

27
GIUGNO

I segreti di Decanter e degli Awards londinesi del vino - 1ª parte

di Chiara Giorleo, Wlogger

WINEVERSE

Una volta che la medaglia d'oro è stata confermata, “*Guard the bottle like a baby*” (prenditi cura della bottiglia premiata come fosse un bambino). Potrei stare ore a scrivere del valore di questi premi, chi è **Spurrier**, il consulente editoriale del magazine londinese **Decanter** e dei suoi prestigiosi Awards che selezionano i migliori vini internazionali da ben 11 anni. Ma questa frase, una delle istruzioni più importanti ricevute in sede di formazione come membro dello staff dell'evento, non potrebbe essere maggiormente comunicativa.

Decanter è un mensile su vini, liquori e distillati che dal 2004 ha lanciato un contest che prevede la degustazione di vini provenienti da tutto il mondo e che oggi si rivela tra i più influenti su scala mondiale e dunque merita ben 2 pezzi al fine di essere il più esaustiva possibile. Iniziamo con la prima parte di curiosità che ho carpito stando dietro le quinte dell'evento che si è tenuto tra la fine di Aprile e l'inizio di Maggio scorsi.

Così, con la frase di apertura ho forse accontentato i curiosi, ora provo a convincere i più pignoli!

Il funzionamento è lineare: più di 200 giudici attentamente selezionati e valutati (e vi spiegherò come) sono raggruppati per aree produttive di competenza in panel di degustazione presieduti da un giudice senior. Dal lunedì al venerdì si dedicano collaborativamente a degustare le batterie di vini (raggruppati per tipologia: uvaggio o denominazione come ad esempio Chianti piuttosto che Brunello di Montalcino, Greco di Tufo, Chianti Classico Riserva e così via) consegnando per ogni batteria un' unica scheda riassuntiva dei premi assegnati ad ogni prodotto: medaglia oro, argento, bronzo o da vino “consigliato”. Al termine delle batterie i presidenti si riuniscono per degustare i vini fino a quel momento premiati con medaglia d'oro e rigorosamente conservati dallo staff... come fossero bambini appunto! A quel punto gli ori vengono confermati (oppure no, quindi passati ad argento) e addirittura viene selezionato quello che io chiamo “*l'oro tra gli ori*” il fatidico “**Regional Trophy**”, premio su scala nazionale! I regional parteciperanno a loro volta alla degustazione per l'assegnazione del premio internazionale, quindi, su scala mondiale.

Quali sono le aree di produzione, però? Si tratta dei paesi da cui provengono i vini: USA, Sud Africa, UK, Europa dell'Est e così via... questo raggruppamento non vale per certi paesi quali ad esempio Francia e certamente la nostra Italia dove esistono addirittura sottozone: Toscana, Veneto, Piemonte, Sud Italia, altre regioni (una categoria che raggruppa il centro e qualche altro vino non appartenente alle altre categorie), lo immaginavamo!

Quello che a me mancava, a questo punto, è la curiosità che ho avuto modo di esporre a Spurrier, bloccato nei corridoi durante il suo attento ruolo di supervisore: “*Come selezionate i giudici e come fate a valutare il loro lavoro?*” chiedo. Spurrier, con raffinata cordialità, mi risponde con facilità: “*siamo partiti 11 anni fa con circa 60 giudici, oggi ne abbiamo più di 200, altamente specializzati, si tratta prevalentemente di sommelier e operatori del trade, non sono io a selezionarli ma se nei miei viaggi conosco qualcuno di molto competente lo segnalo al mio staff e al mio vice, inoltre ci avvaliamo della consulenza dei nostri chair, dei presidenti. Ricevo molte email, molti si propongono ma siamo attentissimi nella selezione. Una volta inseriti nel gruppo facciamo dei controlli random, ad esempio verificando se un giudice è costantemente in disaccordo con il resto del gruppo. Infine chiediamo un parere ai presidenti stessi; in generale diamo molta attenzione all'esperienza in questo genere di competizioni*”.

È questo il segreto del successo di Decanter: vincitori e non, hanno comunque 2 informazioni opposte ma molto utili grazie all'estrema competenza del panel appunto.. “e poi noi siamo inglesi” aggiunge, non abbiamo una importante produzione vitivinicola quindi siamo neutrali nel giudizio” aggiunge Spurrier accennando un sorriso.

Ma dopo un count down che ha creato grande suspense sul sito di Decanter possiamo finalmente dare uno sguardo ai **risultati**, ecco i vincitori italiani, su un totale di circa 15,000 vini concorrenti:

4 vini italiani hanno vinto il prestigioso **INTERNATIONAL TROPHY**:

1. Costarossa: “**Surani**” Primitivo di Manduria 2012 (Puglia)
2. Morrison’s: “**Signature**” Valpolicella Ripasso 2012 (Veneto)
3. Pianpolvere Soprano: “**Bussia 7 Anni**” Barolo Riserva 2007 (Piemonte)
4. Zenato: “**Ripassa**” Valpolicella Ripasso Superiore 2010 (Veneto)

8, invece, il nazionale **REGIONAL TROPHY**:

1. Abbadia Ardenga: Rosso di Montalcino 2012 (Toscana)
2. Capezzana: “**Riserva**” Carmignano Vin Santo 2007 (Toscana)
3. Casal Thaulero: “**Thalè**” Trebbiano d’Abruzzo 2007 (Abruzzo)
4. Contini: “**Riserva**” Vernaccia di Oristano 1990 (Sardegna)
5. Duca di Salaparuta: “**Duca Enrico**” 2009 (Sicilia)
6. **Rivetti & Lauro: “Ui” Valtellina Superiore 2010 (Lombardia)**
7. Vignalta: “**Alpinae Passito**” Fior d’Arancio Colli Euganei 2011 (Veneto)
8. Vigne Matte: Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Superiore 2013, extra-dry (Veneto)

E 12 sono tutti gli ori:

1. Anselmet: “**Petite Arvine**” Valle d’Aosta 2012
2. Borgo Paglianello: “**Jera**” Verdicchio di Matelica Riserva 2010 (Le Marche)
3. Cantina Valpolicella Negrar: “**Domini Veneti, Vigneti di Moron**” Recioto della Valpolicella Classico 2010 (Veneto)
4. Caruso & Minini: “**Terre di Giumara Nero d’Avola**” Sicilia 2011
5. Clavesana: “**Allagiornata 587 Dolcetto**” Dogliani Superiore 2011 (Piemonte)
6. Fontanafredda: “**Serralunga d’Alba**” Barolo 2009 (Piemonte)
7. Gemma: “**Colarej**” Barolo 2010 (Piemonte)
8. Lanciola: “**Le Messe di Greve**” Vin Santo Occhio di Pernice 2007 (Toscana)
9. Negretti: “**Mirau**” Barolo 2009 (Piemonte)
10. Quintodecimo: “**Vigna Grande Cerzito Riserva**” Taurasi 2009 Campania)
11. **Rivetti & Lauro: “dell’Orco” Sforzato di Valtellina 2010 (Lombardia)**
12. Terre da Vino “**Essenze**” Barolo 2009 (Piemonte)

Quello che è emerso, già a maggio mentre ero lì a Londra è il successo incontrastato della Francia e di paesi del cosiddetto nuovo mondo (come Canada, Sud Africa, nonché le catene di supermarket sia del Regno Unito che degli States), qual è il parere degli esperti di Decanter a riguardo?

Commenteremo i risultati nel prossimo pezzo che sarà pubblicato a breve: seguitemi!