHELL LONDON, 23 SEPTEMBER 2021

*The seminar is part of the True Italian Taste project**

Zorzettig

Todi Grechetto Sup. Colle Nobile 2018

FRIULI VENEZIA GIULIA

Falesco - Famiglia Cotarella

Montiano 2017

LAZIO

Vite Colte

Barbera d'Asti Sup. La Luna e i Falò 2018

PIEDMONT

**The True Italian Taste project, part of the "The Extraordinary Italian Taste" program, is supported and funded by the Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation. Made by the joint efforts of Assocamerestero and the Italian Chambers of Commerce Abroad, the project aims to promote and safeguard authentic Italian food and wine products*





ITALY IN A NUTSHELL LONDON, 23 SEPTEMBER 2021

*The seminar is part of the True Italian Taste project**

Tenuta Santa Caterina

Grignolino d'Asti Monferace 2016

PIEDMONT

Ridolfi

Brunello di Montalcino 2015

TUSCANY

**The True Italian Taste project, part of the "The Extraordinary Italian Taste" program, is supported and funded by the Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation. Made by the joint efforts of Assocamerestero and the Italian Chambers of Commerce Abroad, the project aims to promote and safeguard authentic Italian food and wine products*





ITALY IN A NUTSHELL LONDON, 23 SEPTEMBER 2021

*The seminar is part of the True Italian Taste project**

Villa Sandi

Cartizze Brut La Rivetta

VENETO

Tudernum

Todi Grechetto Sup. Colle Nobile 2018

UMBRIA

Primosic

Collio Ribolla Gialla di Oslavia Ris. 2017

FRIULI VENEZIA GIULIA

**The True Italian Taste project, part of the "The Extraordinary Italian Taste" program, is supported and funded by the Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation. Made by the joint efforts of Assocamerestero and the Italian Chambers of Commerce Abroad, the project aims to promote and safeguard authentic Italian food and wine products*



ITALY IN A NUTSHELL LONDON, 23 SEPTEMBER 2021

*The seminar is part of the True Italian Taste project**

De Stefani

Olivera 2018

VENETO

Cantina Valpantena Verona

Valpolicella Sup. Brolo dei Giusti 2015

VENETO

Rocca delle Macie

Chianti Cl. Gran Selezione Riserva di Fizzano 2018

TUSCANY

**The True Italian Taste project, part of the "The Extraordinary Italian Taste" program, is supported and funded by the Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation. Made by the joint efforts of Assocamerestero and the Italian Chambers of Commerce Abroad, the project aims to promote and safeguard authentic Italian food and wine products*



ITALY IN A NUTSHELL

LONDON, 23 SEPTEMBER 2021

*The seminar is part of the True Italian Taste project**

Isolabella della Croce

Piemonte Pinot Nero Bricco del Falco 2016

PIEDMONT

Broccardo

Barolo Paialgallo 2016

PIEDMONT

**The True Italian Taste project, part of the "The Extraordinary Italian Taste" program, is supported and funded by the Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation. Made by the joint efforts of Assocamerestero and the Italian Chambers of Commerce Abroad, the project aims to promote and safeguard authentic Italian food and wine products*



Tre Bicchieri Londra:

<https://twitter.com/GamberoRossoINT/status/1440616869464051712>

<https://www.instagram.com/p/CUHqIYJNjFo/>

<https://www.facebook.com/GamberoRossoInternational/photos/a.374605574451/10159733931194452>

Degustazione/Masterclass:

<https://www.facebook.com/253898059451/posts/10159736882274452/?d=n>

<https://www.instagram.com/p/CULGIQht9US/>

<https://www.instagram.com/p/CULG2BzNtPc/>

<https://twitter.com/GamberoRossoINT/status/1441102398005518355>

Top Italian Restaurants:

<https://twitter.com/GamberoRossoINT/status/1441121429534040075>

<https://www.instagram.com/p/CULOeeytZb1/>

<https://www.facebook.com/253898059451/posts/10159737059889452/?d=n>

Contemporary Wine List Award:

<https://twitter.com/GamberoRossoINT/status/1441309691670417408>

<https://www.instagram.com/p/CUMkvpTtHKj/>

<https://www.facebook.com/253898059451/posts/10159737938249452/?d=n>

Surgiva Taste & Design Award 2021:

