



I VINI DI
VERONELLI
2017

CARTELLA STAMPA

INDICE

<i>La Guida Oro I Vini di Veronelli 2017</i>pag. 3
<i>Il metodo di valutazione</i>pag. 5
<i>Le caratteristiche del volume</i>pag. 6
<i>I Super Tre Stelle 2017</i>pag. 7
<i>I Grandi Esordi 2017</i>pag. 8
<i>I Sole 2017</i>pag. 9
<i>I Migliori Assaggi 2017</i>pag. 11
<i>Il Seminario Permanente Luigi Veronelli</i>pag. 12
<i>Le persone</i>pag. 13

COMUNICATO STAMPA

GUIDA ORO I VINI DI VERONELLI 2017

A Roma svelati i 10 "Sole" e i 5 "Migliori Assaggi" assegnati dalla prima guida ai vini d'Italia

Roma, 19 ottobre 2016 – Il **Seminario Permanente Luigi Veronelli** ha presentato in anteprima nazionale a Roma - grazie alla partnership con *Gold Directory*, organizzazione che riunisce importanti strutture alberghiere in Italia e nel mondo - presso il *Donna Camilla Savelli Hotel*, la **Guida Oro I Vini di Veronelli 2017**, pietra miliare della cultura gastronomica italiana.

La Guida, vademecum per *camminare la terra* - come amava dire Luigi Veronelli che del *Seminario Permanente* a lui dedicato fu Socio Fondatore e Presidente Onorario - sarà disponibile nelle librerie a partire da **domani, giovedì 20 ottobre**, confermandosi punto di riferimento irrinunciabile per i professionisti e gli appassionati che desiderino conoscere in modo approfondito e aggiornato le eccellenze enologiche del Bel Paese.

Ben **2.049 le realtà produttive** recensite e **16.252 i vini selezionati**. Di questi, **346** hanno meritato le **Super Tre Stelle 2017**, massimo riconoscimento della Guida, **28** sono i **Grandi Esordi**, **10 i premi speciali "Sole"**, vini segnalati per originalità e valore, infine **5** sono i **Migliori Assaggi**, vini che - nella rispettiva tipologia - hanno ottenuto il più elevato giudizio in centesimi.

«L'edizione 2017 è la più ampia dell'ultimo quinquennio, un viaggio appassionato tra vigneti e cantine d'Italia che meritano di essere raccontati e conosciuti. La Guida Veronelli 2017 è frutto di un anno di lavoro fatto di visite ad aziende e territori, di quotidiane sedute di degustazione, ma anche di letture e corrispondenze, di approfondimenti e aggiornamenti continui, necessari a "tastare il polso" del settore vitivinicolo italiano, così da restituire ai lettori una panoramica completa e affidabile» - ha dichiarato **Andrea Bonini, Direttore del Seminario Veronelli**, associazione senza scopo di lucro che da trent'anni anni promuove la cultura gastronomica secondo l'approccio e i valori appresi da Luigi Veronelli.

La **Guida Oro I Vini di Veronelli 2017** propone all'appassionato, al ristoratore, al distributore, al produttore e al giornalista informazioni accurate che, incrociate con i dati quantitativi di produzione e con quelli relativi ai flussi commerciali, contribuiscono a definire **lo stato dell'arte del vino italiano**.

Nel corso della presentazione sono stati svelati i nomi dei dieci **Sole 2017** assegnati a *vini d'emozione* che - indipendentemente dal giudizio in centesimi conseguito - rappresentano testimonianze esemplari dell'intelligenza, della creatività e della dedizione che i vignaioli italiani pongono quotidianamente nel proprio lavoro.

Ad aggiudicarsi, invece, il riconoscimento di **Migliori Assaggi 2017** sono stati: per la tipologia vini spumanti il *Trento Extra Brut Riserva del Fondatore Giulio Ferrari 2005* di **Ferrari - Fratelli Lunelli (Trento)**, per i vini bianchi il *Curtefranca Bianco Chardonnay 2012* di **Ca' del Bosco (Erbusco, Brescia)**, mentre il *Vigna Mazzi Salento Rosato 2014* dell'azienda **Rosa del Golfo (Alezio, Lecce)** è stato scelto come il migliore tra i vini rosati. Per la tipologia dei vini rossi il premio è andato al *Barolo Vigna Rionda Ester Canale Rosso 2012* di **Giovanni Rosso (Serralunga d'Alba, Cuneo)** e, infine, nella tipologia vini dolci o da meditazione, *Miglior Assaggio 2017* è il *Vin Santo di Montepulciano Occhio di Pernice 2001* di **Avignonesi (Montepulciano, Siena)**.

