



IL CONCORSO

Giurie e degustazioni

● Creato nel 1994, il concorso Vinalies Internationales è diventato uno degli eventi enologici più importanti del mondo del vino. Le giurie, che si riuniscono per cinque giorni di seguito, sono composte di centocinquanta assaggiatori provenienti da tutto il mondo. Non giudicano la marca né la provenienza, esaminano la qualità dei vini. Gli assaggi e le selezioni seguono le regole delle più importanti organizzazioni enologiche mondiali: l'Organisation internationale de la vigne et du vin, l'Union internationale des enologues e la Fédération des grands concours internationaux de vins et spiritueux. La professionalità dei giurati «ancora una volta è stata riconosciuta, e per sei anni consecutivi, dal conseguimento della certificazione Iso 9001 v.2008 per il rispetto degli standard dei vini e liquori internazionali e per il rigore, la regolarità e la precisione di ogni singola fase del giudizio».



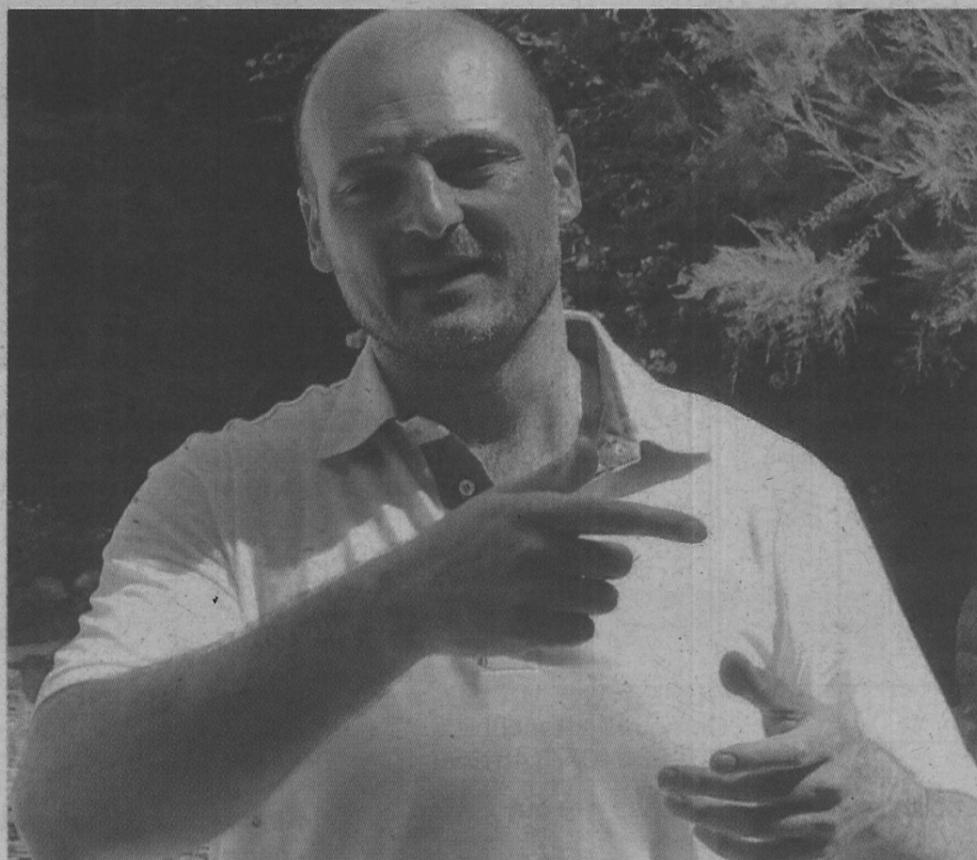
Cantina Sant'Andrea trionfa in Francia

La performance Al Vinalies Internationales di Parigi "Sogno", uno dei vini di punta dell'azienda, conquista la medaglia d'oro

