

REPORT

COPENHAGEN 30/01



# COPENHAGEN 30/01



Il **30 gennaio 2019** si è svolta con grande successo, presso il Moltkes Palae di Copenhagen, la seconda tappa del 2019 dei **Vini d'Italia World Tour**.

Grande partecipazione di operatori del settore all'evento Vini d'Italia: la Danimarca si conferma regno di micro-importatori, dove sono i vini naturali e i marchi a guidare i consumi.

Emerge quanto l'operatore danese sia un appassionato super informato, attentissimo alle istanze sostenibili, sempre alla ricerca di chicche e piccoli artigiani da proporre.





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

Durante gli eventi di Stoccolma e Copenhagen il Consorzio Nazionale Italia Olivicola ha organizzato dei seminari di formazione per insegnare a riconoscere un olio extravergine di qualità e degustarlo.



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.

**INVITATION** **GAMBERO ROSSO**

 **2019**

**VINI D'ITALIA**

**COPENHAGEN**

**WEDNESDAY, JANUARY 30**

**MOLTKE'S PALÆ**  
Dronningens Tværgade 2, 1302 København K

12:00 – 19:00 | PROFESSIONALS TASTING  
16:00 – 19:00 | CONSUMERS/WINE CLUBS TASTING  
13:00 – 14:00 | TOP ITALIAN WINES MASTERCLASS  
15:30 – 16:30 | OLIVE OIL MASTERCLASS  
17:00 | TOP ITALIAN RESTAURANT AWARDS



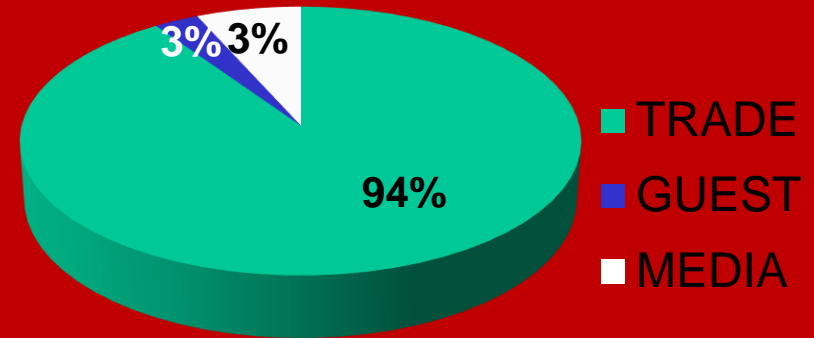
 

Gambero Rosso e Intercontinental

RSVP - PROMOSTALIA.OK@GMAIL.COM

## Attendees per Category



Trade	94%
Media	3%
Guest	3%

**Total Guests 500**

### Vini d'Italia Tour meets the spirit of Copenhagen

Gambero Rosso comes back to Denmark with some of Italy's most awarded wineries in the 2019 guide. The Gambero Rosso Experience will reach Copenhagen on Wednesday January 30, in the prestigious Molkes Palæ. The walk-around tasting will start at noon for professionals and at 4pm to the public.

Vini d'Italia Tour represents a unique chance to experience the rich and various Italian wine patrimony. It particularly emphasizes labels with an excellent value for money, which are the forerunners of the Italian wine system as they confer a high competitive advantage that is bringing exceptional results. Vini d'Italia 2019 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.

In Copenhagen, more than elsewhere, the attention towards productions that respect the environment (organic or certified biodynamic), is extremely high, just like the curiosity towards native grape varieties and the requests for autochthonous wines. Does Copenhagen have more bicycles than restaurants? Hard to say, but what's for sure is that something in this city is stimulating taste buds and minds. Copenhagen is a place of research, featuring a sensibility that pushes Italian restaurants in Denmark to keep high standards and never rest on their laurels. During the event, at 5pm, the Top Italian restaurants in town, including wine bars and pizzerias, will be honored.

For media enquires: [PROMOSITALIA.DK@GMAIL.COM](mailto:PROMOSITALIA.DK@GMAIL.COM)



GamberoRossoInternational

COPENHAGEN



To complete this firework of taste an Olive Oil Bar will be set up by Italia Olivicola, the National Olive Farmers Consortium, to experience extra virgin olive oils with all your senses during the tasting. Moreover, at 3:30pm is scheduled an olive oil seminar in order to learn how to taste and appreciate different olive cultivars and style.