Il *Seminario Veronelli*, inoltre, ha rinnovato per il terzo anno la collaborazione con **Fondazione ACRA**, organizzazione non governativa laica e indipendente, impegnata nel contrastare le povertà attraverso soluzioni sostenibili, innovative e partecipate. I campioni in soprannumero non utilizzati per le degustazioni della *Guida Oro I Vini di Veronelli 2017*, infatti, sono stati donati a *Fondazione ACRA* affinché le utilizzi durante eventi di sensibilizzazione e raccolta fondi destinati al progetto **EAThink2015**, volto ad accrescere l'impegno dei giovani europei a favore di un cibo più sano e sostenibile.

All'evento di presentazione hanno partecipato **Andrea Bonini**, direttore del *Seminario Veronelli*, **Gigi Brozzoni** e **Daniel Thomases**, curatori della *Guida Oro I Vini di Veronelli 2017*, i redattori **Andrea Alpi** e **Marco Magnoli** insieme ad **Andrea Pernice**, CEO di *Pernice Comunicazione*, e a **Michele Curami**, project manager di *Fondazione ACRA*.

Nel corso della giornata, gli ospiti hanno avuto modo di degustare i dieci *Sole 2017*, accompagnati dalle specialità di eccellenti artigiani del gusto, partner dell'evento: **Figulì**, prodotti da forno lavorati a mano, **Jolanda De Colò**, produttori e collezionisti di eccellenze alimentari, **Luigi Guffanti 1879**, formaggi per tradizione e **Antica Pasticceria Muzzi**, arte dolciaria dal 1795. Fondamentale partner tecnico dell'iniziativa è stata, inoltre, la cristalleria **Luigi Bormioli** che ha fornito i calici per la degustazione.

Evento realizzato in partnership con



IL METODO DI VALUTAZIONE


Le stelle indicano un giudizio che tiene conto dei diversi assaggi effettuati nel tempo:


★ vino buono


★★ vino ottimo

★★★ vino eccellente

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

Il simbolo  (fiore rosso) indica un vino che entra per la prima volta in Guida o che entra dopo lunga assenza

Il simbolo  (fiore blu) 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 simbolo  (allori) è assegnato ai *Migliori Assaggi*, vini che, nella rispettiva tipologia, hanno conseguito il più elevato punteggio in centesimi

Il simbolo  (sole) è il "premio speciale" della *Guida Oro I Vini di Veronelli*, del tutto indipendente dal punteggio in centesimi, attribuito dalla Redazione nel suo insieme a soli dieci vini l'anno.

Il punteggio in centesimi è assegnato sulla base dell'assaggio di un vino nell'annata in commercio

LE CARATTERISTICHE DEL VOLUME

Titolo: Guida Oro I Vini di Veronelli 2017

Edizione: 29esima

Editore: Seminario Permanente Luigi Veronelli

Curatori: Gigi Brozzoni e Daniel Thomases

Produttori descritti: 2.049

Vini selezionati: 16.252

Super Tre Stelle 2017: 346

Grandi Esordi 2017: 28

Sole 2017: 10

Migliori Assaggi 2017: 5

Indice: Alfabetico dei Produttori

Prezzo di copertina: 32 euro

I SUPER TRE STELLE 2017



Il *Seminario Permanente Luigi Veronelli* alza il sipario sui **Super Tre Stelle 2017**, l'eccellenza del vino italiano secondo la nuova edizione della *Guida Oro I Vini di Veronelli*.

Su **16.252 referenze** recensite dalla pubblicazione e prodotte da **2.049 aziende** selezionate, sono **346** le etichette che hanno ottenuto **valutazione uguale o superiore a 94/100** nelle degustazioni dei curatori Gigi Brozzoni e Daniel Thomases: solo a questi capolavori della vitivinicoltura italiana la *Guida Veronelli* ha assegnato le *Super Tre Stelle 2017*, suo massimo riconoscimento.

