

MONTRÉAL

5 JUIN 2023



# LE GRAND QUAI DU PORT DE MONTRÉAL – SALLE PAVILLON

200, rue de la Commune Ouest, Montréal, Québec H2Y 4B2

## LA DÉGUSTATION

12 H - 13 H | **MÉDIAS & INVITÉS SPÉCIAUX**

13 H – 17 H | **PROFESSIONNELS DE L'INDUSTRIE DU VIN**

16 H 30 | **PRIX POUR LES MEILLEURS RESTAURANTS ITALIENS**

## MASTERCLASS

11 H 30 – 12 H 30 | **MASTERCLASS 1**

13 H 30 – 14 H 30 | **MASTERCLASS 2**

RSVP: [CLIQUEZ ICI](#)

POUR INFORMATION: [GAMBEROROSSOCANADA@SOGOOD.IT](mailto:GAMBEROROSSOCANADA@SOGOOD.IT)

EN PARTENARIAT AVEC

GDCBGCF



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**L'heure des Tre Bicchieri est arrivée à Montréal**

*Il sera possible de déguster une sélection des vins les mieux notés par le guide Vini d'Italia*

Le **5 juin** le **Gambero Rosso** va présenter à **Montréal**, au **Grand Quai du Port de Montréal**, une sélection des meilleurs domaines et des meilleurs vins d'Italie. De midi à 17.00 heures, la sale des expositions accueillera un événement entièrement dédié aux grands vins d'Italie. Il s'agira d'un remarquable parcours de dégustation, où trouveront place plus de 50 domaines viticoles et 150 vins, qui offrira aux participants une occasion unique pour découvrir les grands terroirs italiens et ses principales appellations d'origine contrôlée.

Il sera en outre possible de suivre une **dégustation guidée** par **Gianni Fabrizio**, rédacteur en chef du guide "Vini d'Italia", et par l'expert dégustateur **Marzio Taccetti**. Cette dégustation vous permettra de découvrir le potentiel des grands vins d'Italie à travers la découverte de nombreuses étiquettes, provenant de vigneron du pays tout entier qui participeront à cet événement. L'invité d'honneur du jour sera le **Conseil Interprofessionnel des Vins d'Abruzzo (Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo)**. Vous trouverez **un stand des vins d'Abruzzo**, ainsi qu'une **dégustation dédiée au Pecorino**, fameux cépage indigène de cette région de l'Italie centrale.

A 16.30 prendra place la remise des prix des meilleurs restaurants, bars à vins et pizzerias italiens de la ville, décernés par The **Top Italian Restaurants**. Une journée qu'aucun amateur de vins ne voudra perdre.

**Au sujet de Vini d'Italia 2023**

Solidité, vitalité, enthousiasme. Voilà l'image que donne la **36ème édition** du guide **Vini d'Italia 2023**; aujourd'hui, les vins italiens ont rejoint, dans chaque région, un très bon niveau qualitatif général, qui surprend même les dégustateurs les plus experts. Le guide Vini d'Italia est le résultat d'une année de travail mis en oeuvre par un groupe de dégustateurs experts, qui ont parcouru le pays pour visiter les domaines et pour parler avec les vigneron. Le guide passe en revue **2.626 caves** et décrit **25421 vins** qu'il classe de un à trois verres (da Uno a Tre Bicchieri) en tenant compte de leur qualité. Parmi les **2093 étiquettes** qui ont été sélectionnées pour les dégustations finales, seulement **455** d'entre elles ont obtenu les tant convoités **Tre Bicchieri**. Malgré les difficultés créées par la pandémie, les producteurs ont rejoint de nombreux résultats positifs et ils ont également affiché de bonnes capacités de pénétration des marchés internationaux. Le guide Vini d'Italia est traduit en allemand, anglais, chinois et japonais. **Disponible sur Apple et Amazon.**

