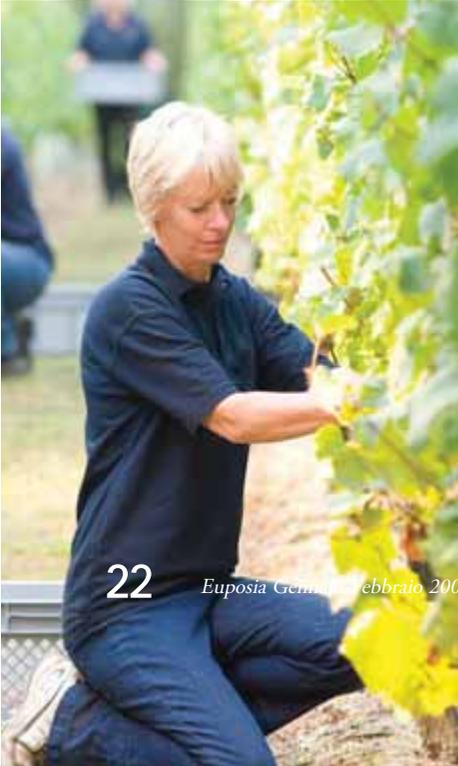


# IL CHALLENGE DI EUPOSIA



La seconda edizione del nostro Concorso premia gli **Spumanti inglesi**. Fra gli Italiani in evidenza **Trentodoc** (ben 3 nei primi 15) e **Berlucchi**

di Giulio Bendfeldt (ha collaborato Carlo Rossi)

< Come dire? Quello che doveva accadere, alla fine, si è avverato. Il monopolio francese nel metodo classico è caduto. A sancire la fine di una predominanza durata trecento anni è stata la seconda edizione del “Challenge internazionale del Metodo Classico” organizzato dalla redazione di Euposia, con la collaborazione della Banca Popolare di Verona, del Vinitaly, dell’Ais del Veneto e la Confcommercio di Verona. Alla seconda edizione hanno partecipato un centinaio di campioni provenienti da Francia, Spagna, Italia, Austria, Germania, Slovenia, Ungheria, Regno Unito, Australia-Tasmania, Argentina e, per la prima volta assoluta, Brasile ed India.

La degustazione - rigorosamente alla cieca - si è svolta alla metà di dicembre ed è stata organizzata in gironi: Francia, Italia (presenti Metodo Classici provenienti da valle d’Aosta, Oltrepo, Franciacorta, Trentodoc, Trentino, Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia, Marche e Sicilia), Rosè e Resto del Mondo.

Il risultato è stato, ovviamente, accolto con

davvero grande entusiasmo nel Regno Unito dove già nella passata edizione, il secondo posto assoluto conquistato da Camel Valley di Bob Lindo era stato sottolineato da testate come il Guardian, la rete Bbc. Quest’anno si sono aggiunti il Daily Telegraph, la Bbc-Sussex con un’intervista radiofonica alla nostra redazione, il più diffuso “popolare” tabloid Sun.

«Ho scoperto che in Italia la conoscenza dei Metodo Classici inglesi è ancora piuttosto scarsa - commenta per Euposia, Brad Greatrix, il winemaker canadese di Nyetimber -, ma in realtà non mi debbo proprio stupire: ancora oggi, e sono oramai più di vent’anni che coltiviamo la vite, mi accorgo degli sguardi stupiti dei nostri vicini, dei coltivatori dei dintorni, dei turisti inglesi di passaggio. Guardano le vigne e vedi quanto sono perplessi: delle vigne nel West Sussex! e fanno champagne! Questo premio è di grande soddisfazione e conferma che siamo sulla strada giusta, che i nostri obiettivi non sono poi così impossibili. Sarà per il cambiamento del clima, sarà per



# THE RULE BRITANNIA



la nostra maturazione nel produrre questo tipo di vini, ma oggi siamo davvero soddisfatti!»

L'entusiasmo di Brad è comprensibile e trova conferma anche nella presenza di Bob Lindo a Verona: l'ex pilota della Raf diventato viticoltore e oggi fornitore ufficiale della Roayl Family ammette tranquillamente che «l'anno scorso abbiamo mandato i nostri vini più per scommessa che altro: non conoscevamo il concorso, non sapevamo cosa i giurati conoscessero del vino inglese, in gara col meglio dei Francesi poi...invece la selezione fu molto severa e valutò i reali contenuti di ciascun vino. L'anno scorso secondi, oggi primi nella selezione internazionale. Credo che tutto questo, noi e i colleghi di Nyetimber, testimoni che il vino inglese è una realtà. Che merita l'attenzione anche di un mercato esperto come quello italiano».

