



Invernaia 1900 Edition, un vino da collezione

Export: fari puntati sui mercati asiatici

Colimena, eccellenza italiana in EWH

Alla conquista dell'Asia

Casali guarda con estremo interesse al continente asiatico. Dopo il successo di alcune partecipazioni estive, il road tour dell'Asia continua nei prossimi mesi con appuntamenti imperdibili per fare conoscere e apprezzare i nostri vini. A partire da Unit Wine Tour Corea del Sud dove siamo stati il 19 luglio scorso con 1900 Malvasia Dolce, 1900 Malbo Gentile, Lambruscone (divenuto oggetto di Masterclass), Pra di Bosso Storico e Migliolungo. Nell'ambito dello stesso evento internazionale, questi vini saranno protagonisti in Vietnam ad ottobre e in Thailandia a novembre. È iniziato molto bene anche il Roadshow di Wine Channel, il Tour promozionale in diverse città della Cina dove abbiamo scelto di portare all'attenzione di visitatori, buyer e distributori Pra di Bosso amabile, 1900 Malvasia dolce, 1900 Malbo gentile. Dopo Chongqing (26 luglio scorso), saremo a Shanghai il 27 settembre mentre in ottobre saremo presenti ad Harbin l'11, a Changchun il 13 e a Shenyang il 18. La Cina è il più grande consumatore in Asia di vini e tra i cinque maggiori al mondo. Per questo, l'interesse e gli apprezzamenti riservati ai nostri 1900 Malbo gentile, 1900 Malvasia dolce, Pra di Bosso amabile e Cantastorie Spergola dolce, in occasione di Intewine a Guangzhou (16-18 agosto) e Wine To Asia a Shenzhen (22-24 settembre), ci riempiono di soddisfazione e ottimismo.



Export

Guardiamo ai mercati asiatici



L'internazionalizzazione della rete vendita e la partecipazione alle fiere di settore, con particolare attenzione ai mercati asiatici, oltre a quelli europei, sono stati fra gli obiettivi (raggiunti) nel primo semestre del 2022 che ha registrato su tutti i fronti cifre positive. "Dopo aver consolidato la rete



vendita nazionale e rafforzato l'immagine e la credibilità di Casali sui mercati italiani, in particolare, in ambito Horeca, con un significativo aumento del fatturato di Casali nel 2021, quest'anno abbiamo puntato i nostri sforzi anche sul mercato straniero, con un focus sull'Asia, partecipando



alle fiere e ai grandi eventi di settore che proseguiranno anche nel secondo semestre 2022. Soprattutto, sviluppando relazioni dirette con i singoli distributori, più che con gli importatori, per studiare le peculiarità dei singoli mercati" afferma il direttore commerciale Marco Fasoli.

Anche in questo caso, la storicità e affidabilità del marchio Casali hanno consentito uno *storytelling* aziendale attraente per il mercato asiatico, in particolare attraverso la promozione delle linee Pra di Bosso e 1900, presenti ad ogni evento internazionale, a Unit Wine Tour Corea del Sud, Roadshow di Wine Channel, Interwine Guangzhou e Wine

to Asia Shenzhen. "Le motivazioni di questa scelta sono molteplici – prosegue Fasoli – Principalmente la storicità veicolata dai due brand, in secondo luogo l'espressione autentica del territorio rappresentata dal Pra di Bosso e, infine, la proposta di vitigni alternativi al Lambrusco, tra cui Malvasia e Malbo Gentile, che pur essendo autoctoni, non risultano in competizione con il rosso frizzante più conosciuto al mondo". La ricerca di vitigni autoctoni da parte degli importatori è in costante crescita, perciò l'inserimento della Spergola, già importata dai nostri clienti in Cina e ad Hong Kong, continua tramite le fiere Interwine e Wine to Asia.