**WWW.GAMBEROROSSOINTERNATIONAL.COM**

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**LUNDI, 5 JUIN 2023**

## **MONTRÉAL**

LE GRAND QUAI DU PORT DE MONTRÉAL  
SALLE PAVILLON

200, rue de la Commune Ouest, Montréal, Québec H2Y 4B2

### **LA DÉGUSTATION**

12 H - 13 H | **MÉDIAS & INVITÉS SPÉCIAUX**

13 H – 17 H | **PROFESSIONNELS DE L'INDUSTRIE DU VIN**

16 H 30 | **PRIX POUR LES MEILLEURS RESTAURANTS ITALIENS**

### **INVITÉ SPÉCIAL**

*CONSORZIO TUTELA VINI D'ABRUZZO*

### **MASTERCLASS**

11 H 30 – 12 H 30 | **PECORINO, LE VIN BLANC DU FUTUR**

13 H 30 – 14 H 30 | **L'ITALIE EN BREF**

**WWW.GAMBEROROSSOINTERNATIONAL.COM**



## Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo

Le **Consorzio di Tutela dei Vini d'Abruzzo (Conseil Interprofessionnel des Vins d'Abruzzo)** est une association sans but lucratif, composée toutes les entités faisant partie du système de contrôle, qui vise à protéger, valoriser et prendre soin des intérêts relatifs aux appellations d'origine contrôlée de la région. À l'exception de l'Abruzzo, aucune autre région européenne ne peut s'enorgueillir d'avoir plus de 30% de son territoire protégé pour son importance naturaliste. L'Abruzzo peut compter sur quatre Parcs (trois Parcs nationaux et un Parc régional) et sur une douzaine de réserves naturelles ou autres aires protégées. Ça n'est donc pas un hasard que le Conseil Interprofessionnel, qui sauvegarde depuis longtemps l'une des ressources les plus authentiques de la région, ait choisi comme symbole l'aigle, un animal avec un fort instinct protecteur, aussi tenace que le peuple d'Abruzzo.



## Au sujet de Top Italian Restaurants

Sur les scènes internationales la cuisine italienne vit une époque d'or, grâce à l'attractivité et la variété des recettes, grâce à l'ouverture de nombreux nouveaux restaurants et à leur large diffusion. Pour les grands groupes hôteliers les restaurants italiens sont souvent devenus le fleuron des hôtels. Les nouveaux restaurants où nos saveurs sont au centre de l'attention ont triplé, tandis que l'intérêt autour de la pizza est extraordinaire, de la surprenante mode pour la pizza romaine (une version romaine de la pizza) aux nouvelles pizzas gourmet, et pendant ce temps le succès de la pizza napolitaine continue à plein régime. Le monde est en recherche d'Italie, de ses produits au goût traditionnel, de ses cépages indigènes, de la surprenante intensité des arômes de nos plats: les clients qui ouvrent la porte d'un restaurant italien veulent entrer en Italie et égaler le plaisir que nous prenons, assis autour d'une bonne table. Notre travail pour répertorier les saveurs italiennes dans le monde se poursuit à toute vitesse, avec le guide Top Italian Restaurants qui arrive à son 5ème anniversaire en continuant à récompenser le goût italien à l'étranger. À partir des restaurants qui s'adjugent nos Fourchettes (Forchette), aux bistros et trattoria qui obtiennent nos Crevettes (Gamberi), aux bars à vins récompensés avec nos Bouteilles (Bottiglie), aux pizzerias qui gagnent nos Tranches (Fette); le barème est le barème classique du Gambero Rosso de un à trois pour chacun des objets utilisés. Environ 800 adresses ont été sélectionnées par notre guide.

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

**WWW.GAMBEROROSSOINTERNATIONAL.COM**

 GAMBERO ROSSO®

trebicchieri 2023

CANADA

VINI D'ITALIA 2023

MONTREAL 🍁 JUNE 5

### “Vini d’Italia” 2023. Prix Spéciaux

#### VIN ROUGE DE L’ANNÉE

Chianti Classico Petignano '19  
**Dievole**

#### VIN BLANC DE L’ANNÉE

Castelli di Jesi Verdicchio Classico  
San Paolo Riserva '19  
**Pievalta**

#### EFFERVESCENT DE L’ANNÉE

Franciacorta Pas Dosé Parosè '16  
**Mosnel**

#### LIQUOREUX DE L’ANNÉE

Orvieto Classico Superiore  
Muffa Nobile Pourriture Noble '20  
**Decugnano dei Barbi**

#### ROSÉ DE L’ANNÉE

Riviera del Garda Classico  
Valtènesi Charetto Lettera C '20  
**Pasini San Giovanni**

#### PRODUCTEUR DE L’ANNÉE

**Bertani**

#### MEILLEUR RAPPORT QUALITÉ/PRIX

Abruzzo Pecorino '21  
**Tenuta Terraviva**

#### VITICULTEUR DE L’ANNÉE

**Giovanna Maccario**

#### ESPOIR DE L’ANNÉE

**Lodali**

#### CAVE COOPÉRATIVE DE L’ANNÉE

**Cantina Due Palme**

#### PRIX DE LA VITICULTURE DURABLE

**Arnaldo Caprai**

#### PRIX DE LA SOLIDARITÉ

**Frescobaldi/Gorgona**



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