Dal nord al sud della Penisola, numerosi sono i distretti produttivi che hanno saputo esprimere almeno un vino di alto livello qualitativo. Nella consueta sfida tra regioni italiane, tuttavia, la classifica vede la **Toscana** nettamente al comando con ben 94 *Super Tre Stelle*, seguita dal **Piemonte** con 76 vini d'eccellenza e dal **Veneto** a quota 36. **Sicilia** e **Campania** sono *leader* nell'Italia Meridionale rispettivamente con 24 e 20 etichette premiate.

Per scaricare l'elenco completo dei Super Tre Stelle 2017:

<http://www.seminarioveronelli.com/wp-content/uploads/2016/10/Guida-Veronelli-2017-I-Super-Tre-Stelle.pdf>

I GRANDI ESORDI 2017




Ventotto sono stati i **Grandi Esordi 2017**, vini che sono entrati per la prima volta in guida, o che sono rientrati dopo lunga assenza, valutati con punteggio uguale o superiore a 94/100.

Anche in questo caso, **la Toscana è stata la regione più premiata con 8 Grandi Esordi**, seguita da Piemonte (4) e, a pari merito, Lombardia e Umbria (3). A seguire: il Friuli Venezia Giulia (2), il Lazio (2) e, con un solo vino Grande Esordio, l'Alto Adige, il Veneto, l'Abruzzo, la Campania, la Puglia e la Sicilia.

Per scaricare l'elenco completo dei Grandi Esordi 2017:

<http://www.seminarioveronelli.com/wp-content/uploads/2016/10/Guida-Veronelli-2017-I-Grandi-Esordi.pdf>

I SOLE 2017

Il Sole  è assegnato dalla Redazione della *Guida Oro I Vini di Veronelli* in modo del tutto indipendente dal punteggio in centesimi. Viene attribuito, infatti, a dieci vini scelti tra le migliaia di campioni assaggiati nel corso dell'anno, dieci etichette di cui desideriamo segnalare l'originalità e il valore, motivando dettagliatamente al Lettore, caso per caso, le ragioni della nostra preferenza.

Barolo Resa 56 2012

Brandini (La Morra, Cuneo)

Un ottimo vino nato nella porzione occidentale del territorio di La Morra - areale generalmente accreditato di un potenziale qualitativo inferiore rispetto ad altre e più quotate località del medesimo comune - non è soltanto prova della perizia viticola ed enologica dei suoi autori, ma è, soprattutto, un'entusiasmante conferma della ricchezza di declinazioni e di stili di cui può fregiarsi una grande denominazione come Barolo.

Sforzato di Valtellina Infinito 2010

Tenuta Vinea Scerscè (Tirano, Sondrio)

Negli anni dedicati agli studi in legge, chissà che cosa avrebbe risposto Cristina Scarpellini a chi le avesse pronosticato un futuro da vignaiola. Dopo una tesi di ricerca alla Sorbona, fu l'incontro fortuito con la Valtellina a trasformare una brillante consulente legale in una viticoltrice hobbista prima, nella titolare di una tenuta in comune di Tirano poi. In una terra insieme incantevole e difficile per le sue proibitive condizioni morfologiche, "cuore, coraggio e creatività" - le tre cifre della sua avventura - hanno già dato risultati solari.

Guggal Solaris Vigneti delle Dolomiti 2015

Kollerhof (Egna-Neumarkt, Bolzano)

Nell'attesa di scoprire se e in quale misura la viticoltura di domani passerà davvero per vitigni resistenti alle più comuni fitopatologie, ottenuti per incrocio o - in un futuro prossimo - per *genoma editing*, la vendemmia 2015 ha portato il primo, ottimo vino fermo da uve solaris. Mille bottiglie realizzate vinificando in acciaio questa varietà nata in Germania nel 1975. Innovazione, qualità e agricoltura contadina? In Alto Adige - Südtirol sanno bene come convivere.

