Scritto da Red.
Domenica 07 Luglio 2013 11:13



FONTANAROSA – Il Gambero Rosso si accinge a predisporre l'edizione 2014 dei *Vini d'Italia*, la guida diffusa in tutto il mondo che seleziona i migliori vini italiani attribuendo loro un giudizio espresso in "bicchieri". "Un bicchiere" per i vini ai quali un'apposita commissione di degustatori assegna il punteggio compreso tra 70 e 79 centesimi; "due bicchieri" per quelli che ottengono da 80 a 84 centesimi. Quelli che conseguono un punteggio superiore ad 85/100 vengono selezionati per la sessione finale che decide l'attribuzione dei "Tre bicchieri", considerato il massimo riconoscimento nella graduatoria della prestigiosa guida. La sessione finale si svolgerà a Roma tra la fine di luglio e gl'inizi di agosto. Ora si stanno valutando, regione per regione, i vini da inserire nella guida. Nei giorni scorsi a Torrecuso in provincia di Benevento sono stati degustati i vini del Sannio, di Caserta e Napoli. Da domani a venerdì la squadra del Gambero Rosso (composta da Stefania Annese, Antonio Boco, Giuseppe Carrus, Paolo De Cristofaro e Alessio Pietrobattista) esaminerà i vini irpini e quelli del Salernitano. La degustazione – che per le passate edizioni è stata ospitata dalla Camera di Commercio – quest'anno è stata trasferita nella Valle del Calore presso il Fontanarosa Residence.

"È un piacere e un onore per noi ospitare il lavoro della commissione di Gambero Rosso, sottolinea Franco Iannuzzo, proprietario del Fontanarosa Residence. La nostra è una terra meravigliosa, che ha assoluto bisogno di far conoscere le proprie eccellenze e trovare spazi di accoglienza all'altezza delle aspettative per un pubblico curioso, competente e capace di apprezzare i paesaggi e l'aria buona, oltre che il cibo e il vino di qualità".

Il tasting si gioverà del supporto tecnico del Consorzio tutela vini d'Irpinia. Saranno assaggiati i vini di un centinaio di cantine, per un totale di 500 campioni. L'assaggio avviene alla cieca. Vale a dire che i componenti della commissione non sanno il nome del produttore del vino che stanno assaggiando, ma soltanto la denominazione e l'annata. Ogni componente la commissione attribuisce il punteggio, si fa la media, poi viene svelato il nome del produttore. Nelle precedenti tornate della Guida, che ormai si avvia verso la 27esima edizione, più d'un vino irpino ha ottenuto l'ambìto riconoscimento.