

# I concorsi monografici in Italia

*A quattro organizzatori di concorsi enologici monografici in Italia abbiamo chiesto: perché è giunto alla decisione di organizzare un concorso internazionale? Quali risultati ha ottenuto? Quali evoluzioni si attende?*



**Virgilio Asileppi**  
Presidente della Cantina Valdadige, organizzatore del 2° Concorso Internazionale del Pinot Grigio

La decisione si basa su vari fatti: la natura della Valdadige, il successo della nostra produzione di Pinot

Grigio, il metodo dell'analisi sensoriale introdotto nel tradizionale Concorso promosso dalla Cantina, l'esigenza di allestire un evento internazionale con adeguata comunicazione. Il trampolino di lancio per l'evento internazionale è stato il successo della nuova formula del concorso, suddiviso nelle sezioni vitivinicola ed enologica, che culmina con la Festa vini Doc Valdadige (la 24° edizione si terrà l'1-2 luglio 2006). Svolto in collaborazione con il Centro Studi Assaggiatori, è un passaggio fondamentale nella filiera della qualità differenziale che stiamo sperimentando attraverso tre vie: l'esaltazione delle caratteristiche del territorio, la creatività della produzione, la comunicazione che fa superare le distanze tra produttori e consumatori, favorendo l'inserimento nella viticoltura mondiale.

Il vino è una creatura viva il cui profilo dipende fortemente dall'identità percepita dal consumatore, e l'identità è quella che la filiera sa mettere in risalto. Se la crescita enologica di un territorio è legata alla capacità di erogare qualità, anche per soddisfare i consumatori di alto profilo culturale ed economico, il Concorso internazionale è un'occasione eccellente e l'analisi sensoriale si è dimostrata una disciplina affidabile, attendibile ed esaustiva per valutare con tecniche innovative i vini in concorso.

Visti i risultati positivi della prima edizione, per quantità e qualità dei concorrenti e per il riscontro avuto sui mass media, ci aspettiamo

che siano presenti aziende vinicole da tutto il mondo e che la Valdadige abbia un'apertura internazionale. Se il fiume Adige ha portato il vino ai Dogi e agli imperatori, perché mai dovremmo rimanere proprio ora chiusi in valle?

**Bruno Pilzer**  
Presidente del Comitato Mostra Valle di Cembra, organizzatore del 3° Concorso Internazionale del Müller Thurgau



Perché fare un Concorso Internazionale del Müller Thurgau? Innanzitutto per dare visibilità a questo straordinario vino e ai suoi produttori, piccoli e grandi. In secondo luogo per capire come è fatto, anche attraverso la sua sensorialità. In terzo luogo, per dare un aiuto ai produttori per migliorarlo, *se serve*: perché, a mio parere di enologo, si tratta di un vino unico ed eccezionale, e da migliorare non c'è davvero molto.

I risultati delle due prime edizioni, e in particolar modo dell'ultima, mi hanno veramente stupito. Mi ha stupito vedere il 26 novembre, quindi completamente fuori dal contesto stagionale solito del Müller Thurgau, la partecipazione enorme di produttori che sono venuti a ritirare personalmente il premio, istituito da un'associazione così piccola come la nostra; e parlo di produttori a capo di società immense, con fatturati da capogiro, e di produttori anche piccoli venuti apposta addirittura dalla Germania. Questi produttori che partecipano al Concorso Internazionale del Müller Thurgau ci credono addirittura più di chi lo organizza, che a maggior ragione si sente in dovere e stimolato a organizzarlo al meglio possibile. Per questo, nella prossima edizione vogliamo confermare la qualità nella conduzione del concorso e puntare ancora più in alto con una selezione ancora più severa. Dai produttori ci aspettiamo una risposta attiva e uno stimolo a fare meglio; e soprattutto, vogliamo soddisfare la loro richiesta di dare più risalto e visibilità a questo vino straordinario. Per troppo tempo è stato vittima del

pregiudizio diffuso che lo vedeva come un vinello estivo, da pesce, da prendere poco sul serio: ma il Müller Thurgau è figlio del Riesling, e merita il rispetto che è dovuto a un grande vino. Questo chiediamo alla prossima edizione del Concorso Internazionale del Müller Thurgau: la conferma che è un vino buono, un vino maturo, un vino da de-stagionalizzare perché è per sempre.