Trentino Vino Santo Emblemi d'Amor 2005

Giovanni Poli (Vallelaghi, Trento)

Vinificazione, distillazione e appassimento: arti complesse che Giovanni e Graziano Poli dimostrano di padroneggiare. Uve nosiola coltivate nei vigneti storici della Valle dei Laghi sono vendemmiate tardivamente, stese sulle tradizionali "arele", appassite all'Ora del Garda - vento che dal lago soffia verso nord - attaccate dalla muffa nobile quindi pigiate durante la Settimana Santa. L'Italia dei grandi vini dolci passa anche dalla piccola frazione di Santa Massenza.

Brunello di Montalcino Riserva Il Divasco 2010

La Rasina (Montalcino, Siena)

Da un singolo vigneto situato ad una quota di circa 350 metri sul livello del mare, nel quadrante nord-orientale della collina di Montalcino, nasce il vino di punta de La Rasina, prodotto esclusivamente nelle annate migliori (la vendemmia 2010 è senz'altro tra queste). Dedicato a Vasco Mantengoli, padre di Marco, enotecnico e attuale titolare, è uno dei Brunello più espressivi ed emozionanti degustati quest'anno.

Vito Arturo Rosso Toscana 2013

Fattoria Le Fonti (Poggibonsi, Siena)

La meritata fama dei distretti viticoli toscani, delle loro produzioni e del loro paesaggio, si è rinnovata e consolidata nella seconda metà del Novecento anche grazie al contributo di imprenditori che, pur non essendo toscani, hanno investito risorse economiche, tempo, sensibilità e ambizione nelle eccellenze locali. Il Sole all'annata 2013 del Vito Arturo vuol essere un riconoscimento alla costanza qualitativa di questo vino da uve sangiovese in purezza e, insieme, all'impegno attento e discreto dell'azienda che lo produce.

Antium Bellone Lazio 2015

Casale del Giglio (Le Ferriere, Latina)

Ai Santarelli, originari di Amatrice, non ha mai difettato il coraggio imprenditoriale: dall'inizio del Novecento sono stati, infatti, commercianti di vino, titolari di una catena di negozi nella Capitale, ristoratori di successo e produttori. Oggi, creare vini di qualità nell'Agro Pontino è per Antonio Santarelli un obiettivo costante, da raggiungere tanto con l'impiego di vitigni internazionali quanto grazie a vere e proprie rarità ampelografiche come la varietà bellone. La seconda annata dell'Antium già merita il Sole!

Tullum Rosso Riserva 2011

Feudo Antico (Tollo, Chieti)

La vasta estensione "regionale" della più importante denominazione abruzzese e l'inevitabile eterogeneità qualitativa dei suoi vini hanno rappresentato a lungo un limite al pieno riconoscimento del potenziale del montepulciano, la cui fama è per lo più affidata a singole, benemerite aziende. Tullum, tra le denominazioni più piccole d'Italia, può contribuire a creare una positiva discontinuità: il vino di punta di Feudo Antico indica chiaramente la strada.

Greco di Bianco Passito 2012

Maria Baccellieri (Bianco, Reggio Calabria)


Un vino da uve greco di Bianco realizzato secondo un protocollo non troppo diverso da quello prescritto nel VII secolo a.C. dal poeta Esiodo. Nei piccoli appezzamenti di proprietà la vendemmia avviene nella prima metà di settembre, quindi i grappoli vengono collocati su graticci ed esposti al sole della Magna Grecia per circa dieci giorni. Il mosto fermenta in acciaio e affina in tonneaux fino a divenire un... vino mediterraneo d'emozione.

Dagala Pinot Nero Sicilia 2010

Castello Solicchiata (Adrano, Catania)

Quando Giacomo Tachis, negli anni Novanta, avviò la coltivazione sperimentale di pinot nero sull'Etna, in pochi immaginavano a quali interessanti risultati potesse pervenire. Dopo i vini a base di nerello e le recenti sorprese riservateci dal metodo classico, ecco premiata un'altra faccia della vitivinicoltura etnea. A chi fosse ancora in cerca di prove utili ad accreditare l'Etna tra i migliori terroir italiani, suggeriamo caldamente l'assaggio di questo vino solare.

