

Conclusa la prima “Serendipity Wines” con 33 medaglie d’oro

Si è conclusa con successo la prima edizione del Concorso enologico internazionale Serendipity Wines, una manifestazione che ha visto Bergamo e il nostro territorio protagonisti mondiali dell’enologia. L’iniziativa è nata per favorire l’incontro inaspettato e piacevole con vini speciali, capaci di emozionare, di trasmettere sensazioni positive e totalmente inaspettate. L’idea è stata quella di portare il pubblico a scoprire quei vini che, nella vita di tutti i giorni, risultano più difficili da incontrare.

Serendipity è un termine inserito nella lingua inglese colloquiale, ha un’origine antica e affascinante e ha come obiettivo portare all’attenzione emozioni assolutamente inaspettate, quasi per caso, nel corso di altre imprese.

Più nello specifico, i vini ammessi al Concorso Enologico Internazionale “Serendipity Wines” sono vini passiti, liquorosi, fortificati e aromatizzati.

Si tratta di tutti quei vini che, nel corso degli anni, hanno ricevuto le più varie definizioni: da meditazione, da rilassamento, da conversazione ... ecco, a noi piace definirli Serendipity Wines, i vini inaspettati che ti sorprendono in maniera positiva e ti lasciano un’emozione.

Il Concorso Enologico Internazionale “Serendipity Wines” è promosso dall’Associazione Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori Bergamaschi sotto la supervisione dell’Organisation de la Vigne et du Vin (OIV) e con il supporto scientifico del Centro Studi Assaggiatori di Brescia.

Venerdì 17 maggio una giuria di esperti tra tecnici, enologi e

giornalisti, ha valutato i 124 campioni di vino presenti (passiti, liquorosi, fortificati e aromatizzati) giunti da tutto il mondo.

Sabato mattina, presso la sala consiliare del Comune di Scanzorosciate, al termine della tavola rotonda, sono stati eletti i vini vincitori con 33 medaglie d'oro e 5 d'argento. Tra i bergamaschi sono stati premiati 6 produttori di Moscato di Scanzo (Tallarini, Cavalli Faletti, Fejoia, La Rodola, De Toma, Magri Sereno) e 3 aziende che producono Valcalepio Moscato Passito (Cantina Sociale Bergamasca, Tallarini, Orsini Giuseppe).

Sabato e domenica l'attenzione si è spostata sul banco d'assaggio aperto al pubblico e allestito nel chiostro dell'Abbazia benedettina di San Paolo d'Argon. Tutti hanno avuto la possibilità di degustare i migliori vini alla presenza dei numerosi soci della Strada, tra i quali segnaliamo Regione Lombardia, Consorzio Tutela Valcalepio, Aspan Panificatori Bergamaschi, Il Rudere di Ranica, Fejoia e Il Cipresso di Scanzorosciate, Cantina Sociale Bergamasca di San Paolo d'Argon, Medolago Albani di Trescore Balneario, La Rovere e Quattroerre di Torre dè Roveri, Arrigoni di Pagazzano, IBS di Azzano San Paolo e Quattro Portoni di Cologno al Serio. Nella due giorni era presente la Fondazione ISB di Torre Boldone, con docenti e ragazzi che hanno aiutato nello svolgimento sia del Concorso che del banco d'assaggio.

“Come prima edizione del Concorso Enologico Internazionale Serendipity Wines non possiamo che essere ampiamente soddisfatti per il risultato ottenuto nell'individuare un modo alternativo per promuovere il nostro territorio – commenta Enrico Rota, presidente della Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca -. Con Serendipity Wines abbiamo messo sotto i riflettori la nostra provincia e le sue produzioni (non solo enologiche). Anche il banco d'assaggio dei vini vincitori ha ricevuto importanti consensi: un ringraziamento

particolare agli enti e ai produttori presenti che hanno deciso di sostenere la nostra manifestazione”.