### COPENHAGEN

WEDNESDAY, JANUARY 30, 2019

MOLTKE'S PALÆ

Dronningens Tværgade 2, 1302 København K

12:00 – 19:00 | PROFESSIONALS TASTING

16:00 – 19:00 | CONSUMERS/WINE CLUBS TASTING

13:00 – 14:00 | TOP ITALIAN WINES MASTERCLASS

15:30 – 16:30 | OLIVE OIL MASTERCLASS

17:00 | TOP ITALIAN RESTAURANTS AWARDS

For media enquires: [PROMOSITALIA.DK@GMAIL.COM](mailto:PROMOSITALIA.DK@GMAIL.COM)



GamberoRossoInternational

COPENHAGEN





 2019

# VINI D'ITALIA COPENHAGEN

WEDNESDAY, JANUARY 30, 2019



GamberoRossolnternational

WITH KIND CONTRIBUTION OF



[WWW.GAMBEROROSSO.IT/EN/EVENTS](http://WWW.GAMBEROROSSO.IT/EN/EVENTS)

PARTNER



TASTING BROCHURE




**GAMBERO ROSSO**

2019

**VINI D'ITALIA**

**COPENHAGEN**

WEDNESDAY, JANUARY 30



 GamberoRossoInternational



PARTNER


 Italia Olivicola  
 CONSORZIO NAZIONALE


 European Union

ROLLUP

**GAMBERO ROSSO**



**3**

**PIEDMONT**

**Borgo Maragliano**

Giuseppe Galliano Brut Nature M. Cl. '13

Moscato d'Asti La Caliera '18

Piemonte Brachetto '18



**VINI D'ITALIA 2019**

TABLE SIGN



## Facebook

Post 1 Evento /

Olivicola <https://www.facebook.com/GamberoRossoInternational/posts/10157107827639452>

## Instagram

Highlights: <https://www.instagram.com/stories/highlights/17952706693243088/?hl=it>

Post 1 Evento /

Olivicola [https://www.instagram.com/p/BtVV\\_wRHyfs/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link](https://www.instagram.com/p/BtVV_wRHyfs/?utm_source=ig_web_copy_link)

## Twitter:

Tweet 1: <https://twitter.com/GamberoRossoINT/status/1091262530130006016>

## 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



TRE BICCHIERI 20 GAMBERO ROSSO

### STOCOLMA:

#### 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 ancora qualcosa di meno", ci racconta **Claudio Mancini**, proprietario dell'omonimo ristorante aperto in città nel 1983. In cantina riposano oltre 4mila etichette tricolori: "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 selezione 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»

### 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

### 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 succose 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.

» 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 imbarcarvi 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 sveltano 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%. ❖ »

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»

## COPENHAGEN AND THE SURGE OF NATURAL WINES

Seven hours by car and a spectacular 16-kilometer bridge, or 50 minutes by plane, separate Stockholm and Copenhagen. From a cuisine standpoint, everything changes: from one extreme to another. Because if on the one hand we have a monopoly (albeit rather flexible), on the other hand there is the greatest fragmentation of wine importers in Europe. Try to ask for information in Copenhagen. Two or three attempts will suffice to come across a licensed micro-importer. Apparently it's the work that's most popular.

The crowds of operators at the Vini d'Italia event will not be surprising, then. The event was held on January 30 at Moltkes Palae. The level of knowledge is very high - we already knew that - but every time we are pleasantly surprised. The Danish operator is a passionate super informed one, attentive to sustainable needs, always looking for special bottles and small artisans to propose.

