

È a Oleggio il cuore della «Tre Archi»

Anche selezionare i vini è un'arte “Servono competenze e passione”

C'è chi li produce, e chi - oltre a rivenderli - li seleziona i vini. È il caso della «Tre Archi», azienda di rappresentanze di Luca e Francesco Iaiani con sede a Oleggio. Con un'esperienza trentennale, ha copertura nazionale, con alcune chicche in esclusiva.

«Non ci limitiamo a rivendere i prodotti, noi ci mettiamo la faccia - afferma il sommelier Otello Facchini, socio in un ramo d'azienda -. I prodotti li scopriamo, li verifichiamo, li testiamo, e quando siamo sicuri li proponiamo alla clientela, rappresentata in maggior parte da attività impegnate nella ristorazione di



L'azienda di rappresentanze «Tre Archi» di Oleggio

alto livello». Ma come si va a caccia di un buon vino o di un eccellente distillato? «Selezionare non è semplice, ci affidiamo alle conoscenze, all'intuito, al passaparola. Basta uno spunto e noi andiamo a verificare che sia davvero un buon prodotto da lanciare attraverso la rete vendita».

Le etichette in catalogo sono circa duemila, le aziende rappresentate un'ottantina e quelle servite qualche migliaio con sessanta agenti, dalla Puglia al Veneto. Ma lo «zoccolo duro» è sul Lago Maggiore.

A Oleggio c'è anche una ampia sala degustazione dove di tanto in tanto vengono invitati i clienti. Il punto forte solo le esclusive, quei vini che si trovano solo alla Tre Archi. Qualche esempio? «Il Franciacorta 1701, Stella di Campalto che è un grande Brunello, i vini di Langa di Alberto Voerzio e lo champagne Philippe Gonet». [I. FO.]

CC BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI