

Mondial de Bruxelles, ventiduesima edizione a Jesolo

Sono trecentocinquantaquattro le medaglie portate a casa dall'Italia (nel 2014 furono duecentottantacinque), di cui sedici "Grand d'Or" (punteggio da 92 a 100), centoquattro medaglie d'Oro (da 86,6 a 92) e duecentotrentaquattro le medaglie d'Argento (da 83 a 86,5), cui vanno aggiunti i premi speciali, conquistati dal Nican Montepulciano d'Abruzzo 2008 Cantina Orsogna, che si è affermato come miglior vino rosso, e la Barbera d'Asti Docg Superiore Sichivej 2011 di Ezio Rivella, tra le rivelazioni 2015: ecco i risultati del Concours Mondial de Bruxelles 2015 chiuso con 2.361 medaglie totali. Al top, tra i Paesi con il maggior numero di "Grand d'Or", le medaglie più ambite, seppur di un soffio sul Belpaese, la Francia, a quota diciassette, ma si piazzano bene anche Portogallo e Spagna, rispettivamente con dodici e dieci medaglie "Grand d'Or". I campioni sono arrivati soprattutto dai tre maggiori paesi produttori ovvero Francia (2.422), Spagna (1.570) e Italia (1.226). In Italia la regione che ha sottomesso più campioni a giudizio è stato il Veneto (217), seguito dalla Sicilia (202) e dalla Puglia (172).

In una tre giorni di degustazione dai ritmi serrati, cinquantacinque commissioni da cinque o sei membri ciascuna hanno degustato oltre 8.000 campioni di vino provenienti da quarantacinque nazioni diverse.

I giurati, divisi tra giornalisti, sommelier, enologi e buyer, sono stati immersi nel mondo e nella cultura vinicola italiana e, in particolar modo, veneta. Il programma dell'evento, infatti, ha loro permesso di conoscere bene il territorio e i suoi vini attraverso visite in cantina, degustazioni e seminari tecnici sulle varietà autoctone. Proprio quest'ultima è stata una delle novità più apprezzate: in molti infatti hanno aderito ai sei laboratori organizzati per illustrare alcuni tra i più importanti vitigni italiani, Nebbiolo, Sangiovese, Montepulciano d'Abruzzo, Primitivo, Nero d'Avola, Vermentino. Un'ulteriore occasione per diffondere la cultura del vino italiano oltre confine.



La ventiduesima edizione del famoso Concorso ha raccolto anche numeri da record. Oltre 8.000 campioni, un migliaio in più rispetto alla precedente edizione italiana, in scena a Palermo nel 2010, più di 300 giurati e ben 160 persone che hanno collaborato alla riuscita della manifestazione sul territorio. Una macchina organizzativa eccezionale ha mosso questo prestigioso e storico concorso, frutto in questa edizione di una partnership tra l'organizzazione belga diretta da Thomas Costenoble e il Comune di Jesolo.



Sebbene la fama del premio in Italia sia principalmente di dominio degli addetti ai lavori, il riconoscimento dell'importanza di esso inizia a farsi strada e dimostrazione ne è, probabilmente, anche la massiccia partecipazione delle cantine italiane negli ultimi anni. In un decennio il numero dei campioni è praticamente raddoppiato. Le medaglie del CMB sono garanzia di qualità per il consumatore. Lo guidano nell'acquisto e lo aiutano a discernere la qualità nelle sue sfumature, all'interno di un'offerta molto variegata. La serietà del regolamento, la metodologia di giudizio e la professionalità con cui vengono affrontate le varie sessioni di degustazione e analisi sensoriale sono rinomate. L'organizzazione del concorso ha infatti, nelle sue diverse edizioni, messo a punto un sistema di controllo esteso a tutte le fasi della manifestazione: nelle degustazioni proprio per garantire un giudizio equo vengono effettuati controlli incrociati per verificare che il degustatore sia in grado di riprodurre lo stesso giudizio sullo stesso campione. Il Concours Mondial de Bruxelles ha anche messo a punto un sistema per definire con precisione la coerenza e la ripetibilità del giudizio dei propri degustatori: uno strumento di valutazione, sviluppato in collaborazione con l'Istituto di Statistica dell'Università Cattolica di Louvain, che opera con simulazioni matematiche che vengono effettuate sulle schede di degustazione di decine di migliaia di vini. Questi studi ogni anno contribuiscono a confermare e garantire la validità del sistema adoperato e l'affidabilità dei premi attribuiti. Oltre a ciò, il Concours Mondial de Bruxelles è l'unico concorso internazionale ad avere attuato un valido e costante controllo posticipato dei campioni premiati al fine di garantire la legittimità dei risultati. Infatti, una selezione dei vini medagliati verrà sottoposta ad un'analisi chimica, fisica e sensoriale in modo da comparare il campione presentato con il prodotto immesso sul mercato. L'organizzazione generale del Concours Mondial de Bruxelles e tutti i campioni partecipanti sono soggetti al controllo



annuale da parte del servizio pubblico federale belga dell'economia.

