

press,commtech.

the leading company in local digital advertising

# Romagnanotizie.

giovedì, 2 dicembre 2021 - Aggiornato alle 09:33

PASSIONE VINO



## Consorzio il Bagnacavallo. È tornato "A che punto siamo?" per gli amanti del Burson

di Redazione - 02 Dicembre 2021 - 9:30

Stampa Invia notizia 2 min

Più informazioni  
su

Finalmente è ritornato l'atteso appuntamento con "A che punto siamo?". Una serata in cui si è ritrovata la consueta convivialità per amanti, appassionati o semplici curiosi del buon bere e soprattutto del vino Burson, anche se con l'osservanza delle norme anti covid. Un Burson abituato a periodi di lungo invecchiamento in bottiglia che lo rendono un prodotto davvero in grado di competere coi migliori e più rinomati vini rossi italiani.

L'annata 2013 la prescelta della cena tenutasi al ristorante Infinito di Bagnacavallo con i cinque calici di rosso da degustare alla cieca esposti davanti ogni commensale con i vini solo numerati. L'abilità e la conoscenza del degustatore può dare il nome del vino al numero, per gli altri, invece (che poi sono anche la vera giuria popolare che sceglierà di acquistarli in negozio o in cantina per portarli sulle loro tavole) la soddisfazione di cenare con cinque generosi vini italiani, tutti assieme, una opportunità molto rara. Presenti anche alcuni giornalisti di testate importanti nel panorama enologico che si aggiungeranno al prestigioso co-organizzatore della sera Egnews.it.

Partendo dallo sfidante ecco i nomi dei grandi protagonisti: Bursòn Max azienda Spinetta; Cuslanus Riserva Amarone della valpolicella azienda **Albino Armani**; Marziano Ravenna Rosso di Fattoria Zerbina; Gonzalier Rosso Vigneti delle Dolomiti azienda Grigoletti; Vino Nobile di

ROmeteo

Previsioni

Ravenna



11°C 7°C

GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ »

Montepulciano Riserva azienda Palazzo Vecchio.

Al termine della serata la votazione tra tutti i partecipanti ha poi decretato il vino vincente che è stato il numero 5; poi sono stati accostati anche i numeri alle etichette sino ad allora tenute celate. All'unanimità tra tutti i rossi della serata, a dire il vero più rotondi e smussati del solito, e leggermente passiti, ha vinto l'amarone con un punteggio di 91,47 di media, ma tra i restanti secondo classificato con 89.90 è stato proprio lo sfidante ovvero il Burson Max della Spinetta in rappresentanza dell'intero comparto dei produttori di tale delizia da versare e facenti parte del Consorzio Il Bagnacavallo.

Una grande soddisfazione dunque ed ancora maggiore perché con una degustazione alla cieca e non influenzata da blasonate etichette o nomi altisonanti si sta dimostrando che al Burson vengono assegnati punteggi sempre più alti, ed in questa occasione addirittura scelto come secondo vino migliore dai commensali della serata, davanti addirittura ad un Montepulciano piuttosto che un rosso di Grigoletti o della Zerbina. Ciò dimostra che il duro lavoro di anni, l'esperienza e la grande passione che sta dietro la produzione del Burson, che segue rigorosi disciplinari da sempre supervisionati dal loro enologo di fiducia Sergio Ragazzini che è un po' il padre del Burson, sta dando i suoi sperati frutti, per un vino che dimostra di poter stare davvero alla pari e tenere la competizione con un amarone.

A dire il vero però sono vari anni oramai che una giuria popolare composta da persone normalissime, dimostra ogni anno che il Burson può essere scambiato, se alla cieca, con altri grandi vini rossi, e dunque la risposta al titolo della serata "A che punto siamo?" spetta a chi ha letto questo pezzo sino qui e che probabilmente ora vorrà assaggiare un buon Burson. Ad maiora!

Più informazioni  
su

DALLA HOME

**Romagna**notizie.



Invia notizia



Feed RSS



Facebook



Twitter



Pubblicità

#### Canali Tematici

Home  
Cronaca  
Politica  
Economia  
Cultura  
Sport

#### Città

Ravenna  
Faenza  
Lugo  
Cervia  
Rimini  
Cesena  
Forlì  
Tutti i comuni

#### Eventi

Home

#### WebTV

Home  
Altre News  
Cronaca  
Economia  
Eventi  
Politica  
Sport

#### Photogallery

Home  
Altre News  
Cronaca  
Economia  
Eventi  
Politica  
Sport

RomagnaNotizie

Partner

Info e contatti