



Luigi («Gino» per gli amici) Veronelli, il padre dei critici enogastronomici italiani, ha festeggiato nei giorni scorsi a «Vinitaly» il traguardo delle 75 primavere. Cin, cin, Gino, maestro di tutti noi. In alto i calici!

■ MONTEPULCIANO SPOPOLA A VINITALY

Incoronato l'Abruzzo Masciarelli superstar

E' il Montepulciano d'Abruzzo «Villa Gemma» '95 il miglior vino italiano. Lo hanno incoronato nei giorni scorsi a Verona i giornalisti accreditati a «Vinitaly» nel corso di una serata di gala organizzata al «Leon d'Oro» dalla rivista «Civiltà del Bere». Diciassette erano i vini in concorso selezionati da una giuria di prestigiosi ristoratori che su un lotto di oltre duemila vini avevano promosso per le «nomination» un vino altoatesino (il Sauvignon Sanct Valentin '99 della Cantina Produttori San Michele-Appiano), due vini veronesi (Amarone '96 e La Poja '96 di Allegrini), tre lombardi (Cuvée Annamria Clementi Franciacorta '94 Cà del Bosco, Chardonnay Terre di Franciacorta '98 Cà del Bosco e Maurizio Zanella '97), quattro toscani (Solaia '97, Tignanello '97, Bolgheri Guado al Tasso '97 e Chianti Riserva '97 Badia a Passignano di Antinori), un umbro (Cervaro della Sala '98), due abruzzesi (Trebiano d'Abruzzo «Marina Cvetic» '98 e Montepulciano d'Abruzzo «Villa Gemma» '95) e quattro campani (Fiano d'Avellino vendemmia tardiva «Pietracalda» '99, Irpinia vendemmia tardiva «Campanaro» '99, Serpico '97 e Tau-

raasi Piano di Montevergine '96).

Il Montepulciano d'Abruzzo «Villa Gemma» '95, che già era stato proclamato miglior vino rosso dall'anno dal «Gambero» ed aveva conquistato i «cinque grappoli» (il massimo dei riconoscimenti); dall'Associazione Italiana Sommelier, ha «ammaliato» la giuria per l'intensità dei profumi e la potenza sprigionata.

Alla vista si presenta di uno splendido colore rubino con riflessi luminosi, mentre al naso stupisce per i suoi profumi intensi, avvolgenti e speziati di cioccolato amaro, liquirizia e mora matura. In bocca, poi, è straordinario per concentrazione, eleganza e lunghezza. Insomma un vino maestoso che riuscirebbe nel miracolo di «emozionare» anche gli astemi per usare una frase cara a Luigi Veronelli, che per l'occasione ha avuto parole entusiastiche per Gianni Masciarelli, vignaiuolo in quel di San Martino sulla Marrucina (Chieti) balzato prepotentemente agli onori delle cronache con un vitigno (il Montepulciano d'Abruzzo) che sembra destinato a ripetere i fasti degli altri grandi rossi da invecchiamento italiani.

Giuseppe Casagrande

I vini premiati dall'Ais



L'Ais (Associazione Italiana Sommeliers) ha presentato nei giorni scorsi a «Vinitaly» la Guida ai Vini d'Italia, regione per regione. Duemilavini sono i vini premiati con i «cinque grappoli», simbolo di eccellenza qualitativa. Tredici sono trentini e undici altoatesini. Eccoli.

TRENTINO - Campi Sarni Rosso Vallarom, San Leonardo, Moscato Rosa Maso Martis, Moscato Rosa Maso Bergamini, Moscato Rosa Letrari, Oliver Cesconi, Pinot Grigio Ritratti La Vis, Maso Montalto Lunelli, Traminer Maso Furlì, Ferrari Maximum Brut, Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, Incrocio Manzoni Giuseppe Fanti, Arèle Pravis.

ALTO ADIGE - Sauvignon Campaner Viticoltori Caldaro, Sauvignon Castel Schwanburg, Sauvignon Lafoa '97 e '99 Produttori Colterenzio, Sauvignon Sanct Valentin San Michele Appiano, Sauvignon Palladium Martini & Sohn, Gewürztraminer Maratsch Cantina di Termeno, Gewürztraminer Terminum Passito Cantina di Termeno, Lagrein Taberhof Cantina Santa Maddalena, Riesling Castel Ringberg Elena Walch, Ynggram Hofstätter.