





I vini iscritti sono stati 7.500

Le 9 medaglie gran oro

Nel medagliere italiano spiccano naturalmente le 9 medaglie gran oro assegnate ai seguenti vini: **Anniversary Aglianico**, Irpinia Doc 2019 di **Nativ**; **I Quattro Mori**, Lazio Igt 2016 di **Castel de Paolis**; **Il Botolo Riserva**, Nizza Docg 2018 dell'azienda **Il Botolo**; **Donna Lisa Negroamaro Riserva**, Salice Salentino Doc 2019 di **Leone de Castris**; **Damo**, Vino Nobile di Montepulciano Docg 2015 di **Montemercurio**; **Cuslanus Classico Riserva**, Amarone della Valpolicella Docg 2016 di **Albino Armani**; **Carpino**, Garda Merlot Doc 2017 di **Ricchi**; **Satrico**, Lazio Igt 2022 di **Casale del Giglio**; **Moros**, Salice Salentino Doc 2019 di **Claudio Quarta**. Questi due ultimi vini hanno ottenuto anche il riconoscimento di "rivelazione nazionale" rispettivamente per le categorie bianco e rosso.

A livello di aziende plurimedagliate spiccano le abruzzesi **Fantini Group** e **Citra**, rispettivamente con 4 e 3 ori, la siciliana **Milazzo** con 4 ori, la toscana **Fattoria La Vialla** (1 oro e 6 argenti) e la marchigiana **Terre Cortesi Moncaro** (4 argenti).

Il resto del mondo

Al di là dell'Italia, le nazioni più premiate sono state **Francia** e **Spagna**, ma nel medagliere figurano anche paesi meno noti come **India**, **Kazakistan** e **Albania**. Le "rivelazioni internazionali", che hanno ottenuto i punteggi maggiori, sono stati il **Cenzontle Blanco** prodotto in Messico nella valle di Guadalupa, mentre il rosso è un vino bulgaro, il **Vineyards Selection Tenevo**, blend di Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot prodotto da Villa Yambol. Il Trofeo Sylvain, assegnato annualmente al vino barricato con il punteggio più alto, è andato a un vino californiano, la cuvée **Earthquake Zinfandel**, prodotto dalla Michael David Winery nella regione di Lodi. Infine, il vino biologico con il punteggio più alto proviene dalla Spagna, la cuvée **Palmeri Navalta**, di Palmeri Sicilia.

Un po' di storia

Istituito nel 1994 dal giornalista ed editore **Louis Havaux**, che già negli anni '80 organizzava a Bruxelles il Salone Mondiale del Vino, la gestione del CMB è passata poi al figlio Baudouin con la collaborazione del direttore tecnico Thomas Costenoble e oggi anche con quella del giovane figlio di Baudouin, Quentin Havaux. Fino all'edizione 2005 il concorso si è svolto in Belgio, sia nella capitale che nelle principali città del regno. **Dal 2006** - e questa viene riconosciuta a Baudouin Havaux come una mossa molto azzeccata per lo sviluppo e il successo del concorso - la sede



cambia ogni anno, e non solo nelle città europee. Nel 2018, infatti, il concorso ha fatto tappa a Pechino mentre nel 2024 sarà in Messico, a Guanajuato.

Le **medaglie italiane** saranno presentate e degustate il **20 giugno a Roma** durante la cerimonia di premiazione che si svolgerà a Palazzo Valentini con il patrocinio di Città Metropolitana Comune di Roma. In questa occasione, i produttori presenteranno a tutti gli operatori del settore i loro vini premiati.

La lista dei vini premiati può essere consultata sul sito:

resultats.concoursmondial.com.

Foto di apertura: i 320 giudici della 30ª edizione

Tag: **Concours Mondial de Bruxelles**

© Riproduzione riservata - 25/05/2023

Leggi anche ...



Top white wines del mondo: Nuova Zelanda (9)

[Leggi tutto +](#)



Nuovi studi rivelano i segreti delle bollicine

[Leggi tutto +](#)



Crisi idrica: per la viticoltura il quadro mondiale si fa allarmante

[Leggi tutto +](#)

Facebook



Twitter

Tweet di @Civiltabere

Mappa del sito

Chi siamo

[Contatti](#)

[Il team](#)

[La storia](#)

[Il numero in edicola](#)

[L'enoluoogo](#)

Notizie

[La Terza Pagina](#)

[Interpreti del vino naturale](#)

[L'italiano](#)

[Senza confini](#)

[Degustazioni](#)

[Eventi](#)

[Wine business](#)

[L'altro bere](#)

[Scienze](#)

[Food](#)

[Storytelling](#)

[I commenti di Alessandro Torcoli](#)

Assaggi

[Articoli](#)

[Vini WOW!](#)

[Sound Sommelier](#)

Altre iniziative

[WOW! 2023](#)

[Newsletter](#)

Contatti

Sede Legale

via Volta 3 10121 Torino

Redazione e amministrazione

via P. L. da Palestrina, 12 20124 Milano

02.76.11.03.03

redazione@civiltadelbere.com

L'enoluoogo di Civiltà del bere

viale Andrea Doria 24 20124 Milano

02.76.11.03.03

enoluoogo@civiltadelbere.com