

IL TEMPO

12 Aprile 2013

VOTAZIONE ONLINE

Torna l'Oscar del Vino una notte di stelle di nobiltà enologica



■ C'è un vino che merita l'Oscar? Non il migliore di tutti, categoria che appartiene alla sfera dell'impossibile e dell'impraticabile, ma quello che, quest'anno, è piaciuto di più, ha fatto parlare maggiormente di sé, si è distinto per una «eccezionalità». Sono i criteri con i quali l'Associazione Italiana Sommelier da ben 14 anni assegna il premio alle migliori bottiglie italiane. Una serata di gala – quest'anno ci sarà il 3 giugno – nel salone dell'hotel Hilton a Roma dove ha sede l'Ais che quest'anno tornerà a chiamarsi solo «Oscar del vino» e non «Premio internazionale». E questo perché l'Associazione, dopo una guerra legale durata quasi 10 anni, ha vinto la causa che gli aveva intentato proprio l'Academy di Los Angeles che si era opposta all'uso del «marchio» con il quale vengono premiati gli attori. L'ultima sentenza, quella della Corte di Appello di Roma, ha invece stabilito che l'Associazione Sommelier può tranquillamente usare il nome «Oscar». E allora via alla selezione delle bottiglie che parteciperanno al gran finale. Gli esperti dell'Ais hanno individuato un tema di bottiglie per ognuna delle categorie alle quali verrà assegnata – proprio come a Hollywood – la statuetta. Ma la scelta del vincitore spetterà agli eno-appassionati che sul sito di Bibenda.it potranno votare il vino che preferiscono tra i 24 finalisti dal 15 aprile alla fine di maggio. E le bottiglie sono davvero di assoluto valore. Per il miglior vino bianco in gara ci sono lo Chardonnay 2010 Tasca d'Almerita, il Cervaro della Sala 2010 Castello della Sala, il Vintage Tumina 2010 Jermann; nella categoria miglior vino rosso il Bolgheri

Sassicaia 2009 Tenuta San Guido, l'Amarone della Valpolicella 2003 Quintarelli, il San Leonardo 2007 Tenuta San Leonardo; per il miglior vino rosato il Five Roses anniversario 2011 Leone De Castris, il Rogito 2010 Cantine del Notaio, il Cirò Rosato Ronco dei Quattroventi 2011 Fattorie San Francesco; per il miglior vino spumante il Franciacorta Gran Cuvée Brut 2007 Bellavista, il Gran cuvée XXI secolo 2007 D'Arpa, l'O.P. Pinot Nero Brut 1870 Gran Cuvée storica 2008 Giorgi. E ancora per il miglior vino dolce il Passito Bukkum 2011 Marco de Bartoli, il Bacca rossa Passito 2008 La Palazzola, l'Alto Adige Moscato rosa 2010 Franz Haas; migliore etichetta da scegliere tra il Trebbiano d'Abruzzo Vigna Capestrano 2010 Valle Reale, Bolgheri Superiore Grattamacco rosso 2009 Grattamacco, Piancastelli 2009 Terre del Principe; per il miglior vino di grande qualità/prezzo Franciacorta cuvée prestige Ca' del Bosco, Roero La Val dei Preti 2010 Matteo Correggia, Lacrima di Morro d'Alba superiore 2010 Stefano Mancinelli; per la migliore azienda vinicola Antinori con Tignanello 2009, Feudi di San Gregorio con Fiano di Avellino Pietracalda 2011, Podere Castorani con Jarno rosso 2008. Infine Oscar anche al migliore olio da scegliere fra tre etichette: extravergine di oliva Frantoio Muraglia, extravergine di oliva biologico Monterisi, extravergine di oliva Raggiolo Denoccolato Felsina.

Pa. Zap.