

Presentata a Venezia la Guida Oro i Vini di Veronelli 2018

scritto da Amanda Arena | 31/10/2017



Alla presentazione della Guida Veronelli 2018 a Venezia, sono stati svelati i nomi dei 10 vini “solari” e dei 5 Migliori Assaggi.

Lo scorso 20 ottobre a Venezia, nella splendida sala del refettorio del **Cenacolo Palladiano**, superbo scrigno di bellezza storico-architettonica della **Fondazione Giorgio Cini**, il [Seminario Permanente Luigi Veronelli](#), ha presentato in anteprima la **Guida Oro i Vini di Veronelli 2018**.

Guida Veronelli 2018, le migliori produzioni italiane

La Guida [I vini di Veronelli 2018](#), dal 26 ottobre disponibile in tutte le librerie, è resoconto fedele e fotografia emotiva delle migliori produzioni enologiche dell'Italia, dalla Valle Isarco fino all'isola di Pantelleria. È un omaggio alla bellezza ed ai valori intrinseci del vino, ai suoi legami con la terra e, nel contempo, un'incarnazione del pensiero e del messaggio tramandato da Luigi Veronelli che del Seminario Permanente fu Socio fondatore e Presidente Onorario.

Ad avvalorare l'importanza del connubio imprescindibile tra bellezza e viticoltura, la presenza in sala della riproduzione della magnifica tela de **Le nozze di Cana** di Paolo Veronese, che è un inno alla gastronomia e all'importanza del buon vino.

Le novità di questa edizione

Numerose ed importanti sono le **novità dell'edizione 2018**. Innanzitutto, rinnovato il team dei curatori che vede, accanto a **Gigi Brozzoni** firma storica del volume, l'ingresso di **Marco Magnoli**, prezioso collaboratore del Seminario Veronelli, e **Alessandra Piubello**, giornalista, degustatrice professionista e scrittrice veronese, nonché direttore responsabile di numerose riviste di enogastronomia.

Altre novità riguardano l'editoria, arricchita da un **inserimento cartografico e da una legenda**, e il rilascio di una nuova **app digitale** che renderà molto più fruibili tutte le notizie contenute nelle 1128 pagine.

Molto esplicite e chiare le dichiarazioni di **Andrea Bonini** Direttore del Seminario Veronelli, l'associazione senza scopo di lucro che da oltre trent'anni promuove la cultura gastronomica "secondo Veronelli":

«L'obiettivo della Redazione è sempre lo stesso: accompagnare il lettore alla scoperta dei vini d'Italia, supportandolo nel riconoscere le produzioni di pregio all'interno di un vastissimo panorama produttivo, ma anche a cogliere ciò che di più interessante accade nei singoli distretti produttivi.»

I riconoscimenti assegnati, su 2.084 produttori censiti

Estremo il rigore adottato dai Curatori nell'assegnare le **ambite "tre stelle blu"**: su 2.084 produttori censiti, per un totale di 16.137 vini classificati secondo il giudizio in centesimi e la scala in stelle, sono stati **314 i campioni insigniti delle Super Tre Stelle** con un punteggio uguale o superiore a 94/100.

I 28 vini che hanno ottenuto un punteggio uguale o superiore a 94/100, e recensiti per la prima volta o rientrati in Guida dopo lunga assenza, sono stati fregiati del titolo di **Grande Esordio**: qualora si dovessero confermare eccellenti anche nella prossima edizione, potranno accedere alle ambite "tre stelle blu".

La "**sfida regionale**" vede ritornare il **Piemonte in vetta al podio** con la conquista di ben 87 Super Tre Stelle; la Toscana, al secondo posto con 83 riconoscimenti, e la Sicilia, tra le regioni del sud, si distingue con 15 referenze ai vertici delle produzioni vitivinicole nazionali.

Il **Sole**, premio speciale della Redazione assegnato indipendentemente dal giudizio in centesimi, è stato assegnato a dieci etichette prodotte da vignaioli che ben rappresentano l'intelligenza, la creatività e la dedizione.

