

CARAVINO

# La Guida ai vini d'Italia 2023 nel seminario Veronelli a Masino

CARAVINO

La grande bellezza e l'unicità della linea diritta della Serra morenica che unisce l'eporediese al biellese hanno incantato i curatori del seminario Veronelli, ospiti lo scorso venerdì al castello di Masino per la presentazione in anteprima della Guida ai vini d'Italia 2023. «Siamo di fronte ad un paesaggio simile alle colline della Borgogna - ha sottolineato Gigi Brozzoni, per 25 anni direttore del Seminario permanente Veronelli - ma la storia di queste terre ha portato allo sviluppo di una grande tecnologia, che, per varie vicende non è proseguita, creando poi una piena decadenza». Ed in effetti in tema di viticoltura il Canavese ha cominciato a muovere passi importanti e convinti solo negli ultimi dieci anni. Ma molto resta da fare. Ed in questa direzione l'ascolto dei massimi esperti in materia di enologia di certo avrebbe fatto bene al **Consorzio** di tutela dei vini docg Caluso e doc Carema e Canavese, invece alla giornata era presente un solo produttore, Alessandro Comotto, della società agricola La masera di Piverone, inserito nella "Guida oro i vini di Veronelli 2023", tra cui figura anche la cantina Crosio di Candia Canavese del giovane Roberto Crosio, che si è meritato un tre stelle per il passito Eva d'or. Di certo un segnale incoraggiante



I curatori della guida durante la presentazione

per la crescita della viticoltura canavesana.

La guida ideata da Luigi Veronelli, intellettuale, critico enogastronomico del Novecento, è il frutto di un anno di degustazioni, incontri, visite ed approfondimenti. La scelta di luoghi storici di grande fascino, deriva invece dalla volontà del Seminario Veronelli, associazione per la cultura del vino e degli alimenti, senza scopo di lucro che redige e pubblica il volume, di ribadire la rilevanza culturale del lavoro di vignaioli ed aziende vitivinicole. "Oggi abbiamo scelto il castello di Masino, - ha esordito An-

drea Bonini, coordinatore del Seminario - poiché il vino è storia e narrazione dei territori. Un mondo fatto di competenze tecniche e di poesia". Sono 2.104 i produttori recensiti, 16.625 i vini selezionati, 436 le tre stelle d'oro, 26 i grandi esordi, vini eccellenti degustati per la prima volta dalla Guida Veronelli 2023, per un ritratto approfondito del settore vitivinicolo italiano disponibile in tutte le librerie e gli store online dallo scorso martedì 22 novembre. Nel corso della presentazione inoltre sono stati svelati i dieci Sole, premi speciali assegnati dalla redazione

ad altrettanti "racconti in forma di vino", rappresentativi della competenza, della creatività e dell'impegno dei produttori italiani. Questi straordinari campioni sono poi stati proposti in degustazione nel palazzo delle carrozze. L'edizione 2023 della Guida Veronelli - ha detto Bonini - è un'opera che si pone l'obiettivo di raccontare ogni anno "i vuoti ed i pieni" di un settore vitivinicole che, oltre a costituire una voce economica primaria, è parte essenziale della storia, della cultura, del paesaggio, del nostro modo di vivere e pensare". I Dieci sole. I dieci Sole sono stati assegnati al Freisa d'asti superiore Sorì di Giul 2017 della tenuta Santa Caterina (Grazzano Badoglio), al Colline di Levanto Vermentino Luccicante 2021 di Cà du Ferrà (Bonassola, in provincia di LA Spezia); al Trentino superiore Cembra Muller Thurgau Viach 2020 dell'azienda Corveè di Lisignago (Trentino); al Colle Euganei Fior d'arancio passito 2018 di Cà Lustra - Zanovello (Cinto Euganeo); al **Lambrusco di Sorbara** spumante brut 36 2015 della Cantina della Volta di Bomporto (**Modena**); al Cortona Vin Santo Occhio di pernice 2008 dell'azienda Leuta (Cortona); al Capolemole Rosso Lazio 2019 di Marco Carpineti (Cori, in provincia di Latina) al Costa d'Amalfi Tramonti bianco Colle Santa Marina 2020 di Apicella Giuseppe (Tramonti, in provincia di Salerno); al Sicilia Nero d'Avola Vrucarta 2018 di Feudo Montoni (Cammarata); e al Carignano del Sulcis riserva Santomoro 2019 di Vigne Bentesali (San'Antioco in provincia di Cagliari). —

LYDIA MASSIA