



**Wine & Food  
Made in Italy** ®



## “ *Le Eccellenze del Territorio* ”

*1° Evento Wine Tasting: 31 Ottobre 2014*



*Wine & Food Made in Italy Srl, sempre attento nel cogliere le novità, e nel ricercare nuovi mercati ed opportunità per le aziende per nuove sfide nei paesi nuovi, è stata scelta Tenerife, una sede importante quale è il Ristorante Tito's Bodeguita situato a Puerto de la Cruz.*

*Una grande opportunità per i prodotti delle aziende rappresentate, per il mercato spagnolo per presentare l'eccellenza del gusto Italiano.*

### **Dove:**

*Presso il Ristorante Tito's Bodeguita Camino del Durazno 1 a Puerto de la Cruz*

### **Il Progetto:**

<i>Coordinatore Progetto :</i>	<i>Giorgio Valentino</i>
<i>Partner a Tenerife :</i>	<i>Antonina Giacobbe</i>
<i>Interprete ufficiale :</i>	<i>Giorgio Geromella</i>
<i>Ristorante :</i>	<i>Tito's Bodeguita Puerto de la Cruz</i>
<i>Trasporto materiali :</i>	<i>Emisfero Express di Ascoli Piceno</i>
<i>Importatore tecnico per Tenerife :</i>	<i>Nonna Rina di Adeje</i>

## **Aziende Rappresentate:**

### **Regione Friuli Venezia Giulia:**

Azienda La Delizia  
Azienda Ronco Scagnèt  
Azienda Humar  
Azienda Grudina  
Azienda Liquorificio Italia

### **Kras Carso Sloveno:**

Azienda Stoka  
Azienda Vrabez

### **Regione Lazio :**

Azienda Casale del Giglio

### **Regione Abruzzo:**

Azienda Spinelli

## **Il Programma:**

*Inizio Ore 13,30*

*Presentazione Aziende e prodotti*

*Pranzo a degustazione, con la tipologia del Wine Tasting*

## ***L'invito è stato rivolto ai seguenti ospiti:***

- Sindaci	n° 2
- Assessori	n° 2
- Presidente Associazione Aziende	n° 1
- Importatori	n° 2
- Enotecche	n° 3
- Sommelier	n° 2
- Stampa	n° 1
- Ospiti VIP	n° 7
- Interpreti	n° 1
- Ristoratori	n° 3

***Totali presenti, su invito alla degustazione N° 24***

# **OSPITI**

- |   |   |
|---|---|
| <b>1 SINCACO DE LA OROTAVA</b>                          | <b>Don Francisco Linares Garcia</b>     |
| <b>2 CONSIGLIERE DE ASUNTOS SOCIAL</b>                  | <b>Dona Belén Gonzàlez Rodrìguez</b>    |
| <b>3 SINDACO DEL PUERTO DE LA CRUZ</b>                  | <b>Dona Sandra Rodrìguez Gonzàles</b>   |
| <b>4 CONSIGLIERE DE FIESTAS DI PUERTO DE LA CRUZ</b>    | <b>Don Juan Carlos Marrero Leòn</b>     |
| <b>5 PRESIDENTE AZIENDE DE LA OROTAVA</b>               | <b>Dona Milagros Castro Fernàndez</b>   |
| <b>6 TRANSWORLD CANARIAS LAS PALMAS</b>                 | <b>Don OCTAVIO MARCOS ( titolare )</b>  |
| <b>7 TRANSWORLD CANARIAS LAS PALMAS</b>                 | <b>EXPORT MANAGER</b>                   |
| <b>8 TRANSWORLD CANARIAS LAS PALMAS</b>                 | <b>MANAGER</b>                          |
| <b>9 TRANSWORLD CANARIAS LAS PALMAS</b>                 | <b>MANAGER</b>                          |
| <b>10 RIVISTA “VIVI TENERIFE” DIRETTORE</b>             | <b>Sig.ra ANTONINA GIACOBBE</b>         |
| <b>11 IMPORTATORE NONNA RINA MANAGER</b>                | <b>Sig ANTONIO</b>                      |
| <b>12 RISTORANTE The Italian Tapas a Los Cristianos</b> | <b>Sig PAGLIOLI NICOLA ( titolare )</b> |
| <b>13 COLLABORATORE / TRADUTTORE</b>                    | <b>Sig GIORGIO GEROMELLA</b>            |
| <b>14 TITOLARE Ristorante Titos’S Bodeguita</b>         | <b>Dona ARI ( titolare )</b>            |
| <b>15 OSPITI</b>  | <b>Don SATURIO FUENTES</b>              |
| <b>16 OSPITI</b>  | <b>Dona BLANCA MARIA de SALAS</b>       |
| <b>17 OSPITI</b>  | <b>Dona OLGA BENCOMO</b>                |
| <b>18 OSPITI</b>  | <b>Don EFRAIN</b>                       |

