



Italian Wine & Food Institute

60 East 42nd Street - Suite 2214

Tel.: 212 867 4111 - Fax 212 867 4114

E-mail: iwfi@aol.com - www.iwfinews.com/



Assegnati i "Wine Leader Awards"

GRANDISSIMO SUCCESSO PER LA 32ma EDIZIONE DEL GALA ITALIA

New York 6 marzo, - - [Joshua Greene, Editore del Wine & Spirits Magazine, Piero Selvaggio, proprietario del ristorante "Valentino" di Los Angeles, Marc D. Taub, Presidente e Amministratore Delegato della Palm Bay International e Kevin Zraly, Autore e Wine Educator alla Windows on the World Wine School](#) sono stati premiati dall'Italian Wine & Food Institute con i "Wine Leader Awards".

La premiazione è avvenuta nel corso della 32ma edizione del **GALA ITALIA** tenutasi giovedì 2 marzo, nel Grand Ballroom **dell'Essex House**, sotto l'alto patronato dell'Ambasciatore Italiano a Washington.

Presenti con i loro Food & Wine Editors tutte le più importanti e qualificate testate del settore dal Wine Spectator al Wine Enthusiast, da Bon Appetit al Wine & Spirits Magazine, da Forbes a Newsweek, da Hearst Magazines a Food & Wine Country, da Dessert Magazine a Beverage Media, dal New York Times a Town & Country, varie agenzie di informazione, stazioni televisive, i corrispondenti dei principali quotidiani italiani nonché numerosi VIP ed il Console Isabella Periotto.

Il **GALA ITALIA**, come avviene ininterrottamente da oltre trenta anni, ha rinnovato il suo incontro con la più qualificata stampa settoriale americana in un evento di grandissimo rilievo, meticolosamente organizzato, nel corso del quale è stata presentata una eccezionale selezione di grandi vini italiani di speciali annate dando un notevole contributo al successo, al prestigio ed all'immagine del vino italiano di qualità ed al *Made*

in Italy nel suo complesso in quello che costituisce il più importante appuntamento con il grande vino italiano in terra d'America.

Il **GALA ITALIA**, è iniziato con il “**Wine & Food Tasting**”, nel corso del quale sono stati degustati vini e prodotti alimentari italiani, al quale ha fatto seguito il “**Gala Dinner**” e la consegna dei “**Wine Leader Awards**”.

Ampia, e di altissimo livello, anche la selezione dei grandi vini italiani appositamente selezionati per gli ospiti di particolare rilievo che hanno gremito prima il “Petite Salon” per il Wine Tasting e successivamente la “Grand Ballroom” per la Cena di Gala.

Fra i giornalisti presenti Jane Cortellini e Adam Strum del **Wine Enthusiast Magazine**, Jordan McDowell, Callie Eidler, Daria Saenko e Bruce Sanderson di **Wine Spectator**, Gary Walther di **Wall Street Journal**, Steve Cuzzo del **New York Post**, Ellen Roach del **National News Service**, Sam Dangremond di **Town & Country**, Noelle Xie di **Star Daily**, Jeanette Hektoen di **JH Media**, Ron Kapon di **Cheese Connoisseur Magazine**, Tony Lawrence di **The Global Wine Chef**, Jacquelyn Tietz della **Kevin Zraly's Wine School**, Woody Wolston di **The Cake Bible**, Joel Levin di **Newspaper Group**, Maxine Albert di **Bella NY Magazine**, Joseph Broski della **American Wine Society**, Jesse Nash e Irene Patar del **Syndicated Group**, Jane Nausbaum di **Newspaper First**, Suzanne Richter di **Stonebridge Media**, David Allen di **Today's New**, Sheri de Borchgrave di **C&G Media**, Gerald Dillon di **The L Magazine**, Thomas Farley di **New York Insider**, Bill Lee Lanndis e Gloria Cressler di **Black Tie International Magazine**, Robert Stepanek di **IBR News**, Bruce Alexander di **Bruce's World**, Stefanos Kasselakis di **Phila Coatings**, Alex Shenberg di **ASB Media Group**, Tor Sporre' di **Food & Wine Country**, Philip Kampe di **The Wine Hub**, Harriet Lembeck di **Wine & Spirits Program**, William Lembeck della **Society of Wine Educators**, Kris Shetty di **Asia News** e Marina Carminati della **NBC**. Presenti anche numerosi giornalisti italiani.

