

LE STORIE

Alla scoperta di Pecorino e Cerasuolo d'Abruzzo

In queste tappe canadesi con al seguito oltre 80 aziende, l'ospite speciale è stato il Consorzio dei Vini d'Abruzzo che, oltre a far degustare una testimonianza rappresentativa delle sue aziende (con un banco apposito nel Walk-Around Tasting), ha puntato a far scoprire, attraverso le masterclass guidate, due chicche trainanti della produzione vinicola regionale: il vitigno pecorino e suoi vini e il Cerasuolo d'Abruzzo, un rosé che ha il vento in poppa.

A Montréal, buyer, stampa specializzata e ristoratori sono rimasti piacevolmente colpiti dai profumi e dalla freschezza gustativa dell'ancora poco noto Pecorino, mentre a Toronto la masterclass riguardante il Cerasuolo d'Abruzzo ha rivelato ai professionisti della città il carattere di un vino rosato fuori dagli schemi, che fa della personalità olfattiva e della struttura gustativa i suoi punti distintivi che lo rendono unico.



» alcolici, suggerendo un massimo di 2 drink a settimana (prima erano 10 drink a settimana per le donne e di 15 per gli uomini) ed health warning obbligatorie sulle etichette.

Messi insieme tutti questi elementi, si può comunque affermare che i consumi di vino – e in particolare quelli di vino italiano – non sono andati poi così male. E il roadshow del Gambero Rosso ne è la dimostrazione.

VANCOUVER: LA RISTORAZIONE FA DA TRAINO

Nella modernissima Vancouver, una trentina di aziende si sono presentate ai buyer del monopolio e agli specialisti del settore, animando gli ultimi due piani della famosa torre rotante chiamata Vancouver Lookout, dalla quale si può ammirare il panorama mozzafiato delle montagne e dei paesaggi che circondano la città. Si è tenuta qui la masterclass con ben 12 famose etichette della nostra enologia, in cui Master of Wine e giornalisti hanno potuto apprezzare l'alleggerimento dei nostri grandi rossi, che hanno perso negli ultimi dieci anni intensità cromatica, volume eccessivo e tannini asciutti a scapito di una maggior facilità di beva e di un maggiore equilibrio generale.

Uno stile che ha trovato anche gli apprezzamenti di **Michaela Morris**, responsabile degli acquisti dei vini italiani per il Monopolio, che ha evidenziato la maggiore possibilità di abbinamento, anche con la cucina italiana proposta dai grandi chef residenti in British Columbia, come Pino Posteraro del ristorante Ciappino's ad esempio.

MONTRÉAL: IL TRIONFO DEL VINO ITALIANO IN TUTTA LA PROVINCIA

Il Tre Bicchieri World Tour è proseguito con la tappa di **Montréal** (nel Québec), città particolarmente cara ai vini italiani. Il Québec è la provincia dove la quota di mercato dei vini italiani importati è la più ampia sia in volume che in valore. Qui, a Le Grand Quai du port de Montréal, oltre 55 aziende del nostro panorama vitivinicolo hanno presentato ad un pubblico di giornalisti, ristoratori e buyer entusiasti il meglio della propria produzione.

La presenza di spicco che ha allietato la giornata è stata quella della di **Silvia Costantini**, console generale d'Italia a Montréal, che con la sua passione e il suo interesse per i nostri vini ha dato vita colloqui informali con produttori e direttori commerciali, occupati a illustrare i pregi dei propri vini.

Inoltre, si sono svolte due Masterclass (guidate da chi scrive): la prima organizzata dal Consorzio dei Vini d'Abruzzo, dedicata al Pecorino; la seconda ha avuto per protagoniste una decina di etichette di vini significativi del nostro Paese. In questo caso, un rapido scambio »