



I VINI DI  
VERONELLI  
2018

CARTELLA STAMPA

## SOMMARIO

<i>La Guida Oro I Vini di Veronelli 2018</i>	.....pag. 3
<i>Il metodo di valutazione</i>	.....pag. 6
<i>Le caratteristiche del volume</i>	.....pag. 7
<i>I Super Tre Stelle 2018</i>	.....pag. 8
<i>I Grandi Esordi 2018</i>	.....pag. 9
<i>I Sole 2018</i>	.....pag. 10
<i>I Migliori Assaggi 2018</i>	.....pag. 13
<i>Il Seminario Permanente Luigi Veronelli</i>	.....pag. 14
<i>Le persone</i>	.....pag. 15

COMUNICATO STAMPA

## GUIDA ORO I VINI DI VERONELLI 2018

A Venezia, sull'Isola di San Giorgio Maggiore, la guida fondata dal padre della critica gastronomica italiana premia i 10 "Sole" e i 5 "Migliori Assaggi". Annunciata la partnership con Fondazione Giorgio Cini: nel 2018 nascerà l'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli.

Venezia, 20 ottobre 2017 - Il **Seminario Permanente Luigi Veronelli** ha presentato in anteprima a Venezia, presso la **Fondazione Giorgio Cini** sull'Isola di San Giorgio Maggiore, la **Guida Oro I Vini di Veronelli 2018**, il ritratto fedele delle migliori produzioni enologiche del Paese, dalla Valle Isarco a Pantelleria.

La Guida, vademecum per «*camminare la terra*» - espressione coniata da Luigi Veronelli che del *Seminario Permanente* fu Socio Fondatore e Presidente Onorario - sarà disponibile in tutte le librerie italiane a partire da **giovedì 26 ottobre**, scrivendo così un nuovo capitolo della lunga storia che lega questa pubblicazione al mondo del vino di pregio.

L'edizione 2018 prevede alcune importanti novità, in primo luogo il team dei Curatori: accanto a **Gigi Brozoni**, firma storica del volume, a valutare e raccontare i vini d'Italia sono quest'anno **Marco Magnoli**, prezioso collaboratore del *Seminario Veronelli*, e **Alessandra Piubello**, giornalista e scrittrice veronese, degustatrice professionista, nonché direttore responsabile di periodici e autrice di libri di argomento gastronomico.

I **vini premiati**, meno numerosi degli anni precedenti, testimoniano il rigore tenuto dai Curatori nell'attribuire le ambite "tre stelle blu": su **2.084 produttori censiti, per un totale di 16.137 vini** classificati secondo il giudizio in centesimi e l'intuitiva scala in stelle, sono stati **314** i campioni insigniti delle **Super Tre Stelle** in ragione d'un punteggio uguale o superiore a 94/100.

Dopo alcuni anni, il **Piemonte** torna sul gradino più alto del podio nella consueta "sfida regionale": è, infatti, il regno del nebbiolo e della barbera ad aver proposto il maggior numero di vini eccellenti, conquistando ben **87 Super Tre Stelle**. La Toscana si ferma, invece, al secondo posto, a quota 83 riconoscimenti. Tra le regioni del Sud, infine, è la Sicilia a distinguersi, come di consueto, con 15 referenze ai vertici delle produzioni vitivinicole nazionali.

Ai **28** vini che hanno ottenuto un punteggio uguale o superiore a 94/100, essendo recensiti per la prima volta o rientrando in Guida dopo lunga assenza, è stato assegnato il titolo di **Grande Esordio**: per accedere alle ambite "tre stelle blu" dovranno confermarsi eccellenti anche nella prossima edizione.

Il riconoscimento più atteso tra quelli attribuiti dalla *Guida Oro I Vini di Veronelli* è, tuttavia, il **Sole**, premio speciale della Redazione assegnato, indipendentemente dal giudizio in centesimi, a dieci etichette che ben rappresentano l'intelligenza, la creatività e la dedizione dei vignaioli italiani. Ecco i nomi dei dieci vini "solari" svelati nel corso della presentazione: **Valle d'Aosta Petite Arvine 2016** dell'*Institut Agricole Regional* (Aosta), **Barolo Ciabot Mentin 2012** di *Clerico Domenico* (Monforte d'Alba, Cuneo), **Rossese di Dolceacqua Bricco Arcagna 2015** di *Terre Bianche* (Dolceacqua, Imperia), **Vin de la Neu Vigneti delle Dolomiti Johanniter 2015** di *Nicola Biasi* (Predaia, Trento), **Colli**