<https://www.facebook.com/253898059451/posts/10159737973674452/?d=n>

<https://www.instagram.com/p/CUMnqLqLI9-/>

<https://twitter.com/GamberoRossoINT/status/1441316253822451716>

LE STORIE

LONDRA RIABBRACCIA LE MIGLIORI CANTINE ITALIANE

▲ a cura di Lorenzo Ruggeri



TRE BICCHIERI 32 GAMBERO ROSSO

Ripartenza decisa per il tour del Gambero Rosso, che ha fatto tappa nella capitale britannica. Tra la ricerca di personale di sala (italiano) e le prime conseguenze della Brexit, la città sembra comunque essersi lasciata il Covid alle spalle. Mentre l'abolizione del certificato VI-1 per l'import di vino fa tirare un sospiro di sollievo ai produttori italiani



We're hiring. Partiamo dalla scritta che campeggia davanti a moltissimi ristoranti londinesi, da quelli con pochi coperti ai più strutturati. La ritroviamo nei bar, nelle pizzerie, nei negozi di abbigliamento. Londra è completamente ripartita, anzi, l'impressione è che non sia proprio mai fermata. Il turismo non è ancora a pieno ritmo, ma la pandemia sembra già un lontano ricordo, i ristoranti lavorano a pieno regime. Per strada non si vedono praticamente mascherine, né sono richieste per entrare nella maggior parte degli esercizi. Dopo un giro di ricognizione in città, la parola d'ordine che ritroviamo è 'understaff', a conferma di una difficoltà nettissima di reperire personale, ancor più netta di quanto già non lo sia in Italia, complice l'effetto combinato Brexit-Covid.

GLI SCAMBI CON L'EUROPA NEL POST BREXIT

D'altronde è innegabile che sia un periodo molto delicato anche per gli scambi commerciali con l'Ue. La buona notizia è che il tanto temuto certificato VI-1, richiesto per esportare all'estero e che sarebbe dovuto entrare in vigore a partire dal primo gennaio 2022, è stato abolito: il rischio era di ingolfare ulteriormente le pratiche burocratiche, già gravate dal passaggio doganale, oltre che di far lievitare i costi delle esportazioni. Un'eventuale sua applicazione avrebbe significato per il trade inglese un aggravio di spese che l'associazione Wsta (che rappresenta oltre 300 imprese tra produttori, importatori ed esportatori di vini) aveva stimato in 70 milioni di sterline l'anno, con prospettive di incrementi anche nei confronti dei consumatori. Invece, l'estensione della non applicabilità del certificato VI-1 a 360 gradi consentirà un risparmio di costi pari a 100 milioni di sterline. Ogni anno, l'industria del vino nel Regno Unito (dalla produzione all'importazione) muove un giro d'affari pari a 11 miliardi di euro e dà lavoro a circa 130mila persone lungo tutta la filiera. L'eliminazione di queste tariffe, secondo le stime Wsta, eviterà un incremento di prezzo per bottiglia di vino pari a circa 13 pence.

Guardando ai numeri delle importazioni, nella classifica 2020, con 733,2 milioni di sterline (erano 754,2 nel 2019, secondo dati Statista) ritroviamo la Francia. L'Italia è al secondo posto con 627,9 milioni di sterline (in calo rispetto ai 684,8 mln del 2019). Seguono Australia (289,4), Nuova Zelanda (270,1) e Spagna (261,6 mln di sterline). Guardando in particolare al nostro Paese, in un anno di grande ripresa per gli scambi, con il vino italiano che, secondo l'Osservatorio Uiv, si appresta a chiudere l'anno a 7 miliardi di euro, il Regno Unito, assieme al Giappone, è l'unico ad aver perso terreno rispetto al già negativo andamento del 2019: nel primo semestre -8% contro -4% del 2019. Ad ogni modo, tutto questo non ferma il mondo dell'enogastronomia, con tante nuove aperture e progetti importanti.

>>

ARTICOLO PUBBLICATO SUL
SETTIMANALE TRE BICCHIERI

» TRE BICCHIERI A LONDRA

Sono state ben 40 le cantine premiate nella guida Vini d'Italia 2021 che hanno raggiunto la capitale per l'evento Tre Bicchieri del Gambero Rosso. Evento che è andato in scena giovedì 23 settembre all'Hackney Town Hall, con una partecipazione anche sopra delle aspettative: più di 500 le registrazioni a fine giornata. Oltre ai 120 vini in degustazione anche due lunghi seminari di approfondimento guidati.

