tre bicchieri

REPORT

STOCCOLMA 28/01

GAMBERO ROSSO

STOCCOLMA 28/01

Il **28 gennaio 2019** si è svolta con grande successo, presso il Grand Hotel Stockholm, la seconda tappa del 2019 dei **Tre Bicchieri World Tour.**

Rotta nordica per il Worldtour del Gambero Rosso.
La magnifica degustazione, con oltre 40 cantine premiate, ci ha offerto l'assist per esplorare un mercato tra i più performanti in Europa.

GAMBERO ROSSO

Italia Olivicola
CONSORZIO NAZIONALE

Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia

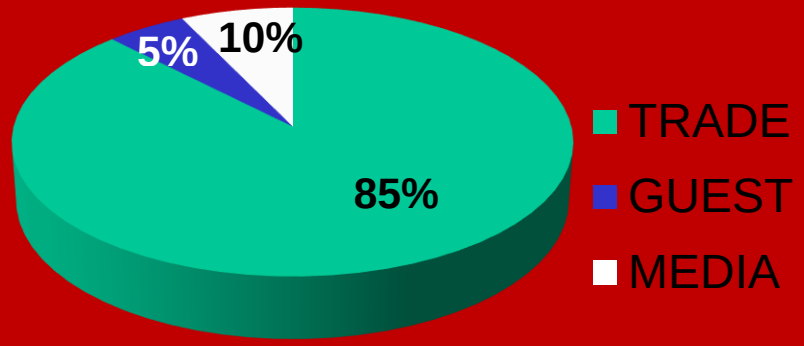
Imparare a riconoscere un olio extravergine di oliva di qualità, assaggiarlo, accoppiarlo.

Durante gli eventi di Stoccolma e Copenaghen, il Consorzio Nazionale dell'Olio di Oliva ha organizzato seminari di formazione in un paese in cui il burro è una religione, il consumo di olio d'oliva sta aumentando in modo significativo. Dal 2008 al 2017, l'importazione di olio d'oliva è cresciuta del 58%, con un consumo pro capite annuo di circa un litro, ancora lontano dai 9,2 litri annui in Italia.

STOCCOLMA 28/01

GAMBERO ROSSO

Attendees per Category



Trade	85%
Media	10%
Guest	5%

Total Guests 600

GAMBERO ROSSO

Italchamber
Camera di Commercio Italiana per la Svezia
Italienska Handelskammaren i Sverige

trebicchieri 2019 PRESS RELEASE

Tre Bicchieri warm up Stockholm

Gambero Rosso is ready to come back to Sweden with a unique tasting of the top awarded wineries in the Vini d'Italia 2019 guide. The event is scheduled for Monday, January 28 in Stockholm, in the prestigious Grand Hotel Stockholm. The walk-around tasting will start at noon for professionals and at 5:30 p.m. for winelovers. Moreover at 5:30 pm the event will host the award ceremony of the best Italian restaurants in Stockholm according to the Top Italian Restaurants guide which rates fine dining restaurants, casual dining destinations, pizzerias and wine bars.

We remember that the Tre Bicchieri World Tour is only for those wineries that have attained the maximum recognition in the Guide, a guarantee of absolute quality. Gambero Rosso has reached the 32nd 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.

GAMBERO ROSSO

Italchamber
Camera di Commercio Italiana per la Svezia
Italienska Handelskammaren i Sverige

trebicchieri 2019 PRESS RELEASE

About Vini d'Italia 2019

The 2019 edition reviews 2,485 wineries and a total of 22,000 wines, awarding the classic scores ranging from 1 to 3 Glasses according to the quality of the label. This year, 447 Tre Bicchieri have emerged: Tuscany leads the way with 85 awards, followed by Piedmont and Veneto. At the same time Southern Italy is surging in terms of quality and 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

