

Guida Oro

I VINI DI
VERONELLI
2016

CARTELLA STAMPA

INDICE

<i>Metodo di valutazione dei vini</i>pag 3
<i>Caratteristiche del volume</i>pag 4
<i>I Super Tre Stelle 2016</i>pag 5
<i>I grandi vini di Veronelli a portata di App</i>pag 6
<i>Hungry For Rights: un modo diverso di nutrire il pianeta</i>pag 7
<i>Il Seminario Permanente Luigi Veronelli</i>pag 8
<i>Le persone</i>pag 9

METODO DI VALUTAZIONE DEI VINI

La valutazione qualitativa dei vini recensiti avviene attraverso una scala in centesimi.

Alla più recente valutazione in centesimi ricevuta dal vino è legata la valutazione in stelle:

★ vino buono, ★★vino ottimo, ★★★vino eccellente

★★★ Super Tre Stelle attribuite a un vino già ai vertici nelle edizioni precedenti, che abbia ottenuto una valutazione pari o superiore a 94 centesimi

☆☆☆ Tre Stelle Bianche per quei vini che abbiano ottenuto le Super Tre Stelle nell'edizione precedente e che non siano stati degustati o prodotti nella nuova annata

Il simbolo ♣ (fiore) indica un vino che entra per la prima volta in Guida o che entra dopo lunga assenza, valutato con punteggio inferiore ai 94/100.

Il simbolo ♣ (fiore) indica un vino che entra per la prima volta in Guida o che entra dopo lunga assenza, valutato con punteggio uguale o superiore ai 94/100.

Il Sole ☀ è il “Premio speciale” della Guida Oro i Vini di Veronelli, del tutto indipendente dal giudizio in centesimi, attribuita dalla redazione nel suo insieme a soli 10 vini l'anno con motivazioni specifiche, esplicitate caso per caso.

CARATTERISTICHE DEL VOLUME

Titolo: Guida Oro I Vini di Veronelli 2016

Edizione: 28esima

Editore: Seminario Permanente Luigi Veronelli

Curatori: Gigi Brozzoni e Daniel Thomases

Produttori descritti: 2.005

Vini selezionati: 15.426

Super Tre Stelle: 301

Grandi Esordi: 29

Sole: 10

Migliori Assaggi: 5

Indici: Alfabetico dei Produttori

Prezzo di copertina: 32 euro

I SUPER TRE STELLE 2016

Il Seminario Permanente Luigi Veronelli rende noti i **Super Tre Stelle 2016**, l'eccellenza del vino italiano secondo la **Guida Oro I Vini di Veronelli**, storica pubblicazione giunta all'edizione numero XXVIII, disponibile nelle librerie di tutta Italia a partire da giovedì 22 ottobre.

Quest'anno la selezione è stata più severa che mai: le ambite "tre stelle blu", infatti, sono state attribuite ai vini che nelle degustazioni dei curatori Brozzoni e Thomases hanno ottenuto una **valutazione uguale o superiore a 94/100, soglia più elevata rispetto a quella delle precedenti edizioni**. Un obiettivo raggiunto da **301 campioni sugli oltre 15.000 recensiti**.

Ancor più che in passato, quindi, le **Super Tre Stelle** sono un riconoscimento riservato ai **migliori vini d'Italia** e un punto di riferimento per professionisti e appassionati alla ricerca di eccellenze enologiche.

Nella consueta "sfida" tra regioni, è la Toscana a porsi al vertice con ben 100 vini premiati, precedendo Piemonte (74), Veneto (23) e Umbria (17). Seguono Alto Adige e Campania (12), Sicilia (11), Lombardia (10), Friuli Venezia Giulia (9), Marche e Puglia (8), Abruzzo, Sardegna e Trentino (4) ed Emilia Romagna (2). Chiudono la "classifica" Basilicata, Lazio e Molise (1).

*«Nell'edizione 2016 della **Guida Oro I Vini di Veronelli** abbiamo introdotto alcune sostanziali novità, una di queste è appunto l'innalzamento a 94/100 del punteggio minimo richiesto per l'assegnazione delle Super Tre Stelle. Altra piccola innovazione è la riduzione da venti a dieci del numero dei Sole, "premi speciali" della nostra Guida. In entrambi i casi, l'obiettivo è rendere ancora più preziosi e significativi i riconoscimenti»* - ha affermato **Andrea Bonini, direttore del Seminario Permanente Luigi Veronelli** che edita la Guida.

I GRANDI VINI DI VERONELLI A PORTATA DI APP

Per il quinto anno consecutivo, il Seminario Permanente Luigi Veronelli presenta, a corredo della Guida cartacea: l'**Applicazione I Vini di Veronelli 2016**, uno strumento pratico e veloce che permetterà a tutti gli appassionati del vino di avere sempre a portata di mano le informazioni più importanti sull'enologia italiana.