Fondata nel 1986 da Stuart e Sandy Moss, due statunitensi con la voglia "matta" di produrre un grande champagne fuori dalla Francia, oggi Nyetimber è di proprietà di Eric Heerema che ha ampliato la superficie iniziale di 120 acri portandola a 350 (suppergiù 180 ettari, rendendola la più grande realtà vinicola inglese, ed ha completato il suo staff scegliendo nuovi professionisti avviando contemporaneamente la ristrutturazione dell'intero borgo antico dove ha sede la win-

ery. I risultati testimoniano della bontà delle scelte.

Il team di degustazione di Euposia è stato guidato quest'anno da Dino Marchi, presidente dei Sommelier del Veneto, che con mano ferma ha guidato giornalisti, enologi, sommelier e produttori di vino.

La degustazione alla cieca di Euposia ha confermato gli score raggiunti all'International wine & spirit competition e a Chardonnay du Monde di quest'anno.

Due battute, infine, sui vini italiani: in grande evidenza il Trentodoc che in questa edizione ha piazzato tre "campioni" nei primi quindici classificati - Cesarini Sforza, Cantina d'Isera e Fondazione Edmund Mach - più un "quarto" - Equipe 5 - che di natali trentini oggi ha trovato dimora in Venro. Molto stretta la classifica: dal primo all'ultimo dei classificati lo spread è di 2,9 punti percentuali, un'inezia. A dimostrazione di come sia cresciuta la tecnica e come sia sempre più elevata l'attenzione al fattore "campo" ed alla perfetta lavorazione delle uve. In Italia come nel resto del mondo. Grande impressione hanno suscitato brasiliani e patagonici a conferma che il mondo del vino non ha più confini.

E i francesi? In evidenza le new entry del Challenge: De Saint Gall, Baron Fuentè e Devaux.

Chapeau bas a tutti! >





## L'ELENCO UFFICIALE DEI PREMIATI

Questi i premi attribuiti al Secondo Challenge Metodo Classico, nella cena di premiazione che si è svolta alla Bottega del Vino, a Verona, di Severino Barzan, alla presenza di un folto pubblico di autorità e di appassionati: 1° Nyetimber, Regno Unito, "Classic Cuvée 2003", pt. 634

2° Cesarini Sforza, Aquila Reale Riserva 2002, Trentodoc, pt. 632

3° Champagne De Saint Gall, Brut Millesimé 2002, pt. 628 Guido Berlucchi, "Brut Storica 61"

4° Champagne Baron Fuenté, Brut Precieux, pt. 625 Champagne Devaux

5° Camel Valley, Regno Unito, Pinot noir Brut 2007; Champagne Canard Duchene; Champagne Roederer, Millesimé 2000; Simcic, Slovenia, Brut Cuvée; Cantina d'Isera, Riserva 2004, Trentodoc; Nyetimber, Regno Unito, Blanc de Blancs 2001; Champagne Grand Tour; Kuentler, Germania, Riesling Sekt 2004; Fondazione Edmund Mach, Riserva del Fondatore 2004, Trentodoc;

Cantina di Soave, Brut Equipe Riserva 2005; Tasca d'Almerita, Contea di Sciamani Brut 2006.

Miglior Rosè: Bruendlmayer, Austria, Brut Rosè, pt. 630 Il Premio Banca Popolare di Verona va a Nyetimber, West



Sussex, Regno Unito Il Premio Miglior Metodo Classico Italiano va alla Cantina Cesarini-Sforza, Lavis, Trento Il Premio Miglior Champagne va a De Saint Gall Il Premio Miglior Metodo Classico del "resto del mondo" va a Camel Valley, UK Il Premio Miglior Spumante Rosè va a Bruendlmayer,

Austria.

Il Premio Speciale di "Euposia, La Rivista del Vino" va a "Bodega NQN", Patagonia-Argentina per "l'eccellenza raggiunta nell'utilizzo del Pinot nero in una viticoltura così estrema", ed alla

"Associacao Brasileira de Enologia" quale "riconoscimento del gran lavoro fatto nella crescita della qualità del vino brasiliano (in larga parte frutto del lavoro di emigranti italiani, veneti e friulani in primis)". Il Premio Confcommercio Verona per il miglior Metodo Classico Veneto va alla Cantina di Soave per la "Riserva Equipe 5 2005".



- I premiati del Challenge: Bob Lindo (Camel valley); Cesarini Sforza; Attilio Carlesso (Equipe 5); Giovanni Mantovani (dg VeronaFiere); Brad Greatrix (Nyetimber); Edoardo Bus (Banca Popolare); Carlotta Pasqua (De Saint Gall) con Ettore Riello (presidente VeronaFiere)