Competitive, identitarian, increasingly proud in bringing its regional recipes to the table, and its simplest and most rustic profile, even in luxury settings. So the recipe for Neapolitan scarpariello finds its place in the major hotels in Hong Kong, the taste of Roman tripe marries Scandinavian wine cellars, Agerola fior di latte rests on increasingly good Neapolitan pizzas in New York. There are 5 million Italians living abroad, 100 thousand locals who refer to our traditions. In the Top Italian Restaurants guide we have selected 500: places managed by professionals, offering above all true Italian flavor. One made of products that speak of the production area, of who we are, and how we live. These are often stories of courage, chefs, pizza makers and sommeliers seeking something more. And success stories. Available for free:

www.gamberorosso.it/restaurants

GAMBERO ROSSO

Italchamber
Camera di Commercio Italiana per la Svezia
Italienska Handelskammaren i Sverige

trebicchieri 2019

STOCKHOLM

MONDAY, JANUARY 28, 2019

GAMBERO ROSSO

WWW.GAMBEROROSSO.IT/EN/EVENTS

PARTNER

Italia Olivicola
CONSORZIO NAZIONALE

Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia

TASTING BROCHURE

ROLLUP

TABLE SIGN

Facebook

Post 1

Evento/Olivicola https://www.facebook.com/GamberoRossoInternational/posts/10157101807999452

Post 2

TIR https://www.facebook.com/GamberoRossoInternational/posts/10157103177649452

Post 3

Mancini https://www.facebook.com/GamberoRossoInternational/posts/10157103865854452

Instagram:

Highlights:
https://www.instagram.com/stories/highlights/17962413370217840/?hl=it

Post 1

Evento/Olivicola https://www.instagram.com/p/BtOlhVlniJI/?utm_source=ig_web_copy_link

Post 2
TIR https://www.instagram.com/p/BtQQt03H4sV/?utm_source=ig_web_copy_link

Post 3
Mancini https://www.instagram.com/p/BtRCyLRnH9S/?utm_source=ig_web_copy_link

Twitter:

Tweet 1 https://twitter.com/GamberoRossoINT/status/1090312092610105344

Tweet 2 https://twitter.com/GamberoRossoINT/status/1090552591296151552

Tweet 3 https://twitter.com/GamberoRossoINT/status/1090659889494609922

LA SPINTA NATURALE E FRIZZANTE DEL GRANDE NORD

Da una parte la Svezia, con i suoi monopoli e il boom delle bollicine italiane. Dall'altra la Danimarca, regno di micro-importatori, dove sono i vini naturali e i marchi (più che le denominazioni) a guidare i consumi. Rotta nordica per il Worldtour del Gambero Rosso

a cura di Lorenzo Ruggeri

STOCCOLMA: IL GRANDE MOMENTO DELLE BOLLICINE

Canada, Norvegia, Svezia. Tre nazioni e un denominatore comune: il monopolio di Stato sugli alcolici. Nel caso svedese, l'attore in scena è il Systembolaget, fondato nel 1955 per "*minimizzare i problemi relativi all'alcol attraverso una vendita responsabile non motivata da profitti*". L'evento Tre Bicchieri del Gambero Rosso a Stoccolma, con oltre 40 cantine premiate, ci ha offerto l'assist per esplorare un mercato tra i più performanti in Europa. Nei primi dieci mesi del 2018 (i dati arrivano freschi dall'Istat), il vino italiano è cresciuto del 3,8% in quantità e di un rotondo 10% in valore, per un totale di 147,2 milioni di euro tra gennaio e ottobre. Il motore della doppia cifra? Ancora una volta le bollicine, con gli spumanti cresciuti del 32,8% nei valori (a 35,6 milioni di euro) e del 25% nei volumi. Decisivo il ruolo del Prosecco Doc, passato da 3,4 a 5 milioni di litri, per una spesa di 21,1 milioni di euro, con un balzo in avanti del 54%. "*L'offerta continua a crescere, il monopolio è costretto ad importare qualsiasi vino su richiesta specifica. La tassazione incide molto sui vini di fascia bassa, mentre i vini super premium costano come in Italia, e in alcuni casi anche qualcosina di meno*", ci racconta **Claudio Mancini**, proprietario dell'omonimo ristorante aperto in città nel 1983. In cantina riposano oltre 4mila etichette tricolore: "*La maggioranza dei clienti va ancora sui vini di prestigio, dal gusto più ricco, ma viaggiano e conoscono sempre di più i nostri vitigni. I vini dell'Etna sono un crack, ma anche Campania e Calabria si affacciano con successo*", aggiunge il sommelier e manager **Giancarlo Clark**. Nel seminario sui Premi Speciali della guida Tre Bicchieri, condotto insieme a Marco Sabellico, i vini più apprezzati sono quelli tarati su un gusto classico, con estrazioni moderate e acidità non troppo marcate. Piemonte, Toscana e Veneto la fanno ancora da padrone; le sorprese sono i commenti sul metodo classico italiano con Franciacorta e Trentodoc sempre più apprezzati e presenti nelle carte, non solo dei ››