Provvista di una legenda simbolica e di un'avanzata funzione di ricerca, l'applicazione si compone di un **database suddiviso per Regione e per Comune**, nel quale sarà possibile rintracciare:

- ✓ **Produttore:** indirizzo, numero di telefono, sito internet, email, breve descrizione dell'azienda e dei vini valutati, prodotti da accompagnamento come olio, formaggi, conserve, salumi, distillati, eventuale regime biologico o biodinamico delle colture ed eventuale possibilità di ospitalità presso l'azienda vinicola e di acquisto in cantina;
- ✓ **Vino:** annata degustata, valutazione dei curatori della Guida Veronelli con punteggi espressi in centesimi, numero di bottiglie prodotte, annate consigliate, tipo di vinificazione e fascia di prezzo.

L'App si conferma un valido supporto capace di fornire in pochi "touch" risposte immediate per ogni genere di curiosità. Numerosi i servizi messi a disposizione, come:

- ✓ **Aroundme:** per scoprire, attraverso l'uso di carte geografiche integrate (Google Maps), quali siano le aziende più vicine alla posizione dell'utente;
- ✓ **Ricerca:** impostata sia per produttore sia per vino, unita alla possibilità di personalizzare altri importanti parametri quali prezzo, tipologia di vino, voto ottenuto in degustazione, vendita diretta;
- ✓ **Segnalibro**, per un accesso immediato sia alle schede dei produttori che ai vini selezionati;
- ✓ **Instant mail**, per mettersi direttamente in contatto con l'azienda desiderata;
- ✓ **Web view**, per collegarsi al sito web di ogni azienda o ristorante presente nell'App;
- ✓ **Note**, per aggiungere ricordi, pensieri ed emozioni al proprio *taccuino vitivinicolo digitale*;
- ✓ **Fotografie**, per raccogliere e scattare foto di bottiglie, etichette, vigneti o dei protagonisti delle aziende italiane più affascinanti.

Infine, in perfetta corrispondenza con la Guida tradizionale, l'App propone "**I Luoghi del Buon Bere**" con i migliori ristoranti italiani nei quali assaggiare pietanze gustose, sorseggiando le proposte della Guida Oro I Vini di Veronelli 2016.

II SEMINARIO VERONELLI E LA FONDAZIONE ACRA-CCS INSIEME PER IL PROGETTO

HUNGRY FOR RIGHTS: UN MODO DIVERSO DI NUTRIRE IL PIANETA

«Il vino non è certo più necessario alla vita che la musica e la poesia. Ma che sarebbe la vita senza la musica, senza la poesia, senza il vino?» - si chiedeva Luigi Veronelli. Per il secondo anno, con lo storico **Seminario Permanente** a lui dedicato e Fondazione **ACRA**, il vino acquista un sapore ancora più speciale, quello della solidarietà.

Le **bottiglie** provenienti dalla redazione della **Guida Oro I Vini di Veronelli 2016** saranno donate alla Fondazione ACRA che le proporrà ai propri sostenitori durante eventi di sensibilizzazione e raccolta fondi per il progetto internazionale **Hungry for Rights**, cofinanziato dall'Unione Europea per connettere **esperienze sostenibili in campo agro-alimentare** (Alternative Food Systems) in Italia, Cipro, Francia, Lituania, Regno Unito e Senegal.

*«Hungry for Rights lavora per rafforzare e dare voce a chi nel territorio anima processi alternativi di produzione e consumo del cibo. – ha spiegato **Giuseppe De Santis, coordinatore del progetto** – Stiamo parlando del mondo dei Gruppi di Acquisto Solidali, dei Distretti di Economia Solidale, di agricoltura sostenibile e di consumo consapevole. Un mondo che vive di relazioni di prossimità e che ha un forte orientamento alla **partecipazione** che non deve esaurirsi a livello locale: anzi, che proprio in una micro dimensione, può diventare il motore di un cambiamento di paradigma capace di investire sia le relazioni che le **politiche pubbliche**».*

Da ciò deriva la collaborazione con il **Seminario Permanente Luigi Veronelli**, attivo da anni nella promozione della cultura del vino e degli alimenti al fine di contrastare l'omologazione del gusto, del consumo e della produzione alimentare.

*«Sostenendo Hungry for Rights – dichiara **Andrea Bonini, direttore del Seminario Permanente Luigi Veronelli** - vogliamo sostenere modelli sociali ed economici orientati alla condivisione e alla solidarietà tra produttori e consumatori. Vogliamo difendere il valore del cibo perché conosciamo il valore delle persone, dei territori e dei saperi che lo attraversano». Per maggiori informazioni sul progetto: <http://www.hungryforrights.org/vino>.*

Fondazione ACRA è un'Organizzazione non governativa, senza scopo di lucro, laica e indipendente, impegnata da oltre 45 anni nel rimuovere le povertà attraverso soluzioni sostenibili, innovative e partecipate nel Nord come nel Sud del Mondo.
www.acraccs.org

IL SEMINARIO PERMANENTE LUIGI VERONELLI

Il Seminario Permanente Luigi Veronelli è un'associazione senza fini di lucro intitolata al giornalista che per primo in Italia ha promosso il concetto di qualità nel cibo e nel vino: **Luigi Veronelli**.

