

Dal mondo dell'assaggio e ... dintorni

Sua eccellenza, la Grappa Trentina



È stata una giornata importante lo scorso 21 novembre per la Grappa Trentina. Infatti, nell'ambito del concorso "Profeti in patria", patrocinato dalla Presidenza della Repubblica, dal Senato e dalla Presidenza del Consiglio, è stata insignita del "Premio Nazionale d'Eccellenza", a testimonianza del ragguardevole livello di qualità raggiunto dai distillatori. La motivazione del premio è la promozione dell'immagine di italianità di cui la Grappa Trentina è espressione. "La Grappa

Trentina rappresenta non solo un'importante risorsa economica, ma anche la storia, la tradizione e la cultura italiana", sottolinea Giuseppe Bertagnoli, presidente dell'Istituto. I 29 distillatori trentini, che lavorano con passione nel rispetto della tradizione per mantenere viva la leggenda del *made in Italy* e per onorare la storia centenaria nel rispetto di un elevato livello qualitativo che rappresenta il piacere unico e impareggiabile del vivere italiano, hanno ricevuto un attestato ufficiale che rende loro omaggio.

È nata Grappa News, la newsletter della grappa

Sono stati diffusi i primi numeri di *Grappa News*, la newsletter elettronica dell'Istituto Nazionale Grappa. Un numero al mese per accompagnare i lettori alla scoperta del mondo della grappa, per fargli capire come si produce, quali sono le differenze tra i vari prodotti e come sta cambiando il nostro distillato.

«Uno degli obiettivi fondamentali dell'Istituto Nazionale Grappa è fare cultura del prodotto» ha detto il presidente Cesare Mazzetti. «Confortati dall'ottimo risultato dell'ultima edizione di Grapperie Aperte e spinti dalle numerose domande che arrivano dai visitatori del nuovo sito dell'Istituto ogni mese, abbiamo deciso di dare vita a *Grappa News*. Un appuntamento mensile via e-mail con informazioni e novità dal mondo grappicolo che permetterà all'Istituto di portare avanti una politica di seria informazione».

La newsletter è indirizzata a operatori del settore, giornalisti, consumatori evoluti, assaggiatori e appassionati. Per abbonarsi gratuitamente è sufficiente visitare www.istitutograppa.org.

I migliori Barbera premiati ad Alessandria

Si è svolta lo scorso 12 dicembre, presso la Tenuta La Bollina di Serravalle Scrivia, la serata ufficiale delle premiazioni del 2° Concorso Internazionale del Barbera. I lavori delle commissioni di assaggio, composte da enologi italiani e stranieri, giornalisti e responsabili della grande distribuzione internazionale, si sono svolti dal 15 al 18 novembre ad Alessandria, dove sono stati giudicati 305 vini, provenienti per lo più dal Piemonte e da altre regioni d'Italia, ma anche da paesi esteri, come California e Australia. I vini che hanno superato la soglia di 85/100 sono stati 74, di cui 13 provenienti dall'estero. La sessione finale ha decretato i migliori:

- Campione Barbera 2006, e medaglia d'oro nella categoria "Vini doc prodotti con almeno l'85% di uve Barbera": Paion 2004, Barbera d'Asti Superiore, prodotto da Tenuta La Fiammenga di Cioccaro di Penango (Asti);
- Medaglia d'oro nella categoria "Vini doc pro-

Bilancio Positivo per la Cantina Soave

Si è concluso positivamente l'esercizio 2005-2006 per la Cantina di Soave. Un aumento significativo del fatturato, una redditività media per i viticoltori a 46 euro/ql, un utile di esercizio di oltre 757 mila euro, un *cash flow* di quasi 4,6 milioni di euro e un patrimonio netto di quasi 27 milioni: questi sono i numeri che confermano l'ottima salute della cantina. Particolarmente soddisfatto il presidente Luigi Pasetto: "Malgrado la stagione 2005 sia stata sfavorevole, i risultati conseguiti sono ottimi, grazie all'attenta gestione dei mercati da parte della direzione generale e all'accurata conduzione della produzione da parte dei tecnici". Sulla stessa lunghezza d'onda Bruno Trentini, direttore generale: "Si tratta di un bilancio del tutto in controtendenza, che giunge anche grazie al nostro impegno di puntare innanzitutto sulla valorizzazione dei nostri marchi, per i quali abbiamo ottenuto risultati significativi".

