

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuole

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 71.01.81. - 71.31.62
76.110.122 - 76.110.307
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201
Telegr. Ecostampa - Milano
Telefax 7383882 - 76111051
76110346
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

02217908PQ T 28F 8S 82L59
L' ARENA
P.TTA MUNICIPIO 8
37121 VERONA VR
Dir. Resp. GIUSEPPE BRUGNOLI
Data: 4.2.1990

Wine Experience, buon bilancio

A New York vini italiani battaglieri

(NOSTRO SERVIZIO)

NEW YORK — I vini italiani sono stati accolti con lusinghieri apprezzamenti alla ormai tradizionale «Wine Experience». La manifestazione vinicola è organizzata con cadenza biennale dal «The Wine Spectator» la più importante e qualificata rivista del settore negli Stati Uniti. In complesso, oltre tremila persone hanno partecipato, a pagamento (il prezzo della registrazione quest'anno era fissato a 650 dollari), ai tre giorni di semi-

nari, degustazioni, pranzi e cene che costituiscono vetrina della produzione vinicola mondiale tra le più selettive. Dall'Australia agli Stati Uniti, passando per l'Europa, erano presenti alla manifestazione, divenuta un appuntamento immancabile, praticamente tutti coloro che contano nel mondo del vino.

Il piatto forte della manifestazione è stato al solito costituito dai serali «Grand Tasting». I vini che i partecipanti hanno potuto assaggiare sono quelli che a parere della redazione del The Wine Spectator sono da considerare tra i migliori al mondo. L'Italia con ben 27 produttori vinicoli invitati, su un totale di 198 provenienti da ogni parte del mondo, è al terzo posto e ha compiuto un buon passo avanti dai 15 vini selezionati nel 1987. Al primo posto sono logicamente gli Stati Uniti con 50 vini (contro i 45 di due anni orsono) mentre al secondo posto abbiamo i vini francesi con 47 segnalazioni (contro le 34 del 1987).

Alle conferme di due anni orsono (Antinori Badia a Coltibuono, Barone Colombini, Cerotto, Contino Aldo, Conterno Giacomo, Costanti, Gaja, Lungaro, Mastroberardino, Pio Cesare, Prunotto, Ratti, Ruffino, Villa Banfi) si sono affiancate: Fattorie di Ama, Barone Ricasoli, Biondi Santi, Ca' del Bosco, Castellare, Castello di Rampolla, Castello di Neive, Castello di Volpaia, Frescobaldi, Gresy, Marcarini, Fattoria di Monte Vertine.

Nonostante l'accesa competizione tra i produttori, tutti di fama mondiale, i vini italiani hanno ottenuto apprezzamenti lusinghieri e meritati. Oltre al «wine tasting», i vini italiani sono stati alla ribalta dei seminari e delle manifestazioni collaterali del nutrito programma, tra le quali v'è da sottolineare la Francia per i suoi Chateaux e il Portogallo per i suoi Porto millesimati. La produzione nazionale è stata il clou anche di una colazione sponsorizzata dall'Italian Wine & Food Institute alla quale hanno partecipato oltre 1000 qualificati operatori, giornalisti, produttori e vip del settore. Il menù, strettamente tradizionale, è stato innaffiato da grandi vini quali: il veronese Bolla Amarone Recioto della Valpolicella, Marchesi di Barolo, Rocca delle Macchie, Ruffino Libaio e Martini & Rossi Asti Spumante. Lucio Caputo, presidente dell'Istituto, ha commentato sottolineando come queste manifestazioni contribuiscono a riaffermare il prestigio del vino italiano negli Stati Uniti.

G.