



**Data:** 23 Febbraio 2015

**Pagina:** Web

**Foglio:** 1/4



**Italian Wine & Food Institute**  
P.O. Box 789, New York, NY, 10150  
Tel.: 212 867 4111 - Fax 212 867 4114  
E-mail: [iwfi@aol.com](mailto:iwfi@aol.com) - [www.iwfinews.com](http://www.iwfinews.com)



il 19 febbraio a New York

### **SUCCESSO OLTRE OGNI PREVISIONE PER LA 30ma EDIZIONE DEL GALA ITALIA**

New York 23 febbraio, -- Con un grandissimo successo, notevolmente superiore alle più rosee previsioni della vigilia, si è tenuta, nei grandi saloni dell'esclusivo Pierre Hotel di New York, la trentesima edizione del GALA ITALIA.

Un successo che ha visto convergere su New York i grandi produttori italiani, numerose personalità e VIP accolti da circa 1000 ospiti che hanno potuto degustare 100 grandissimi vini italiani di speciali annate, per questa celebrazione del successo del vino italiano negli Stati Uniti. Un successo strepitoso che non ha precedenti e che ha permesso di dare ampio risalto alla grande affermazione del vino italiano negli USA ed ai produttori che ne sono stati gli artefici.

Si sono ritrovati a New York dal Piemonte Pio Boffa della Pio Cesare; dalla Sicilia Lucio Tasca della Tasca d'Almerita; dal Veneto Gianni e Francesco Zonin; dalla Toscana Piero Antinori, Jacopo Biondi Santi, Cesare Cecchi e Alessandro Francois, del Castello di Querceto; dall'Umbria, Chiara Lungarotti; dal Trentino Matteo Lunelli, della Ferrari, Luca Rigotti e Fabio Maccari di Mezzacorona. Tutti produttori che da anni partecipano al Gala Italia, alcuni addirittura sin dalla prima edizione, e che hanno presentato anche le loro bottiglie dell'annata 1985, proprio per celebrare i trenta anni del GALA ITALIA.

Con loro tante altre case vinicole di grandissima qualità, quali Bertani, Ca' Bolani, Ca' di Frara, Castello del Poggio, Castello di Fonterutoli, Castello di Gabbiano, Cavit, Col d'Orcia, Corte di Valle, Fantini, Farnese, Feudi di San Gregorio, Feudo Principi di Butera, Fontanafredda, Mazzei, Moschioni-Stella, Planeta, Rocca delle Macie, Rocca di Montemassi, Sella & Mosca, Terra di Seta, Terre di Bruca, Vigne Sannite, Vigneti del Vulture, Vigneti di Zabù e, guardando al futuro, anche alcune giovani produttrici.



**Data:** 23 Febbraio 2015

**Pagina:** Web

**Foglio:** 2/4

quali Giovanna Prandini della casa Perla del Garda e Giulia Alleva della Tenuta Santa Caterina. Tutti insieme hanno offerto ai qualificati ospiti che gremivano la Grand Ballroom del Pierre Hotel una panoramica di quelli che sono considerati i più prestigiosi vini italiani.

Le indiscusse stelle del **GALA ITALIA 30** sono state tuttavia le bottiglie dell'annata 1985, esposte con grande risalto nel grande salone del Pierre Hotel che, come si addice alle stelle, sono state ampiamente fotografate e filmate. Si è trattato di una selezione di bottiglie di grandissimi vini, ormai difficilmente reperibili, in speciali confezioni in legno, provenienti dalle cantine dei vari produttori presentate a New York per sottolineare e celebrare i trenta anni di vita del GALA ITALIA.

Tutte insieme hanno costituito un evento nell'evento, eccezionale e difficilmente ripetibile che solo il trentesimo anniversario del GALA ITALIA poteva creare.