Forchette italiane a Stoccolma

La Svezia ha il suo primo ristorante Tre Forchette nella nostra Top Italian Restaurants. Parliamo di **Mancini** a Stoccolma, un omaggio ai sapori tradizionali italiani con una strepitosa selezioni di oli, formaggi, salumi, vini, e una solidissima mano in cucina per un ambiente familiare ed esclusivo. Tra le trattorie, entra in Guida **Trattoria Montanari** che strappa un Gambero, mentre tra le eno-tavole si conferma **Adria Bar & Ristorante**, premiato con le Due Bottiglie. Sempre più numerose le pizzerie di qualità in città: new entry per **Meno Male Vasastan**, che si aggiudica Uno Spicchio, mentre la pizzeria **450 Gradi** dell'ex calciatore Jesper Blomqvist strappa Due Spicchi, stessa valutazione per **Giro Pizzeria**.

ARTICOLO PUBBLICATO SUL SETTIMANALE «TRE BICCHIERI»

GAMBERO ROSSO

11

Cultura dell'olio nella patria del burro

Imparare a riconoscere un olio extravergine di qualità, degustarlo, abbinarlo. Durante gli eventi di Stoccolma e Copenaghen il Consorzio Nazionale Italia Olivicola ha organizzato dei seminari di formazione curati da Valerio Cappio e Livia Rinaldi. In un Paese dove il burro è una religione, i consumi di olio stanno salendo in maniera significativa. Dal 2008 al 2017, l'import di olio d'oliva è cresciuto del 58%, con un consumo annuo pro capite che si aggira sul litro annuo, ancora lontano dai 9,2 litri annui in Italia.

L'ex calciatore Jesper Blomqvist (in Italia Parma e Milan) insieme a Valerio Cappio

›› ristoranti italiani. La nostra sensazione? Che l'estero sia stia accorgendo, ancor più del mercato interno – basta vedere i numeri dello Champagne in Italia – di una consistente crescita qualitativa delle nostre bollicine sui lieviti.

COPENAGHEN E IL BOOM DEI VINI NATURALI

Sette ore di viaggio in macchina e uno spettacolare ponte da 16 chilometri, o 50 minuti di aereo, separano Stoccolma e Copenaghen. Dal punto di vista, ma anche di cucina, cambia proprio tutto: da un estremo all'altro. Perché se da una parte abbiamo il monopolio (per quanto piuttosto flessibile), dall'altra c'è la più grande frammentazione di importatori di vino in Europa. Provate a chiedere informazioni a Copenaghen. Basteranno due o tre tentativi, per imbattervi in un micro importatore con tanto di licenza. A quanto pare è il lavoro che va per la maggiore. Non sorprenderà, quindi, l'affollamento di operatori all'evento Vini d'Italia, che si è tenuto il 30 gennaio al Moltkes Palae. Il livello di conoscenza è altissimo - lo sapevamo già - ma ogni volta rimaniamo sorpresi. L'operatore danese è un appassionato super informato, attentissimo alle istanze sostenibili, sempre alla ricerca di chicche e piccoli artigiani da proporre. I numeri dell'export dei primi dieci mesi del 2018 riportano dei dati in linea con il 2017, ma non rivelano quella che è la specificità di questo mercato: un interesse senza eguali per i vini naturali. Tra i ristoranti di Copenaghen svettano i nomi legati a una nicchia che sta crescendo a velocità imponente da Bangkok a Mosca, con wine bar dedicati e una fascia di consumatori molto giovane e fidelizzata. In presenza di un aspetto certamente modaiolo, che abbiamo visto puntare più su cosa non si fa, o non si utilizza, piuttosto che sul luogo d'origine della bottiglia. In questo senso, il marchio del produttore supera il territorio, le denominazioni d'origine sono sistematicamente scavalcate. Un fenomeno in evoluzione tutto da monitorare. "*Dimentica il vitigno, l'area, il Paese, le classiche opinioni*", recita la carta dei vini di Manfreds (bistrot dove, tra le altre cose, si mangia anche molto bene), a dimostrazione di come ci troviamo di fronte ad fenomeno in evoluzione, tutto da monitorare. Rispetto alla Svezia, meno rilevanti i dati relativi al consumo degli spumanti, nonostante la crescita del Prosecco Doc che nei primi 10 mesi del 2018 piazza un incremento del 42%. ❖ ››