Nato a Bergamo il 7 aprile 1986, il Seminario si occupa di promuovere la qualità dei prodotti alimentari italiani, attraverso lo studio e la divulgazione delle culture e dei processi legati all'enogastronomia. Sin dalla sua fondazione, si è distinto per aver affrontato, con competenza e serietà, le tematiche più attuali e complesse della viticoltura, stimolando la **collaborazione tra produttori, operatori, professionisti e accademici**.

Per questo, il Seminario Permanente Luigi Veronelli si avvale dei più **prestigiosi esperti** in materia al fine di valorizzare l'impianto enogastronomico italiano, avviare progetti di consulenza e formazione, creare servizi di supporto ai progetti imprenditoriali degli associati e gestire iniziative di rilevanza etico-sociale.

Il Seminario promuove il dibattito sulle tematiche del settore a livello nazionale e internazionale, mettendosi al servizio dei produttori anche attraverso **partnership istituzionali e commerciali** come EuroTeam e Qiao Lab Italia. Inoltre, in collaborazione con le più importanti facoltà universitarie e i migliori istituti di ricerca, propone **appuntamenti formativi e seminari di aggiornamento** sulla viticoltura e l'enologia per trasferire in modo rapido ed efficace al mondo della produzione i risultati di ricerche e sperimentazioni.

Di particolare rilevanza per l'Associazione è l'**attività didattica**: numerosi i corsi di degustazione rivolti sia ad appassionati, sia a un'utenza professionale a cui si aggiungono periodiche **sessioni di degustazione vini**, di **distillati, olio d'oliva, caffè** e altri alimenti.

Attraverso queste attività, il Seminario Permanente Luigi Veronelli mira a rendere **la cultura del vino e del cibo un momento socialmente rilevante**, mettendo al centro il prodotto gastronomico e la sua relazione storico-culturale con i territori e le comunità.

LE PERSONE



Luigi Veronelli

Nato a Milano nel 1926, viene ricordato come il primo giornalista gastronomico italiano. Si forma alla scuola di Luigi Carnacina, maître di fama internazionale, e avvia numerose collaborazioni con i principali quotidiani e periodici italiani. L'attività di ricerca e di approfondimento lo porta alla pubblicazione di alcune opere fondamentali per la cultura gastronomica. Alla fine degli anni Ottanta, fonda la Veronelli Editore «*col puntuale obiettivo di approfondire la classificazione dell'immenso patrimonio gastronomico nazionale e contribuire ad accrescere la conoscenza delle attrattive turistiche del paese più bello del mondo*». Socio Fondatore del Seminario Permanente a lui dedicato, ne è stato presidente onorario per quasi vent'anni.



Andrea Bonini

Dal 2001 si occupa professionalmente di cibo e di vino. Ha avuto il privilegio d'affiancare in qualità di assistente Luigi Veronelli sino al novembre 2004. Inizia allora la sua collaborazione con il Seminario Permanente Luigi Veronelli. Nel 2008 assume l'incarico di responsabile produzione in Cremisan Wine Estate 1885 (Territori Palestinesi Occupati) divenendo referente in loco per un progetto di cooperazione internazionale dell'ong italiana VIS. Rientrato in Italia nel 2012, riprende a collaborare con l'Associazione, nel cui organico opera a tempo pieno dal 2013. Da gennaio 2014 è direttore del Seminario Permanente Luigi Veronelli.



Gigi Brozzoni

Bergamasco, nel 1988 arriva al Seminario Veronelli di cui è direttore fino al 2013. Negli anni Novanta ha curato la redazione dei Cataloghi Veronelli dei vini Doc e Docg e dei Vini da Favola; è, inoltre, autore del testo Professione Sommelier, edito dalla Casa Editrice Le Monnier di Firenze, primo manuale sul vino per le scuole alberghiere italiane. Dal 1997 è curatore della Guida Oro I Vini di Veronelli.



Daniel Thomases

Nato a Strafford, in Connecticut, Thomases si è laureato in Lettere alla Harvard University e vive attualmente a Firenze. È wine-writer per diverse testate italiane e revisore del capitolo Italia del Pocket Wine Book di Hugh Johnson (Gran Bretagna). Curatore della Guida Oro I Vini di Veronelli dagli inizi degli anni Novanta.

Guida Oro

IVINI DI
VERONELLI
2016

*UFFICIO STAMPA
SEMINARIO PERMANENTE LUIGI VERONELLI*

Emanuela Capitanio
Mob. 347 4319334
press@seminarioveronelli.com