Queste le grandi stelle dell'evento: il Brunello di Montalcino DOCG Riserva, 1985, di Biondi Santi; il Brunello di Montalcino DOCG, Riserva del Fiore, 1985, di Barbi; l'Amarone della Valpolicella DOC, 1985, della Bolla; il Baglio Florio, Marsala Superiore Soleras, 1985, delle Cantine Florio; il Marsala Superiore Riserva, 1985, delle Cantine Pellegrino; il Brunello di Montalcino DOCG 1985, di Castelgiocondo; il Brunello di Montalcino DOCG, 1985, di Castello Banfi; il Chianti Classico DOCG Riserva, 1985, del Castello d'Albola di Zonin; il La Corte IGT Toscana, 1985, del Castello di Querceto; l'Arele, Vino Santo Trentino DOC 1985, della Cavit; lo Spargolo, 1985, di Cecchi, il Brunello di Montalcino, DOCG Riserva, 1985, di Col d'Orcia; il Rosso del Conte, 1985, dei Conti Tasca d'Almerita; un rarissimo Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 1985 prelevato dalla riserva privata della famiglia, di Ferrari; il Barolo DOCG Riserva, 1985, di Fontanafredda; il Marmoreto, Predicato di Biturica 1985, di Frescobaldi; il Rubesco Vigna Monticchio, Torgiano DOCG Riserva, 1985, di Lungarotti; il Tignanello, 1985, dei Marchesi Antinori; il Rotari Brut Gran Spumante Trento DOC, 1985, di Mezzacorona; il Barolo DOCG Riserva, 1985, di Pio Cesare; il Barolo DOCG, 1985 ed il Barbaresco DOCG, 1985, di Prunotto; il Frater di Ca' di Frara Oltrepo Pavese rosso 1985, il Chianti Classico DOCG Riserva, 1985, di Rocca delle Macie; ed il Chianti Classico DOCG, Riserva Ducale 1985, della Ruffino.

A fare da contraltare al vino è stato il cibo italiano, grazie alla presenza di prestigiose aziende quali la Ferrero e la San Pellegrino e di alcuni dei più famosi ristoranti di New York che hanno presentato le loro specialità di alta gastronomia permettendo interessanti accoppiamenti vino-cibo. Fra i principali ristoranti presenti: Cacio e Vino, Le Cirque, Macelleria, Risotteria Melotti, Piada, Osteria del Circo, Serafina e Sirio.

Alla celebrazione del trentesimo anniversario del GALA ITALIA hanno voluto partecipare anche varie prestigiose aziende quali: ACP Group, Alitalia, America Oggi/La Repubblica, Banca Intesa Sanpaolo, G. Brusa CPA, Grassi & Co., Mediterranean Shipping Company, Omnia Industries, Rizzoli e San Pellegrino.

Per sottolineare questo eccezionale avvenimento sono venuti a New York il presidente ed il direttore generale di Veronafiere, Ettore Riello e Giovanni Mantovani, organizzatori del Vinitaly, la grande rassegna del vino che da oltre 49 anni si tiene a Verona e che rappresenterà il vino italiano all'Expo 2015 con loro il Sindaco di Verona Flavio Tosi e la senatrice Patrizia Bisinella.

Per sottolineare l'unità nazionale nel campo del vino hanno portato alcune bottiglie dello speciale ed ormai raro vino fatto appositamente fare, con uve provenienti da ogni parte d'Italia, per celebrare il 150° anniversario dell'unità d'Italia esposte con le bottiglie dei trenta anni. Vino che è stato presentato al Presidente della Repubblica proprio a New York nel marzo del 2011 in occasione della sua visita di stato.



**Data:** 23 Febbraio 2015

**Pagina:** Web

**Foglio:** 3/4

Presente anche una delegazione di EXPO 2015, sponsor del GALA ITALIA, che ha tenuto un seminario illustrativo su l'EXPO facendo poi partecipare al GALA ITALIA gli oltre cento giornalisti presenti al seminario. È stato anche distribuito ampio materiale informativo sulla grande rassegna milanese e proiettato un filmato sull'EXPO e sul padiglione italiano.

