



CLASSIFICHE



IDEATA DAL MIGLIOR SOMMELIER DEL MONDO E DAL GIORNALISTA ANDREA GRIGNAFFINI, LA PRESTIGIOSA GRADUATORIA HA SELEZIONATO UN PODIO DI ASSI: IL BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2007 DI POGGIO DI SOTTO, IL BARBARESCO ASILI VECCHIE VIGNE 2007 DI ROAGNA E L'ORENO 2010 DI SETTE PONTI

Gardini premia 50 Best Italian Wine

Barbara Amati



L VINO ITALIANO E TUTTA LA FILIERA vitivinicola meritavano un evento così", afferma soddisfatto Luca Gardini. Il Miglior sommelier del mondo 2010 si riferisce al *Best Italian Wine Awards 2013*, la speciale classifica che ha ideato con il giornalista esperto di vini Andrea Grignaffini. "Nessuna voglia di assolutizzare o egemonizzare i giudizi sul vino -continua Gardini- solo di dimostrare che intorno a un'esperienza unica come quella della degustazione si possono mettere insieme mondi lontani, generazioni e idee diverse". E i due ideatori hanno centrato l'obiettivo, riunendo una schiera prestigiosa di assaggiatori, diversi e lontani, ma tutti concordi nell'assegnare l'ambito primo premio al Brunello di Montalcino Riserva 2007 di Poggio di Sotto, azienda della famiglia Tipa-Bertarelli. Secondo classificato il Barbaresco Asili Vecchie Vigne 2007 di Roagna e medaglia di bronzo a Oreno 2010 di Sette Ponti, la tenuta a Castiglion Fibocchi (Ar) di Antonio Moretti.

Luca Gardini e Claudio Tipa, titolare di Poggio di Sotto, il cui Brunello di Montalcino Riserva 2007 ha vinto il primo premio. A destra, la squadra dei 50 produttori che hanno ricevuto il Best Italian Wine Awards 2013

Per arrivare a questo verdetto, i giornalisti Enzo Vizzari, Daniele Cernilli e Antonio Paolini insieme a personaggi di spicco dell'enologia internazionale, come Raoul Salama, professore alla Facoltà di Enologia di Bordeaux, il *wine writer* e *Master of wine* Tim Atkin e la giornalista Christy Canterboury, hanno assaggiato oltre 300 tra vini bianchi, rossi, spumanti e una batteria speciale per i dolci. Assegnati anche nove *Award*: il Premio vino e tradizione al Barolo Docg Monprivato 2009 di Mascarello; all'Asolo Prosecco Docg Colfondo di Bele Casel quello per l'innovazione, mentre l'Unico Pecorino Terre di Chieti Igp 2012 di Tenuta Ulisse è

emerso come una promessa dalle grandi potenzialità; la Ribolla Gialla Spumante Brut di Collavini si è aggiudicata l'*etichetta di vino pop*, per il suo giusto mix tra genuinità e originalità; nel rapporto qualità/prezzo ha primeggiato invece il Primitivo di Manduria Doc Altemura 2010 di Tenuta Altemura; il Premio vino e terroir è stato assegnato al Valtellina Superiore Sassella Docg Rocce Rosse 2002 di Ar.Pe.Pe. e quello per il miglior *exploit* al Franciacorta Docg Coupé di Monte Rossa. Infine, un premio come azienda nella storia alla Tenuta Greppo per ricordare Franco Biondi Santi e a Paride D'Angelo, sommelier del Ristorante *Casa D'Angelo* di Fara Filiorum Petri (Ch).

In onore dei vincitori gli chef Andrea Aprea, Claudio Sadler e Salvatore Tassa hanno proposto alcuni piatti con la pasta Monograno Felicetti. **FB**