L'etichetta

Il disegno evoca molti simboli della storia reggiana, racchiusi in un microcosmo di valori identitari. All'interno di una clessidra, che indica lo scorrere del tempo, si osservano l'immagine del biologo e scienziato Lazzaro Spallanzani intento ad osservare con una lente d'ingrandimento, l'Osservatorio astronomico a lui dedicato, l'Orologio del Palazzo del Monte di Pietà, il mosaico del Duomo di Reggio Emilia (XII sec.), l'Orlando Innamorato, protagonista del celebre poema di Matteo Maria Boiardo, conte di Scandiano. L'airone, tipico uccello di queste terre, rappresenta la sapienza mentre il contadino con un grosso cesto sulle spalle suggerisce l'impegno e la dedizione necessari per lavorare nei vigneti.

Invernaia 1900 Edition

Un vino da collezione

Un vino unico, prezioso, da collezione/da intenditori. Prodotto in un numero limitato di bottiglie numerate - massimo 1900, come indica il nome stesso - Invernaia Millenovecento è una riserva di famiglia che coniuga le caratteristiche del raro Malbo Gentile, vitigno autoctono dell'Emilia-Romagna, con il Merlot e il Cabernet Sauvignon e racchiude in sé la grande esperienza dello storico marchio Casali. Un rosso Emilia Igp, fermo e secco, che matura per più di un anno in barrique e successivamente affina per alcuni mesi in bottiglia, acquisendo così caratteristiche eleganti fruttate che ricordano l'amarena, la visciola, il ribes, insieme a note tostate e speziate. Un profumo intenso e complesso per un vino di grande impatto, ricco ed equilibrato, adatto ad abbinamenti gastronomici ricercati e ricette autunnali, come le tagliatelle con ragù di cinghiale e l'anatra ripiena. Invernaia Millenovecento Edition esprime l'annata 2019 ed è un vino riservato al solo punto vendita e alla ristorazione di pregio dei canali Ho-reca ed Export, non alla Gdo. Come le altre tre referenze della Invernaia - bianco, rosso e rosato - anche il Millenovecento è un omaggio ai valori delle terre emiliane, una dedica speciale alle colline dell'Appennino reggiano, in particolare quelle di Scandiano.



**L'Invernaia
1900 Edition
Emilia IGT
ha ricevuto
il premio GOLD
nella categoria
rossi al Wine
Hunter Award**





Emilia Wine Home è l'emblema dello stile aziendale, un luogo dove si racconta e si trasmette l'affascinante mondo Emilia Wine, la nostra storia, la nostra visione, la nostra identità, e la partnership con alcune aziende fiore all'occhiello del territorio italiano, che si sposano con la nostra filosofia e i nostri vini. Così nasce Emilia Wine Home Collection, uno scrigno di eccellenze made in Italy. Da conoscere, da gustare, da regalare in ogni occasione speciale.

Vino & delizie

È ispirata ai personaggi fantastici de L'Orlando Innamorato del Boiardo la collezione **Delizie** che abbina ai vini Emilia Wine alcune fra le migliori prelibatezze italiane. Nella grande confezione **Mago Merlino**, per esempio, insieme ai vini Pra di Bosso, Colle Ventoso Spergola e Nudo ci sono Salfiore di Romagna, sale marino integrale dolce della Salina di Cervia, Cubettato di Pomodoro Biagi, Spaghettoni di Pasta Buondonno Gragnano Igp, Confettura extra di pesche di Vis Natura Golosa, lenticchie La Valletta Colfiorito, Ciliegie con Cherry Brandy Luxardo di Mazzetti d'Altavilla, Conditonno al peperoncino di Colimena - La Fabbrica del Tonno, Mostarda di mele campanine by Le Tamerici, Aceto Balsamico di Modena Igp dell'antica acetiaia La Secchia, extravergine d'oliva della Famiglia Orlandi, Salsa dolce piccante di Vis, Panettone classico antica ricetta della Pasticceria Scarpato. È ricca di chicche da non perdere anche la confezione