"Siamo alla ricerca di vini tradizionali, autentici, veri, che non strizzano l'occhio al mercato internazionale. E in Italia troviamo sempre conferme", commenta **Andy Husai** pro-

prietario del ristorante Barceloneta. "Ho molto apprezzato l'approccio franco e diretto dei seminari, il vino ha bisogno di un linguaggio onesto capace di trasmettere emozioni. Ci mancavano eventi come questo", dichiara il direttore di Tastes of Italy, **William Goodacre**. "Dopo due anni di assenza, abbiamo ritrovato all'evento un grande entusiasmo, tanta energia positiva negli operatori. Mentre gli importatori sono curiosi e attenti, vanno alla ricerca di realtà piccole e di aziende che sono strutturate. C'è un grande interesse per l'Italia, molto più che in passato", analizza **Arber Shabani**, direttore commerciale della cantina Ridolfi a Montalcino. »

I migliori ristoranti in città

Nel corso della manifestazione sono stati premiati i migliori ristoranti italiani in città secondo le valutazioni della guida Top Italian Restaurants, la pubblicazione digitale dedicata ai ristoranti di autentico sapore italiano nel mondo. La grande novità di questa edizione si chiama **Sartoria**, il locale a Mayfair dello chef Francesco Mazzei si aggiudica per la prima volta le Tre Forchette e contestualmente il Villa Sandi Best Contemporary Wine List Award, grazie al prezioso lavoro svolto dal general manager e sommelier Enrico Bucci, autore di una carta sempre in movimento e molto ben articolata per varietà e profondità. "Siamo rimasti in 6 come team, stiamo stringendo i denti, ma abbiamo ripreso a lavorare benissimo e siamo molto ottimisti. Il vino gira velocemente, abbiamo la possibilità di far provare sempre cose nuove e curiose", aggiunge Enrico. L'elegante ristorante del cuoco calabrese Mazzei è anche l'unico ristorante in città premiato con tale riconoscimento, con Due Forchette seguono **Locatelli**, che ne perde una, rispetto alla passata edizione, poi **Theo Randhall at the InterContinental** e **Satyrio**, mentre si aggiudicano Una Forchetta **Margot** e **Trullo**.



CAMBERO ROSSO 35 TRE BICCHIERI

» PROSSIMA TAPPA A FINE OTTOBRE

Il World Tour del Gambero Rosso, nonostante tutte le difficoltà con gli spostamenti, è ripartito a pieno ritmo, forte di un rinnovato entusiasmo dei produttori e di dati più che confortanti sul fronte dell'export. A fine giugno è stata la volta di Berlino, mentre Mosca e San Pietroburgo sono state protagoniste a luglio. La manifestazione ripartirà il 27 ottobre da Stoccolma, il 29 Copenaghen, il 2 novembre si sposterà a Kiev. Nello stesso mese le cantine italiane voleranno finalmente Oltreoceano, con tappe in Canada e negli Stati Uniti, grazie alla fine delle restrizioni da parte dell'amministrazione Biden. ♦

Santa Margherita e Sartoria: una festa tutta italiana nella via dei sarti

Una cena a tutto tondo per celebrare le eccellenze italiane a Londra. L'evento si è svolto mercoledì 22 settembre nel salotto di Mayfair, uno dei quartieri più eleganti della città, nella via dei più celebri sarti in città.

La Cantina dell'Anno per Vini d'Italia 2021, il Gruppo Santa Margherita, ha sposato la cucina di Francesco Mazzei: Sartoria è il ristorante italiano migliore in città per la guida Top Italian Restaurants. Un evento per celebrare la ripartenza degli eventi in presenza in una città che sembra già aver messo da parte la crisi pandemica.

La serata è stata presentata da Lorenzo Ruggeri e Alberto Ugolini, brand ambassador di Santa Margherita. Con l'occasione è stato festeggiato il 60esimo anniversario del Pinot Grigio, la prima annata fu messa infatti in commercio nel 1961, per un vino che oggi è esportato in più di 90 Paesi nel mondo. Tra i piatti della serata, una rivisitazione del vitello tonnato, l'antipasto per antonomasia nella ristorazione italiana all'estero e dei magistrali tortelli ripieni di burrata e 'nduja, magistrale l'uso del piccante per quello che è diventato un simbolo dello chef Mazzei, che oltre a Sartoria cura i ristoranti Fiume e Radici. L'abbinamento della serata? Il succulento agnello del Galles con un 'Singing in the glass' Chianti Classico Gran Selezione Vigneto Campolungo 2015, un sangiovese che esprime al meglio l'intensità e la freschezza dei migliori Sangiovese di Lamole.