Uno dei capisaldi del Concorso risiede proprio nelle competenze e nella professionalità espresse dalla giuria: più di 300 degustatori, provenienti da 49 paesi, divisi tra giornalisti (50%), tecnici (enologi e sommelier) (25%), buyer (15%).

La diversità sia dei prodotti che dei profili dei degustatori rappresenta proprio una delle principali peculiarità di questa competizione che nell'arco di pochi anni è riuscita a diventare un vero «campionato del mondo» della degustazione di vini. D'altronde il cuore pulsante del Concours Mondial de Bruxelles è senza dubbio la giuria: oltre 300 professionisti del vino che per tre giorni valutano i campioni in gara e dai quali dipendono i risultati finali, responsabili di fungere da guida al consumatore nell'acquisto aiutandolo a discernere la qualità nelle sue sfumature, all'interno di un'offerta molto variegata.

I migliori palati provenienti da tutto il mondo si incontrano ogni anno in occasione di questo appuntamento che per loro non rappresenta solo il concorso internazionale più importante al mondo, ma anche un utile strumento di confronto, di studio e di crescita professionale, grazie alle conferenze e ai laboratori che vengono organizzati nei momenti liberi dalle degustazioni ufficiali.

La degustazione è assolutamente individuale e alla cieca. L'unica informazione dichiarata sul vino in degustazione è l'annata e le batterie di vini da degustare sono composte nel rispetto delle logiche di prezzo in modo che non vengano sottoposti vini da 4 euro insieme a vini da 80 euro. L'organizzazione del Concorso è complessa e impegnativa. Vi operano 12 persone fisse durante l'anno (tra dipendenti e collaboratori fissi). In occasione dell'evento, la macchina organizzativa assume proporzioni immense: tra sommelier e personale di servizio di vario tipo, raggiunge circa 160 persone sul territorio, cioè una persona ogni due degustatori.

Oltre alle medaglie, il Concorso conferisce anche premi speciali ai vini che hanno ottenuto il miglior punteggio nella loro categoria. Ecco la lista:

Best Sparkling: Champagne Charles Heidsieck Rosé

Millésimé 1999 (Francia, Champagne)

Best White: Kleine Zalze Family Reserve Chenin Blanc 2013 (Sudafrica, Stellenbosch)

Best Rosé: Côte des Roses 2014 (Francia, Languedoc-Roussillon)

Best Red: Nican 2008 (Italia, Abruzzo)

Altri premi speciali

Best Cava: Juvé & Camps Reserva de la Familia Gran Reserva Brut Nature 2010

Best Spanish wine: Muro Reserva 2006 (Rioja)

Best Chilean Wine: Sol de Chile Reserva Cabernet Sauvignon 2014 (Valle del Maule)

Best Portuguese Wine : Quinta da Sequeira Grande Reserva Tinto 2009 (Douro)

Best French Wine: Château Grand Pontet 2012 (Saint-Émilion)

Rivelazioni 2015:

Portogallo: Kopke Porto 1941 (Porto Colheita)

San Marino: Sterpeto 2009 (Vini Tipici Di San Marino)

Italia: Sichivej 2011 (Piemonte)

Croazia: Korlat Merlot 2011 (Dalmatinska Zagora)

Stati Uniti: Beringer Founders Estate Chardonnay 2012

Repubblica di Macedonia: Kamnik Cuvée de Prestige 2013 (Povardarski)

Nato nel 1994, il Concorso Mondiale di Bruxelles è sempre stato un appuntamento di straordinaria importanza nel mondo del vino di qualità. Il Concorso negli anni è cresciuto enormemente e ha amplificato il suo prestigio. Itinerante dal 2006, anno in cui ha deciso di abbandonare i confini del Belgio per rendere omaggio ad altri paesi europei, approda in Italia per la prima volta nel 2010, a Palermo. Nel 2006, tappa a Lisbona, poi a Maastricht, Bordeaux, Valencia, Palermo, Lussemburgo, Guimaraes, Bratislava. Nel 2014, poi, torna a Bruxelles per festeggiare il suo ventennale e qui, in occasione della celebrazione, arrivano 8060 campioni di vino da 58 paesi, valutati da 310 esperti provenienti da 51 paesi.

La ventitreesima edizione del Concours Mondial de Bruxelles si svolgerà dal 29 aprile al 1 maggio 2016 a Plovdiv (Bulgaria). Un'occasione unica per scoprire la diversità dei vini bulgari e la ricchezza di Plovdiv, capitale culturale europea nel 2019.