**Sergio Cantoni**  
**Direttore del Consorzio**  
**Tutela Valcalepio,**  
**organizzatore del 2°**  
**Concorso Internazionale**  
**Emozioni dal Mondo:**  
**Merlot e Cabernet insieme**

La Valcalepio ha fatto una scelta viticola negli anni settanta scegliendo all'interno del ventaglio ampelografico che la caratterizzava il Merlot e il Cabernet. Inoltre nel delineare le caratteristiche dei vini ha operato delle scelte produttive molto coraggiose e impegnative che non sono state più cambiate negli anni. Ci è sembrato logico, in questo panorama, scegliere per la nostra zona produttiva una centralità promuovendo un concorso su una tipologia produttiva molto variegata ma decisamente molto impegnativa. Il titolo del nostro concorso assume una valenza interessante per tutte le zone, perché non si ancora a un solo vitigno ma a una valenza territoriale che è la sola in grado di emozionare veramente il consumatore. All'interno delle nostre regole non esistono regole se non quella di soddisfare completamente il consumatore utilizzando tutte le risorse produttive di ogni singola zona.

La prima edizione ci ha soddisfatto pienamente per il numero di paesi coinvolti (7) e per il numero di campioni, ma soprattutto per la larga eco che ha avuto sulla stampa nazionale e internazionale.

Hanno partecipato alla degustazione 18 giurati stranieri e 14 italiani, con una netta prevalenza di tecnici: questo per noi ha voluto evidenziare l'internazionalità del concorso e la soddisfazione maggiore è stata che la gran medaglia d'oro sia stata attribuita a un vino italiano.

Per quest'anno ci aspettiamo di consolidare questi risultati aumentando il numero di paesi partecipanti e il numero di campioni, ma soprattutto puntiamo a coinvolgere in

maniera massiccia il pubblico al fine di fargli conoscere e vivere tutte le emozioni che questi vini del territorio sanno evidenziare.

**Gianni Trioli**  
**Presidente di Vinidea**  
**e organizzatore del 2°**  
**Concorso**  
**Internazionale**  
**del Barbera**



Il Concorso Internazionale del Barbera nasce dalla volontà delle istituzioni alessandrine e piemontesi di valorizzare le punte d'eccellenza dei vini a base di Barbera, mettendo in evidenza la capacità del vitigno di dare origine anche a vini di alto livello e allo stesso tempo aprendo il confronto con altre regioni e paesi esteri, con altri climi, tradizioni e mentalità.

Per valutare il Barbera nel contesto di un mercato globale e molto competitivo si è voluto dare alle commissioni un taglio decisamente internazionale, e sono state previste ampie rappresentanze di buyer, giornalisti, esperti stranieri.

Dopo una sola edizione è forse azzardato trarre conclusioni, ma i risultati positivi ottenuti nel 2005 permettono di fare alcune considerazioni.

Anzitutto, la buona partecipazione (oltre 350 campioni) alla prima edizione, dimostra un positivo e lodevole spirito di apertura e accettazione del confronto da parte dei produttori. Secondo, alcuni vini hanno ottenuto punteggi molto elevati, a dimostrare la capacità del vitigno di esprimere prodotti di altissimo livello anche nelle categorie vini frizzanti. Terzo, c'è stata una sostanziale unanimità – sui vini migliori – tra giudici italiani e stranieri, ma anche tra tecnici e non tecnici; il Barbera non risponde quindi solo ad aspirazioni edonistiche locali o nazionali, ma ha un suo spazio importante anche sui mercati internazionali.

Il Concorso si propone anche di contribuire ad incrementare la comunicazione sul Barbera, in una fase del mercato internazionale dove crescenti segmenti di consumatori guardano con curiosità a varietà nuove: i volumi prodotti ed il buon rapporto qualità / prezzo tipico del Barbera ne fanno una tipologia di vino interessante anche in mercati dominati dalla grande distribuzione.