

# Vino, la vetrina mondiale

Gli eventi fuori Fiera. Cantine e protagonisti

## La nocciola alla corte di Bacco

L'aperitivo «perfetto», sia dal punto di vista nutrizionale che sensoriale, nasce dall'incontro tra nocciola e buon vino. Questo il messaggio del convegno «La

nocciola si presenta come snack alla corte del vino», tenutosi al Vinitaly. L'appuntamento rientra nella campagna a favore della nocciola italiana, promossa da

Unaproa in collaborazione con il Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura (Cra), cofinanziata dal Ministero delle Politiche Agricole.

**BOLLICINE E BUSINESS.** Nella sede a San Felice Extra clienti e distributori da tutto il mondo

# Da cinquanta Paesi per il cin cin da Pasqua

Umberto: «Ci teniamo alle nostre radici. Il nostro prosecco toglie spazio allo champagne francese. La qualità è sempre apprezzata»

Elisa Innocenti

Il Vinitaly non è solo in fiera. La manifestazione dedicata alla bevanda alcolica preferita dagli italiani, coinvolge l'intera città e per i produttori è un'occasione per rinsaldare rapporti consolidati e instaurarne di nuovi. Come per i Vini Pasqua, che ieri sera hanno offerto una cena, nella loro sede di via Belvedere, a San Felice Extra, accanto ai vigneti che producono il prodotto apprezzato in tutto il mondo, a tutti i loro clienti e distributori.

«Un momento conviviale durante l'appuntamento del Vinitaly, che consente di ritrovarsi con i clienti, arrivati da diversi paesi, presenti in città per l'evento», spiega Umberto Pasqua, presidente e amministratore delegato dell'azienda, fondata nel 1925 e da allora sempre rigorosamente a conduzione familiare. Lo spiega bene anche il loro slogan: «A family passion», ovvero una passione di famiglia. «Ci teniamo alle nostre radici, al nostro legame con il territorio», ammette Umberto Pasqua, «an-

che se siamo vocati all'export, che costituisce il 75 per cento del nostro fatturato». Presenti in cinquanta Paesi, dagli Stati Uniti al Giappone, passando per l'Australia e la Scandinavia, i vini Pasqua sono molto apprezzati all'estero, come del resto tutto il made in Italy, particolarmente quanto si tratta di prodotti di eccellenza.

E se il consumo di vino in Italia è in calo, con meno di 40 litri pro capite in un anno, contro i 100 litri bevuti dagli italiani negli anni Settanta, a causa anche della crisi, in diversi Paesi esteri la richiesta di vini italiani è in crescita. Come «Best performing of the year», cioè Miglior prestazione dell'anno, i vini Pasqua hanno premiato ieri sera Paul Shutte, della Lamber Imports, il distributore dell'azienda in territorio newyorkese. Premi fedeltà sono andati invece alla Saq, il monopolio canadese del Quebec, consegnato ad Annyse Marcoux, e al Wennerco, il loro partner finlandese. Nei Paesi scandinavi il vino italiano è infatti particolarmente apprezzato, come conferma Umberto Pasqua. «Sono luoghi in



I tre fratelli Pasqua, da sinistra Carlo, Giorgio e Umberto. FOTO MARCHIORI

cui la richiesta è in aumento, in particolare puntiamo sui nostri prodotti d'eccellenza più tipici, come l'Amarone, il Ripasso e il Valpolicella. Per l'Amarone in particolare serve un procedimento lungo, ci vuole cura e passione. I valori di cui da sempre ci facciamo portatori. Per questo siamo credibili e apprezzati in tutto il mondo». Gli Stati Uniti sono un paese su cui puntare, stanno infatti imparando ad apprezzare il buon vino. «Il no-

stro fatturato negli Usa è raddoppiato negli ultimi due anni», ammette Pasqua, «la Russia invece ha lanciato una campagna pro-vino, per contrastare l'eccessivo consumo di vodka». In Italia la crisi si fa sentire e i consumatori sono più attenti a quello che spendono. «Stando molto al prosecco», precisa Umberto Pasqua, «che toglie spazio allo champagne francese, nonostante si tratti di prodotti diversi. E la qualità viene apprezzata». ●