19 OSPITI

Dona IRENE

20 SOMELIER Ristorante Titos'S Bodeguita

21 SOMELIER

Dona LUZ

22 RISTORANTE SOLANA DI SANTA CRUZ DI TENERIFE

Dona SOLANA ERIKA ( titolare )

23 TASCA LOS DE CASA DI TACORONTE

Don EDUARDO AWDIWO ( chef )

24 VALENTINO GIORGIO

*Tutti i vini sono stati coordinati dall'eccellente lavoro svolto dai Sommelier  
Del Ristorante Titos'S Bodeguita di Puerto de la Cruz di Tenerife*

*Sono stati degustati :*

*Vini Bianchi e Rossi*

*Metodo Classico*

*Vini Spumantizzati*

*per un Totale di 21 prodotti*

*Poi:*

*Il Limoncello*

*La Grappa*

*Il Verduzzo*

*Il Liquore di Terrano*

*e il Liquore di Cioccolato e Rum.*

*per un Totale di 5 prodotti.*

*Ed ecco i risultati ricavati,calcolando la media dei punti dalle schede:*



## **1° Wine Tasting, 31 Ottobre 2014** **Restaurante: Tito'S Bodeguita**

**Buenos días a todos, y así llegó !**

*Gracias a la disponibilidad de mi amigo Giorgio Geromella de Santa Ursula Tenerife y Estimada señora Antonina Giacobbe Director de Experiencia periódica Tenerife, Wine & Food Made in Italy Srl quiere presentar a la industria, la organización por primera vez de dos días de eventos en Tenerife Norte y Sur.*

*La fórmula será la cata de vinos encontrar la escala a utilizar, confío en un resultado interesante por la oportunidad de volver y gracias. disfrútala*

### **Escala:**

<b>95-100 Classic:</b>	un gran vino
<b>90-94 Excepcional:</b>	un vino de carácter y estilo superior
<b>85-89 Verry buena:</b>	un vino con cualidades especiales
<b>80-84 Bueno:</b>	un sólido, vino bien hecho

*Giorgio Valentino, Wine & Food Made in Italy S.r.l. - Trieste - Italia*

## **Entrè :**

*Degustación Aperitivo de Prosecco y espumoso*

**Los Vinos:**

Opera DOCG – Humar Brut – Ribolla Gialla Giulia

<b>Nº</b>	<b>VINO TIPO</b>	<b>EMPRESA</b>	<b>%</b>	<b>SCORE</b>
<b>1</b>	<b>OPERA DOCG Met. Classico</b>	CASALE DEL GIGLIO	12,50	<b>94</b>
<b>2</b>	<b>HUMAR BRUT</b>	HUMAR	12,50	<b>92</b>
<b>3</b>	<b>RIBOLLA GIALLA GIULIA</b>	GRUDINA	12,00	<b>92</b>

