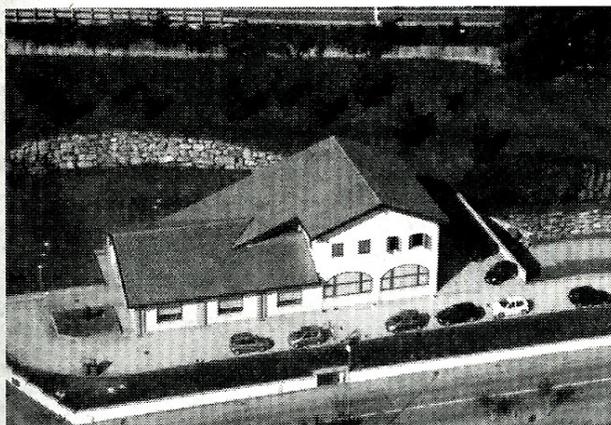


Tre Archi da cinque stelle: è la miglior enoteca d'Italia

L'agenzia di distribuzione di vini, champagne e distillati che a Oleggio ha oltre 3500 etichette



SOPRA la premiazione dell'enoteca Tre Archi come la migliore d'Italia. Più in alto una visuale area della sede

OLEGGIO • Mettiamola così, se la birra è una bella regina, bionda o rossa che sia, il vino è sicuramente un illuminato (e illuminante) sovrano. Il reame? Tanto vasto quanto diffusi sono gli intenditori e gli appassionati di questa monarchia. La capitale però è una sola, l'enoteca e azienda di distribuzione Tre Archi, di Oleggio. Nel 2008 è stata eletta miglior enoteca d'Italia, e da 25 anni è una delle realtà distributive più importanti a livello nazionale.

“Bisogna ovviamente specificare - spiega Luca Iaiani, uno dei due titolari di Tre Archi - che una cosa è l'enoteca, l'altra l'agenzia di distribuzione”. Bene, spieghiamone la differenza. “L'enoteca Tre Archi nasce solo nel 2003, ha qualcosa come 3500 etichette differenti e si occupa di vendita al privato all'interno della nostra sede di Oleggio. La Tre Archi distribuzione esiste da oltre 25 anni e si occupa di selezione e rappresentanza, distribuzione di prodotti italiani e stranieri, assistenza e consulenza per la creazione di carte vini effettuando consegne in tutto il mondo. Abbiamo diverse aziende più o meno importanti privilegiando, ovviamente, quelle che lavorano il vino in maniera artigianale seguendo la produzione dalla raccolta all'imbottigliamento”. I veri artigiani del vino. E che aziende sono? “In prevalenza aziende italiane e fran-

cesi, ma l'unico distinguo che facciamo è tra il vino buono e quello che non lo è. Noi teniamo il vino buono. Abbiamo in distribuzione un piccolo vitigno ungherese del Tocai, vini Cileni, tutti i whisky più importanti scozzesi. Curiamo la qualità, e quegli artigiani che curano tutta la filiera del vino”. E la distribuite in tutta Italia. “Abbiamo un ottima rete di distribuzione in tutto il Nord Italia, copriamo ristoranti, alberghi e simili realtà commerciali. E poi, a macchia di leopardo anche il reso della nazione, certo”. E come nasce l'enoteca Tre Archi e l'agenzia di distribuzione?

“Dalla passione. E' un elemento imprescindibile, qualcosa che probabilmente ho ereditato geneticamente come la passione per il cibo. Che poi sono le stesse qualità che ricerco nei produttori di vino: passione, attenzione anche ai minimi particolari. E' così che si produce un grande vino ed è così che a me piace lavorare”. Il discorso dei grandi vini è sicuramente interessante. Oggi

come funziona la grande produzione di vino? “Beh, oggi si lavora su vini in grandi cisterne, in enormi quantità e la qualità diventa qualcosa che conta meno del costo. I vini si fanno nei vigneti con processi anche chimici omologati che portano la produzione a strutturare vini simili tra loro e senza sostanziali differenze.

E' chiaro che non siano questi i vini che interessano a noi, quelli che hanno copro, anima e carattere. Quelli che hanno anche qualche imperfezione ma che diventano riconoscibili perché sanno della terra da cui sono nati. Le mie preferenze personali? Una scelta soggettiva, ma sceglierei un gran Nebbiolo o un pinot Nero di Borgogna. Vini decisamente pieni di animo”.