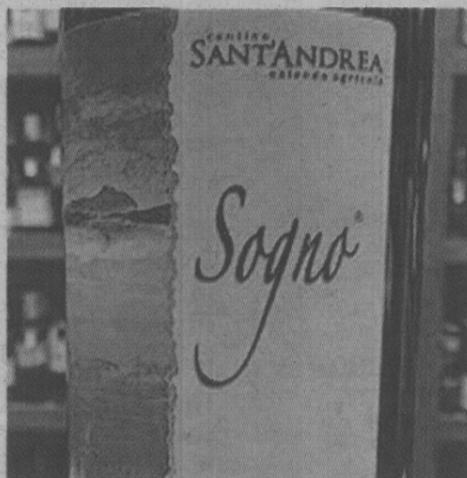
SUL PODIO

■ Per il secondo anno consecutivo Sogno dell'Azienda agricola Sant'Andrea di Borgo Vordice conquista la medaglia d'oro al Vinalies Internationales di Parigi.

Una vittoria che conferma, se ancora ce ne fosse bisogno, l'eccellenza raggiunta da questo vino. Si tratta di rosso corposo, di grande spessore, ottenuto da uve Merlot (85%) e Cesanese (15%). Matura per un anno e mezzo in piccole botti di rovere nuove e viene poi fatto affinare in bottiglia per altri tre mesi prima della commercializzazione. La morbidezza delle uve Merlot, l'austerità di quelle Cesanese e il lungo affinamento lo rendono unico. Così lo descrivono Gabriele e Andrea Pandolfo (nella foto), padre e figlio, titolari della cantina: «Scuro, impenetrabile al colore, unisce profumi ricchi e complessi a una morbidezza senza eguali e a note di tabacco e vaniglia, sapientemente miscelate con frutta a polpa rossa matura». Predilige gli abbinamenti con arrostiti, con carni alla brace, con selvaggina e con formaggi stagionati. Ma anche con primi piatti conditi con sughi elaborati. La sua «forza» però vino sta nello straordinario rapporto tra qualità e prezzo. In cantina costa appena undici euro e cinquanta centesimi. Ecco co-



me «Bibenda», il libro-guida ai migliori vini e ristoranti d'Italia della Federazione italiana sommelier, lo descrisse alcuni anni fa: «Rubino cupo e concentrato. All'olfatto offre note di china, mirtillo e ribes rosso, mentuccia, grafite e toni balsamici. Gusto setoso e freschissimo, con tannino ben amalgamato. Di media persistenza. Diciotto mesi di barrique di primo e secondo passaggio. Arrostito di vitello». Invece Slow Wine, la guida dei vini dello Slow



Food, ne sottolineò «l'eleganza e l'impostazione sulla morbidezza e sul delicato tannino». Gabriele e Andrea Pandolfo consigliano di berlo con il bicchiere «Borgogna». Perché? Ma perché, precisano, «la sua forma molto panciuta permette un'ossigenazione eccellente e una decantazione ideale del vino lasciando sprigionare tutti i suoi profumi e aromi. La giusta diffusione del vino in bocca - ricordano -, avviene dal fondo, grazie all'apertura abbastanza larga per una percezione gustativa ottimale». Il Vinalies Internationales è un concorso organizzato dall'Union des enologues de France ed è uno dei più importanti del settore. Quest'anno ha visto sfilare davanti alle commissioni di degustazione ben tremila e cinquecento vini provenienti da tutte le regioni vinicole del mondo. Le diverse giurie sono composte di sette esperti, il cui lavoro è coordinato dal Presidente del Tavolo, un enologo francese come prevede il regolamento. Anche due dei sette esperti delle giurie devono essere francesi. Il voto di ogni degustazione «alla cieca» è accompagnato da un commento fatto in tempo reale attraverso un sistema informatizzato. Tutti i commenti vengono raccolti dal Presidente del Tavolo e servono ad aprire il dibattito che porterà alla nomina del vincitore. ●