CAMBERO ROSSO 37 TRE BICCHIERI



#stappacongamberorosso
VINI D'ITALIA 2021



Y By 11 Minutes '20
PASQUA

Sulle sponde del lago di Garda sorge l'azienda Pasqua, storia azienda veronese fondata nel 1925. Oggi alla guida dell'azienda c'è Umberto Pasqua con i figli Riccardo e Alessandro. Con Marco Sabellico assaggiato Y By 11 Minutes '20. Dal colore rosa antico pallido, al naso è intenso, ricco di frutti rossi, frutti neri, agrumi, note floreali di fiori bianchi e vaniglia. In bocca il vino è fruttato, fresco, dinamico, rotondo, minerale, con note di scorza d'agrumi che donano ricchezza e complessità al bouquet, chiude su toni vanigliati. Un vino ottimo come aperitivo o da portare a tavola con i formaggi freschi, burrata e risotti.

Visita il sito: www.pasqua.it/home/
e scopri la referenza:
pasqua.it/it/vini-e-vigneti/icons/yl-y-by-11-minutes/
Per guardare la puntata:
www.instagram.com/tv/CUVLoObNWRx/

PHOTOGALLERY



TRE BICCHIERI 38 GAMBERO ROSSO

WORLDTOUR



GAMBERO ROSSO 39 TRE BICCHIERI



#stappacongamberorosso
VINI D'ITALIA 2021



Barolo Fontanafredda V. La Rosa '17 FONTANAFREDDA

Nelle Langhe più precisamente a Serralunga d'Alba sorge Fontanafredda, storica azienda del panorama enologico piemontese riconosciuta per la sua produzione di Barolo. Oggi l'azienda conta 120 ettari di vigneti certificati biologici. Con Marco Sabellico assaggiamo il Barolo Fontanafredda V. La Rosa '17. Dal colore rubino granata, al naso è fine ed elegante, nitido, note di piccoli frutti rossi, note spezziate, fumé, minerali e delicate note floreali. Al palato è bilanciato, caldo, morbido, avvolgente, armonico, strutturato, verticale, con tannini levigati, chiude su un finale lungo e persistente su toni di frutti rossi maturi e liquirizia. Ottimo da abbinare a piatti dalle lunghe cotture, arrostiti e formaggi stagionati.

Visita il sito www.fontanafredda.it/

Per guardare la puntata:
www.instagram.com/tv/CUaVM6fLboU/



London embraces the best Italian wineries

Resolute restart for the Gambero world tour which, together with the best awarded Italian wines, celebrates virtuous Italian dining abroad

by Lorenzo Ruggeri

We're hiring. Let's start with the sign constantly standing out in front of London restaurants, from those with few seats to the more structured. We find the sign in bars, pizzerias, clothing stores. London has completely restarted. Actually, the impression is that it has never stopped. Tourism is not yet at full speed, but the pandemic already seems a distant memory, with restaurants working at full capacity. Practically no masks are visible on the streets, nor are they required to enter most businesses. After a recon tour of the city, the key term we keep hearing is, 'understaffed' confirming a very clear difficulty in finding staff, even more clear than it already is in Italy. But all this does not stop the world of food and wine, with many new openings and important projects. Forty wineries were awarded in the Vini d'Italia 2021 guide and who joined London for the Gambero

Rosso Tre Bicchieri event. The event was staged on Thursday, September 23rd at Hackney Town Hall, with participation exceeding all expectations, with over 500 registrations at the end of the day. In addition to the 120 wines for tasting, there were also two long in-depth seminars led by journalist Lorenzo Ruggeri. "We are looking for traditional, authentic, true wines, which do not wink at the international market. And in Italy we always find all the answers," commented Andy Husai, owner of the Barceloneta restaurant. "I very much appreciated the frank and direct approach of the seminars. Wine needs an honest language capable of transmitting emotions. We were missing events like this," said Tastes of Italy director William Goodacre. "After two years of absence, we found great enthusiasm at the event, a lot of positive energy in the operators. While importers are curious and attentive, in search of small businesses

and companies that are structured. There is great interest in Italy, much more than in the past" analyzed Arber Shabani, Sales Director of Ridolfi winery in Montalcino.

