



QUESTE LE ECCELLENZE DELL'ENOLOGIA ALESSANDRINA I vini vincitori del 45° Concorso enologico della provincia di Alessandria

Si sono conclusi ieri i lavori delle Commissioni di degustazione della 45esima edizione del Concorso Enologico provinciale "Premio Marengo DOC", organizzato dalla Camera di Commercio di Alessandria con il supporto operativo della propria Azienda Speciale Asperia.

Si sono aggiudicati l'onorificenza più ambita, **Premio Marengo d'Oro 2019**, i seguenti vini:

- Marengo d'Oro per la categoria Vini Spumanti
Alta Langa Bianco Extra Brut 2014 - Cuvée Aurora dell'impresa **Banfi srl Cantine in Strevi**;
- Marengo d'Oro per la categoria Vini Bianchi
Gavi del Comune di Gavi 2017 – Etichetta nera dell'impresa **La Chiara Società Semplice Agricola** di Gavi;
- Marengo d'Oro per la categoria Vini Rossi
Colli Tortonesi Barbera Superiore 2017 – Cascina La Zerba di Volpedo dell'impresa **Cantine Volpi** di Tortona;
- Marengo d'Oro per la categoria Vini Aromatici
Strevi Passito 2011 - Reverentia dell'impresa **Cà di Cicul** di Strevi.

Ad essi si aggiungono:

Premio Marengo DOC Giovani
Barbera d'Asti 2016 – Filari corti dell'impresa **Olivero Daniele** di Cassine;

Premio Marengo DOC Biologico
Ovada 2017 dell'impresa **Castello di Grillano Az. Agr. Carlotta e Rivarola** di Ovada;

Premio Marengo DOC Donna
Strevi Passito 2011 - Reverentia dell'impresa **Cà di Cicul** di Strevi.

Questi grandi vini fanno parte delle 30 doc e docg di eccellenza alessandrine, e cioè di quei prodotti che, avendo ottenuto almeno 88 punti su 100, si possono fregiare del riconoscimento della Selezione Speciale. Inoltre sono ben 55 i vini che hanno raggiunto il punteggio di 85/100 e che pertanto sono stati insigniti del diploma "Premio Marengo DOC".

I **campioni di vino** presentati al Concorso da **68 aziende** sono stati complessivamente **187**, dei quali **55** per la categoria **bianchi**, **107** per la categoria **rossi**, **18** per la categoria **aromatici** e **7** per la categoria **spumanti**.

Tra tutti i vini partecipanti hanno concorso per le **categorie Giovani, Donna e Biologico**:

- **6 vini** presentati da giovani imprenditori (nati a partire dal 1979);
- **38 vini** presentati da imprese a prevalente composizione femminile;
- **15 vini biologici**.

Tutti i campioni, sottoposti ad una doppia anonimizzazione, sono stati degustati dalle Commissioni che hanno lavorato il 16 e il 17 maggio, mentre la Commissione Finale composta da enologi, giornalisti, sommelier ed esperti del settore, ha operato il 22 maggio u.s..

Di seguito sono sintetizzate le modalità di attribuzione dei premi previste dal regolamento del Concorso (secondo il metodo di analisi sensoriale dell'“*Union Internationale des Oenologues*”, federazione che raggruppa e rappresenta a livello mondiale le Associazioni nazionali professionali dei tecnici del settore vitivinicolo):

- **Premio Marengo DOC:** assegnato ai vini che hanno raggiunto il punteggio di almeno 85/100;
- **Premio Selezione Speciale:** assegnato ai 30 vini che hanno ottenuto il punteggio più elevato non inferiore comunque a 88/100;
- **Premio Marengo d'Oro:** assegnato dalla Commissione Finale che ha individuato, tra i vini che si sono aggiudicati la “Selezione Speciale”, il migliore per ciascuna delle categorie bianchi, rossi, spumanti e aromatici;
- **Premio Marengo DOC Giovani:** per il vino che ha ottenuto il miglior punteggio presentato da un imprenditore nato a partire dal 1979;
- **Premio Marengo DOC Donna:** per il vino che ha ottenuto il miglior punteggio presentato da un'impresa a prevalente partecipazione femminile;
- **Premio Marengo DOC Biologico:** per il vino biologico (in possesso di idonea certificazione rilasciata da Ente certificatore qualificato) che ha ottenuto il miglior punteggio, con un minimo di 85/10.

Queste le dichiarazioni del presidente della Camera di Commercio, Gian Paolo Coscia: “*Siamo soddisfatti dei risultati ottenuti con il 45° PREMIO MARENGO DOC: il maggior numero di vini inviati alla selezione rispetto alle annate precedenti ha dimostrato la vitalità del nostro concorso e l'importanza che esso può avere per promuovere l'intero comparto vitivinicolo provinciale.*

Un Gavi e un Alta Langa Spumante si sono confermati tra i migliori vini bianchi, ma significativa è la presenza di un Colli Tortonesi Barbera tra i vincitori del Marengo d'Oro, mentre lo Strevi Passito, oltre al Marengo d'Oro, si è aggiudicato anche il premio “Marengo Doc Donna”.

Molto importante mi sembra poi il successo di un Ovada che ha vinto il premio “Marengo Doc Biologico” e di un Barbera d'Asti che si è aggiudicato il premio “Marengo Doc Giovani”.

Le altre 24 Selezioni speciali rappresentano le eccellenze vinicole dei nostri produttori mentre il campo dei vini doc premiati con il diploma a 85/100 delinea un panorama produttivo che ben poche realtà provinciali possono vantare, fatto di alta qualità, varietà di denominazioni, estrema capacità di rispondere alle richieste dei vari segmenti di mercato.

Voglio infine ringraziare le associazioni e tutti i componenti delle Commissioni di degustazione che con serietà e competenza hanno collaborato alla realizzazione del Concorso (ONAV - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino, AIS - Associazione Italiana Sommelier e FISAR - Federazione Italiana Sommelier, Albergatori e Ristoratori)”.

“Il Premio Marengo Doc ha proposto un'ampia varietà di vini, una gamma completa, di altissima qualità, in continua crescita rispetto al passato – dichiara il Cavaliere di Gran Croce Lorenzo Marinello, presidente onorario nazionale Onav, che ha coordinato il lavoro delle commissioni - I produttori del territorio lavorano sempre meglio e i frutti dei loro sforzi sono evidenti.

Le valutazioni espresse dalle commissioni che hanno degustato i vini in modalità completamente anonima sono state serie e rigorose, nel rispetto del Regolamento del Concorso.”

Francesco Iacono, direttore nazionale Onav:

“E' stata la mia prima esperienza al Marengo DOC, come direttore ONAV. Un'occasione per conoscere i vini del territorio, per incontrare tecnici e affiliati al mondo delle associazioni del vino che diventano i veri comunicatori delle produzioni locali. Una sinergia di conoscenza ed esperienza che spesso i produttori non comprendono fino in fondo concependo i concorsi enologici come un modo solo per dimostrare chi è il “migliore”. Invece è soprattutto un sistema molto efficace per diffondere le eccellenze e per far parlare di esse: il premio una inevitabile conseguenza della competitività con cui conviviamo. Un augurio sincero a tutti i produttori che hanno accettato la sfida del confronto.”