Roma, presentata la Guida Oro I Vini di Veronelli 2017

guida-oro-i-vini-di-veronelli-2017-67733c1f

Il **Seminario Permanente Luigi Veronelli** ha presentato in anteprima nazionale a Roma – grazie alla partnership con **Gold Directory**, organizzazione che riunisce importanti strutture alberghiere in Italia e nel mondo – presso il Donna Camilla Savelli Hotel, la **Guida Oro I Vini di Veronelli 2017**, pietra miliare della cultura gastronomica italiana.

La Guida, vademecum per camminare la terra - come amava dire Luigi Veronelli che del Seminario Permanente a lui dedicato fu Socio Fondatore e Presidente Onorario – è disponibile nelle librerie confermandosi **punto di riferimento irrinunciabile per i professionisti e gli appassionati** che desiderino conoscere in modo approfondito e aggiornato le eccellenze enologiche del Bel Paese.

Ben 2.049 le realtà produttive recensite e 16.252 i vini selezionati. Di questi, 346 hanno meritato le Super Tre Stelle 2017, massimo riconoscimento della Guida, 28 sono i Grandi Esordi, 10 i premi speciali “Sole”, vini segnalati per originalità e valore, infine 5 sono i Migliori Assaggi, vini che – nella rispettiva tipologia – hanno ottenuto il più elevato giudizio in centesimi.

[caption id="attachment_112934" align="alignleft" width="226"]andrea-bonini Andrea Bonini[/caption]

«L'edizione 2017 è la più ampia dell’ultimo quinquennio, un viaggio appassionato tra vigneti e cantine d’Italia che meritano di essere raccontati e conosciuti. La Guida Veronelli 2017 è frutto di un anno di lavoro fatto di visite ad aziende e territori, di quotidiane sedute di degustazione, ma anche di letture e corrispondenze, di approfondimenti e aggiornamenti continui, necessari a “tastare il polso” del settore vitivinicolo italiano, così da restituire ai lettori una panoramica completa e affidabile» - ha detto **Andrea Bonini**, direttore del Seminario Veronelli, associazione senza scopo di lucro che da trent'anni anni promuove la cultura gastronomica secondo l'approccio e i valori appresi da Luigi Veronelli.

La Guida Oro I Vini di Veronelli 2017 propone all’appassionato, al ristoratore, al distributore, al produttore e al giornalista informazioni accurate che, incrociate con i dati quantitativi di produzione e con quelli relativi ai flussi commerciali, contribuiscono a definire lo **stato dell’arte del vino italiano**.

Nel corso della presentazione sono stati svelati i nomi dei dieci **Sole 2017** assegnati a vini d’emozione che – indipendentemente dal giudizio in centesimi conseguito – rappresentano testimonianze esemplari dell'intelligenza, della creatività e della dedizione che i vignaioli italiani pongono quotidianamente nel proprio lavoro.

Ad aggiudicarsi, invece, il riconoscimento di **Migliori Assaggi 2017** sono stati: per la tipologia vini spumanti il Trento Extra Brut Riserva del Fondatore Giulio Ferrari 2005 di Ferrari – Fratelli Lunelli (Trento), per i vini bianchi il Curtefranca Bianco Chardonnay 2012 di Ca’ del Bosco (Erbusco, Brescia), mentre il Vigna Mazzì Salento Rosato 2014 dell'azienda Rosa del Golfo (Alezio, Lecce) è stato scelto come il migliore tra i vini rosati. Per la tipologia dei vini rossi il premio è andato al Barolo Vigna Rionda Ester Canale Rosso 2012 di Giovanni Rosso (Serralunga d’Alba, Cuneo) e, infine, nella tipologia vini dolci o da meditazione, Miglior Assaggio 2017 è il Vin Santo di Montepulciano Occhio di Pernice 2001 di Avignonesi (Montepulciano, Siena).

Il Seminario Veronelli, inoltre, ha rinnovato per il terzo anno la collaborazione con **Fondazione ACRA**, organizzazione non governativa laica e indipendente, impegnata nel contrastare le povertà attraverso soluzioni sostenibili, innovative e partecipate. I campioni in soprannumero non utilizzati per le degustazioni della Guida Oro I Vini di Veronelli 2017, infatti, sono stati donati a Fondazione ACRA affinché le utilizzi durante eventi di sensibilizzazione e raccolta fondi destinati al progetto **EAThink2015**, volto ad accrescere l’impegno dei giovani europei a favore di un cibo più sano e sostenibile.

All'evento di presentazione hanno partecipato Andrea Bonini, direttore del Seminario Veronelli, **Gigi Brozzoni e Daniel Thomases**, curatori della Guida Oro I Vini di Veronelli 2017, i redattori **Andrea Alpi e Marco Magnoli** insieme ad **Andrea Pernice**, CEO di Pernice Comunicazione, e a **Michele Curami**, project manager di Fondazione ACRA.

Nel corso della giornata, gli ospiti hanno avuto modo di degustare i dieci Sole 2017, accompagnati dalle **specialità di eccellenti artigiani del gusto**, partner dell’evento: Figulì, prodotti da forno lavorati a mano, Jolanda De Colò, produttori e collezionisti di eccellenze alimentari, Luigi Guffanti 1879, formaggi per tradizione e Antica Pasticceria Muzzi, arte dolciaria dal 1795. Fondamentale partner tecnico dell’iniziativa è stata, inoltre, la cristalleria Luigi Bormioli che ha fornito i calici per la degustazione.