I MIGLIORI ASSAGGI 2017

Gli Allori  sono riservati ai cinque vini che, nella rispettiva tipologia, hanno conseguito il più elevato giudizio in centesimi. Rappresentano, quindi, in assoluto i migliori vini degustati dai curatori per questa edizione della *Guida Oro I Vini di Veronelli*, veri e propri capolavori della vitivinicoltura italiana.

Miglior Vino Spumante

Trento Extra Brut Riserva del Fondatore Giulio Ferrari 2005

Ferrari - Fratelli Lunelli (Trento)

Miglior Vino Bianco

Curtefranca Bianco Chardonnay 2012

Ca' del Bosco (Erbusco, Brescia)

Miglior Vino Rosato

Vigna Mazzì Salento Rosato 2014

Rosa del Golfo (Alezio, Lecce)

Miglior Vino Rosso

Barolo Vigna Rionda Ester Canale Rosso 2012

Rosso Giovanni (Serralunga d'Alba, Cuneo)

Miglior Vino Dolce o Da Meditazione

Vin Santo di Montepulciano Occhio di Pernice 2001

Avignonesi (Montepulciano, Siena)

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 Veronelli* 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 della viticoltura, stimolando la collaborazione tra **produttori, operatori, professionisti e accademici**.

Nell'aprile 2016, a trent'anni dalla sua costituzione, il Seminario Veronelli ha eletto un nuovo Consiglio Direttivo con la volontà d'inaugurare un nuovo corso nella diffusione della cultura del vino e degli alimenti. A presiedere l'Associazione è stata eletta **Angela Maculan**, figlia di Fausto - promotore attivo del rinascimento del vino italiano - e rappresentante di un'azienda che ha saputo imporsi scrivendo un nuovo capitolo della secolare storia dei vini di Breganze (Vicenza). A lei è stato attribuito il compito di guidare il nuovo consiglio direttivo, una compagine composta da sostenitori convinti dei valori veronelliani: **Paolo Pizziol**, direttore dell'azienda Villa (Monticelli Brusati, Brescia), **Alessio Fornasetti**, titolare di Torre San Quirico (Azzate, Varese), **Fabio Contini**, al secondo mandato da consigliere, patron con la moglie Annalisa dell'azienda Rossi Contini (Ovada, Alessandria) e **Giuseppe Piazza**, co-fondatore di Nordest Innovazione (Vicenza), società di consulenza aziendale per l'organizzazione e la gestione delle imprese con competenze specifiche nel mondo vitivinicolo.

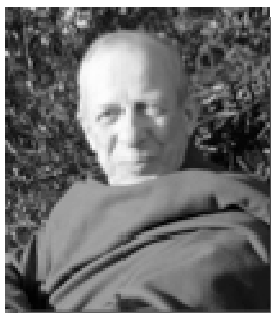
Per la sua attività, il *Seminario Permanente Luigi Veronelli* si avvale dei più prestigiosi esperti in materia al fine di valorizzare l'impianto enogastronomico italiano, avviare progetti di **consulenza e formazione**, creare servizi di supporto ai progetti imprenditoriali degli Associati e gestire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

Il *Seminario Veronelli* promuove il dibattito su tematiche gastronomiche, mettendosi al servizio dei produttori anche attraverso **partnership istituzionali e commerciali** come quelle attivate con **Nordest Innovazione** ed **Euroteam**. 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 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, cui si aggiungono periodiche sessioni di degustazione vini, di distillati, olio d'oliva, caffè e altri alimenti.

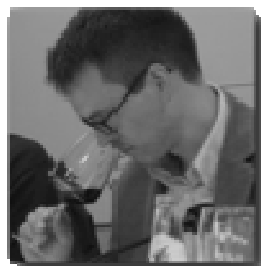
Attraverso queste attività, il *Seminario Permanente Luigi Veronelli* mira a rendere la cultura del vino e del cibo un momento socialmente rilevante, mettendo al centro il prodotto gastronomico e la sua relazione storico-culturale con i territori e le comunità.

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.

IVINI DI
VERONELLI
2017

UFFICIO STAMPA

SEMINARIO PERMANENTE LUIGI VERONELLI

Emanuela Capitanio

Mob. 347 4319334

press@seminarioveronelli.com