Fra gli altri ospiti illustri venuti appositamente dall'Italia alcuni giornalisti fra i quali l'editore e direttore della rivista *Civiltà del bere*, Alessandro Torcoli il cui nonno, Pino Khail, è stato, per moltissimi anni, il "Deus ex machina" del vino italiano ed alla cui memoria è stato istituito il "Premio Pino Khail" che viene assegnato biennialmente a Cortina, in occasione di "Vinovip", e la giornalista Elena Cardinali de l'Arena di Verona. Dalla Sicilia è venuto l'Avvocato Diego Maggio, presidente dell'"Associazione dei Paladini dei Vini di Sicilia" che, durante il GALA ITALIA, conferito, unitamente al Console Generale, Ministro Natalia Quintavalle, le insegne di "Paladini" a Vito Candela della Empson USA, Leonardo LoCascio di Winebow, Giusto Priola del ristorante Cacio e Vino e Francesco Rabellino di Zonin USA per il loro grande contributo dato alla diffusione del vino siciliano negli USA.

Alla celebrazione hanno preso parte, da parte americana, trecento-cinquanta giornalisti americani ed oltre 700 qualificati ed accuratamente selezionati (era obbligatoria la pre-registrazione a pagamento per via elettronica) operatori del settore (importatori, grossisti, dettaglianti) e moltissimi ristoratori provenienti dagli stati della Costa Atlantica degli USA che da anni partecipano a quello che costituisce il più importante appuntamento vinicolo italiano negli USA, che quest'anno ha avuto un'ulteriore motivo di attrazione.

Tutti insieme hanno festeggiato la trentennale continuità di questa iniziativa, che non ha rivali nel mondo, abbinata al prorompente successo del vino italiano le cui esportazioni verso gli USA passeranno dai 44 milioni di dollari del 1975 ad oltre un miliardo e quattrocento milioni nel 2015 e supereranno il miliardo e seicento milioni, se si includono gli spumanti.

Un successo indiscusso che ha posto l'Italia al primo posto nella classifica dei paesi fornitori sia per il valore e la quantità che per la varietà e l'eccellenza della gamma di vini offerti messi in risalto in un evento di notevolissimo risalto mediatico illustrato con appositi grafici e con un lungo reportage pubblicato sul catalogo del Gala.

Elemento portante delle celebrazioni del **GALA ITALIA 30** è stato il grande Wine & Food Tasting, che dalle 12.00 alle 18.00, nel grande salone del Pierre Hotel, appositamente allestito e decorato, ha visto la degustazione dei vini e delle specialità gastronomiche.

Per incentivare e mettere in risalto la presentazione dei vini di particolare pregio, una giuria americana ha selezionato quello che a proprio giudizio era il miglior vino di ciascuna casa partecipante. A tale vino è stato assegnato un apposito "Attestato di Merito" che è stato congiuntamente consegnato ai produttori dal presidente dell'IWFI, Lucio Caputo e dal Console Generale, Ministro Quintavalle nel corso di una breve cerimonia.

A tutti i produttori presenti è stato inoltre consegnato un apposito certificato attestante la loro partecipazione alle celebrazioni per il 30° anniversario del GALA ITALIA.

Per il **GALA ITALIA 30** è stato inoltre realizzato un elegante catalogo a colori di oltre 70 pagine, nel quale è stato dato notevole rilievo a tutte le aziende partecipanti ed agli sponsor. Nel catalogo è dato ampio risalto, in una apposita sezione, anche attraverso tutta una serie di grafici, al successo conseguito dai vini italiani in questi ultimi 30 anni. Il catalogo è stato distribuito a tutti i presenti e successivamente



**Data:** 23 Febbraio 2015  
**Pagina:** Web  
**Foglio:** 4/4

inviato ai principali operatori del settore. Tutto il materiale pubblicato nel catalogo e la foto delle etichette di tutti i vini sono stati inoltre inseriti nell'apposito sito dell'IWFI che resterà a lungo a disposizione di giornalisti ed operatori. Il sito sarà visibile elettronicamente anche da un telefonino scansionando il codice d'accesso - QR CODE - inserito nel catalogo. Sul sito dell'IWFI ([www.iwfinews.com](http://www.iwfinews.com)) è stata inoltre inserita un'ampia documentazione fotografica sull'intera manifestazione.

