

EDIZIONE 2024

Guida Vini di Athesis: ecco i top 100

Pagine XXXII-XXXIII



Produttori
I premiati
nella
categoria
Amarone
(tra le più
rappresenta-
tive della doc)
E qui a fianco
gli autori
della guida:
Gianluca
Boninsegna,
Enrico Fiorini
e Marco
Scandogliero



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

GUIDA AI VINI DI VERONA 2024

I top 100 vini veronesi «Premiate le eccellenze»

OTTAVA EDIZIONE Premiate le etichette scelte a partire dalle 1.506 degustate dai sommelier Enrico Fiorini, Gianluca Boninsegna e Marco Scandogliero

L'ottava edizione de «La Guida ai vini di Verona - Top 100» conferma ancora una volta la bontà delle etichette scaligere. La premiazione tenutasi giovedì scorso, ha visto salire sul palco del Teatro Ristori i rappresentanti di 83 cantine pronti a ricevere gli attestati perché uno o più vini sono rientrati tra i cento migliori vini di Verona.

Realizzato dal gruppo editoriale Athesis e dai sommelier Enrico Fiorini, Gianluca Boninsegna e Marco Scandogliero con la collaborazione di Assoenologi Veneto Occidentale, il volume è disponibile nelle edicole assieme al quotidiano L'Arena.

A dare il saluto ai partecipanti è stato Marcello Galletti direttore di Publiadige ringraziando «le cantine che ogni anno credono nel nostro progetto, questa è la loro festa». Il direttore de L'Arena Massimo Mamoli ha invece puntato l'attenzione sull'importanza del compendio: «È un viaggio intorno a cento eccellenze. Un viaggio fatto con lo spirito del viandante che ha l'obiettivo di mettere assieme esperienze diverse». Interessanti le parole di Alberto Marchisio, presidente di Assoenologi Veneto Occidentale che ha fatto il punto della situazione sulla vendemmia 2023 giunta quasi al termine. «Quella che doveva essere un'annata con una

produzione abbondante si sta invece dimostrando mediamente scarsa, ma fortunatamente di grande qualità. Per i bianchi ci troviamo di fronte ad uve che mostrano un ottimo quadro acido, mentre per i rossi, nonostante i timori iniziali, il clima è stata clemente e le uve sono interessanti soprattutto per quanto riguarda quelle che verranno sottoposte alla tecnica dell'appassimento», ha aggiunto.

La tappa finale

Condotta da Sinta Carini la serata è entrata nel vivo con le premiazioni, atto finale di un'avventura lunga svariati mesi. Dalla scorsa primavera sono state infatti ben 1506 le referenze degustate dai sommelier in numerosi panel alla cieca predisposti nelle sedi dei Consorzi di tutela. Qui, calice dopo calice, prende vita ogni anno la nuova edizione del volume dove, oltre a solide certezze, si scoprono nuove cantine e prodotti da porre all'attenzione dei consumatori.

La certezza, una conferma anno dopo anno, è la Valpolicella che ha ottenuto ben 45 riconoscimenti su 100. Il dato si spiega anche con la numerosa presenza di campioni di provenienza da questa denominazione, oltre la metà del totale. A loro volta le 45 referenze sono così ripartite: 22 Amarone, 11 Valpolicella Superiore, 6 Valpolicella, 5 Ripasso e 1 Recioto.

Dopo le vallate dei rossi veronesi più conosciuti nel mondo, al secondo posto si è classificata la zona del lago di Garda grazie agli ottimi risultati ottenuti da Chiaretto e Bardolino con un totale di 16 riconoscimenti, 9 per il Bardolino e 6 per il Chiaretto. Al terzo posto Lugana con 10, seguono quindi i 9 premi di Soave e Custoza, i 5 del Lessini Durello, i 3 del Garda e il singolo della Valdadige Terradeiforti. Conquistano 2 premi anche gli Igt, i vini prodotti fuori dai disciplinari dei Consorzi.

Le cantine più premiate

Venendo alle cantine, l'unica a ricevere tre premi è stata Vigneti Villabella, azienda che ha sede a Calmasino di Bardolino. A seguire con due premi ci sono le seguenti aziende: **Albino Armani**, Cadis 1898, Cantine Lenotti, Corte Moschina, Fasoli Gino, Graziano Prà, Guerrieri Rizzardi, Il Pignetto, Le Morette, Mazzi Roberto, Monteci, Morando Lorenzo, Rubinelli Vajol, Tenuta La Presa e Zymè. «Per lo più», spiegano i sommelier autori del volume, «si tratta di nomi già conosciuti nel panorama vitivinicolo scaligero. Sono realtà che anno dopo anno dimostrano di aver fatto della qualità il loro punto di forza, e che per questo puntualmente tornano ad essere premiate».

Molte di loro hanno prodotti segnalati anche nella sezione dei vini degni di nota, una trentina di referenze che hanno sfiorato l'ingresso in Guida ma che gli autori hanno deciso comunque di segnalare sul volume in un'apposita pagina a loro dedicata. Le etichette che però emozionano enormemente gli autori della Guida sono però le novità. «Spesso si tratta di piccoli gioielli ancora da sgrezzare, referenze che in

futuro potrebbero far parlare molto di sé», spiegano Fiorini, Boninsegna e Scandogliero. «Come i talent scout, anche noi andiamo a caccia dei fenomeni del futuro, aziende lungimiranti che non si accontentano di seguire la tradizione ma cercano nuove strade da battere. Sono i pionieri del vino scaligero e basta sfogliare il volume per scoprire cantine e vini ancora poco conosciuti ma che meritano di essere apprezzati». Magari con uno degli abbinamenti che i sommelier hanno ideato per i vini premiati. Sono tre: il «fast» per chi vuole una ricetta veloce, il «light» pensato per chi è alla ricerca di cibi con poche calorie e infine il «king» un piatto che potrebbe essere ordinato anche al ristorante. Come ogni anno al termine della consegna dei 100 diplomi la serata è proseguita con un altro momento molto atteso, la consegna dei premi speciali.