## **Aperitivos:**

*Ensalada de pulpo con jengibre y vinagreta de naranja*

**Los Vinos:** Malvasia – Ribolla Gialla Spumante - Chardonnay - Viognier – Vitovska

<b>Nº</b>	<b>VINO TIPO</b>	<b>EMPRESA</b>	<b>%</b>	<b>SCORE</b>
<b>4</b>	<b>MALVASIA</b>	VRABEC	12,50	<b>89</b>
<b>5</b>	<b>RIBOLLA GIALLA SPUMANTE</b>	LA DELIZA	11,50	<b>91</b>
<b>6</b>	<b>CHARDONNAY</b>	STOKA	12,50	<b>90</b>
<b>7</b>	<b>VIOGNIER</b>	CASALE DEL GIGLIO	13,00	<b>90</b>
<b>8</b>	<b>VITOVSKA</b>	STOKA	12,50	<b>89</b>

## Primer Curso:

### *Risotto negro con gambas y calamares*

Los Vinos: Pinot Bianco- Petit Verdot – Cabernet Frank - Pinot Nero – 12 Rose Rosé

Nº	VINO TIPO	EMPRESA	%	SCORE
9	PINOT BIANCO DOC	HUMAR	12,50	93
10	PETIT VERDOT	CASALE DEL GIGLIO	13,00	89
11	CABERNET FRANK DOC	RONCO SCAGNET	13,00	89
12	PINOT NERO DOC	HUMAR	13,00	93
13	CERASUOLO ROSE'	SPINELLI	13,00	94
14	12 ROSE ROSE'	GRUDINA	13,00	93

## Platos principales:

### *Gambas al parmesano con calabacin*

*Filete de cherne a la plancha con verduras y papas arrugadas*

*Solomillo de res troceado con rucola y parmesano*

Los Vinos: Sauvignon - Rosè Fermo – Petit Manseng – Terrano – Madre Selva – Vignis Rossis

Nº	VINO TIPO	EMPRESA	%	SCORE
15	SAUVIGNON DOC	RONCO SCAGNET	12,50	96
16	ROSE' FERMO	STOKA	12,50	88
17	PETIT MANSENG	CASALE DEL GIGLIO	13,00	94
18	TERRANO	VRABEC	13,00	91
19	MADRE SELVA	CASALE DEL GIGLIO	13,00	94
20	TOLOS MONTEPULCIANO	SPINELLI	13,50	95
21	VIGNIS ROSSIS DOC	RONCO SCAGNET	13,00	94

# Dulce y cafès:

## *Surtido de potres caseros y cafès*

### Los Vinos:

Limoncello – Verduzzo – Grappa Friulana – Liquore di Terrano - Liquore di Cioccolato & Rum

Nº	VINO TIPO	EMPRESA	%	SCORE
22	LIMONCELLO	LIQUORIFICIO ITALIA	27,00	<b>89</b>
23	VERDUZZO PASSITO DOC 2011	RONCO SCAGNET	13,00	<b>90</b>
24	GRAPPA FRIULANA	LIQUORIFICIO ITALIA	40,00	<b>89</b>
25	LIQUORE DI TERRANO	VRABEC	17,00	<b>89</b>
26	LIQUORE DI CIOCCOLATO & RUM	LIQUORIFICIO ITALIA	17,00	<b>90</b>

### **Feedback:**

*Ricordo, che questo era il primo Test, svolto in una località dove io non ci sono mai stato, da parte mia un doveroso ringraziamento agli amici che mi hanno supportato e consigliato per questo evento, quindi un'assoluto successo per i prodotti degustati, alla 1ª Edizione di Wine & Food Made in Italy srl nella Città di Porto de la Cruz di Tenerife.*

*Le varie degustazioni di vino, accompagnate da una interessante e buona cucina locale, sono risultate delle eccellenze apprezzate molto dagli ospiti presenti.*

*L'organizzazione è risultata perfetta, e questo sicuramente ci darà il modo nell'esser presenti sul mercato, quindi avere la possibilità per il prossimo anno di ritornarci con i titolari delle aziende.*

*Grazie a tutti, a presto!*

**Wine & Food Made in Italy Srl**  
Giorgio Valentino