Dal mondo dell'assaggio e ... dintorni

dotti con almeno il 50% di Uve Barbera": Gutturnio Frizzante 2005, vino dei Colli Piacentini prodotto dall'Azienda Agricola Baraccone di Ponte dell'Olio (Piacenza);

- Medaglia d'oro nella categoria "Vini stranieri prodotti con almeno il 50% di uve Barbera": Barbera ReZerve 2004, prodotto dall'azienda Shenandoah Vineyards di Plymouth, California.

li produttori artigianali di sperimentare e studiare l'arte birraia, in un conteso che ha valorizzato i prodotti attraverso l'esplorazione di tutta la filiera produttiva. Tradizione della birra italiana, ma anche innovazione e coraggio di sperimentare sono state le caratteristiche di questo salone, che si è svolto in concomitanza con il Salone del Cioccolato Artigianale e di Qualità, la nuova rassegna Certicibi, e la 14a edizione di Cartoomics, il salone del fumetto.

La grappa che verrà: previsioni dal Veneto e dal Piemonte



Arrivano dal Veneto e dal Piemonte buone notizie grappicole. Sembra infatti che la distillazione 2006 produrrà buoni frutti in entrambe le regioni. In Veneto la qualità delle vinacce arrivate nelle distillerie è stata molto alta grazie alla carica aromatica presente. Questo si è riscontrato in genere su tutte le varietà lavorate.

Buon livello anche in Piemonte, dove i distillatori si sono visti recapitare vinacce di altissima qualità, molto "bagnate" e cariche di sentori aromatici. In particolare, il Moscato d'Asti ha dato grappe di livello eccezionale. Anche il Brachetto ed altri vitigni aromatici minori hanno offerto grandi rese in alambicco. Stabile la resa degli altri vitigni Piemontesi.

Birre artigianali da degustare

Si è svolto dal 23 al 26 marzo scorsi, presso fiera-milanicity, il Salone della Birra Artigianale e di Qualità. Obiettivo della manifestazione è quello di diventare un appuntamento importante, come cartina di tornasole per il mercato del beverage. Infatti ha dato la possibilità anche ai picco-

I giovani e la grappa per l'undicesima Francoli Cup

Si è svolta lo scorso 13 marzo la finale della Francoli Cup. Giunta quest'anno all'undicesima edizione, si rivolge agli allievi tra i 14 e i 19 anni degli istituti alberghieri italiani, stimolandoli a lavorare su un progetto concreto, che unisca creatività, divertimento e una sana competitività. Sono stati assegnati due trofei: il primo, *Progetto di investimento*, rivolto alle scuole che dovevano proporre un piano di ricerca sulla gestione delle risorse umane e tecnologiche in campo turistico, seguendo il tema *La fabbrica del turismo*. Il secondo trofeo, rivolto agli studenti, era il *Cocktail Contest*, riservato alle ricette di cocktail in due categorie: base grappa e base libera. "La Francoli Cup è divenuta un'occasione per portare nuovo impulso al mondo della formazione turistica, promuovendone il rinnovamento – afferma il presidente di Distillerie Francoli, Alessandro Francoli – Oggi purtroppo l'Italia sta perdendo competitività in uno dei settori che è la punta di diamante della nostra economia". L'obiettivo della Francoli Cup è, da un lato, rafforzare lo spirito di squadra e la capacità creativa degli allievi, dall'altro, metterli in gara tra loro con sana competitività, cercando anche di stimolare il mondo didattico creando nuovi momenti di confronto.

