



Barocco wine music

prima selezione vini

Vini premiati

GALATINA 5 ottobre 2013

Il Presidente della Giuria
Roberto Gatti

Assessore alle Attività Produttive e Commerciali
della Città di Galatina
Alberto Russi

Organizzatore - Agenzia Mood
Piero Anselmi

Premiazione prima selezione vini “Barocco Wine Music”

Il 5 ottobre, si è svolta con successo la prima selezione vini “BAROCCO WINE MUSIC” 2013 nata per premiare il lavoro delle aziende espositrici premiando i primi tre classificati per le 4 categorie in concorso, ovvero: CHARDONNAY, FIANO, NEGROAMARO, PRIMITIVO.

La selezione tenutasi nella sede del palazzo municipale di Galatina, nella massima riservatezza ha visto una giuria di esperti presieduta da Roberto Gatti impegnata a valutare dei vini, con pareri spesso unanimi e soprattutto positivi, che hanno evidenziato la grande qualità dei Vini prodotti nel nostro territorio.

La giuria è stata composta da 5 personalità di spicco nel mondo enologico:



Roberto Gatti

presidente della giuria

giornalista, sommelier, giudice degustatore nei principali concorsi enologici mondiali



Goffredo Agostini

enologo del gruppo MATURA



Fabrizio Miccoli

sommelier e relatore AIS, enologo



Valentina Ciccimarra

enologo



Filomena Saponari

Degustatore e sommelier AIS

Degustatore collaboratore per la Puglia guida “Slow Wine” di Slow Food

Relatore Slow Food “Master of Food Vino”



Vini vincitori

Categoria Chardonnay

1°classificato

cantina: Paolo Leo

vino: Numen

2°classificato

cantina: Romaldo Greco

vino: Shahr

3°classificato

cantina: Cantele

vino: Teresamanara



Categoria Fiano

1°classificato

cantina: Candido

vino: Tenuta Marini

2°classificati a parità di punteggio

cantine: Feudi San Marzano, Vetrere

vini: Magia, Cré

3°classificati a parità di punteggio

cantine: Cantele, Paolo Leo

vini: Alticelli, Mariluna



Categoria Negroamaro

1°classificato

cantina: Taurino

vino: Notarpanaro

2°classificato

cantina: Cantine due Palme

vino: Selvarossa

3°classificato

cantina: Feudi San Marzano

vino: Sud



Categoria Primitivo

1°classificato

cantina: Soloperto

vino: Rvbinvm

2°classificato

cantina: Coop.Pliniana

vino: Juvenis

3°classificato

cantina: Cantine Miali

vino: Settarte



Considerazioni del presidente della Giuria

Abbiamo riscontrato un livello medio/alto dei vini presentati in forma assolutamente anonima, come avevo richiesto agli organizzatori del concorso (che ringrazio per avermi incaricato della Presidenza di Giuria). L'anonimizzazione dei campioni è stata effettuata da un Pubblico Ufficiale, in questo caso il Segretario Comunale di Galatina, al quale vanno i miei complimenti per l'ottimo lavoro svolto in linea con le indicazioni fornite, il quale ha sigillato in una busta controfirmata sui lembi, i nomi delle cantine con la corrispondenza dei codici di anonimizzazione. Questo per quanto riguarda l'aspetto tecnico/pratico dello svolgimento concorsuale, portato a termine con l'uso della scheda a punti in dotazione all'Unione Internazionale degli Enologi, mentre focalizzando lo stato di salute dei vini devo dire che la sorpresa maggiore ci è stata rappresentata dalle tipologie a bacca bianca (Chardonnay/ Fiano), in quanto eravamo a conoscenza che le tipologie a bacca rossa sono da diversi anni ai vertici dell'enologia nazionale (e non solo).



TIPOLOGIE BIANCHE

Hanno riportato risultanze da 83/100 fino a 92/100.

Con la tecnica del freddo in cantina, i bravi produttori pugliesi sono riusciti a conservare nella bottiglia, tutti i profumi e gli aromi delle uve di partenza.

TIPOLOGIE ROSSE

Per quanto riguarda i negroamaro abbiamo potuto notare come i millesimi con alcuni anni di bottiglia presentassero indici di gradimento più elevati, con tannini più “ addomesticati” e dolci, maggiori complessità e piacevolezza di beva. Possiamo quindi affermare, sulla base di questa (e di altre esperienze dirette) che il negroamaro ha bisogno di tempo e quindi “ bisogna saperlo aspettare “ .

Diverso il discorso per il primitivo, il quale fin dai primi anni di vita manifesta questa carica antocianica con colori porpora/violacei meravigliosi, ritrovandoci tanta frutta sottospirito ed appassita nel bicchiere, vere delizie per i nostri sensi, inutile sottolineare come in questa (come in altre.....) occasione sia stato il vitigno che ha raggiunto i picchi più elevati di gradimento.



I negroamaro hanno ottenuto punteggi da 81/100 a 91/100, mentre i Primitivi di Manduria e del Salento hanno totalizzato performance da 83/100 a 93/100.

Una bella esperienza sensoriale, portata a termine in maniera impeccabile con l'ausilio degli organizzatori dell'agenzia Mood di Galatina, dei sommelier Ais, e dei 4 giurati che mi hanno aiutato in questa prima edizione, 3 dei quali enologi operanti in regione Puglia ed una collaboratrice Slow Food, ai quali vanno tutti i miei ringraziamenti per la collaborazione.

Roberto Gatti



Barocco
wine
music

Organizzazione:

