la Rassegna.it
Fondata nel 1906

19 Novembre 2018

A Bergamo la presentazione della Guida Oro I Vini di Veronelli 2019

Otto le aziende orobiche recensite e 11 i “luoghi del buon bere” nella prestigiosa guida

Dopo l’anteprima nazionale svoltasi a Venezia, sulla splendida Isola di San Giorgio Maggiore, sede di Fondazione Giorgio Cini e dell’Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli, il Seminario Permanente Luigi Veronelli ha presentato a Bergamo la Guida Oro I Vini di Veronelli 2019. Qui, infatti, è nata nel 1986 l’Associazione dedicata al massimo degustatore del Novecento e a Bergamo, ancora oggi, il Seminario Veronelli organizza molte delle sue attività come corsi e incontri di formazione per tecnici, professionisti e appassionati.

La Guida Oro, pietra miliare della cultura gastronomica italiana, è stata raccontata dai curatori presso il prestigioso Ristorante Ezio Gritti con un approfondimento dedicato alle produzioni di Lombardia. Nelle sue 1.154 pagine, con 2.038 produttori recensiti per un totale di 16.256 vini selezionati, la provincia di Bergamo è presente con 8 aziende, delle quali 3 sono new entry, con vini giudicati discreti (una stella, 80-85/100), buoni (due stelle, 86-89/100) e ottimi (tre stelle, 90-93/100). Sulla base della proposta di cantina e della cura riservata al servizio vini il volume segnala, inoltre, 11 “Luoghi del Buon Bere” orobici, ristoranti in cui il vino è protagonista.

Le Super Tre Stelle sono state assegnate a 338 vini italiani giudicati con valutazione uguale o superiore a 94/100. Tale premio è andato, però, a 13 vini di Lombardia, benché regione fuoriclasse dell'edizione 2019 sia la Toscana, depositaria di ben 116 "super stellati", seguita dal Piemonte con 58 eccellenze.

Sono due, poi, i vini lombardi che, recensiti per la prima volta, hanno raggiunto o superato la soglia dei 94/100, conquistando il titolo di Grande Esordi. Tra i cinque, come da tradizione, Migliori Assaggi, ovvero i vini che, nella rispettiva tipologia, hanno conseguito il più elevato giudizio in centesimi, la Lombardia enologica ha piazzato un vero e proprio vertice: Miglior Vino Spumante dell'edizione 2019 è stato, infatti, riconosciuto nel Franciacorta Extra Brut Rosé Riserva Annamaria Clementi 2008 di Ca' del Bosco (Erbusco, Brescia), valutato con lo straordinario punteggio di 98/100. Infine, con il Cuvée Maria Vittoria Rosé Nature 2012 di Rainoldi (Chiuro, SO), la Lombardia figura anche tra gli ambiti "Sole", i premi speciali assegnati dalla Redazione alle dieci etichette che più rappresentano l'intelligenza, la creatività e la dedizione dei vignaioli italiani.

«Bergamo è stata a lungo la città in cui Luigi Veronelli, milanese, ha vissuto e lavorato e, dal 1986, anno di costituzione, ospita il Seminario Permanente a lui dedicato. Ogni anno dalla sua sede sulle mura veneziane patrimonio UNESCO ha inizio il viaggio dei curatori della Guida Oro I Vini di Veronelli alla ricerca delle migliori produzione enologiche del Paese. Dopo le presentazioni di Venezia e Milano abbiamo, perciò, dedicato alla città e ai suoi operatori della gastronomia una presentazione che ha compreso una degustazione guidata dei dieci premi speciali» – ha dichiarato Andrea Bonini, Direttore del Seminario Veronelli.

L'occasione è stata utile, inoltre, per ricordare che nel maggio prossimo avrà inizio «Camminare le vigne: luoghi, persone e cultura del vino italiano», primo corso dell'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli, nata dalla partnership tra l'associazione bergamasca e Fondazione Giorgio Cini. Questa nuova iniziativa proporrà a professionisti e futuri operatori incontri formativi sulla splendida Isola di San Giorgio Maggiore a Venezia, mettendo in luce le connessioni tra vini d'eccellenza e il più ampio sistema agroalimentare italiano, ma anche i loro rimandi con il mondo della cultura, dell'arte e del design. Il corso è dedicato ai titolari e al personale di aziende vitivinicole, in primo luogo a coloro che si occupano di marketing, comunicazione e del settore commerciale, agli operatori del commercio vitivinicolo e alimentare di qualità, ai patron e al personale di ristoranti, enoteche e wine bar, ai professionisti della comunicazione e del turismo e ai futuri operatori del settore (maggiori informazioni sono disponibili sul sito altascuolaveronelli.it).
La presentazione, condotta da Andrea Bonini, Direttore del Seminario Veronelli, ha visto la partecipazione di Andrea Alpi, Responsabile della didattica del Seminario Veronelli, e di Gigi Brozzoni, Marco Magnoli e Alessandra Piubello, Curatori della Guida Oro I Vini di Veronelli 2019. Gli stessi curatori hanno guidato la degustazione dei "Sole", dieci "racconti in forma di vino", a cui sono seguite le specialità create dallo chef Ezio Gritti, proposte grazie alla collaborazione di Acqua Bracca, fonte bergamasca di acque minerali, partner, fornitore ufficiale e "acqua da degustazione" del Seminario Permanente Luigi Veronelli.

I VINI DI
VERONELLI
2019
SEMINARIO PERMANENTE
LUIGI VERONELLI