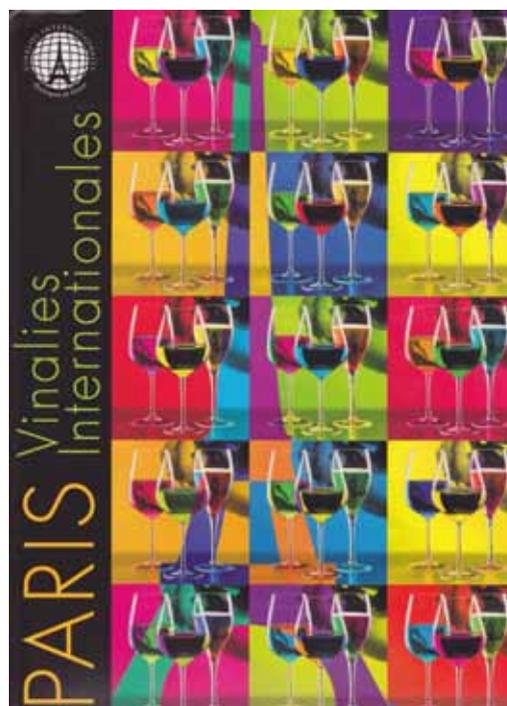


# Vinalies Internationales, un concorso d'oro

Concorsi enologici ce ne sono tanti, forse troppi. Perdersi nel mare magnum è facile. Ma c'è n'è uno che è sicura garanzia di estrema e meticolosa professionalità. Sia per il produttore, sia per il consumatore. Cari produttori, ecco il concorso adatto a mettere in luce le qualità dei vostri vini. Cari appassionati di Bacco, ecco le medaglie delle quali fidarsi. Vinalies Internationales è davvero un'unicità nel settore delle competizioni mondiali. Lo dico per esperienza, sono giudice nei concorsi internazionali più importanti. In cosa è diverso? Sono i tanti dettagli a fare la differenza. Prima di tutto, il fulcro attorno a cui ruota tutto è il rispetto assoluto per il vino. Al quale va dato tutto il tempo necessario per esprimersi nelle condizioni migliori (temperatura, luce, servizio, bicchieri ottimali...). Ai giudici vengono dati tutti gli strumenti per giudicare con rigore e concentrazione ogni calice, con calma. Nel silenzio assoluto si compila la scheda OIV (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, l'unica organizzazione intergovernativa che ha definito delle chiare regole anche per valutare un vino) attraverso un tablet semplicissimo da usare, la si invia al capo panel, prendendo appunti riferiti a ogni singolo vino su un foglio predisposto in francese, che è la lingua ufficiale del concorso. Il panel è normalmente composto da cinque degustatori, quasi tutti enologi provenienti da vari Paesi del mondo (non a caso il concorso è organizzato dall'Unione degli Enologi di Francia), che fa riferimento sempre ad un presidente enologo francese. Una volta che il presidente di giuria riceve le schede di tutti i giudici, ogni singolo partecipante legge il proprio scritto, parla del vino, motiva il suo voto. Il confronto è interessantissimo, stimolante, vivo. Finalmente il vino è veramente al centro di tutto e le rispettive competenze dei singoli degustatori vengono condivise nel gruppo. Una persona del panel incaricata dall'Unione, normalmente un enologo francese, (la commissione è composta sempre da almeno due enologi francesi) si preoccupa di riassumere in parole il pensiero del team, perché poi la sintesi andrà pubblicata su un volume apposito (anche in questo sono probabilmente gli unici). Straordinario per me è

stato confrontarmi con tecnici preparatissimi in un clima di totale e rigorosa attenzione al vino, ma in sintonia e serena condivisione. Nessun intento di giudicare il giudicante, (compito che spetta solamente al presidente deputato a verificare tutto nei dettagli e a riferire al comitato degli enologi), solo massimo e assoluto rispetto per il vino, appunto. Ora negli altri concorsi difficilmente si ha a disposizione un computerino



palmare che permette compilare la scheda con margini d'errore nulli (normalmente si usa una scheda di carta e i calcoli si fanno a mente), difficilmente si parla del vino, si danno i punteggi e stop. Il ritmo di degustazione a Vinalies Internationales è quello giusto, si degustano due serie di circa quindici-diciotto vini, poi una breve pausa, e altre due serie di altrettanti vini, per cinque giorni consecutivi. I giudici, quasi tutti enologi (e anche questo, scusatemi, è assai importante), sono circa centocinquanta, provenienti da trentatré stati. Due sono i tipi di medaglie che vengono assegnate (Oro e Argento). In questa ventiduesima edizione su 3.413 campioni di vino provenienti da trentotto Paesi sono state assegnate 253 Medaglie d'Oro e 779 Medaglie d'Argento, per un totale di 1.032. La Francia primeggia con 1.447 campioni presentati (83 Oro, 343 Argento); a seguire il Portogallo con 261 campioni (34 Oro e 61 Argento); quindi la Spagna con 256 campioni (31 Oro e 59 Argento); la Slovacchia con 192 campioni (18 Oro e 37 Argento); la Svizzera con 188 campioni (7 Oro e 42 Argento) e l'Italia con 134 campioni (6 Oro e 30 Argento). Subito sotto troviamo il Cile con 98 (13 Oro e 30 Argento). Ci sono stati anche dei premi speciali, tra i vini rossi il Daurat-fort di Chateau Saint Martin 2014, AOP Fitou - Francia; tra i rosé Winery Horák Horák Pozdní sber 2015 - Repubblica Ceca; tra i bianchi Mas Neuf Des Aresquiers 2015 Muscat sec Mas neuf, IGP Pays d'oc - Francia; tra gli spumanti Champagne Nicolas Feuillatte Cuvée spéciale millésimée 2008 - Francia; tra i vini dolci un ex aequo, Magnotta Winery Kitting Ridge Vidal Icewine, VQA Niagara Peninsula 2014 - Canada e Château Bellerive, AOP Quarts de Chaume 2014 - Francia; tra i vini liquorosi Gonzalez Byass Matusalem Vors do Jerez-Xérès-Sherry Spagna; chiudono il Calvados Christian Drouin Coeur de Lion AOP Calvados du Pays d'Auge - Francia e il Poiré de glace Coteau Rougemont 2014 - Canada. L'anima del concorso, Béatrice Da Ros, e il presidente dell'Unione Enologi di Francia, Cyril Payon, che vedete in alcune immagini qui pubblicate, hanno fatto anche quest'anno, insieme alla loro squadra, un lavoro commendevole.