Fra i vini presentati al Wine Tasting l'AB Vinea Doni, Vernaccia di San Gimignano DOCG 2014, il Citra, Caroso Montepulciano d'Abruzzo DOC 2010, il Ferrari Brut NV e il Ferrari Rosé NV, il Campora, Rosso Toscana IGT 2009, il Cavit, Lunetta, Prosecco NV e il Cavit, Infine Pinot Grigio Trentino Superiore DOC 2015, il Mezzacorona, NOS Teroldego Rotaliano Riserva DOC 2007, il Puiatti, LUS Ribolla Gialla IGP 2014, il Paretaio, Rosso Toscana IGT 2012, il Planeta, Cerasuolo di Vittoria DOCG, 2014, il Rocca delle Macie, Chianti Classico Riserva di Fizzano DOCG 2012, il Rotari Rosé, Trento DOC 2013 e il Rotari Brut, Trento DOC 2013, il Sella & Mosca, La Cala Vermentino DOC 2015, lo Stemmari, Grillo, Sicilia DOC 2015, il Travaglini, Gattinara DOCG 2011 e la Vigna a Solatio, Vernaccia di San Gimignano DOCG 2015.

Alla Cena di Gala sono stati invece serviti il Ferrari “Perlé” Trento DOC 2009; la Vigna a Solatio, Vernaccia di San Gimignano DOCG 2014; il Castello di Querceto, “Il Picchio” Chianti Classico Riserva, Gran Selezione DOCG 2012; il Col d'Orcia, Brunello di Montalcino DOCG 2007; il Campora Rosso Toscano IGT 2009; il Mezzacorona NOS

Teroldego Riserva 2007; il Bertani, Amarone della Valpolicella Classico DOC 2007; e il Fontanafredda, "Moncucco" Moscato d'Asti DOCG 2010.

Per la cena sono stati allestiti tavoli rotondi di grandi dimensioni per permettere di prepararli con "glass mats" triangolari ove erano disposti i nove differenti bicchieri per una professionale degustazione dei vari vini. I vini, dei quali era fornita una esauriente presentazione nel programma della serata, sono stati ulteriormente illustrati ai giornalisti presenti dai rappresentanti delle varie case vinicole che si sono brevemente soffermati su alcune caratteristiche dei loro vini.

Il menu, appositamente studiato dagli Chefs Achilles Poliviou e Andrew Burriesci e dal Pastry Chef Tommy Doh per esaltare i grandi vini presentati era composto da un'aragosta in camicia al burro, accompagnata da un cespo di lattuga e del radicchio di Treviso con olio di olive extravergine alle erbe, seguita da un ossobuco di agnello accompagnato da uno stufato di fagioli bianchi, scarola saltata, cipolle arrostiti e riduzione di Porto. Il piatto di formaggi includeva il Gorgonzola, il Parmigiano e l'Asiago, con marmellata di fichi e miele. La cena si è conclusa con una Mousse di cioccolato con foglie d'oro e gelato alla nocciola.

Nelle precedenti edizioni i "Wine Leader Awards" erano stati assegnati: Adam Strum, John Mariani, Florence Fabricant, Mary Ewing-Mulligan MW, Piero Antinori, Jacopo Biondi Santi, Pio Boffa (Pio Cesare), Matthew Lunelli (Ferrari) Chiara Lungarotti, Lucio Tasca, Sirio Maccioni, Gualtiero Marchesi, Giovanni Rana, Fabio Granato e Vittorio Assaf.

Per il **GALA ITALIA** è stato predisposto un elegante catalogo a colori, nel quale è stato dato ampio spazio e rilievo a tutte le aziende partecipanti ed agli sponsors. Il catalogo, in oltre 2.000 copie, è stato distribuito a tutti i presenti e successivamente inviato ai principali operatori del settore.

Il GALA ITALIA è stato organizzato, dall'Italian Wine & Food Institute con il supporto del Ministero per lo Sviluppo Economico e dell'ICE-Italian Trade Commission.

Per informazioni contattare l'Italian Wine & Food Institute: Tel.: 212-867-4111 - Email: iwfi@aol.com - www.iwfinews.com

Una ampia selezione di foto è disponibile sul sito dell'Istituto (<https://iwfinews.com/gala-italia-2017-photo-gallery/>) e, su richiesta, possono essere inviata anche in alta risoluzione.

CON PREGHIERA DI CORTESE PUBBLICAZIONE

