

# Ecco i risultati del concorso vini rossi italiani non barricati vendemmia 2006/2007



Si è conclusa a Hannover la tre giorni tedesca che ha decretato i migliori dieci vini rossi italiani non barricati vendemmia 2006/2007 promossa da Italiana Sommelier in collaborazione della rivista tedesca A TAVOLA e l'italiana IL CHIANTI E LE TERRE DEL VINO. Come già successo qualche mese fa nel concorso per i vini bianchi, anche in questa occasione è stato un compito difficile selezionare i vini che accedevano alle fasi superiori, la differenza di punteggio tra i vari prodotti era davvero minima, a riprova della buona qualità generale dei vini in concorso. La dura selezione, che ha costretto i degustatori a un serio impegno sia sotto l'aspetto tecnico che umano dovendo alla fine effettuare una necessaria selezione tra vini molto vicini tra loro, è culminata con la classifica finale:

1° CLASSIFICATO Tenuta Coppadoro San Severo (Fg) 93/100  
Pescoro 2006 75% Nero di Troia 25% Aglianico  
Enologo Riccardo Cotarella

2° CLASSIFICATO Maggio Vini Vittoria (Rg) 88/100 Vigna di  
Pettineo 2006 50% Nero D'Avola e 50% Frappato  
Enologo Massimo Maggio

3° CLASSIFICATO La Bandita e Lunadoro 87/100 Rosso di  
Montepulciano 2006 90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Canaiolo  
Enologo Fabrizio Ciufoli

4° CLASSIFICATO Tenute Ulisse Crecchio (Ch) 85/100 Unico 2007  
100% Montepulciano - Enologo Vittorio Festa

5° CLASSIFICATO Tenuta Terre Nobili Montalto Uffugo (Cs)  
83/100 Allarico 2007 50% Nerello Cappuccino e 50% Nerello  
Mascalese - Enologo Mario Ercolino e Nicola Tucci

6° CLASSIFICATO Leone de Castris Salice Salentino (Le) 82/100  
Villa Santena 2007, 100% Primitivo  
Enologo Mario Mascellani e Riccardo Cotarella

7° CLASSIFICATO Borgo Scopeto e Caparzo 81/100 Doga delle  
Clavule Morellino di Scansano 2006, 85% Sangiovese 15%  
Merlot ed Alicante - Enologo Massimo Bracalante

8° CLASSIFICATO Az. Agr. Conti Zecca, Leverano (Le) 80/100 Primitivo  
2006 100% Primitivo - Enologo Antonio Fernando Romano

9° CLASSIFICATO Astoria Vini, Refrontolo (Tv) 78/100 Clamore  
2007 64% Cabernet 16% Merlot, 10% Merzemino 10% Incrocio  
Manzoni - Enologo Roberto Sandrin

10° CLASSIFICATO Agricola Dino Illuminati Controguerra (Te)  
Riparosso 2006, 100% Montepulciano  
Enologo Claudio Cappellacci

Il Chianti e le terre del vino



Per onore di cronaca ci teniamo a dire che la classifica completa ha visto tutti gli altri vini attestarsi tra 75 e 70/100. La Giuria del concorso è Gabriele Bacciottini, patron di Italiana Sommelier, fanno i propri complimenti ai vincitori del concorso e a tutti i produttori che hanno partecipato con spirito di sana competizione mettendosi in gioco, sicuri della buona qualità dei prodotti proposti. Italiana Sommelier prosegue intanto a ritmo serrato le proprie attività didattiche e di promozione del vino nel mondo sia tramite la propria scuola di formazione per Sommelier svolta in Italia, Germania, Belgio e Brasile sia con l'avvio di nuove sedi italiane e estere che con l'organizzazione e la creazione di eventi e concorsi tematici aperti a tutti i produttori che hanno voglia di farsi conoscere. A settembre si parte col concorso delle bollicine metodo classico e charmat che si svolgerà nella sede didattica di Hannover in Tischlestrasse n. 12, 30019 Isernhagen - Kirchhorst: l'affascinante mondo del perlage, carico di storia, magia e tradizione ha oggi un nuovo appuntamento e una vetrina internazionale per presentare e selezionare le migliori produzioni di bollicine italiane. Le aziende italiane interessate possono prelevare il modulo di partecipazione dal sito [www.italianasommelier.de](http://www.italianasommelier.de) da compilare e inviare al numero di fax 1784412043 o via posta ordinaria a Italiana Sommelier via Treves Frilli n. 27, 53036 Poggibonsi (SI). La partecipazione al concorso è gratuita, unico onere per le Aziende è l'invio, a propria cura, di 12 campioni all'indirizzo della segreteria organizzativa. Per maggiori informazioni la segreteria del concorso e di Italiana Sommelier è a vostra disposizione, per contattarla inviare email a [info@italianasommelier.com](mailto:info@italianasommelier.com) o telefonare in orario ufficio ai numeri 0577 1915620 e 393 0637572. Sponsor e partner di comunicazione la rivista tedesca "A Tavola", che ha una tiratura di 30mila copie e viene inviata gratuitamente a tutti i ristoratori e distributori di vini della Germania, e l'italiana "Il Chianti e le Terre del Vino", testata diffusa in abbonamento agli operatori del settore, agli associati Italiana Sommelier e in edicola.