The export figures of the first ten months of 2018 report data in line with 2017, but they do not reveal what the specificity of this market is: an unparalleled interest in natural wines. Among the standout restaurants in Copenhagen are names of a niche that's growing at an impetuous speed from Bangkok to Moscow, with dedicated wine bars and a very young and loyal consumer segment. In the presence of a trend, for sure, we've seen more focus on what is not done, or not used, rather than on the place of origin of the bottle. In this sense, the manufacturer's trademark exceeds the territory, the designations of origin are systematically by-

## THE EMERGING OF COPENHAGEN

The quality of Italian dining in Copenhagen is undoubtedly among the highest in the world, along with Paris and Tokyo. Among the best new openings are Terrà, awarded with Due Bottiglie, a bistro that offers avant-garde cuisine, curated by Valerio Serini, with Laura de Lucia in the dining room. Good response for Nebbiolo (Due Bottiglie) and Famo that brings home Due Gamberi recognition. The brainchild of Fabio Mazzon will soon also include a brand new oven. The Gamberi go to San Giorgio and The Forchette to Era Ora. Elvio Milleri and Edelvita dos Santos' restaurant, in the kitchen talented Antonio Di Criscio offers a sensitivity on food-wine pairings, exquisitely Italian, that is truly unrivalled.



passed. An evolving phenomenon that we need to monitor. "Forget the vine, the area, the country, the classic views", recites the wine list of Manfreds (bistro where, among other things, we ate very well), demonstrating how we are faced with the phenomenon in evolution. Compared to Sweden, data on the consumption of sparkling wines are less relevant, despite the growth of Prosecco Doc, which in the first 10 months of 2018 increased by 42%. ❖

2010 Vin & Velsmag

7Vini

Ad Libitum-Vine

Adriat Vinimport

Anette

Artiskok

Bar Pasta

Barbera Vinimport

Barley Wine

Bd Food And Wine

Bjørslev

Brdr. D'S Vinhandel.

Bryggeriet Apollo

Cafe Globen

Campo De Fiori

Carlsen Vin

Che Fe

Ciao Vino

Compagniet

Coop

Creana Wine

Cultwine.Dk

Dagrofa

Dansgaard Vinevents

Dehlholm

Den Jyske Vinskole

Den Lille Vinkælder

Dio Vino

Elitevin

Ello Food

Enoteca

Erik Sørensen Vin

Excellent Wine

Famo

Fiasco-Vine

Fiat

Flimflam Vinimport

Flint & Hvid'S Økologiske  
Fødevarer

Food Mood

Freilev Vine

Fsi Pressebureau

Globus Wine

Gourvin

Govinum

Guldvin

Haugegruppen/House Of  
Wine

Hedmans Krog

Incendi Vine

Inco

Italia Il Ristorante

Italiensk Vinguide

Jessen Wine Consult

Johs M Distribution

Kc Vin

Kgvinimport

Kj Vinservice

Kjær & Sommerfeldt

Klubvin

Korsholm Vin

La Dolce Vita

TRADE PRESENTE AL TASTING

La Vecchia Signora  
Lago - Import I/S  
L'Alba Trattoria  
Langhe Vin  
Lars Peter Werner  
Le Papillon Vinimport  
Lorentsens Vinforsyning  
Mardell Wine  
Midgaard Event  
Müthels Vine  
Nebbiolo Winebar A/S  
Niels Bräuner Nielsen  
Noble Wine International  
Aps  
Noer & Kofod  
Ole Udsen  
Oliveoilcph.Dk  
Opprop  
P. Raahauge Jensen A/S  
Party Wine  
Pba

Pro Wine Consult  
Richard Naef Vine  
Ristorante La Buca Degli  
Artisti  
Rudersdal Vin Aps  
Skc -  
Det Sicilianske Kulturcent  
er  
Sorgenfri Vin  
Special Wines Aps  
Denmark  
Terroiristen  
The Wine Company Aps  
Theis Vine  
Timm Vladimirs Køkken  
Tivoli  
Toft Vin  
Tomastino  
Torsten Freund Vin  
Toscavini  
Trattoria Sud  
Twc Wine Aps  
Uvavin  
Vedovo Wine

Victoria Vine  
Vin Og Druen  
Vinens Verden A/S  
Vinhunden  
Vinhuset Opimius Ab  
Vinhuset Møn  
Vini Gastro  
Vinikultur  
Vinimondo  
Vinimporten  
Vinimportøren  
Viniversa  
Vinkassen.Blogspot.Dk  
Vinkunst  
Vinlunden  
Vino Mania  
Vino Scelto  
Vino Vicino - Vin &  
Gastronomi  
Vinosa  
Werner Hansen



# trebicchieri

GAMBERO ROSSO®  