During the event, the best Italian restaurants in the city were awarded according to the evaluations of the Top Italian Restaurants guide, a digital publication dedicated to restaurants with an authentic Italian flavour around the world. This edition's biggest novelty is called Sartoria, restaurant in Mayfair by chef Francesco Mazzei which won the Tre Forchette recognition for the first time as well as the **Villa Sandi Best Contemporary Wine List Award**, thanks to the



GAMBERO ROSSO 18 JULY-AUGUST 2021

WORLDTOUR

SANTA MARGHERITA AND SARTORIA: AN ALL-ITALIAN PARTY IN THE STREET OF THE TAILORS



A 360 degree dinner to celebrate Italian excellence in London. The event took place on Wednesday, September 22nd in the Mayfair district, one of the most elegant of the city, in the street of the city's most famous tailors. The Winery of the Year for the Vini d'Italia 2021 guide, Santa Margherita Group, has married the cuisine of Francesco Mazzei. Sartoria is the best Italian restaurant in town according to the Top Italian Restaurants guide. An event that celebrates the resumption of in-person events in a city that seems to have already put the pandemic aside. The evening was presented by Lorenzo Ruggeri and Alberto Ugolini, Brand Ambassador of Santa Margherita. The occasion marked the 60th anniversary of Pinot Grigio, the first vintage was as a matter of fact put on the market in 1961, for a wine that is now exported to more than 90 countries worldwide. Among the dishes of the evening, a reinterpretation of vitello tonnato, the most popular starter in Italian restaurants abroad, and masterful tortelli stuffed with burrata and 'nduja, and egregious use of spice for what has become chef Mazzei's signature. In addition to Sartoria, the chef also curates both Fiume and Radici restaurants. The wine pairing of the evening was the succulent lamb of Wales with a 'Singing in the glass' Chianti Classico Gran Selezione Vigneto Campolungo 2015, a Sangiovese that best expresses the intensity and freshness of the best Sangiovese di Lamole.

precious work done by General Manager and Sommelier Enrico Bucci, author of a wine list that's always in motion and well-articulated in terms of variety and depth. "We are now a team of six, we bite the bullet, but we are back to work and doing very well. We are very optimistic. The wine sells quickly, we have the opportunity to always try new and curious things," added Enrico.

The elegant restaurant of Calabrian chef Mazzei is also the only restaurant in the city awarded with this recognition. Fol-

lowing suit with Due Forchette is Locatelli, who loses one compared to the previous edition; Theo Randall at the InterContinental and Satyrion. Awarded Una Forchetta are Margot and Trullo, an absolute first for the venue led by Tiam Siadatan and Jordan Frieda, former creators of the successful Padella formula. As for bistros and trattorias, evaluated with Gamberi awards, Popolo Shoreditch, the restaurant of chef John Lawson, stands out for its signature and tasty cuisine along with an ar-

tisan wine list of great character: Due Gamberi. Following is RC Macellaro Soho - Il Teatro della Carne, the latest opening of the Ligurian entrepreneur Roberto Costa, who has six branches in London, in addition to the Milan location. Winning Due Gamberi and the **Surgiva Taste & Design award** for attention to detail, from the scenic and functional Charcoal oven at the centre of the scene, to the huge Carrara marble hood, to attention to cooking methods - Piedmontese Fassona being the great protagonist - and a wine list of only high-level Italian wines. Among the novelties, Mia Mamma stands out, awarded with Un Gambero, the innovative project by Giuseppe Corsaro, which every three months alternates a team of 'mothers' in the kitchen, with a consequent change of regional focus, at this moment to be the protagonist are the flavours of Campania. Finally, 50 Kalo by Ciro Salvo is confirmed as the best pizzeria in London, the only one in the city awarded with Tre Spicchi, thanks to a perfect dough and masterful fried foods: the calzone and the pasta omelette have become a ritual even among Londoners.

The Gambero Rosso World Tour, despite all the difficulties related to travel, has restarted at full speed, thanks to a renewed enthusiasm from producers and more than comforting results regarding exports. At the end of June it was the turn of Berlin, while Moscow and St. Petersburg were the protagonists in July. The event will restart on October 27th from Stockholm, on October 29 in Copenhagen, and on November 2 it will move to Kiev. In the same month, Italian wineries will finally fly overseas, with stops in Canada and the United States, thanks to the end of the restrictions signed by the Biden administration. ♦