Anteprima Natale

Regali...*divini* e altre delizie



Orlando Innamorato che ad altre squisitezze degli stessi produttori abbina il Lambrusco, il 1077 Spumante Spergola e il Cantastorie rosato secco. Principessa Angelica propone, della linea Cantastorie, il Lambrusco rosso secco, il rosso amabile, lo Spergola frizzante secco e frizzante dolce, abbinati a Salfiore di Romagna, Spaghettoni Buondonno, confettura

extra di fragole, lenticchie di Colfiorito, salsa dolce piccante di fichi, Rusticata con pomodori secchi Colimena, extravergine di olive Orlandi, mostarda di arance e torta saraceno lampone. Gli antichi sapori della tradizione sono riuniti nella confezione **Carlo Magno** dove il Migliolungo è insieme a una confettura extra di amarene, una giardiniera, una mostarda di pere, una ventresca con pomodorino giallo, un panettone classico. In **Rinaldo il Cavaliere** ci sono abbinamenti originali: Colle Ventoso Grasparsosa, composta di cipolle rosse, peperoni ripieni di tonno, ciliegie con Cherry Brand Luxardo e panettone classico. E poi c'è la **Maga Alcina**, che celebra il piacere di un buon primo piatto con il 1900 Villa Valentini, gli Spaghettoni di Gragnano Igp, le olive Bella di Ceriola, i filetti di acciughe in extravergine d'oliva.

Chi preferisce acquistare solo vino può comporre confezioni regalo da una a sei bottiglie a scelta, anche di diverse tipologie.





Vino & bellezza

Emilia Wine Home ha creato una specifica linea di prodotti per la pelle del viso e del corpo sfruttando le proprietà benefiche della vinoterapia e i preziosi elementi contenuti nell'uva dagli effetti antiossidanti, disintossicanti e tonificanti. Il segreto è il polifenolo, una sostanza presente all'interno dei vinaccioli, efficace contro i radicali liberi responsabili dell'invecchiamento cutaneo. È nata così la linea beauty ewh al Lambrusco Pra di Bosso, sette referenze e altrettanti elisir di bellezza.

Per la cura del viso, lo scrub viso esfoliante assicura una pulizia profonda ma delicata grazie alla formulazione in gel, piacevole al tatto e facile da massaggiare. I piccoli grani ad azione peeling sono ottenuti dai semi di vinaccioli che, uniti ai principi attivi del vino rosso e all'estratto di vite, assicurano una pelle levigata, morbida e fresca, pronta per assorbire meglio i trattamenti successivi. Ha gli stessi effetti la crema viso anti-age, il cui uso costante previene l'insorgenza delle rughe e appiana quelle già presenti grazie ad una progressiva azione rigenerante che ne riduce visibilmente l'aspetto. Il merito? La presenza, oltre che del lambrusco Pra di Bosso in elevate concentrazioni, di ingredienti naturali come l'e-



stratto di ginseng in forma "fitosomizzata", a rilascio lento, così da agire più a lungo nel tempo. Un effetto potenziato dai liposomi di acqua che dissetano in profondità la cute, dal burro di Karité e dalle vitamine A ed E. Anche la pelle maschile ha bisogno di attenzioni e nella stessa linea c'è il dopobarba addolcente, che non contiene alcool, per evitare arrossamenti e irritazioni dopo la rasatura, ma è fatta con sostanze dalle proprietà ristrutturanti mentre la presenza del vino rosso in elevate concentrazioni ha effetti tonificanti. Per una pelle vellutata ed elastica.

Per il corpo c'è lo shampoo-doccia delicato che, oltre ai principi attivi del vino rosso contro i danni ossidativi, contiene quelli delle proteine del grano ed è indicato per usi frequenti anche a chi ha la pelle sensibile. Il pH acido e la sua bilanciata composizione rispettano le caratteristiche fisiologiche della pelle e irrobustiscono i capelli nutrendo in profondità il bulbo pilifero. A seguire, la crema idratante corpo, che al Pra di Bosso aggiunge l'olio extravergine d'oliva e quello di mandorle dolci ad alto potere emolliente, nutre senza ungere la pelle che ritrova tono ed elasticità. Infine, oltre al gel detergente idroalcolico, per le mani c'è la crema fluida, un trattamento cosmetico efficace contro screpolature, microlezioni e secchezza. È idratante ma non untuosa e ha un forte potere cicatrizzante. Per questo è adatta anche sui piedi. Per una bellezza total body.