Gli emergenti di Copenaghen

La qualità della ristorazione italiana a Copenaghen è senza dubbio tra le più alte al mondo, insieme a Parigi e Tokyo. Tra le novità più succoso annoveriamo **Terrà**, premiato con Due Bottiglie, per un bistrot che propone una cucina d'avanguardia, mirata, a cura di Valerio Serini, con Laura de Lucia in sala. Conferme per **Nebbiolo** (Due bottiglie) e per **Famo** che porta a casa Due Gamberi. La creatura di Fabio Mazzon si articolerà presto anche di un nuovo forno in città. Tre Gamberi per **San Giorgio** e Tre Forchette di slancio per **Era Ora**. Il ristorante di Elvio Milleri ed Edelvita dos Santos, in cucina il talento di Antonio Di Criscio, offre una sensibilità sugli abbinamenti cibo-vino, squisitamente italiani, senza eguali.

ARTICOLO PUBBLICATO SUL SETTIMANALE «TRE BICCHIERI»

GAMBERO ROSSO

12

STOCCOLMA

COPENAGHEN

ARTICOLO PUBBLICATO SUL SETTIMANALE «TRE BICCHIERI»

THE NATURAL AND SPARKLING PUSH OF THE GREAT NORTH

On the one hand, Sweden, with its monopolies and a surge in sales of Italian bubbles. On the other hand, Denmark, the realm of micro-importers, where natural wines and brands (rather than denominations) are driving consumption. Nordic route for the Gambero Rosso Worldtour

Words by Lorenzo Ruggeri

ARTICOLO PUBBLICATO SUL MENSILE «WINE TRAVEL FOOD»

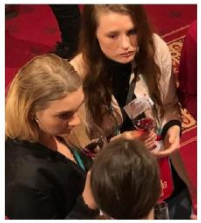
STOCKHOLM: THE GREAT MOMENT OF BUBBLES

Canada, Norway, Sweden. Three nations and a common denominator: the state monopoly on alcohol. In the Swedish case, the actor on stage is Systembolaget, founded in 1955 to "minimize the problems related to alcohol through a responsible sale not motivated by profits". The Tre Bicchieri event of Gambero Rosso in Stockholm, with over 40 award-winning wineries, offered the opportunity to explore one of the best performing markets in Europe. In the first ten months of 2018 (data hailing from Istat), Italian wine grew by 3.8% in quantity and a round 10% in value, for a total of 147.2 million euro between January and October. The double-digit engine? Once again bubbles, with sparkling wines grown by 32.8% in terms of value (to 35.6 million euros) and 25% in volume. The role of Prosecco Doc is decisive, going from 3.4 to 5 million litres, for a total cost of 21.1 million euros, with a 54% increase.

"The offer grows steadily, the monopoly is forced to import any wine on specific request. Taxation affects a lot of low-end wines, while super-premium wines cost like they do in Italy, and in some cases even a little less, "says Claudio Mancini, owner of the namesake restaurant opened in the city in 1983.

More than 4,000 Italian labels are in his cellar: "The majority of customers still prefer prestigious wines with a richer taste, but they travel and know more about our vines. The wines of Etna are huge, but also Campania and Calabria are successful", adds the sommelier and manager Giancarlo Clark.

