

# Decimo Challenge Euposia: ecco tutti i vincitori

Va sulla Côte des Blancs, nel Grand Cru di Oger, in Champagne, il titolo di "Campione del Mondo" della decima edizione del Challenge internazionale Euposia, l'unico al mondo riservato ai soli vini spumante prodotti con metodo classico, che si svolge secondo le regole del Grand Jury Européen. Confermati i riconoscimenti per gli spumanti prodotti con uve autoctone, per la prima volta è stato assegnato anche il premio nella categoria biologica e biodinamica. Nazione ospite di questa edizione, la Croazia.

Il concorso ha visto sfidarsi oltre centocinquanta metodi classici, provenienti da undici Paesi diversi e da otto denominazioni italiane. Al termine dei due giorni di assaggi, la giuria, composta da tecnici, giornalisti e sommelier e guidata da Riccardo Cotarella, presidente di AssoEnologi, ha decretato campione del mondo 2017 lo Champagne "Original" Chardonnay in purezza, dell'azienda Vauversin. "Con entusiasmo ho aderito alla proposta del Challenge internazionale Euposia di presiedere - afferma il presidente Riccardo Cotarella - una giuria di così alto profilo professionale. Penso che sia un'ottima occasione per valorizzare il prestigio di uno dei fiori all'occhiello dell'enologia italiana certamente e di tutto il mondo. Splendide la

location e l'idea di confermare Verona come sede di eventi di rilievo per promuovere le migliori produzioni". Nella categoria Bio ha vinto l'azienda Gramona, Cava- Spagna, Catalogna, con "Gran Reserva Celler Battle 2006" e nella categoria Vitigno autoctono l'azienda Cirotto, VSQ, di Asolo con "Sogno Dosaggio Zero 2013" da Incrocio Manzoni bianco. Per quanto riguarda i rosati, campione del mondo 2017 è Kettmeir, con "Athesis Brut Rosé 2014"; nella categoria Bio, la medaglia d'oro spetta all'azienda Charlot Tanneux, della Champagne con "Rosé de Saignée", mentre nella categoria vitigno autoctono il gradino più alto è per Cave Mont Blanc

de Morgex et La Salle, della Valle d'Aosta, con il "Caronte" da Petit rouge. La Giuria ha anche assegnato altri premi, come il Severino Barzan's Award "vieilles vignes" Italia, andato all'azienda veronese Gianni Tessari, per il Lessini Durello Doc 120 Mesi. Fra le denominazioni italiane si conferma la crescita degli spumanti di montagna, Val D'Aosta, Trentino Alto Adige e Lessini Durello, lo spumante prodotto nell'area collinare situata tra le provincie di Verona e Vicenza, che riceve anche il Premio speciale della sostenibilità di Euposia. Un modello emblematico che unisce la cultura del vino a quella del territorio in cui viene prodotto, ricco di storia e arte, attento alla natura ed al lavoro dell'uomo.

"Alla sua decima edizione - aggiunge Beppe Giuliano, direttore di Euposia - il Challenge Euposia ha mostrato una solida maturità. I campioni in competizione hanno testimoniato la forza della grande scuola francese, ma hanno anche dimostrato come la "forbice" fra Champagne e metodo classico italiani ed internazionali vada chiudendosi e come stia diventando sempre più interessante ed importante il segmento dei vini prodotti da coltivazioni biologiche, biodinamiche e da vitigni autoctoni: la carta vincente della produzione italiana".

