

DAL MONDO

## MERCATI. Dal Vietnam a VinExpo di Singapore: il vino protagonista in Asia

Solo due ore di volo separano Ho Chi Minh da Singapore, nulla in pratica, se si pensa all'immensità del continente asiatico. Eppure, le differenze tra le città sono incredibili. Da una parte c'è il Vietnam, nazione col pil al 8%, tra i più alti delle economie dell'intera area ASEAN e quindi considerato uno dei paesi dove investire, anche e soprattutto nel wine and food business. Dall'altra c'è la ricchissima città dove tutto gira a perfezione. Pulita, efficiente, impeccabile in ogni suo aspetto e col vino strapresente nei tantissimi ristoranti, alberghi, enoteche o wine-bar locali.

**VIETNAM.** Secondo anno consecutivo per il Gambero nella vecchia Saigon, l'occasione è il Top Italian Wine Road Show che porta in giro per il mondo aziende desiderose di scoprire mercati emergenti o realtà più difficili da raggiungere rispetto alle tappe più classiche. Nella hall dello storico hotel Rex più di 50 aziende hanno presentato i loro vini. "Le richieste sono sempre più precise, ciò denota conoscenza e consapevolezza" spiega **Angela Velenosi**, titolare dell'azienda omonima "I rossi vanno per la maggiore, soprattutto quelli più strutturati. Torno qui con tanto piacere, l'idea di affrontare mercati che stanno crescendo in maniera vortiginosa mi piace da morire." Gli fa eco **Davide Marino**, export manager di Tenuta Mara. "La Romagna c'è" ci dice pensando a ciò che sta succedendo nella sua terra, tra alluvioni e sfollati "però bisogna andare avanti ed esser presenti in diverse nazioni del mondo. Il Vietnam è un grande mercato, ha senso investirci". Rossi, ma anche bianchi, senza dimenticare le bollicine sempre più apprezzate da queste parti. La giornata è iniziata proprio con una masterclass dedicata al Prosecco e organizzata col consorzio della Doc (inoltre il Prosecco era presente nella sala degustazione con un



banco dedicato e alla presenza di 6 aziende in rappresentanza). Lorenzo Ruggeri e Giuseppe Carrus hanno condotto la degustazione, forti del prezioso aiuto di **Dennis Tran sommelier** e wine expert molto conosciuto nell'ambiente: "Fino a pochi anni fa da queste parti si conoscevano solo le grandi denominazioni italiane come Barolo, Amarone, Chianti e poco altro, ora si parla di vitigni autoctoni, di denominazioni poco conosciute, di sottozone o menzioni geografiche. Insomma, il vino italiano si beve sempre di più e si conosce sempre di più grazie anche a ciò che il Gambero fa ogni anno in giro per l'Asia."

Parole confermate dai numeri. Il mercato del vino in Vietnam cresce annualmente del 35% e il vino italiano è protagonista assoluto dell'import. Dei 43 milioni di euro di vino importato, circa un quarto è italiano.

**SINGAPORE.** La città-stato asiatica per tre giorni si è trasformata in una città del vino. Dal 23 al 25 maggio si è svolto VinExpo e il Gambero Rosso ha organizzato all'interno della kermesse le sue iniziative. In primis la degustazione dei 12 Premi Speciali della Guida Vini d'Italia: nelle aule didattiche tutto esaurito per la masterclass guidata da Giuseppe Carrus alla presenza di giornalisti e importatori arrivati da tanti Paesi limitrofi. Il giorno dopo la grande degustazione dei Tre Bicchieri: più di 800 persone si sono susseguite per assaggiare oltre 120 vini, portati da più di 40 aziende provenienti da tutta Italia. **Massimo Furlan**, export manager dell'azienda Le Monde non ha dubbi: "Il pubblico qui è formato da veri professionisti, tutti gli incontri fatti sono fruttuosi e aprono a diverse prospettive. Organizzare l'evento all'interno della fiera è quantomai centrato".

### Olio protagonista a Singapore

Non solo vino a Singapore. L'olio extravergine della Puglia è stata una delle star in città, durante la tre giorni dedicata a VinExpo. Prima con un banco pugliese all'interno della degustazione dei Tre Bicchieri, con assaggio di cinque extravergini e focus sulla Coratina, la cultivar con più polifenoli e antiossidanti in Italia. Poi con una masterclass sull'olio di Puglia e con due appuntamenti all'interno del ristorante Buona Terra, dove lo chef Dennis Lucchi ha anche proposto dei piatti abbinati ai diversi olii e realizzati con gli extravergini pugliesi. Tutto il progetto è stato realizzato grazie a Radici Virtuose, iniziative che vede uniti tre consorzi del vino e il consorzio Olio di Puglia, al fine di promuovere e comunicare le eccellenze gastronomiche pugliesi.