Memorabile annata per il Vino Nobile di Montepulciano

Grande affluenza per l'edizione 2007 dell'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano, svoltasi lo scorso 19 febbraio per più di 1.000

Dal mondo dell'assaggio e ... dintorni

operatori del settore e il 22 febbraio per oltre 140 giornalisti di tutto il mondo nell'Antica Fortezza di Montepulciano. Il 2006 per il Vino Nobile di Montepulciano è stato un anno importante dal punto di vista delle vendite. Il dato più eclatante giunge dagli Stati Uniti dove il Nobile ha realizzato una crescita esponenziale nell'anno precedente superando quota 10% (circa il 7% nel 2005). Oltre agli Stati Uniti i principali paesi esteri per il commercio del Nobile sono Svizzera, Benelux, Regno Unito, Giappone, Canada, Austria e Germania. Sono state rilasciate dal Consorzio nel 2006 5.975.625 fascette Docg, mentre sono state imbottigliate 1.941.205 bottiglie di Rosso. L'Anteprima è stata l'occasione per presentare i prototipi della vendemmia 2006, ma anche la produzione vinicola del territorio e per la degustazione delle nuove annate.

Mazzetti d'Altavilla, tra le "Stelle della Ristorazione" e l'arte



A Montecatini, presso le storiche Terme Tettuccio, gli scorsi 5 e 6 febbraio Mazzetti d'Altavilla ha partecipato alle "Stelle della Ristorazione", manifestazione che ha visto la partecipazione di circa 300 tra i migliori chef e ristoratori d'Italia. La distilleria piemontese ha partecipato allestendo un banco di degustazione all'interno delle Terme di Tettuccio e le grappe firmate Mazzetti d'Altavilla hanno chiuso la cena di gala. «A Montecatini erano presenti numerosi tra i più quotati chef italiani, ai quali abbiamo cercato di far conoscere le potenzialità della grappa anche nella preparazione di raffinati piatti» sottolinea Claudia Mazzetti.

La Mazzetti d'Altavilla è da sempre sensibile all'arte e torna a ospitarla nella sua azienda dal 18 febbraio, quando ha inaugurato, accompagnandola con i suoi cocktail a base di grappa, i frutti esotici al liquore e gli zuccherini spiritosi, la mostra pittorica *Il mondo di Guido Botta*, che terminerà il 29 aprile. Nei corridoi dell'azienda del Monferrato sono esposte 15 tra le migliori opere dell'artista alessandrino. La mostra rientra nel progetto di valorizzazione del territorio perseguito dalla Mazzetti d'Altavilla. «Vogliamo valorizzare il nostro Monferrato, proponendo al turista luoghi originali, prodotti di qualità e grandi emozioni», dice ancora Claudia Mazzetti.

L'Italia terza alla Coppa del Mondo della Pasticceria

La decima edizione della Coppa della Pasticceria, svoltasi a Lyone gli scorsi 21 e 22 gennaio, ha riunito i migliori pasticceri di 20 nazioni del mondo. Ciascuna nazione era rappresentata da 3 professionisti che hanno realizzato, in 10 ore, davanti a un folto pubblico, un lavoro artistico in zucchero, uno in cioccolato e uno in ghiaccio, affiancati, per la valutazione del gusto da entremets al cioccolato, gelato e un dessert al piatto tipico del paese in competizione. La squadra italiana, composta da Angelo Di Maso, Fabrizio Donatone e Fabrizio Galla, si è aggiudicata il terzo posto, dietro a Giappone, primo, e Belgio, e ha anche meritato il premio speciale della stampa per il migliore entremets al cioccolato.

