

IL PREMIO VERMENTINO GIUNGE ALLA
XXVIII EDIZIONE E INCORONA UN VINO ISOLANO

LA PRIMA VOLTA DELLA SARDEGNA

A cura della redazione

Dopo la Toscana lo scorso anno, è stata la volta della Sardegna. Il Premio Vermentino n° 28, andato in scena a metà luglio a Diano Castello, ha scritto un podio tutto nuovo. Mai era successo infatti che la commissione esaminatrice assegnasse il punteggio più alto ad un'azienda isolana. Su ben 90 etichette, in rappresentanza di 66 produttori di sette regioni, a primeggiare è stato il "Cucaione 2020" della Cantina delle Vigne di Piero Mancini, con sede ad Olbia, cui è andata anche la Lona d'oro, attribuita anche al Vermentino di Gallura Docg "Elibaria 2020" della Vinicola Attilio Contini di Cabras (Or) di e all'Igt "Fiammetta 2020" dell'azienda Podere Marella di Castiglione del Lago (Pg). La sorpresa più grande è arrivata proprio dal terzo posto conquistato dall'Umbria, nuova frontiera del Vermentino, frutto di vitigni coltivati in prossimità non del mare, in una regione che costa non ne conosce, bensì del lago Trasimeno.

Tre le medaglie, quindi una posizione nella top 10, per la Liguria: d'argento per l'azienda Luca Calvini di Sanremo, di bronzo per Il Bey di Imperia e per Marco Foresti di Camporosso (Im) con l'etichetta "I Soli".

Due le menzioni per la categoria speciale "particolari e innovative produzioni", con significativa presenza di Vermentino e lavorazioni non previste dai disciplinari. Riconoscimenti, tra le 10 etichette esaminate al Brut Giulio F.26 della Cantina Federici Baia del Sole di Luni (Sp) e al Riflesso Nero dell'Aurora di Francesco di Massa.

Questo il commento di Paolo Massobrio, per il secondo anno chiamato a presiedere la commissione esaminatrice: "Il Vermentino è tutt'altro che un vino facile, da capire e da produrre. L'anno precedente si erano viste cose diverse, macerazioni, uvaggi magari non dichiarati ma percettibili, affinamenti in legno non necessari. Quest'anno invece si è assistito ad un livello qualitativo molto elevato senza deviazioni o storture.

All'assaggio della commissione finale, dopo le selezioni svolte dai sommelier Ais e Fisar, sono arrivati oltre 50 campioni per 20 dei quali, ritenuti tra i migliori, è stato necessario un riassaggio. Complice certamente un'annata 2020 molto interessante. Questi vini hanno ben raccontato il Vermentino, un vitigno tipico dei territori del mare, con qualche eccezione,



fresco e sapido. Quest'anno con una ricchezza in più: una complessità maggiore. Sentori minerali, balsamici, di macchia mediterranea ed erbe aromatiche, che in alcune regioni sono risultati molto più accentuati. Il tutto a volte a scapito di un po' di sapidità. Vini che ben si prestano anche ad assaggi negli anni successivi".

Questi gli altri componenti della giuria: Ivano Brunengo, Giancarlo Orengo, Paolo Madonia, Enrico Calvi, Paolo Beraldi e ben tre donne: Michela Isola (sommelier del Vermentino 2019 per Ais Liguria), Elisa Alciati e Antonella Tavella, quest'ultima unica non ligure, in rappresentanza dell'Enoteca Regionale del Barbaresco.

I vini della Liguria sono risultati i favoriti invece dalla giuria popolare "ospiti e vip": primo premio anche quest'anno per il "Sori" del Poggio dei Gorleri (Diano Marina), seguito

dal "Luccicante" di Cà du Ferrà (Bonassola, Sp) e dal "Colombera" di Paolo Deperi di Ranzo (Im). A proposito di vip, davvero notevole il parterre di autorità che hanno presenziato alla cerimonia di premiazione, preceduta dal gemellaggio (nel segno dei Borghi più belli d'Italia, della pallapugno, ma soprattutto del vino) di Diano Castello con il Comune di Neive.

Per la 28esima edizione del Premio Vermentino, un'altra che va in archivio con nuovi record di partecipazione e di interesse, il bilancio non può che essere positivo.

Così come per i produttori che, grazie a un prodotto che mediamente ha una qualità sempre più alta, raccoglie sempre maggiori consensi tra gli appassionati, sia in Italia che all'estero. Come per il prodotto, anche per l'organizzazione, l'esigenza è quella di non fermarsi. Anche nel 2022, dunque, non mancheranno le novità.