di **Conegliano Refrontolo Stèfen 1624 2012** di *De Stefani* (Fossalta di Piave, Venezia), **Arbis Blanc Venezia Giulia Bianco 2015** dell'azienda *Borgo San Daniele* (Cormons, Gorizia), **La Pineta Toscana 2015** di *Podere Monastero* (Castellina in Chianti, Siena), **Capri Bianco Scala Fenicia 2016** di *Scala Fenicia* (Capri, Napoli), **Le Braci Salento Negroamaro 2010** prodotto da *Vigneti e Cantine Garofano* (Copertino, Lecce) e, infine, **Carignano del Sulcis Riserva Gavino 2014** della *Cantina Vitivinicola Mesa* (Sant'Anna Arresi, Carbonia-Iglesias).

Immutato, per definizione, è il numero dei **Migliori Assaggi**, cinque vini che, nella rispettiva tipologia, hanno ottenuto il più alto giudizio in centesimi nelle degustazioni dei Curatori. Miglior vino spumante è stato riconosciuto il **Franciacorta Extra Brut Rosé Riserva Cuvée Annamaria Clementi 2007** di *Ca' del Bosco* (Erbusco, Brescia), mentre il titolo di *Miglior Assaggio* per la tipologia vini bianchi è andato, invece, a sorpresa, al **Montepepe Bianco Vintage Toscana 2012** di *Montepepe* (Montignoso, Massa Carrara). Una meritata conferma è arrivata nella tipologia vini rosati, avendo il **Vigna Mazzì Salento Rosato 2015** di *Rosa del Golfo* (Alezio, Lecce) conquistato questo titolo per il secondo anno consecutivo. Al vertice qualitativo dei vini rossi italiani è una mitica "etichetta rossa" di *Bruno Giacosa* (Neive, Cuneo), il **Barolo Riserva Falletto Vigna Le Rocche 2011**, infine miglior vino dolce o da meditazione è stato giudicato il **Carmignano Vin Santo Riserva 2010** della *Tenuta di Capezzana* (Carmignano, Prato).

*«L'edizione 2018 segna un ulteriore passo in avanti nel processo di graduale rinnovamento della Guida Oro I Vini di Veronelli intrapreso nel 2014. All'interno di una chiara ripartizione di ruoli e competenze, l'esperienza di Gigi Brozzoni unita al contributo dei due nuovi Curatori, Piubello e Magnoli, ha permesso una programmazione dettagliata delle sedute di degustazione e la condivisione costante di idee, spunti e opportunità. L'obiettivo della Redazione è sempre lo stesso: accompagnare il lettore alla scoperta dei vini d'Italia, supportandolo nel riconoscere le produzioni di pregio all'interno di un vastissimo panorama produttivo, ma anche a cogliere ciò che di più interessante accade nei singoli distretti produttivi. La sezione "Il punto", posta quest'anno in apertura delle singole regioni, e l'accurato corredo cartografico rappresentano, in questo senso, interessanti novità.»* - ha dichiarato **Andrea Bonini, Direttore del Seminario Veronelli**, associazione senza scopo di lucro che da oltre trent'anni anni promuove la cultura gastronomica "secondo Veronelli".

Durante la presentazione del volume, inoltre, è stato annunciato pubblicamente l'avvio di una partnership tra **Seminario Permanente Luigi Veronelli** e **Fondazione Giorgio Cini**, fondazione istituita nel 1951 da Vittorio Cini in ricordo del figlio Giorgio, con lo scopo di restaurare l'Isola di San Giorgio Maggiore, reinserendola nella vita di Venezia e facendone un centro internazionale di attività culturali. Dalla collaborazione nata sulla base del comune interesse a promuovere le eccellenze culturali italiane, nel 2018 nascerà l'**Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli**, centro di alta formazione dedicato ai professionisti del vino e del cibo italiani.

Al termine della presentazione, al cospetto dell'imponente facsimile delle *Nozze di Cana* di Paolo Veronese - un *unicum* realizzato nel 2007 grazie alla collaborazione con il *Musée du Louvre* e l'atelier *Factum Arte* di Madrid - i partecipanti hanno potuto degustare i dieci **Sole 2018** accompagnati da alcune specialità gastronomiche proposte da selezionate aziende alimentari: **Acqua Bracca**, azienda bergamasca partner e fornitore ufficiale del *Seminario Permanente Luigi Veronelli*, **Carla Latini**, pastificio artigianale di alta qualità, **Casa Saclà**, marchio che identifica le migliori conserve dell'azienda guidata dalla famiglia Ercole, **I Love Ostrica**, specialista in catering e degustazioni di

ostriche, crudité e pesce fresco, **Luigi Guffanti 1879**, formaggi per tradizione, e **Antica Pasticceria Muzzi**, artigiani dell'arte dolciaria dal 1795. L'evento si è avvalso della preziosa collaborazione di **Repower - L'energia che ti serve** e della vetreria **Luigi Bormioli**.


In particolare, per la pasta artigianale di **Carla Latini**, è stata realizzata una speciale ricetta a cura dello chef **Andrea Perini** del ristorante *A/ 588* di Bagno a Ripoli (Firenze): aglio, peperoncino e l'Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Maurino dell'azienda **Giacomo Grassi** anno suggellato la collaborazione tra *Seminario Veronelli* e *AIRO - Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio* che tra i suoi risultati può già annoverare l'avvio, a Milano, di un percorso formativo per aspiranti assaggiatori di olio d'oliva.


Alla presentazione hanno partecipato **Andrea Bonini**, Direttore del *Seminario Veronelli*, **Pasquale Gagliardi**, Segretario Generale di *Fondazione Giorgio Cini*, **Michele Curami**, Project Manager di *Fondazione ACRA*, **Andrea Alpi**, Redattore, **Gigi Brozoni**, **Marco Magnoli** e **Alessandra Piubello**, Curatori della *Guida Oro I Vini di Veronelli 2018*.


## IL METODO DI VALUTAZIONE


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

- ★ vino discreto, da 80 a 85 centesimi
- ★★ vino buono, da 86 a 89 centesimi
- ★★★ vino ottimo, da 90 a 93 centesimi
- ★★★ *Super Tre Stelle* attribuite a un vino eccellente, già ai vertici nelle precedenti edizioni, che abbia ottenuto valutazione uguale 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) identifica un *Grande Esordio*, un vino che entra per la prima volta in Guida o che rientra dopo lunga assenza, valutato con punteggio uguale o superiore ai 94 centesimi

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

Il simbolo  rappresenta il *Sole*, "premio speciale" della *Guida Oro I Vini di Veronelli* attribuito dalla Redazione nel suo insieme - in modo del tutto indipendente dal punteggio in centesimi - esclusivamente a dieci vini l'anno

## LE CARATTERISTICHE DEL VOLUME

**Titolo:** Guida Oro I Vini di Veronelli 2018

**Edizione:** Trentesima

**Editore:** Seminario Permanente Luigi Veronelli

**Curatori:** Gigi Brozzoni, Marco Magnoli, Alessandra Piubello

**Produttori descritti:** 2.084

**Vini selezionati:** 16.137

**Super Tre Stelle 2018:** 314

**Grandi Esordi 2018:** 28

**Sole 2018:** 10

**Migliori Assaggi 2018:** 5

**Indice:** Alfabetico dei Produttori

**Prezzo di copertina:** 32 euro

## I SUPER TRE STELLE 2018



Il *Seminario Permanente Luigi Veronelli* comunica i **Super Tre Stelle 2018**, l'eccellenza del vino italiano secondo la nuova edizione della *Guida Oro I Vini di Veronelli*.

Su **16.137 referenze** recensite, prodotte da **2.084 aziende** selezionate, sono **314** le etichette che hanno ottenuto **valutazione uguale o superiore a 94 centesimi** nelle degustazioni dei curatori Gigi Brozzoni, Marco Magnoli e Alessandra Piubello: solo a questi capolavori della vitivinicoltura italiana la *Guida Veronelli* ha assegnato le *Super Tre Stelle 2018*, suo massimo riconoscimento.

Nella consueta sfida tra regioni italiane, torna al vertice il **Piemonte** con 87 etichette premiate, mentre la Toscana, prima tra le regioni del Centro e a lungo leader a livello nazionale, scivola al secondo posto con 83 riconoscimenti. Tra le regioni del Sud, invece, si distingue ancora una volta la Sicilia con 15 etichette premiate.

**Per scaricare l'elenco completo dei Super Tre Stelle 2018:**

<http://www.seminarioveronelli.com/wp-content/uploads/2017/10/Guida-Veronelli-2018-Super-Tre-Stelle.pdf>



## I GRANDI ESORDI 2018




Ventotto sono i **Grandi Esordi 2018**, vini entrati per la prima volta in Guida, o rientrati dopo lunga assenza, che sono stati valutati con punteggio uguale o superiore a 94 centesimi.

Anche in questo caso è il **Piemonte la regione più premiata, con 6 Grandi Esordi**, seguita dalla Toscana (4) e, a pari merito, da Campania e Alto Adige-Südtirol (3). A seguire le altre, con un totale di 12 regioni rappresentate.

**Per scaricare l'elenco completo dei Grandi Esordi 2018:**

<http://www.seminarioveronelli.com/wp-content/uploads/2017/10/Guida-Veronelli-2018-Grandi-Esordi.pdf>

## I SOLE 2018

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 si desidera segnalare l'originalità e il valore, motivando dettagliatamente al Lettore, caso per caso, le ragioni della preferenza.

### **Valle d'Aosta Petite Arvine 2016**

*Institut Agricole Regional (Aosta)*

È possibile conciliare la formazione di tecnici e operatori agricoli, l'attività di ricerca e sperimentazione nelle filiere della vitivinicoltura, della zootecnia e della frutticoltura con la produzione di vini d'eccellente qualità? Un numero crescente d'Istituti italiani dimostra che questa difficile sintesi è realizzabile, proponendo etichette pregevoli in ciascuna tipologia. I più scettici troveranno nell'assaggio della Petite Arvine 2016 prodotta dall'Institut Agricole Régional una conferma sapida, fragrante e solare.

### **Barolo Ciabot Mentin 2012**

*Clerico Domenico (Monforte d'Alba, Cuneo)*

Uno dei privilegi che il vignaiolo condivide con artisti, scrittori e pochi altri è quello di poter creare opere in grado di sopravvivergli, capaci di trattenere e custodire una parte del suo spirito oltre il limite della sua esistenza terrena. I vini di Domenico Clerico continueranno a lungo ad emozionarci, a consentirci di incontrare di nuovo il grande uomo di Langa che ci ha lasciati alcuni mesi fa, restituendocene il contagioso entusiasmo, l'allegria, energica e riconoscente dedizione alla terra. Per ricordare Domenico, un Sole al suo Barolo Ciabot Mentin 2012.

### **Rossese di Dolceacqua Bricco Arcagna 2015**

*Terre Bianche (Dolceacqua, Imperia)*

Arcagna è una delle più antiche aree agricole della regione: i Liguri, nel VII secolo a.C., ne sfruttavano, infatti, l'esposizione privilegiata e le favorevoli condizioni climatiche. Nei primi secoli dopo Cristo la zona fu, poi, compresa nel latifondo della famiglia romana Aurina per diventare, nel XII secolo, proprietà del vicino Monastero di Santa Maria. Da fine Ottocento il flysch di questa collina nutre le viti di rossese impiantate dalla famiglia Rondelli. Il Bricco Arcagna 2015 è un esempio, raro purtroppo, della proverbiale eleganza di cui è capace il Rossese di Dolceacqua nelle sue interpretazioni migliori.

### **Vin de la Neu Vigneti delle Dolomiti Johanniter 2015** *Nicola Biasi (Predaia, Trento)*

Per il secondo anno consecutivo la *Guida Veronelli* assegna il Sole a un vino ottenuto da una varietà resistente; ma in questo caso la scelta del johanniter - vitigno ibrido impiantato da Nicola Biasi - è soltanto uno dei punti d'interesse di un progetto estremamente ambizioso. L'altitudine del vigneto, 830 metri s.l.m., la sua collocazione in Val di Non, distretto un tempo celebre per i suoi vini ed oggi "regno delle mele", l'incredibile densità d'impianto di oltre 16.000 ceppi per ettaro concorrono a dare poche bottiglie d'un vino estremo e di grande eleganza.

### **Colli di Conegliano Refrontolo Stèfen 1624 2012** *De Stefani (Fossalta di Piave, Venezia)*

L'idea di produrre questo vino innovativo venne ad Alessandro De Stefani e a suo padre Tiziano nei primi anni Novanta, a seguito dell'emozionante degustazione di una bottiglia di Marzemino di Refrontolo Passito prodotta nel 1935 dal bisnonno Valeriano. In mezzo secolo il prezioso vino dolce aveva completato la fermentazione dei suoi zuccheri, evidenziando struttura e carattere inaspettati. Nato da quell'assaggio, lo Stèfen 1624 è, infatti, un vino secco da uve marzemino raccolte dal vigneto omonimo, presso il Podere Colvendrame di Refrontolo, appassite per circa tre mesi. Il versante rosso dei Colli di Conegliano ha trovato una nuova e valida espressione.

### **Arbis Blanc Venezia Giulia Bianco 2015** *Borgo San Daniele (Cormons, Gorizia)*

Se avere idee chiare non è da tutti, saperle mettere in pratica con sensibilità e stile è cosa ancor più rara. Alessandra e Mauro Mauri producono con esemplare costanza vini di personalità ben definita, sia da monovitigno sia attraverso l'arte complessa dell'assemblaggio, come nel caso dell'Arbis Blanc. In una terra che ha la sua forza nella contaminazione e nell'apertura all'incontro di nuove persone e nuove idee, Borgo San Daniele è una solare dimostrazione di come qualità, rigore e creatività possano fondersi in risultati di sicura eccellenza.

### **La Pineta Toscana 2015** *Podere Monastero (Castellina in Chianti, Siena)*

Cimentarsi nella coltivazione e nella vinificazione del pinot nero in Toscana è un'impresa temeraria, una sfida che per essere vinta necessita di competenze tecniche straordinarie, in primo luogo nella scelta dei terreni, dei cloni e dei portinnesti. Viti accudite con grande dedizione, una resa di soli 400 grammi per ceppo, macerazione e fermentazione alcolica in tinella di rovere e affinamento in barrique di media tostatura: tratti essenziali di un processo produttivo nel quale, in definitiva, l'ingrediente essenziale è il "saper fare" di Alessandro Cellai, enologo proprietario.

### **Capri Bianco Scala Fenicia 2016**

*Scala Fenicia (Capri, Napoli)*

Andrea Koch è un musicista cui è andato in sorte un compito di grande importanza: dare continuità alla millenaria storia della vite e del vino sull'Isola di Capri. Titolare dell'ultima azienda che ancora vinifica in quest'angolo di paradiso, produce uve greco, biancolella e falanghina allevate a pergola e spalatrone puteolano in quattro "pezze" sul versante nord del monte Passetiello. Dall'angusta cantina, ricavata in un'antica cisterna romana, nascono ogni anno 3.800 bottiglie d'un vino epico, ricco di suggestioni marine.

### **Le Braci Salento Negroamaro 2010**

*Vigneti e Cantine Garofano (Copertino, Lecce)*


L'impressionante ascesa qualitativa compiuta dai vini di Puglia, salentini in particolare, ha in Severino Garofano uno dei suoi principali artefici. Dopo cinquant'anni di carriera come "anima enologica" di realtà pionieristiche della vitivinicoltura pugliese d'eccellenza, Garofano si dedica oggi all'azienda di famiglia, affiancando i figli Renata e Stefano. Il Sole a Le Braci 2010 - vino ottenuto da uve negroamaro surmature, coltivate nell'agro di Copertino - vuol essere un riconoscimento al suo lavoro ed alle sue intuizioni.

### **Carignano del Sulcis Riserva Gavino 2014**

*Cantina Vitivinicola Mesa (Sant'Anna Arresi, Carbonia-Iglesias)*

Ottenuta da viti a piede franco di oltre 60 anni, allevate ad alberello, la Riserva Gavino va in bottiglia dopo un anno e mezzo d'elevazione in botte grande e viene commercializzata dopo altri 9 mesi di riposo in cantina. Dedicato al fondatore di Cantina Mesa, il pubblicitario Gavino Sanna, quest'ottimo Carignano del Sulcis rappresenta un traguardo qualitativo raggiunto bruciando le tappe: appena una decina d'anni è, infatti, trascorsa dall'avvio del progetto all'affermazione internazionale e alla recentissima acquisizione da parte di un "colosso" del vino italiano. Un caso più unico che raro, come l'uomo che l'ha reso possibile.

## I MIGLIORI ASSAGGI 2018

Gli Allori  sono riservati ai cinque vini che, nella rispettiva tipologia, hanno conseguito il più elevato giudizio in centesimi. Rappresentano 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*

**Franciacorta Extra Brut Rosé Riserva Cuvée Annamaria Clementi 2007**  
Ca' del Bosco (Erbusco, Brescia)

*Miglior vino bianco*

**Montepepe Bianco Vintage Toscana 2012**  
Montepepe (Montignoso, Massa Carrara)

*Miglior vino rosato*

**Vigna Mazzì Salento Rosato 2015**  
Rosa del Golfo (Alezio, Lecce)

*Miglior vino rosso*

**Barolo Riserva Falletto Vigna Le Rocche 2011**  
Giacosa Bruno (Neive, Cuneo)

*Miglior vino dolce o da meditazione*

**Vin Santo di Carmignano Riserva 2010**  
Tenuta di Capezzana (Carmignano, Prato)

## 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 il compito di guidare il consiglio direttivo composto da **Paolo Pizziol**, direttore dell'azienda *Villa* (Monticelli Brusati, Brescia), **Alessio Fornasetti**, titolare di *Torre San Quirico* (Azzate, Varese), **Fabio Contini**, patron con la moglie Annalysa 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.

Dal 2017, il *Seminario Veronelli* si avvale della preziosa collaborazione in veste di Curatori di **Marco Magnoli** e **Alessandra Piubello** che con **Gigi Brozzoni**, storica firma della Guida, hanno effettuato le degustazioni per la *Guida Oro I Vini di Veronelli 2018*.

Il *Seminario Permanente Luigi Veronelli*, inoltre, per la sua attività di valorizzazione della cultura gastronomica italiana, collabora con i più prestigiosi esperti in materia, avviando progetti di **consulenza e formazione**, creando servizi di supporto ai progetti imprenditoriali degli Associati e gestendo iniziative di rilevanza etico-sociale.

Nell'intento di promuovere la cultura gastronomica italiana, con la presentazione della *Guida Oro I Vini di Veronelli 2018* sull'Isola di San Giorgio Maggiore a Venezia, il *Seminario Veronelli* inaugura una prestigiosa partnership con **Fondazione Giorgio Cini**. Questa collaborazione darà vita all' **Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli**, centro di formazione che inaugurerà le sue attività nel 2018.

Di particolare rilevanza per l'Associazione è, infatti, l'attività formativa: numerosi i **corsi di degustazione** di vino e di olio d'oliva rivolti sia ad appassionati sia a un'utenza professionale, cui si aggiungono sessioni di degustazione vini, di distillati, olio d'oliva, caffè e altri alimenti. Attraverso queste attività, il *Seminario 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 di 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 Brozoni



Bergamasco, nel 1988 arriva al *Seminario Veronelli* di cui è direttore sino 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*.



### Marco Magnoli

Nato in provincia di Varese, dove tuttora risiede, Magnoli deve alla tradizione familiare e allo stesso Luigi Veronelli, incontrato nel 2001, la passione per i vini di qualità che lo ha portato a occuparsi di critica enologica. Dal 2003 è collaboratore dell'Associazione e redattore della *Guida Oro I Vini di Veronelli*, di cui diviene Curatore nell'edizione 2018.



### Alessandra Piubello

Giornalista e scrittrice veronese, degustatrice professionista, è firma nota agli operatori e ai cultori del vino italiano: direttore responsabile di numerosi periodici, Piubello è autrice di libri e reportage di turismo gastronomico dall'Italia e dall'estero, vanta collaborazioni con testate di rilievo nazionale e internazionale tra cui *Decanter* e *Spirito di Vino*, è membro di prestigiose associazioni giornalistiche ed enologiche, oltre che presenza costante nelle commissioni dei più rinomati concorsi enologici al mondo. È Curatrice all'edizione edizione 2018 della *Guida Oro I Vini di Veronelli*.





**UFFICIO STAMPA**  
**SEMINARIO PERMANENTE LUGI VERONELLI**

Emanuela Capitanio  
Mob. 347 4319334  
[press@seminarioveronelli.com](mailto:press@seminarioveronelli.com)