Per il corpo c'è lo shampoo-doccia delicato che, oltre ai principi attivi del vino rosso contro i danni ossidativi, contiene quelli delle proteine del grano ed è indicato per usi frequenti anche a chi ha la pelle sensibile. Il pH acido e la sua bilanciata composizione rispettano le caratteristiche fisiologiche della pelle e irrobustiscono i capelli nutrendo in profondità il bulbo pilifero. A seguire, la crema idratante corpo, che al Pra di Bosso aggiunge l'olio extravergine d'oliva e quello di mandorle dolci ad alto potere emolliente, nutre senza ungere la pelle che ritrova tono ed elasticità. Infine, oltre al gel detergente idroalcolico, per le mani c'è la crema fluida, un trattamento cosmetico efficace contro screpolature, microlezioni e secchezza. È idratante ma non untuosa e ha un forte potere cicatrizzante. Per questo è adatta anche sui piedi. Per una bellezza total body.

Collaboratori

Mercati di lingua ispanica: ne parliamo con Stefano Cavassi

Da circa due anni lavora come area manager presso il dipartimento export di Casali, specializzandosi nei mercati esteri di lingua spagnola - Spagna e Centro-Sud America - di cui è diventato grande conoscitore grazie ad una formazione continua che risponde al motto aziendale 'chi non si forma si ferma'. "Per ragioni storiche, culturali e sociali - spiega Cavassi - la Spagna è il mercato più affine a quello italiano. Un mercato maturo, in quanto rappresenta, insieme a Francia e Italia, uno dei maggiori produttori mondiali di vino ma anche difficile da conquistare, in quanto più propenso alla valorizzazione delle produzioni e dei consumi interni e meno orientato all'importazione di prodotti dall'estero. Gli spagnoli hanno la maggiore estensione al mondo di vitigni ma noi ne abbiamo la maggiore varietà, e soprattutto due vini unici, che loro non hanno e che rappresentano i cavalli di battaglia Casali, il Lambrusco e la Spergola". Stefano Ca-

vassi, in veste di collaboratore monomandatario, e il team export di Casali hanno lavorato sodo in questi anni per riuscire ad entrare a piccoli passi nel mercato spagnolo.

"Abbiamo sfruttato il periodo di chiusure e restrizioni imposte dall'emergenza pandemica per studiare a fondo il mercato di lingua ispanica, prendere contatto ad ampio raggio con i singoli distributori locali, sensibilizzarli sulla qualità dei nostri vini e, in particolare, del lambrusco, liberandolo dalla vecchia immagine di vino 'da battaglia' a basso prezzo. "Abbiamo visitato i singoli distributori a tappeto, provincia per provincia, spiegando e facendo assaggiare i nostri vini. Sappiamo che c'è ancora tanto da fare ma i primi segnali sono più che positivi e ci confermano che la strada intrapresa è quella giusta". Il mercato spagnolo in questo momento sta richiedendo soprattutto i lambruschi amabili di qualità superiore, rossi e rosati.



Per il lambrusco secco ci vorrà un po' più di tempo anche se stiamo già ricevendo apprezzamenti". La Spergola non è ancora stata inserita sul mercato ma dai primi test si registrano ottimi riscontri e diverse richieste. Piace soprattutto l'unicità di questo antico vitigno che si differenzia da qualunque altro e la vinificazione con metodo classico che ne esalta le caratteristiche organolettiche, in partico-

lare la mineralità. Ed è molto apprezzata dai clienti la cura che Casali riserva al packaging, allo studio delle etichette, alla scelta delle bottiglie. "Come un quadro di valore inserito in una bella cornice che ne valorizza la qualità".