Vent'anni per Città del Vino

Grande cerimonia lo scorso 8 febbraio in Campidoglio per festeggiare i vent'anni di Città del Vino. In quest'occasione sono stati presentati un dossier sui cambiamenti del mondo del vino e sul loro impatto nelle Città del Vino negli ultimi 20 anni; e il nuovo *Manifesto in difesa della vitivinicoltura di qualità*, una sorta di decalogo che riassume i temi, i valori, gli obiettivi e le azioni che contrassegneranno l'attività dell'associazione per i prossimi anni. Nella mede-

Dal mondo dell'assaggio e ... dintorni

sima occasione, sono stati premiate oltre 60 persone, tra ricercatori, giornalisti, produttori, politici e personaggi della cultura che, secondo le motivazioni di Città del Vino, in questi anni si sono distinte nel loro lavoro per la promozione della qualità agroalimentare, delle eccellenze enogastronomiche, del turismo del vino e nell'informazione, nella formazione e nella conoscenza.

della natura richiama le suggestioni dei mari del Sud e si accompagna agli ineguagliabili giochi di trasparenza della grappa. "Perla Nera" è quindi un omaggio alle Polinesie, ed è stata inserita a pieno titolo nel catalogo in-flight sales del vettore aereo tahitiano, proponendosi come un regalo originale o come un oggetto esclusivo per ricordare una vacanza esotica.

La storia del caffè italiano a Londra

Jonathan Morris, professore dell'università di Hertfordshire, ha analizzato le ragioni della crescente popolarità del caffè italiano lungo il ventesimo secolo, dalle origini dell'espresso, fino all'affermazione mondiale del cappuccino, e su questo argomento ha organizzato una mostra, che si è svolta dal 18 al 26 novembre scorsi, presso il Bramah Museum of Tea and Coffee di Londra. La mostra ha dato la possibilità a tutti i suoi visitatori di conoscere meglio, attraverso il lavoro del professor Morris, l'evoluzione dell'espresso italiano e di ammirare 12 storiche macchine da caffè della collezione Enrico Maltoni.

TigullioVino Meeting 2007

La terza edizione di TigullioVino Meeting avrà luogo nella cornice dell'Excelsior Palace Hotel di Rapallo il prossimo 4 giugno. Dopo il successo delle precedenti edizioni, anche quest'anno verrà presentata alla stampa specializzata, agli operatori e ai lettori della newsletter la miglior selezione di produttori e di vini individuati negli anni attraverso il lavoro di degustazione delle due commissioni del portale. In particolare, tra tutti i vini degustati, la rigida selezione effettuata premia i produttori e i vini che, oltre all'alto livello qualitativo e all'eccellente rapporto qualità/prezzo, siano anche riusciti a trasmettere un'emozione forte, il rispetto del vitigno e/o del territorio di provenienza.

Bottega vola a Tahiti



La Distilleria Bottega ha concluso un accordo di fornitura con Air Tahiti Nui, la principale compagnia aerea della Polinesia Francese.

A questo proposito l'azienda trevigiana ha realizzato "Perla nera", una speciale bottiglia in vetro soffiato che contiene 20 cl di grappa di Prosecco. L'inedita bottiglia da collezione, il cui packaging è completa-

to da un tubo argentato, riproduce al suo interno le valve aperte di un'ostrica che racchiudono una perla nera. Questo prezioso regalo

"Espresso Ideas": macchine espresso ma non solo

E' un house organ, ma non solo. *Espresso Ideas*, l'ultima creatura della comunicazione di Nuova Simonelli, è infatti anche di più, arrivando a proporsi come un interessante aggregatore di contenuti. In stile molto web, direbbe qualcuno. O forse, più semplicemente, un modo diverso di fare una comunicazione aziendale che non sia esclusivamente commerciale. Per questo Nuova Simonelli si propone con un vero e proprio magazine semestrale e bilingue. All'interno servizi e interviste sulle macchine dell'azienda marchigiana, ma anche su design, comunicazione e tecnologia. E nel primo numero spazio all'assaggio del caffè con un ampio servizio sull'analisi sensoriale e sull'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè.