

I MIGLIORI DEL MONDO

L'ultima edizione del nostro Challenge riservato ai soli spumanti Metodo classico è stata una delle più combattute. Ragione per presentare i vini che si sono battuti nella finale

◀ Una delle edizioni più combattute del nostro Challenge che alla fine del 2012 ha visto oltre duecento spumanti metodo classico, provenienti da tutti i continenti, sfidarsi in un confronto alla cieca, sulla base delle regole del Grand Jury Européen. Alla fine, per un'incollatura, il titolo di Campione del Mondo è andato ad una giovane cantina gallese, Ancre Hill Vineyard, guidata da Richard e Joy Morris, assieme a tutta la loro famiglia. Per gli spumanti del Regno Unito una nuova conferma: «L'Italia ci sta portando fortuna - diceva Richard Morris, nel corso della cena di gala di premiazione, alla vigilia del match del Sei Nazioni fra Italia e Galles, purtroppo sfortunato per noi - : dopo l'exploit di Camel Valley e di Nyetimber, ci siamo convinti che eravamo sulla buona strada, che c'erano delle potenzialità che andavano esplorate sino in fondo. Che l'idea di fare vini non era una follia. E' ovviamente un grande piacere per Ancre Hill, ma in finale ci

sono diversi produttori dal Regno Unito. Quindi, una conferma che ci rende orgogliosi». Sarà un caso, ma per la prima volta quest'anno i produttori inglesi si sono affacciati con uno stand alla loro prima rassegna continentale, dopo la primissima degustazione di presentazione al Vinitaly di due anni fa. Con gli inglesi, in finale una folta rappresentanza francese e, lo vedrete, una bella pattuglia italiana. Euposia deve un ringraziamento ai nostri partner ed alla nostra giuria internazionale che ha affrontato giornate davvero pesanti: col presidente Severino Barzan, i colleghi Sofia Biancolin, Goran Amnegard, Lucio Bussi, Alessandro Scorsone, Sam Lindo, Mario Zara, Meritxell Falgueras Zonin, Stefano Curone, Sara Vani, Dante Cavezzani, Marco Cenedese, Nadia Puttini, Alessandro Speri, Luca Purelli, Patricia Guy, Dino Marchi, Alberto Ugolini, Nicola Bonera, Costantino Gabardi. ➤



PEDROTTI
TRENTODOC RISERVA
RISERVA PAS DOSÈ 2005

Della storia dei Pedrotti e della loro "grotta di affinamento" nella roccia delle montagne troverete una descrizione più ampia, nelle pagine precedenti di questo numero. La scelta della quarta generazione di prendere con decisione la strada dei negociant, scegliendo i vigneti migliori, i coltivatori più interessanti, le uve più belle di ciascuna vendemmia porta a risultati importanti in bottiglia. Prova ne è questa Riserva che, francamente, non ha molto senso descrivere. Il bello dei Pedrotti è che sono facilmente raggiungibili ed hanno tanto da mostrarvi. In grotta, ovviamente. Un bellissimo spumante, un vino che va provato.