



È LA PIÙ IMPORTANTE MANIFESTAZIONE DEDICATA AI PROFESSIONISTI DEL SETTORE WINE&SPIRITS, ORGANIZZATA DAL GRUPPO MEREKALLI ALL'AUTODROMO DI MONZA. TRA LE NOVITÀ GLI CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD E ALA, IL PROGETTO DI PASTIFICIO ARTIGIANALE CHE SI INSERISCE IN 18.56 LE DELIZIE

A 100Vini Meregalli lancia pasta Ala

Barbara Amati



Giuseppe e Marcello Meregalli con Carla Latini presentano il nuovo pastificio artigianale Ala

O CHAMPAGNE BOLLINGER, il vino più amato da 007 e dalla regina d'Inghilterra, che celebra i 50 anni di James Bond in vista del nuovo film *Skyfall*, il Sassicaia della Tenuta San Guido, il vino italiano più famoso nel mondo, le etichette abruzzesi del campione di Formula 1 Jarno Trulli, le nuove annate dei vini Fertuna, l'azienda toscana dei padroni di casa, Giuseppe e Marcello Meregalli, i "nuovi" Champagne Barons Rothschild del Baron Philippe de Sereys Rothschild e molti altri ancora. Da 21 anni 100Vini è la più importante manifestazione dedicata ai professionisti del settore *wine&spirits*, organizzata dal Gruppo Meregalli all'Autodromo di Monza, nell'immensa sala situata sopra i paddock di F1. Oltre 100 aziende presenti, dall'Italia e dal mondo, oltre 500 prodotti tra vini e distillati

raccontati in prima persona dai produttori. Un momento unico di condivisione, confronto e anteprima per il settore, come ha commentato Jarno Trulli.

La novità che ha riempito di orgoglio Giuseppe e Marcello Meregalli è stata rappresentata proprio dal Barone Philippe Rothschild, figlio della baronessa Philippine, presente in qualità portavoce della *maison* Barons de Rothschild i cui Champagne sono distribuiti da un anno e mezzo dal Gruppo di Monza. "Dopo 250 anni i tre rami della famiglia Rothschild si sono uniti in nome dello Champagne -ha spiegato Philippe de Sereys Rothschild- A fine 2009 è uscito il primo millesimo, il 2005 (in tutto sono 500 mila bottiglie) distribuito in 50 Paesi, e nel 2014 arriverà anche il Vintage 2006". Gli Champagne Barons de Rothschild si declinano in Brut, Rosé e Blanc de Blancs; l'assemblaggio è composto per la maggior parte dallo chardonnay e i vini maturano nelle cave almeno tre anni prima della sboccatura; un dosaggio leggero e un lungo affinamento in cantina conferisce a questi vini eleganza, leggerezza e finezza. Particolarmente intrigante il Blanc de Blancs, che rivela al naso note di frutti freschi e di agrumi maturi, con punte aromatiche di mandorle fresche e frutta secca; in bocca è netto e





preciso, di grande freschezza e cremosità associata a una dolcezza minerale.

“C'è una condivisione di valori tra il Gruppo Meregalli e la famiglia Rothschild, perché entrambi fanno tutto 'cucito a mano' -commenta Giuseppe Meregalli- cioè con una cura certosina, loro nella selezione delle uve e nel seguire il processo produttivo, noi in una distribuzione capillare seguita passo passo, da un lato per raccontare e spiegare i prodotti e dall'altro per fornire un servizio adeguato e inappuntabile alla clientela”. “Sono Champagne indirizzati a ristoranti, enoteche e alberghi di alto livello. Sul mercato italiano sono tanti i *brand* di Champagne importanti -aggiunge Marcello Meregalli- ma il nome Rothschild rassicura ed è garanzia di eccellenza. Sono piccoli numeri ma la qualità è altissima: nel 2011 abbiamo venduto 6 mila bottiglie e per i prossimi anni l'obiettivo è di arrivare a 20 mila. Gli Champagne Barons de Rothschild rientrano nella società di distribuzione *Vino è arte*, mentre Bollinger è distribuito da Meregalli. Sono due *brand* diversi anche se vicini per prezzo, lignaggio e prestigio, ma di Bollinger abbiamo a disposizione un numero limitato di bottiglie, così lo Champagne de Rothschild è un completamento di gamma alta”. Da 25 anni il Gruppo di Monza distribuisce i vini Rothschild: oggi sono 25 etichette, anche del nuovo mondo: Argentina, Australia, Cile, Sud Africa.

E per la prima volta l'evento *100Vini* ha visto anche la presenza di un'area *food* grazie ai prodotti del neonato

progetto del Gruppo Meregalli, 18.56 Le Delizie, che riunisce veri e propri artigiani del gusto, produttori che hanno scelto di recuperare e salvaguardare antiche tradizioni e varietà per riproporle a un consumatore curioso ed esigente. Così, accanto ai risi di Tenuta Castello, alle selezionate conserve di ortaggi de I contadini, ai filetti di pesce della Cooperativa del Golfo, alle salse di Delizie&Capricci, c'è il pastificio Ala, cioè Alte lavorazioni artigianali, un nuovo marchio che vede in società il Gruppo Meregalli e Carla Latini. Nei campi di Fertuna, la tenuta vitivinicola dei Meregalli in Maremma, sono testate nuove e antiche varietà di grano duro insieme al farro. Una filiera produttiva che si conclude nelle Marche, nel pastificio di Civitanova. Il pastificio Ala, che riunisce tutte le competenze di Carla Latini, “utilizza le classiche trafile in bronzo, rendendo la pasta ruvida e porosa, perfetta per catturare i condimenti, ed essicca lentamente a bassa temperatura -spiega Carla Latini- Il modo migliore per conservare intatte le caratteristiche proteiche e organolettiche della grande materia prima utilizzata”. Ala è una linea completata da prodotti da forno, tarallini, griselle, biscotti integrali con grano duro Senatore Cappelli che Meregalli distribuisce in tutto il mondo. “Abbiamo creato una linea nuova di grani duri per la ristorazione con 5°C in più di essiccazione e un livello di umidità meno evidente per un utilizzo più facile per la gestione di chi fa grandi numeri”, aggiunge Carla, piena di energia e di entusiasmo per questa nuova sfida: “La pasta è sempre stato il mio mondo e Ala, un nome scelto anche perché si pronuncia bene in tutte le lingue, è un marchio che deve diventare riconosciuto dai ristoratori e dai *gourmet* che cercano qualcosa di più”. **F&B**

L'evento di Monza richiama operatori da tutt'Italia. Tra le novità di quest'anno gli Champagne Barons de Rothschild, di cui vediamo di fianco al titolo il Baron Philippe, portavoce della maison. Sotto il Blanc de Blancs Barons de Rothschild e il Bollinger James Bond 007 millesimo 2002; accanto la pasta Ala, parte del progetto 18.56 Le Delizie del Gruppo Meregalli