## Un'azienda storica

La Valpolicella Negrar festeggia gli 80 anni di tradizione e passione



La festa nella Cantina Valpolicella di Negrar. DIENNEFOTO

Durante Vinitaly 2013 Cantina Valpolicella Negrar festeggia 80 anni di storia e passione per il vino. In fiera e con una festa in sede, nel cuore della Valpolicella Classica: a suon di musica, piatti tradizionali veronesi e la mostra di scultura «Con lo sguardo al futuro» di Raffaella Robustelli ha accolto ieri sera 144 ospiti, perlopiù importatori, di 15 nazionalità diverse tra Europa, America ed Estremo Oriente. Per loro a tavola un inno alla tradizione, accompagnato dalle note jazz del trio Rudy Speri, ma con qualche novità che guarda a un domani bio nella produzione. Il Risotto all'Amarone è stato scelto come piatto forte della cena, a cura dello chef Stefano Dal Corso; poi assaggi in anteprima del Valpolicella Classico Biologico 2012; in regalo, infine, una bottiglia di

Amarone 2004 studiata appositamente per l'ottantesimo anniversario. Era il 23 agosto 1933 quando sei imprenditori diedero avvio alla cooperativa vinicola, che oggi conta 230 soci e 600 ettari di vigneto nelle vallate di Negrar, Marano, San Pietro in Cariano, Fumane e Sant'Ambrogio. «Ma il nostro cuore batte come quello di un giovane di 20 anni», afferma l'enologo e direttore Daniele Accordini. Ha intrattenuto gli invitati insieme al presidente Carlo Alberto Recchia, alcuni soci, responsabili e personale di Cantina Valpolicella Negrar, da sempre sensibile all'arte come veicolo «per trasmettere emozioni e sensazioni», spiega Recchia. Dopo le collaborazioni con Miguel Berrocal, Milo Manara e Gianni Burato, quest'anno il vino della Cantina parla anche tramite le opere della Robustelli. CM

**OGGI.** Dalle 19.30 Al Due Torri sera gourmet con «God save the wine»

Questa sera all'Hotel Due Torri in piazza Sant'Anastasia si avolge «God Save the Wine», una serata alla scoperta dei profumi del vino a cura di Andrea Gori, sommelier informatico, con la collaborazione della rivista Firenze Spettacolo e PromoWine. L'appuntamento non è solo l'occasione per presentare e discutere del vino e dei suoi infiniti incontri, ma è una opportunità unica per assaporarne tutte le caratteristiche e degustare specialità gastronomiche d'eccellenza durante un aperitivo-cena. Dalle 19.30 spazio al gourmet dinner, degustazione dei prodotti di 12 cantine nazionali e internazionali, accompagnati da assaggi della gastronomia locale.

Il Due Torri Hotel conferma quindi il suo ruolo di promozione e attrazione di eventi di prestigio in città, offrendo i propri spazi alle cantine Caia-Rossa, Carpenè Malvolti, Champagne De Castelnaud, Dioniso, Fattoria di Lavacchio, Il Marroneto, Le Bertille, Maremmalata, Masseria Falvo, Pietro Beconcini, Rapitalà, Vajra Barolo. Ad accompagnare questo ricco bouquet di etichette, il banco dei formaggi di Malga Faggioli 1140 e la gastronomia e le carni (battuta di fassonia, crudi e cotti) di Carlo Alberto, storica bottega veronese. Il corner gourmet è a cura di Sergio Maggio, executive chef dell'hotel. ●

**INIZIATIVE.** Incontro tra produttori e rappresentanti dell'Università

# Il vino sposa la cultura. Alla Società Letteraria il Wine Master Aperitif

Alle 18 in Corte Sgarzarie degustazioni e tango. Alla Feltrinelli si beve accompagnati da note carioca

Vino e cultura si incontrano alla Società Letteraria dove ieri sera è andato in scena il Wine Master Aperitif, iniziativa organizzata da Apolid Group di cui è presidente Francesco Modè.

«Il progetto è nato cinque anni fa in collaborazione con il Comune», spiega Modè, «e abbiamo organizzato eventi in diversi luoghi della città, come le storiche Porte samicheliane. Quest'anno abbiamo chiesto ospitalità alla Società Letteraria che ci ha aperto le porte».

E aggiunge: «Abbiamo organizzato un incontro informale tra i produttori di vino e i rappresentanti dei consorzi di produzione vinicola, veronesi e di altre regioni italiane, e il professor Luigi Begalli, della facoltà di Economia e Commercio dell'università di Verona che conduce un master per laureati in marketing del vino. Il master è nelle fasi conclusi-

ve e quest'occasione servirà ai partecipanti per scambiarsi i saluti finali».