Per quanto riguarda i mercati latino-americani, "siamo ancora in una fase embrionale perché, prima il Covid e poi la crisi energetica, hanno fatto aumentare esponenzialmente i prezzi dei trasporti rallentando il lavoro ma anche su questo fronte siamo ottimisti. Abbiamo individuato come partner principali Messico, Panama, San Salvador e Costa Rica poiché sono Paesi con un turismo di alto livello capace di apprezzare i nostri prodotti e stiamo lavorando con la presa dei contatti diretti, bypassando gli importatori, per poter seguire da vicino e con attenzione i clienti". Un aspetto che Cavassi sottolinea come elemento di successo. "Emilia Wine mette al centro la relazione con il cliente, il confronto diretto con le strutture del distributore locale, l'ascolto e lo studio del singolo mercato. Un approccio non solo commerciale ma anche umano che, a mio parere, rappresenta la carta vincente per introdursi in un mercato straniero. Il cliente ha la reale percezione di collaborare con un'azienda solida, Casali, che ha a cuore la sua situazione, non solo il nudo fatturato, e per questo si fida di noi".





Ristorante Macramè

Trame di gusto

Tagliatella fatta a mano con tartare di tonno profumata al limone, pepe nero e pomodorini

Ingredienti

100 gr tagliatelle all'uovo
50 gr pomodorini
40 gr tonno fresco
1 spicchio d'aglio
1 limone non trattato
20 gr olio extravergine d'oliva
5 foglie basilico fresco
200 ml fumetto di pesce
qb pepe nero

Preparazione

Tagliare il tonno a cubetti di circa mezzo centimetro e tenere da parte. Soffriggere nell'olio l'aglio, due foglie di basilico e metà buccia del limone grattugiata finemente. Aggiungere i pomodorini tagliati a metà e cuocere a fuoco medio per circa 3 minuti. Sfumare con il fumetto di pesce e portare ad ebollizione.

Cuocere a parte le tagliatelle in acqua salata per circa due minuti, quindi scolare e aggiungerle alla salsa in ebollizione. Continuare la cottura della pasta in padella con la salsa per altri due minuti circa. Aggiungere il tonno e amalgamare bene fuori dal fuoco finché non comincia a cambiare colore. Impiattare e guarnire con l'altra metà della buccia di limone, sempre grattugiata finemente, le foglie di basilico fresco, una spolverata di pepe nero e un filo d'olio extravergine a crudo.



Un ampio e raffinato locale dove stanze e ambienti diversi comunicano e dialogano tra di loro mentre si susseguono i vari momenti della giornata a cui dedicare pause di...gusto. Macramè, nel centro storico di Reggio Emilia, non è un semplice ristorante. È un intreccio di esperienze da vivere dalla mattina alla notte. Un ricamo armonioso di servizi offerti a tutte le ore: la colazione, l'aperitivo di giorno, il pranzo, l'ora del tè, l'aperitivo della sera, la cena, l'after dinner. E non solo: è anche un'elegante galleria per esposizioni temporanee di artisti che ogni mese e mezzo, grazie alla collaborazione con un importante art designer, si alternano nell'offrire le loro opere agli sguardi incuriositi degli ospiti. "Macramè è ambientato in un antico edificio del 1600 quando era di proprietà di commercianti di tessuti – spiega Riccardo Paterlini, uno dei soci – Cercavamo un nome che rendesse omaggio a questa eredità, che richiamasse la trama tessile, un intreccio di fili in dialogo tra di loro, e al tempo stesso interpretasse la no-



stra idea di proposta gastronomica. Macramè ci è sembrato il nome più adatto ad esprimere questo concetto, una visione a 360 gradi dell'offerta per la quale accompagniamo l'ospite dalla colazione al dopo cena". L'idea della condivisione e della contaminazione di culture diverse si ritrova in cucina e nei due diversi menu del pranzo e della cena che propongono piatti perlopiù di pesce (ma non manca la carne) realizzati a partire da una rigorosa selezione delle materie prime, sempre freschissime e di altissima qualità. Anche gli abbinamenti non sono usuali. Ne derivano ricette originali che, pur senza disdegnarli, si distanziano dai profumi e sapori prettamente tradizionali. Fra le chicche della casa, sono molto apprezzati il tortello ripieno di melanzana bruciata con pomodorini confit e scaglie di ricotta salata e la tagliatella fatta a mano con tartare di tonno profumata al limone, pepe nero e pomodorini. E per chi vuole assaggiare l'emilianità a tavola, la carta contempla sempre qualche specialità, come gnocco fritto e salumi (crudo di Parma, mortadella e salame) accompagnati dalla giardiniera della casa o lasagne alla bolognese. In cantina, una selezione di ottimi vini, una miscita dinamica e in costante evoluzione.