In the seminar on the Special Prizes of the Tre Bicchieri guide, conducted together with Marco Sabellico, the most appreciated wines are those calibrated on classic taste, with moderate extractions and not too marked acidity. Piedmont, Tuscany and Veneto are still the masters; the surprises are the comments on the classic Italian method with Franciacorta and Trentodoc increasingly appreciated and present on wine lists, and not just at Italian restaurants. Our sensation is that foreign countries are realizing, even more than the domestic market - see the numbers of Champagne in Italy - of a substantial qualitative growth of our bubbles on the yeasts. ▸



ITALIAN WINNERS IN STOCKHOLM

Sweden has its first restaurant awarded Tre Forchette recognition in our Top Italian Restaurants guide. It's Mancini in Stockholm, a tribute to traditional Italian flavours with an amazing selection of olive oils, cheeses, meats, wines, and a solid hand in the kitchen for a homespun yet exclusive ambiance. Among the trattorias, new in the Guide is Trattoria Montanari that gets 1 Gambero rating, while among the enotables Adria Bar & Restaurant is confirmed, awarded with Due Bottiglie. Increasing number of quality pizzerias in the city: new entry Meno Male Vasastan, winning Uno Spicchio, while pizzeria 450 Gradi of former footballer Jesper Blomqvist grabs Due Spicchi, same rating for Giro Pizzeria.

OLIVE OIL CULTURE IN THE HOME OF BUTTER

Learn to recognize a quality extra virgin olive oil, taste it, pair it. During the Stockholm and Copenhagen events, the Italian National Olive Oil Consortium organized training seminars curated by Valerio Cappio and Livia Rinaldi. In a country where butter is a religion, olive oil consumption is rising significantly. From 2008 to 2017, the import of olive oil grew by 58%, with an annual consumption per capita around one litre, still far from the annual 9.2 litres in Italy.

ARTICOLO PUBBLICATO SUL MENSILE «WINE TRAVEL FOOD»

2Goda Vin & Bryggeri
Ab Wicked Wine Sweden
Acino Wines
Adria
Agent Clay
Åke Nyholm Konsult Ab
Amarone Guide
Ambasciata
Ambasciatore
Amka
Antica Bottega
Arvidnordquist
Avivera
Babette
Barckus Ab
Berntson Wine Ab
Bollicine
Brasseriet Le Pot
Butik 0102
Butik 0110
Butik 0116
Butik 0165
Butik 0170
Butik 0202
Butik 0246
Casa Limone
Cc Chen Company Ab
Cepage
Concealed Wines
Consigliere
Denniz Consulting
Di Luca
Dina Vingårdar
Direttore Ice
Divine
Divine Ab
Döden I Grytan
Domaine
Fontana Wine
Gården Direkt
Green Pemium Wines
Happy Dog Dryckeshandel Ab
Henkell-Freixenet
Ice
Intermondi
Itigo
Juvinum
Königs Restaurang
La Cucina Italiana
La Parilla
Levare Ab
Livijn Wine
Månsson & Brandt Ab
Moderna Delikatesser
Moestue Grape Selections Ab
Mondowine
Nebbia Vinimport
Nordaf Consulting
Nova Campus Ab
Pdf Brasseriegroup

Pernod Ricard	Vin Konsult
Prime Wine	Vin Och Matredaktör
Radisson Sas	Vin Oliv
Restaurang Egon&Gåsen	Vinföreingen Auzone
Ribbing Vått&Torrt	Vinia
Sb	Vinitor
Smaksinnet Ab	Vinkallan
Small Big Wines Ab	Vinkällan Dryckesutbildning Ab
Solera	Ward Wines
Steam Media & Marketing Consultant	Wine Consulting Swden
Stockholms Visällskap	Wine Market
Swedrinks	Wine Partner
Swi	Wine Table
Systembolaget	Winedrops Sweden Ab
The Water Studio	Winehouse Bilberg
Trattoria Montanari	Winepartners Nordic Ab
Trollsås & Partners Ab	Wines Of Sillcom
Tryffelsvinets	Winetable.Se
Urban Wines	Winetravel.Se
Villa Aurum	World Beer Trading Kb
	Yasuragi

trebicchieri

GAMBERO ROSSO®