In concomitanza ieri è stato organizzato per i partecipanti uno shopping tour in centro con visita ad alcuni negozi. Poi, in serata, è stata la volta delle degustazioni di prodotti del Consorzio D'Asti docg, Consorzio Vini D'Acqui, Farina, Zecchini e Mucci.

Questa sera doppio appuntamento organizzato per Fuori Fiera.

Alle 18, nella loggia del Manganò, in Corte Sgarzarie, serata di degustazione e di tango mentre alla libreria Feltrinelli in via Quattro Spade, dalle 19, presentazione di un vino brasiliano accompagnata da musica brasiliana con canzoni di Toquinho e Gilberto Gil. Per il vino saranno proposti top wines Miolo, Lote 43 e Merlot Terrior.

Ingresso con invito da ritirare nello stand Info Point in

piazza Bra dove vengono fornite piantine della città con i punti d'interesse per gli eventi di Fuori Fiera.

In occasione di Vinitaly, inoltre, la Feltrinelli propone l'iniziativa «Un libro e un calice», con la quale, per ogni libro acquistato, si ha diritto a una degustazione di vino.

E domani, alle 18.30, alla Feltrinelli, degustazione di Sauternes. In serata, eccellenze di Verona alla famiglia Allegrini per il contributo che dà all'immagine di Verona nel mondo.

Per informazioni sulle iniziative cliccare su [www.fuori-fiera.com](http://www.fuori-fiera.com), App Fuori Fiera, 342.3569106. ●E.CARD.



Incontro di Fuori Fiera alla Società Letteraria. FOTO MARCHIORI

## Fotonotizia



## Sera di gala e Premio in Arena

IL COMITATO GRAND CRU D'ITALIA, di cui sono presidente Vittorio Frescobaldi e vicepresidente esecutivo Paolo Panerai, ha organizzato una serata di gala in Arena, dove è stata allestita una tensostruttura ad hoc (foto Marchiori), per il premio ai migliori giornalisti italiani e stranieri e per le migliori testate. Sono stati effettuati collegamenti con uno chef cinese a Hong Kong e con Antonio Galloni a New York.

**RICONOSCIMENTO.** Al ristorante Maria Callas

# Premio Fuoriclasse la Castagner ha scelto i giudici

Il ristorante «Maria Callas» vicino a San Pietro Incarnario ha fatto da cornice alla serata di elezione dei tre membri da inserire nella giuria del Premio Fuoriclasse, organizzato dall'azienda Castagner di Vizzole di Visnà, vicino a Conegliano Veneto, per premiare un'eccellenza del mondo imprenditoriale, artistico o sportivo. Il premio è stato ideato da Roberto Castagner, titolare dell'azienda di acquavite che produce il 15 per cento nazionale di grappe e, ovviamente, è presente a Vinitaly.

Il Premio è nato nel 2006 e finora è stato conferito a Vittorio Feltri, Marcello Lippi, Virna Lisi, Alberto Bauli e Carlo Rubbia. Giovanni Rana ha ricevuto il titolo di Fuoriclasse ad honorem.

Quest'anno, è già stato stabilito, sarà assegnato a un esponente della moda con una cerimonia che si svolgerà a Roma. I tre membri eletti ieri sera sono Rossana Bettini Illy, Sebastiano Barisoni e Gianluca Bisol.

Spiega Roberto Castagner: «Ogni tanto nascono persone che per capacità, volontà e passione riescono ad apportare alla società nuovi traguardi, nel



La Bettini tra Tomat e Castagner

campo delle innovazioni di prodotto, dello sport, della cultura, della scienza e della solidarietà. A costoro ho pensato di dedicare un riconoscimento, per tutto quello che hanno fatto e che fanno per migliorare la qualità della vita di tutti noi. Ho contattato alcuni amici che si sono distinti nel corso della loro carriera per formare una giuria competente. Questi Fuoriclasse ad Honorem assegneranno tutti gli anni il Premio Fuoriclasse ad una personalità che si identifichi con i valori espressi dal Premio e assegneranno inoltre un contributo chiamato «Solidarietà Fuoriclasse» ad un ente che, per finalità ed impegno, sia meritevole del nostro sostegno». ●E.CARD.