Via F. Crispi 3, Reggio Emilia
Tel. 0522.580693
macrame.re



Colimena, la fabbrica del tonno

Un'eccellenza italiana in Emilia Wine Home

Si riconoscono dal gusto pieno, equilibrato, genuino, frutto di una lavorazione artigianale che rispetta i più alti standard qualitativi e di una autentica passione per la cucina mediterranea. Un sapore che va oltre il mare e identifica una terra e uno stile di vita: il Salento. Sono i prodotti di Colimena, la Fabbrica del Tonno, un'eccellenza italiana che ha conquistato le tavole più raffinate e i migliori chef del mondo e ora è presente con alcune referenze anche in Emilia Wine Home.

Torre Colimena

Costruita nel XV secolo dall'imperatore Carlo V per difendere le coste salentine dalle invasioni dei turchi, nel corso della storia la Torre ha vissuto pochi episodi bellici ma ha assistito allo sviluppo di una cultura della pesca con pochi eguali nel territorio, in una zona ricca di porti e di acque incontaminate.



La Fabbrica del Tonno Colimena nasce all'ombra di Torre Colimena, un'antica fortificazione che svetta in una baia del Parco Naturale "Palude

del Conte e Dune Costiere". Questo luogo rappresenta il cuore naturale e incontaminato del Salento, al centro di un litorale dal mare cristallino che va dalla Salina Vecchia di Manduria ai porti dei pescatori. Un territorio dove da generazioni si tramanda la cultura della pesca del tonno, della sua lavorazione e di una tradizione gastronomica straordinaria. Un patrimonio che oggi sopravvive grazie a Colimena dove ogni giorno si confeziona lo spirito originale del Mare Nostrum, ovvero il sapore autentico del tonno di qualità, seguendo fedelmente le antiche ricette. Il tonno Colimena viene pescato prevalentemente nel Mar Medi-

terraneo secondo tecniche di pesca che rispettano la completa sostenibilità ambientale, tutelando il mare e la fauna ittica. Vengono pescati e lavorati solo pesci inferiori ai 15 kg, per ottenere un prodotto ricco di Omega 3 e povero di metalli pesanti e i tonni interi ricevono un trattamento di massaggio in vasca a temperatura e salinità controllate che dona alla carne una consistenza delicata, a conferma di una qualità eccelsa, pienamente digeribile. Anche la tecnica di cottura è unica e particolare, in un bagno profumato di limone, timo, alloro, rosmarino e aceto bianco, che conferisce al tonno Colimena un gusto inimitabile.



In Emilia Wine Home puoi trovare:

- Conditonno al peperoncino 300 gr
- Sugo all'arrabbiata di tonnetto 190 gr
- Rusticata mediterranea 180 gr
- Ventresca di tonnetto pomodorino giallo bio 290 gr
- Filetti di acciughe in olio evo 320 gr
- Paparacchielli ripieni di tonno 300 gr
- Tonnetto in vasetto 320 gr
- Tonno in vasetto 320 gr



n. 7 - settembre 2022

Proprietà
Emilia Wine S.c.a.
Via 11 Settembre 2001, 3
Arceto di Scandiano (Re)

Progetto e coordinamento editoriale
Fruitecom - Stefano Malagoli,
Giulia Michelini, Luca Speroni

Testi
Rita Bertazzoni

Foto
Marco Parisi

Progetto Grafico
RED Creative Company -
Claudio Piccinini

Stampa
Grafical

Con il contributo di:



Le cantine di Emilia Wine

