

Giuria del concorso e classificazione delle etichette



Professionisti in campo

Sono stati oltre 14 mila, per la precisione 14.400, i vini che quest'anno hanno partecipato al Berliner Wein Trophy. In particolare, sono stati quasi duemila i produttori provenienti da quaranta paesi che hanno presentato i propri prodotti. Anche i paesi con poca tradizione vitivinicola hanno partecipato, il che dimostra l'alta reputazione

internazionale del concorso. Per diversi giorni, i vini in gara sono stati degustati da una giuria composta da enologi, sommelier, "Masters of Wine", commercianti specializzati, produttori di vino e giornalisti. I vini erano classificati secondo le regole e le linee guida dell'OIV e dell'UIOE, con l'utilizzo del sistema di 100 punti e con degustazione alla cieca. Queste le categorie: vino rosso, vino bianco, vino rosato, "rotling", orange wine, vino verde,

vino spumante (champagne, cava, prosecco) e vino liquoroso (porto, madeira, sherry, Málaga, marsala). "La qualità - affermano gli organizzatori - è l'elemento più importante per noi. Il Berliner Wine Trophy è stato il primo a introdurre, tra l'altro, l'analisi enologica dei vini premiati e la supervisione notarile. A differenza di altre competizioni vinicole, solo il 30% dei prodotti assaggiati ottiene una medaglia secondo gli standard OIV. Ciò

significa che solo i migliori prodotti la ricevono". Al mondo sono pochi i concorsi enologici che offrono diverse garanzie e servizi per ogni vino presentato. "Siamo convinti - sottolineano gli organizzatori - che il successo risiede in due parole: valore aggiunto. Al giorno d'oggi una medaglia non è sufficiente; offriamo un pacchetto completo di marketing offline e online che agevoli la promozione dei vini premiati".



Il rosso Mater Matuta prende il nome dalla divinità italica, la dea dell'aurora protettrice della vita nascente e della fertilità. Dea cui fu dedicato il famoso tempio di "Satricum"



Al Berliner Wine Trophy trionfa il Mater Matuta

I Premi Il rosso principe dell'Azienda agricola Casale del Giglio conquista la Gran medaglia d'oro. La cantina vince altri 4 riconoscimenti

Negli anni passati, al Berliner Wein Trophy, l'Azienda agricola Casale del Giglio de Le Ferriere aveva sempre conquistato più di una medaglia, d'oro e d'argento. Ma mai una Gran medaglia d'oro. L'ha vinta quest'anno con il Mater Matuta. E poi ha anche vinto quattro medaglie d'oro con il Viognier, l'Anthium, il Matidia e il Tempranillo. Nato nel 2004, con il passare degli anni questo premio è diventato il più grande concorso vinicolo mondiale e la più importante degustazione di vino della Germania. Si svolge con il patrocinio dell'OIV (Organizzazione internazionale delle Vigne e del Vino) e dell'UIOE (Union Internationale des Oenologues). Vi partecipano ogni anno produttori e distributori di tutto il mondo e il numero di campioni presentati è in costante crescita. Tornando ai cinque vini premiati, il Mater Matuta è il principe dei vini rossi della cantina. Le uve (Syrah e Petit Verdot) con cui viene prodotto, vengono raccolte perfettamente mature e sono vinificate separatamente e separatamente i

loro vini vengono fatti invecchiare per 22-24 mesi in barrique. Una volta imbottigliato, il Mater Matuta riposa per altri 10-12 mesi prima di essere commercializzato. Prende il nome dalla divinità italica, la dea dell'aurora protettrice della vita nascente e della fertilità. Dea cui fu dedicato il famoso tempio dell'antica città "Satricum" de Le Ferriere. Di colore rosso rubino denso e cupo, è un vino di rara eleganza e di grande spessore. Dal colore giallo brillante, del Viognier invece colpiscono le note floreali di petali di rosa bianca, taglio, acacia e ginestra. Di buona freschezza e persistente mineralità, in bocca prevale la dolcezza aromatica della pesca e dell'albicocca. Il Viognier è un vitigno francese. È coltivato nel Rodano Nord, una delle zone viticole più antiche della Francia, e la sua diffusione in tutto il mondo è iniziata soltanto negli anni Novanta. Mentre l'Anthium è prodotto con uve Bellone, tipico vitigno dell'Agro Pontino. Fino a una quindicina d'anni fa le uve di questo vitigno erano utilizzate negli uvaggi con il Trebbiano e la Malvasia. Adesso vengono lavorate in purezza e le

caratteristiche organolettiche dei suoi vini cambiano da zona a zona. Questo della Casale del Giglio è un vino ampio, ricco e persistente. Invece il Matidia è ottenuto con le uve del Cesanese provenienti da un vigneto a cordone speronato in gestione nelle zone di Olevano Romano. Affina per dodici mesi tra tonneau di rovere da cinque ettolitri e vasche d'acciaio. Si presenta di un rosso rubino intenso alla vista, per poi sprigionare all'olfatto note di marasche e ciliegie mature, spezie orientali e fiori rossi, mentre al sorso è fine, profondo, fresco, persistente e dai tannini integri. Infine, il Tempranillo è prodotto con uve Tempranillo, un vitigno di origine spagnola coltivato nella Ribera del Duero e in Rioja. È una varietà che si è adattata molto bene al clima mediterraneo ventilato e ai terreni freschi e profondi, come quelli della Casale del Giglio. Dal colore molto intenso, i suoi profumi di lampone e ribes nero sono avvolti da una nota dolce di marasca matura. Al gusto, è ricco e molto concentrato, con note speziate e fruttate, esaltate da una consistente presenza di tannini molto dolci. ●

Il più grande concorso vinicolo mondiale Degustazione più celebre in Germania

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I servizi ai vincitori

● Ecco alcuni servizi che ricevono i vincitori del concorso: i vini premiati sono presentati sul sito web dello stesso concorso e vengono promossi tramite i social network; i risultati del premio vengono inviati ai membri della giuria con l'obiettivo di mettere in contatto gli acquirenti con i produttori; tutti i vini premiati saranno presentati a fiere importanti come ProWein e saranno presenti negli eventi, rivolti ai professionisti del settore, che lo stesso concorso organizza in Asia.