Al **GALA ITALIA 30** ha fatto seguito una speciale **Cena di Gala** in abito da sera nella Ballroom del Pierre Hotel, predisposta dagli chef del ristorante Le Cirque, alla quale sono stati abbinati grandi vini di speciali annate appositamente forniti da alcuni dei più prestigiosi produttori presenti al GALA ITALIA.

Ad un menu' di altissima gastronomia, che ha riscosso grandissimi ed unanimi apprezzamenti, sono stati abbinati il: Ferrari Brut, Trento DOC, NV, il Zonin, Tenuta Ca' Bolani, Sauvignon Aquilis DOC, 2013, il Tasca d'Almerita, Nozze d'Oro, 2012, il Biondi Santi, Sassoaloro IGT Rosso Toscana, 2010, il Cecchi, Chianti Classico, Riserva di Famiglia DOCG, 2009, il Lungarotti, Torgiano Rosso Riserva DOCG, Rubesco Vigna Monticchio, 2007, Castello di Querceto, Il Sole di Alessandro, IGT, Colli della Toscana Centrale, 2008, il Mezzacorona, NOS Teroldego Rotaliano DOC Riserva, 2007, il Pio Cesare, "Ornato" Barolo DOCG, 2010 ed il Tenuta la Gigliola, Vin Santo Lo Stoiato, N/V

Durante la Cena di Gala sono state consegnate le "Gold Medal for Excellence in Wine" a: Jacopo Biondi Santi, Pio Boffa, Cesare Cecchi, Alessandro Francois, Matteo Lunelli, Chiara Lungarotti, Luca Rigotti, Lucio Tasca d'Almerita e Gianni Zonin. Hanno ricevuto la Gold Medal anche Alessandro Torcoli, editore della rivista Civiltà' del bere e Ettore Riello, presidente di Veronafiere.

Sempre nel coro della Cena di Gala si è effettuata l'asta di beneficenza delle bottiglie dell'annata 1985 per raccogliere fondi per le borse di studio per gli studenti di italiano..

Si è poi proceduto alla consegna dei "Grand Awards of Merit" a varie personalità per premiare le eccellenze italiane nel settore del vino nel mondo. Fra i premiati: Piero Antinori, Lucio Tasca di Almerita, Gianni Zonin e Giovanni Mantovani.

La **Cena di Gala**, alla quale erano presenti oltre trecento importanti personalità americane, illustri ospiti ed i principali rappresentanti dei media, si è conclusa a tarda notte, dopo una eccezionale e brillante performance di Jo Squillo, con le note dell'Orchestra Panorama.

Una celebrazione di grande importanza che, secondo il presidente dell'Italian Wine & Food Institute, Lucio Caputo, ha dato un notevole contributo all'immagine ed al prestigio del vino italiano sull'importante mercato statunitense.

Il **GALA ITALIA 30** è stato organizzato dall'Italian Wine & Food Institute, sotto l'Alto patronato dell'Ambasciatore Italiano a Washington con il patrocinio dell'Italian Trade Commission, di Veronafiere - Vinitaly e di EXPO 2015.

Per maggiori informazioni prendere contatto con l'Italian Wine & Food Institute: Tel.: (212) 867 - 4111 - E-mail: [iwfi@aol.com](mailto:iwfi@aol.com) - Web: [www.iwfinews.com](http://www.iwfinews.com) - <http://iwfinews.com/gala-italia-30-photo-gallery/>

**CON PREGHIERA DI CORTESE PUBBLICAZIONE**

>>>><<<<