



VA NEL REGNO UNITO IL CHALLENGE INTERNAZIONALE “BOLLICINE DEL MONDO” ORGANIZZATO DALLA RIVISTA EUPOSIA COL PATROCINIO DELLA BANCA POPOLARE DI VERONA, DEL VINITALY, DELLA CONFCOMMERCIO, DELL’AIS DEL VENETO

Vince la “Classic Cuvée 2003” di Nyetimber, davanti all’italiana “Aquila Reale Riserva 2002” di Cesarini Sforza e al terzo posto, a pari merito, Champagne “Brut Millesimé 2002-Premier Cru” De Saint Gall e “Brut 61” di Berlucchi. Miglior Rosè l’austriaco Bruendlmayer

Va alla Gran Bretagna la seconda edizione del Challenge internazionale di Spumanti metodo classico organizzato da “Euposia, La Rivista del Vino” in collaborazione con la Banca Popolare di Verona, il Vinitaly, l’Associazione italiana Sommelier e la Confcommercio di Verona.

Per il Regno Unito si tratta di una conferma e non di una sorpresa: già nella prima edizione, dell’anno scorso, ad un Metodo Classico inglese era arrivata la Medaglia d’Argento.

Quest’anno al Challenge hanno partecipato complessivamente un centinaio di Campioni provenienti da Francia, Italia, Slovenia, Austria, Germania, Regno Unito, Tasmania-Australia, Argentina, Ungheria, Brasile ed India. Per l’Italia erano presenti sia le zone di consolidata tradizione – come Trentodoc, Franciacorta ed Oltrepo – ed anche Valle d’Aosta, Friuli, Veneto, Alto Adige, Piemonte, Umbria e Sicilia con uvaggi internazionali, ma anche autoctoni.

Il Challenge è stato condotto alla cieca da un panel di degustatori formato da enologi, vignaioli, sommelier e giornalisti della stampa di settore e quotidiana, guidati da Dino Marchi presidente dell’Ais del Veneto. Tre gironi di selezione hanno determinato i Campioni ri-degustati, sempre alla cieca, durante la Finale vera e propria.

Questi i risultati della Competizione:

- | | |
|---|--------------------------|
| 1° Nyetimber, Regno Unito, “Classic Cuvée 2003”, | punti 634 |
| 2° Cesarini Sforza, Aquila Reale Riserva 2002, Trentodoc, | punti 632 |
| 3° Champagne De Saint Gall, Brut Millesimé 2002
Guido Berlucchi, « Brut Storica 61 » | punti 628 |
| 4° Champagne Baron Fuenté, Brut Precieux
Champagne Devaux | punti 625 |
| 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, s.a
Kuenstler, Germania, Riesling Sekt 2004
Fondazione Edmund Mach, Riserva del Fondatore 2004, Trentodoc | da punti 624 a punti 616 |

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

Miglior Rosè:

Bruendlmayer, Austria, Brut Rosè

punti 630

Il **Premio Banca Popolare di Verona** va dunque 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, Cornovaglia, 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 Concommercio Verona** per il miglior Metodo Classico Veneto va alla Cantina di Soave per la “Riserva Equipe 5 2005”.

La cerimonia di premiazione si svolgerà alla Bottega del Vino di Verona il prossimo 12 gennaio 2010.