Dieci i vini "solari": **Valle d'Aosta Petite Arvine 2016** dell'Institute Agricole Regional (Aosta), **Barolo Ciabat Mentin 2012** di Clerico Domenico (Monforte d'Alba, Cuneo), **Rossese di Dolceacqua Bricco Arcagna 2015** di Terre Bianche (Dolceacqua, Imperia), **Vin de la Neu Vigneti delle Dolomiti Johanniter 2015** di Nicola Biasi (Predaia, Trento), **Colli di Conegliano Refrontolo Stèfen 1624 2012** di De Stefani (Fossalta di Piave, Venezia), **Arbis Blanc Venezia**

Giulia Bianco 2015 dell'azienda Borgo San Michele, **La Pineta Toscana 2015** di Podere Monastero (Castellina in Chianti, Siena), **Capri Bianco Scala Fenicia 2016** di Scala Fenicia (Capri, Napoli), **Le Braci Salento Negramaro 2010** prodotto da Vigneti e Cantine Garofano (Copertino, Lecce) e, infine, **Carignano del Sulcis Riserva Gavino 2014** della Cantina Vitivinicola Mesa (Sant'Anna Arresi, Carbonia-Iglesias).

I **Migliori Assaggi** sono, invece, cinque vini che nella rispettiva tipologia hanno ottenuto il più alto giudizio in centesimi nelle degustazioni dei Curatori. **Miglior vino spumante** è stato riconosciuto il **Franciacorta Extra Brut Rosè Riserva Cuvè Anna Maria Clementi 2007** di Ca' del Bosco (Erbusco, Brescia); **miglior vino bianco**, a sorpresa, è il **Montepepe Bianco Vintage Toscana 2012** di Montepepe (Montignoso, Massa Carrara).

Tra i **vini rosati**, per il secondo anno consecutivo, si è riconfermato il **Vigna Mazzì Salento Rosato 2015** di Rosa del Golfo (Alezio, Lecce). Il podio dei **vini rossi** è stato conquistato da una mitica "etichetta rossa" di Bruno Giacosa (Neive, Cuneo): il **Barolo Riserva Falletto Vigna Le Rocche 2011**. Infine, il **miglior vino dolce** è stato giudicato il **Carmignano Vin Santo Riserva 2010** della Tenuta di Capezzana (Carmignano, Prato).

Durante la presentazione della Guida, inoltre, è stato annunciato pubblicamente l'avvio di una **partnership tra il Seminario Permanente Luigi Veronelli e la Fondazione Giorgio Cini** che porterà nel 2018 alla nascita dell'**Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli**.

Al termine della presentazione, i partecipanti hanno potuto degustare i dieci **Sole 2018** accompagnati da alcune specialità gastronomiche proposte da selezionate [aziende](#) alimentari: **Acqua Bracca**, azienda bergamasca partner e fornitore ufficiale del Seminario Permanente Luigi Veronelli, **Carla Latini**, pastificio artigianale di alta qualità, **Casa Saclà**, marchio che identifica le migliori conserve prodotte dall'azienda guidata dalla famiglia Ercole, **I love Ostrica**, specialista in catering e degustazioni di ostriche, crudité e pesce fresco, **Luigi Guffanti 1879**, formaggi per tradizione, e **Antica Pasticceria Muzzi**, artigiani dell'arte dolciaria dal 1975. Importante è stata la collaborazione di Repower - L'energia che ti serve e della vetreria **Luigi Bormioli**.

La degustazione è stata ulteriormente impreziosita dalla realizzazione di una ricetta particolare con la **pasta artigianale di Carla Latini** a cura dello chef Andrea Perini del ristorante 588 di Bagno a Ripoli (FI) con un sugo a base di aglio, peperoncino e l'Olio Evo Monocultivar Maurino dell'azienda Giacomo Grassi.