GAMBERO ROSSO 19 JULY-AUGUST 2021

ARTICOLO PUBBLICATO SUL BIMESTRALE WINE TRAVEL FOOD

EVENTS

PHOTOALLERY LONDON



GAMBERO ROSSO 20 JULY-AUGUST 2021

PHOTOGALLERY



3 Venice Wine Merchants

4 S Events

50 Kalo

Accenture

Accountancy

Aero

Agt Foods & Ingredients

Alan Voyle Associates

Alivini

Amarena

Amathus Drinks

Ansa

Aprile UK

Architecture plb

Baccala' Restaurant

Bailo & Co. Philippines

Bancroft Wines

Barceloneta Group

Bbh

Bellavita Expo

Belloni Limited

Berkmann

Bibendum Wine

Black British Classical Foundation

Bluebell International

Booknbook Ltd

Bosch

Bryn Bowden Limited

Caliber Europe

Cambridge Wines

Canapecraft

Capgemini

Caprice Holdings

Caviar House And Prunier

Cctv

Charity

Cheuk Kwan Ma

China Media Group Europe

Citi

Club Epicure International

Commerce Interact

Complitaly UK

Criterion

Crownmark

Cuculo Cheese & Wine

Culinaris UK

Daiquiri Doctor

Deloitte

Dolce Vita Wines

Drugloo International Ltd

Dudley-Jones Fine Wine

Edition Hotels

Edizioni Ampelos

El Patio

Ellis Of Richmond Ltd

Embassy Of Italy

Enoteca Da Luca

Enoteca Rosso

Enotria & Coe

Ernst & Young

Euposia Wine Education

Favourite Wines Ltd

Finevines Wines

Finsbury

Flavour Matters

Flint Wines

TRADE PRESENTE AL TASTING

Food & Art Agency

Freelance

Frere Jean Freres

Fuller'S Brewery

Futuragri

Gaucht

Genius

Glocal Experiences Ltd

Grape Paradise

Gs Wines Ltd

Harrods

Harry'S Bar

Highbury Vintners

Hilton

Hollywood Reporter

Hotel Dream

Hub.Brussels

Icraftb

Il Borro Mayfair

Intrepid Bakers Ltd

Italia Notizie 24

Italian Trade Agency

Jolie

Jpm

Kens Events Ltd.

Kings College London

Kiss My Aperitif

Kpmg

La Mia Mamma

Lardo

Legal Advisor

Lichfield Investment

Lichfield Partners

Linden Designs Tld

Locanda Locatelli

Lse

Majestic Wine

Marks And Spencer

Mead In Italy

Medallia

Memosurrey Ltd

Mi Cakes Ltd

Micro Cheemonger

Mille Gusti Ltd

Mondial Wines

Morrison

Myliko Wines

Nahmad

Nkm Media

No.8

Norma

O.W.Loeb

Oak

Orange Hospitality

Oxfam

Pasha Restaurant & Lounge

Pasta Nostra

Petersham Cellar

Picture Framer

Pietrovini.Com

Pines Wines

Pizza Express

Pret A Manger

Prince Regent Restaurant

Princi

Private

Private Club
 Private Wine Club
 Prosecco Caffè' Ltd
 Prospect
 Psr
 Quaffology
 Quandoo
 Rc Group
 Red Lion
 Regent Consultants
 Restaurant Group
 Robert Lloyd Selections
 Rutage Limited
 Sainsburys
 Segal Wines
 Self Employed Consultant
 Shanghai Lifestyle Magazine
 Sheepish Productions Ltd
 Silk Road Fashion, London
 Sm La Notizia Londra
 Soas University Of London
 South African Airways
 Speciality Food Magazine

Spinelix Ltd
 Splendid Wines
 Stanford Wine Circle Uk
 Student
 Suprafin
 Symposium
 Tastes Of Italy Limited
 TcP
 Teamwork Photo Ltd
 Technosharp Ltd
 Tecnologika
 Ten-Acre Wines Ltd
 The Drinks Coach Uk
 The Intrepid
 The Rare And Fine Wine Co
 The Stafford Collection
 Tholos Architects Ltd
 Thorman Hunt
 Timelesswine
 Trivet Restaurant
 Ts Wine
 Uiv

Uk Ais
 Uk Sommelier Association
 Upm
 Villa Parodi
 Vineyards Direct
 Vinissimo
 Vita London Ltd
 Vortex
 Vortex Jazz Club
 Waitrose & Partners
 Wangi Wines Ltd
 Watchclub
 Welltax Limited
 Wilde On Wine
 Wiley
 Wine Pleasure
 Winesaltfirelaughter
 Winesider Ltd.
 Wolf And Tipple
 Zappi
 Zone E&C
 Zonin Uk